

İshaq Axundov

XATİRƏLƏRİMDƏ
YAŞAYAN
LƏNKƏRAN

BAKI – 1989

63.3 (2A)86
A 95

Redaktoru Elman Əliyev

Axundov İ. S.
Xatirələrimdə yaşayan Lənkəran. B., Işıq, 1989. – 108, s., şək.

A M – 654 – 89
481102000 94 – 90

63.3 (2A)86

Müəllifin vəsaiti hesabına nəşr olunmuşdur.

ISBN 5 – 8965 – 263 - X

İshaq Axundov, 1989.

GİRİŞ

Adətən xatirə yazmaq elm adamlarına və böyük dövlət xadimlərinə xas olan əlamət sayılır. Ancaq mən özümü ziyalı hesab etdiyimdən, anadan olduğum, boya – başa çatdığım Lənkəran və ona yaxın olan yerlərdə baş vermiş hadisələrə biganə baxa bilməmişəm. Bu hadisələrin bir qismini kitablardan, bir qisminigörkəmli şəxslərdən və yaşlı sakinlərdən öyrənmişəm. Bir sıra hadisələrin isə özüm iştirakçısı olmuşam. Hazırda ömrümün 80-ci ilindəyəm, indi həmin hadisələr bir kino lenti kimi gözlərimin önündən keçməkdədir. Gələcək nəsələ yadigar qoymaq məqsədilə bunları imkanım daxilində yazıya almağı lazım bildim.

Ömrümün 48 ilini mühəndis – geoloq işləmişəm. Peşəmlə əlaqədar Azərbaycanın, demək olar ki, bütün şəhər və kəndlərini, meşə və dağlarını, çay və dərələrini qarış – qarış görmüşəm. Təbiətin qoynunda daha çox olduğumdan bu yurdun füsunkar gözəllikləri, lal qayaları, qaynar bulaqları. Sıx meşələri yaddaşımda silinməz izlər buraxıb. Ancaq açığımı deyim ki, harada olmuşamsa, hansı gözəlliyin seyrinə dalmışamsa, mənim üçün ən doğma yer anadan olduğum, qoynunda boya – başa çatdığım Lənkəran olub. Minbir gözəllikli, minbir sərvətli Lənkəran “Ata yurd” deyilən məfhumdur mənim üçün. Mənim üçün dünya Lənkərandan başlanır. Aqil adamlar isə deyiblər ki, doğulduğu torpağı, ana yurdu sevməyəndən vətən məhəbbəti gözləmə.

Həyatı dərk etdiyim gündən Lənkəranda bir çox acılı – şirinli hadisələrin şahidi olmuşam.

Bu yurdun tarixi ilə, adət - ənənələri ilə bağlı məsələləri öyrənmişəm. Onu da öyrənmişəm ki, Lənkəranın tarixi də, memarlığında, adət - ənənələrində başqa rayon və şəhərlərimizinkindən xeyli fərqlidir. Lənkəranın inqilabi mübarizə tarixi də özünə məxsusdur, sonrakı inkişaf tarixi də. Azərbaycanın hər bir diyarı kimi, Lənkəranın da təbiəti təkrarsızdır, mətbəxi, dədə - baba adət - ənənələri orijinaldır. Uzun illər bu xüsusiyyətləri müşahidə edə - edə səksənimə çatmışam. Lənkəran barədə eşitdiklərimi, oxuduqlarımı və görüb – bildiklərimi ümumiləşdirib bu qeydləri yazdım.

Bir də məni əlimə qələm almağa məcbur edən bir cəhət vardır. – XIX əsrin məşhur lirik və satirik şairi, S. Ə. Şirvaninin müasiri və yaxın dostu Mirzə İsmayıl Qasir mənim babamdır. Şair babamla bağlı bəzi məsələlərə kitabda az da olsa aydınlıq gətirməyə çalışmışam.

“Lənkəran mətbəxi” bölməsinin hazırlanmasında məsləhətçim ömür – gün yoldaşım Tahirə Axundova olduğunu da qeyd etməyi özümə borc bilirəm.

Tarixdən səhifələr

LƏNKƏRAN – TALİŞ MAHALI

Lənkəranın əsasının nə vaxt qoyulduğu dəqiq müəyyənləşdirilməmişdir. “Lənkəran” sözünün etimologiyası barədə müxtəlif də müxtəlif ehtimallar, fərziyyələr var. Bəzi mütəxəssislər bu sözün “Ləngər – kəran”, bəziləri isə “Lənkər – kunan” birləşməsindən yarandığını söyləyirlər ki, bu da burada yaşayan əhalinin başqa yerlərdən gəlməsi ilə əlaqələndirilir.

Başqa bir rəvayətə görə, “Lənkəran” “ləng - karvan” sözlərindən yaranmışdır. Deyilənə görə, bu şəhərdən keçən bütün karvanlar ləngiyirmiş. Burada ləngimək üçün səbəb isə bu yerlərin əsrarəngiz təbiəti də, sərvətləri də, yerli əhalinin qonaqpərvərliyi də ola bilərdi.

Lənkəranda və onun qonşuluğunda olan rayonlarda sonu “kəran” hissəciyi ilə bitən bir çox yer adlarına təsadüf edildiyini də unutmmaq olmaz. Məsələn: Seydəkəran, Türkəkəran, Səpnəkəran, Giləkəran, Taxtakəran, Şonakəran, Osnakəran, Nunəkəran və .s. Talışlar yer adlarının sonunda işlənən “kəran” hissəciyini “kəon” və ya “kon” kimi tələffüz edirlər. Talışca “kə” – ev, “on” – cəm şəkilçisidir. Deməli, Seyidəkəran – Seyidəkon (seyid evləri), Şixəkəran – Şixakon (şix, şeyx evləri), Türkəkəran – Türkəkon (türk evləri), Giləkəran – Giləkon (gilən evləri), Səpnəkəran – Səpnəkon (yuxarı evlər), Taxtakəran – Taxtakon (taxta evlər), Şonakəran - Şonakon (ballı evlər), Osnakəran – Osnəkon (dəmirçi evləri) və s. şəkildə işlənir və hər biri müvafiq mənə bildirir.

Bu qayda ilə “Lənkəran” sözünün Lənkən – Lənəkon şəkildən yarandığı da ehtimal edilir.¹ “Lənkən” isə “qamış evlər” deməkdir. Lənkəranda ən qədim evlərin divarlarının və tavanlarının qamışdan olması isə məlum həqiqətdir.

Alimlərin fikrincə, Lənkəran XVIII əsrə qədər kiçik yaşayış məntəqəsi olmuşdur. Rus diplomatı A. Volnskinin verdiyi məlumatla görə, həmin dövrdə Lənkəranda cəmi iki yüzə yaxın ev var idi. Lakin XVIII əsrin ikinci yarısından başlayaraq, Lənkəran xeyli inkişaf etmiş, nəticədə Qaraxanın hakimiyyəti dövründə (1747 - 1786) Talış xanlığının mərkəzi Astaradan Lənkərana köçürülmüşdür. Şübhəsiz, belə bir dəyişiklik şəhərin sonrakı inkişafı üçün əlverişli şərait yaratmışdır.

XIX əsrin sonu, XX əsrin əvvəllərində Lənkəranda şəhərsalma və və arxitekturanın inkişafını professor Şamil Fətullayev tədqiq edərək² Lənkəran qalasının romb formasını saxlamaqla tədricən böyüməsi haqqında ətraflı məlumat vermişdir. O, göstərir ki, həmin dövrdə qalanın sahəsi 35 hektara yaxın olmuşdur ki, bu da ərazicə Bakı qalısından (21,5 hektar) xeyli böyük idi. Lənkəran qalası iki iri miqyaslı döyüş bürcündən ibarət olub və həmin bürcələr qalanın dioqanalı

¹ Bax: M. Talışlı. 125 yaşlı məktəb. B., “Maarif”, 1983, səh. 5.

² Bax: Ş. Fətullayev. “Архитектура Баку конца XIX - начала XX века”, JL., 1978.

boyunca yerləşdiyindən onun şimal və cənub bucaqlarını möhkəmləndirirdi. Qalanın şimal bürcü isə Lənkəran çayının ağzında yerləşirdi.

Daha sonra alim göstərir ki, Lənkəran qalası istehkamlarının baş planı 1833-cü ildə tərtib və təsdiq edilmişdir. Qalanın istehkamları bir – biri ilə sədlər və su dolu xəndəklərlə birləşən iki bürcdən ibarət olmuşdur.

Azərbaycanın tarixi şəhərlərindən olan Lənkəran 1747-ci ildən Talış xanlığının baş şəhəri olur. Lənkəran şəhərini 1813-cü ildə rus orduları istila edir, 1828-ci ildən isə o, Rusiya imperiyası tərkibinə qatılıb yeni sosial – iqtisadi inkişaf yoluna düşür. Köhnə qalanın yerində yenisi tikilir ki, onun da əsasında Bakı quberniyasının qəza şəhəri yaranır. Köhnə planlaşma yox olub aradan gedir, şəhərin tikintisi 1853-cü ilin layihəsində özünün son həllini tapır. Ancaq o vaxta qədər şəhərin bir neçə quruluş planı olmuşdur.

1853- cü ilin planı. Lənkəran qalası istehkamlarının baş planı 1853-cü ildə tərtib və təsdiq olunmuşdur. Qalanın istehkamları bir – biri ilə sədlər və su dolu xəndəklərlə birləşən iki bürcdən ibarət idi. Bir tərəfdən şimal bürcündən çıxan istehkam sədləri sahil boyunca Lənkəran çayı ağzınacan keçib sonra müəyyən bucaq altında dönürdü və çay sahilindəki cənub bürcünə yönəlirdi. Beləliklə, qalanın hakim mövqeyi və ətraf düzənlik yerə nəzarəti qorunub saxlanmışdı.

Şəhər mərkəzində planlaşmanın təşkilədiçi elementi kimi məscid və 117 dükanlı iki bazar yerləşirdi. Mərkəzi, bağların yaşıllığı içində olan birmərtəbəli yaşayış məhəllələri dövrələyirdi. Şəhərdə 1836-cı ildə cəmi 470 ev vardı: məmurların yaşayış evləri, əsgər kazarmaları və başqa qarnizon xidməti binaları.

1840-ci illərin başlanğıcında qala və bayır şəhər məhlələrinin mütəşəkkil planlaşdırılması geniş vüsət aldı. Qalanın ərazisi əsasən, mərkəzində geniş meydan olan düzbucaqlı məhlələrə bölünmüşdü. Kənarlarda, ordunun və artilleriyanın hərəkəti üçün dövrələmə yol çəkilmişdi. Məhlələrin planlaşdırma toru sahil zolağına paralel iki və ona perpendikulyar beş küçədən yaranmışdı. Sonralar, 1869-cu ildə Lənkəran qalasının ləğv edilməsi və onun 23 may 1875-ci ildən şəhər idarəsinə verilməsi nəticəsində məhlələrin bütün yığcam planlaşma quruluşu Lənkəran rayonunun mərkəzi özəyinə çevrildi.

1840-cı illərdə qalanın planlaşması üzrə iş prosesində qaladan 1280 m məsafədə olan bayır şəhər hərbi nazirliyin tələb etdiyi kimi yenidən planlaşdırıldı. Köhnə tikililərin yerində altı məntəqəyə bölünən iki düzbucaqlı məhlə qrupunun tikilməsi nəzərdə tutulmuşdu. Qala istehkamına paralel yerləşmiş üç sıra məhlələr qrupu Lənkəran çayı ilə kəsilirdi, o biri iki sıralı qrup isə tini ilə Xəzər dənizinin sahil zolağına yönəlmişdi. Yeni mütəşəkkil planlaşma sonralar bu istiqamətdə inkişaf üçün mühüm əhəmiyyət daşımışdır.

1850-ci illərin başlanğıcında Lənkəran bir – birindən ayrı dayanan və mərkəzində torpaq sədlə dövrələnmiş və xəndəklə halaylanmış kiçik qalası olan üç kənddən ibarət idi. Qalanın əsas müdafiəsini gözəl tikilmiş iki daş bürc təşkil edirdi.

1853-cü ilin planı. Lənkəranın 20 noyabr 1853-cü il tarixli baş planı qala məhlələrinin tikilmə dərəcəsi və iki planlaşma qrupunun birləşməsinin başlanğıcını qoyan bayır şəhər bazar meydanı və ticarət sıraları yaranmasını qeyd almışdır. Beləliklə, bu baş planda şəhər mərkəzinin yaradılması ideyası qoyulmuşdur.

1855-ci il planı. Lənkəran istehkamının 6 noyabr 1855-ci il tarixli baş planı qalanın və ətraf yerlərin vəziyyətini daha dolğun əks etdirir. Bu plan üzrə Lənkəranın ərazisi üç hissəli bölgüsünü saxlamışdı: 1. Qala, 2. Lənkərana yaxınlaşan cənub bayır şəhəri, 3. Yaşayış tikililəri olan şimal bayır şəhəri.

Sonralar bütün bu planlaşma elementləri Lənkəran şəhərinin baş planının tərkib hissəsinə daxil oldu və onun tikintisində müəyyənləşdirici rol oynadı. Ancaq baxılan çağda ümumi şəhər planlaşması əslində hələ yox idi.

Şəhərin bu dövr inkişafından bəllidir ki, onun dənizdən görünüşü çox yaxşı olmuşdur. Şəhərin hər iki tərəfində keşikçi daş bürclər tikilmişdi. Qala içinin yaşıllığı göz oxşayırdı.

O zaman şəhər ərazisi 1050 ha idi ki, bu da Şuşa, Salyan və başqa şəhərlərdən xeyli çox idi. Binalar 320 ha sahəni tutmuşdu, qalan ərazi – 730 ha sərbəst idi. 1856 –cı ildə Lənkəranda fərdi evlərin sayı 833 olub, Salyandan (1125), Şuşadan (3040), Şəkidən (2646) az idi. Şəhərcikdə meydan və küçələr də çox deyildi: cəmi bir meydan və altı küçə salınmışdı. İctimai və dini binalar içərisində beş hamam, bazar, üç məscid vardı.

Lənkəranın baş planda göstərilməyən, ancaq XVIII – XIX əsrlərin qovşağında mövcud olan bir tikilisdən də danışmaq gərəkdir. Bu, nə naturada, nə də qrafik materiallarda qalan Talış xanlarının sarayıdır. Onun haqqında yalnız 1890-cı ildə Lənkəranda olmuş rus yazıçısı V. Sidorovun təsvirindən məlumat almaq olar.

O. sarayı belə təsvir edir: “Bizə xoş gələn bu tatar Lənkəranında Talışın qədim xanlarının kərpicdən tikilmiş nəhəng yarı uçuq sarayı var. Divarlardan xeyli irəli çıxan kirəmidli çardaqla örtülən və iri pəncərələrlədeşilən bütün saray nə vaxtsa bağ olmuş çöllüyün ortasıdır... Binaanın ortasının bir tərəfini başdan – başa əlvan pəncərələr olan qəbul salonu tutur. Onun tavan və karnizləri yuvacıqlar, gözəl medalyonlar və incə rəsmlər əmələ gətirən güzgü şüşəciklərdən tərtib edilmişdir. Qabartmaların ağ salxımları güzgülərdə əks olunub böyük effekt yaradır. Necə də qəmli və atılmış görünür bu iri salon!.. Yuvacıqlardan qara deşiklər buraxan güzgü şüşəcikləri sallanır və yavaş – yavaş dağılır və nə vaxtsa süslü olan xan sarayı məhv olur.”

Bu saray İrəvandakı (indiki Yerevanda) Sərdar, Şəkidəki Şəki xanlarının, Şuşada Qarabağ xanlarının sarayları ilə həm planlaşma, həm də memarlıq cəhətdən ümumi xüsusiyyətlər daşmışdır. Bu, XVIII – XIX əsrlərin qovşağında Azərbaycanın saray memarlığı üçün səciyyəvi olmuşdur.

Lənkəranın hərbi qalasının ləğvi (1869), onun şəhər idarəsinə verilməsi (1875) və şəhər upravasının təşkili (1897) şəhərin ümumi inkişafına səbəb oldu.

Bol yaşıllığı və gözəl sahilləri o vaxtın qələm əhli N. Zeydlis obrazlı təsvir etmişdir: “12 il ərzində mənə dəfələrlə Lənkəran sahilinin füsunkarlığından ləzzət almaq nəsb olub. İlahi, əbədi bahar hökmranlıq edən bu rütubətli və əlvan ölkə ilə Abşeron yarımadasının səhralı qayalıq sahilləri arasında nə qədər böyük əkslik var!”.

Qala – Baloğlan Abbasov və Lenin küçələri ilə Lənkəran çayı sahili küçələri sərhədində yerləşmişdi. Qala ərazisinin məhlələrinin nizamlı düzbucaqlı şəbəkəsi mərkəzi rayonun əsas özəyini təşkil edirdi. Burada az saylı inzibati ictimai tikililərlə bir – ikimərtəbəli əsaslı yaşayış evləri toplanmışdı.

Qaraçılar məhləsindəki Böyük Bazar B. Abbasov küçəsi və cənub – qərbdən Lənkəran çayının sahili ilə hüdudlanırdı. Bu rayon “Cənub bayır şəhəri” adlanan qədim Lənkəranın yerində formalaşdı. Böyük bazarın tikintisi sərbəst planlaşması ilə seçilirdi. Burada mərkəzi rayonun davamı kimi şəhər bazarı da yerləşmişdi. Təbiidir ki, tikili mərkəzdən uzaqlaşdıqca planlaşma xarakteri ilkin mərhələlərin dağıqlığını itirir, dalan və döngələr şəbəkəsinə çevrilirdi.

Mərkəzdən başqa, demək olar ki, bütün rayonların tikintisi həyətli evlər tipində idi. Küçəyə nisbətən evlər ya qırmızı xətt boyunca, ya da sahənin dərinliyində dayanırdı. Yaşayış evinin memarlıq kompozisiyasının ənənəvi fəndləri divar hörgüsü, sütunlar – dayaqlar üçün işlədilən kərpicin xarakteri və uca damlar üçün kirəmidlərin parlaq çalarları ilə bağlı idi. Yaşayış evinin həyat fasadına şüşəbənd yönəlirdi. Həyatyanı sahənin ümumi kompozisiyasına çox vaxt “ləmə” (istirahət üçün nəzərdə tutulan ikimərtəbəli, buruğa bənzər tikili) tez – tez daxil edilirdi.

Xalq memarlığı olan həyətli ev tipli kütləvi yaşayış evləri ilə yanaşı, şəhərin mərkəzi rayonunda XX əsrin başlanğıcında yerli əhalinin varlı təbəqələrinin, o sıradan Talış xanlarının varislərinin moderndə, eklektikada və başqa üslublarda işlənmiş iqamətgahları meydana gəlir.

Lənkəran əhalisinin artım dinamikası:

1843-cü il – 2377 nəfər, 1850-ci il – 2500 nəfər, 1856-cı il – 3970 nəfər, 1865-ci il – 4608 nəfər, 1878-ci il – 3785 nəfər, 1891-ci il – 7455 nəfər, 1900-cü il – 8768 nəfər, 1906-cı il – 9945 nəfər, 1908-ci il – 10463 nəfər, 1917-ci il – 17801 nəfər.

Lənkəran başqa kiçik Azərbaycan şəhərləri ilə (Şuşa, Şəki, Quba) müqayisədə nə inkişaf etmiş şəhər təsərrüfatı ilə, nə də xüsusi abadlığı ilə seçilirdi. Ancaq burada memarlıq baxımından çoxlu maraqlı yaşayış evləri və dini məzmun daşıyan binalar tikilmişdi.

Beləliklə, XIX - XX əsrlərin qovuşuğunda Lənkəran müxtəlif planlaşdırma quruluşuna malik dörd tarixi rayondan ibarət olmuşdur: Qala, Böyük bazar, Kiçik bazar və Sütəmur dov.

Talış mahalı. Bu ölkəni şərq tərəfdən Xəzər dənizi, cənubdan İranın Rəşt mahalının Kəsdərər və Bədqala kəndləri, bir tərəfdən də Ərdəbil mahalının

Siyahrud çayı hövzəsi və Vilkəç mahalı, qərbdən isə Zəxənd – dric və Çinr çayının qurtaracağı əhatə edir.

Lənkəran şəhəri əsasən iki hissədən ibarətdir:

1. “Böyük bazar” (bu hissəyə bəzən Yuxarı bazar da deyilir);
2. “Kiçik bazar” (“Gilək bazarı” – Giləkon. Bu hissəyə bəzən “Aşağı bazar” da deyilir).

Böyük bazar bir neçə məhlədən ibarətdir:

Ələkçilər məhləsi, Qalayçılar məhləsi, Çörəkçilər məhləsi, Çarıqçılar məhləsi, Eşşəkçilər məhləsi, Təndirçilər məhləsi, Cındıra məhlə, Dabbağlar məhləsi, Alaboxça məhləsi, Şəkililər məhləsi, Qarabağlılar məhləsi, Tacirlər məhləsi, Şəşgüşə və ya Talibi məhlə, Ağalar məhləsi, Əhəngçilər məhləsi.

Böyük bazar məhlələri qurtarandan sonra “Qala” deyilən məhlə başlanır ki, bura da Böyük bazar və Kiçik bazarın mərkəzi hissəsində geniş bir sahəni tutur. Qədim tarixə malik Qalanın iki böyük gəzinti bağı vardır.

Kiçik bazar aşağıdakı məhlələrdən ibarətdir: Mirəhməd məhləsi, Hacıqurban məhləsi, İpəkçilər məhləsi, Daş körpü məhləsi, Kərəcivanlar məhləsi, Faraştad məhləsi, Şındıra məhləsi, Hacı Zöhrab məhləsi və.s.

İndi Lənkəranda göstərilən məhlələri adları ilə tanıyanlar çox azdır. Onlar küçələrə verilən verilən adlarla tanınırlar.

Lənkəranın iqtisadi həyatında mühüm rol oynamış “Böyük bazarda Qapandibi” deyilən yerin maraqlı tarixi var. Qapan (yəni böyük tərəzi) Böyük bazarın ortasında geniş bir meydanda yerləşirdi. Hazırda Qapandibinin yerində dördmərtəbəli bina ucalır ki, onun da birinci mərtəbəsi bazardır. Qapandibi meydanının eni və uzunluğu – 160 – 170 metrə çatardı.

Bu tərəzi ilə camış, öküz, qoyun və tondan artıq olan taxıl çəkirdilər. Qapanın yüzdən çox ikipudluq (32 kq) daşı vardı. Burada qoç, xoruz, bildirçin döyüşdürərdilər, it boğuşdurardılar. Dərvişlər meydan açıb qəribə hadisələr danışardılar. Bəzən də üz – üzə durub deyişərdilər. Hərdən buraya İrandan meymun, ilan gətirib oynadardılar. Çox vaxt arzu edənləri burada ilanla ovsunlayardılar ki, daha o adamı başqa ilan çalması. Sıra ilə düzülmiş hamballar işsizlikdən bir – biri ilə dərəcəşərdilər. Kəndlərdən arabalarda şıplarla (iri səbətlərlə) gətirilən yemiş, qarpız, boranı, soğan və taxıl həmin meydanda satırdı. Demək olar ki, qapanın ətrafı həmişə taxılla dolu olardı. Kəblə Əbdülkərimin (Fətəliyevlərin) hamamı da bu meydanda qapanla üzbəüz idi. Hamam yer səthindən xeyli aşağı idi. İndi həmin hamamın yerində kolxoz bazarının toyuq satılan hissəsi yerləşir. Qapandibindən bazar başına qədər sağ tərəfdə cərgə ilə düzülmiş dükənlər ancaq başmaqçılardan, dübəndiçilərdən, dərzilərdən ibarət idi. Bu sırada bir çayçı dükanı vardı, sol tərəfdə isə çayçılar, pitiçilər, yağ satan, əttarlar, sıra ilə düzülən qəssab dükənləri, yəhudilərin xırdavat dükənləri, Qəmbərov Məşədi Hüseynin bəzzaz dükanı, giləklərin qənnadı dükənləri, ləbləbi, çız – bız satanlar və başqa dükənlər yerləşirdi.

Əllərində mal satan dəllallar, bazarı bu baş – o başa gəzərdilər. Bazar dalında neft və duz dükanları vardı, bir də bazarın sağ tərəfinin arxasında Fətəliyevlərin və həmin sıranın qurtaracağından sonra Kərimovların böyük taxıl anbarları yerləşirdi.

1917-ci il Oktyabr inqilabı öz təsiri Lənkəranda da göstərmiş oldu. Bu vaxt qarmaqarışıqlıq olduğundan təhsilimi davam etdirə bilməyib dəmirçixanada işləyir, eyni zamanda dayımın dükanında ona kömək edirdim. ADR dövründə, xüsusən türklər Lənkərana gəldikdən sonra bolşeviklər gizli fəaliyyətə keçdilər. Aşağıda gizli təşkilatın bir qrup üzvünün adı verilir:

Rəhbəri – Ağaməmmədli
Qva Haqverdiyev
Həmidxan Talışinski
Mustafa Quliyev
Siviridov Moisey
İsazadə İbrahim Xəlil
Yaqub Şahbazi
Səmədzadə İskəndər
Medvedova Sara
Talışlı Əkbər (Masallının Ərgivan kəndindən)
Məşə Mikayıl Bağirov
Karapetov
Xudadat
Qəmbərov İsmayıl
Ələkbər Əliyev
Əliyev Hacıbaba
Salman Məmmədli oğlu Əkbərov
Fərzəliyev Ələsgər Yusif oğlu
Ağayev Musa Xanməmməd oğlu
Zülfüqar Əhməd oğlu Əhmədzadə
Haşım Sadıqov
Mütəllim Kələntərli
Əli Məmmədov
Panamayev İosif
Şefer Fridrix
Tarışkin
Şirəli Axundov
Əhməd Axundov

Çəkməçi Abdulla Mirzəyev
Bəhram Ağayev
Ağaxan Talışinski
Abdülxalıq
İzzət Əliyev
Qasimov Qulamhüseyn
Süleyman oğlu
Kazimov Ağamir Bağır oğlu
Səfərəli Köçəri oğlu
Axundov Musa

Adlarını çəkdiyim 38 bolşevikin hamısı repressiya qurbanı oldu. Onlara “xalq düşməni” damğası vurularaq, 1937 – 1938 –ci illərdə həbs olundular. Bir qismini Bakıda güllələdilər, bir qismini sürgünə göndərdilər. Sürgündən yalnız dörd nəfər qayıtmışdı: Axundov Şirəli, Səmədzadə İskəndər, Sadıqov Haşım və Şefər Fridrix. Onların da cansağlıqları tamam pozulmuş! Odur ki, çox yaşaya bilməyib, iki – üç ilin içində dördü də həyatdan köçdü.

Bunlardan iyirmi nəfərini özüm görmüşəm və tanıyırdım. Qalanlarını Sadıqov Həşim, Səmədzadə İskəndər, Şirəli Axundov, Ağayev Musa, Haqverdiyev Qvanın söhbətlərindən eşidib tanımışam.

Muğan dəstəsinin işçilərindən bir qrup: 1. Sədr – Şıvkunov, 2. Çəpəyev (Aleksseyevkada yaşayırdı), 3. Səmsənov (özü iranlı idi, amma adını belə qoymuşdu). Guya bu şəxslər bolşevik idilər, amma bunlar yoxlama bəhanəsi ilə gedib – gələnləri qarət edərdilər və bəzən nahaq yerə günahsız adamları öldürürdülər. Həmin dövrdə İran inqilabçılarına kömək etməyə gedən Otryadnev Lənkəranda keçərkən bu qanunsuz işləri görərək məcbur oldu ki, müvəqqəti olaraq Lənkəranda qalıb, belə hərəkətlərin qarşısını alsın. Şıvkunov bu işdən duyuq düşüb Otryadnevi vurdurur, sonra şayiə yaydırır ki, guya onu qaçaqlar vurublar. Bir neçə müddətdən sonra bunlar yoxa çıxıb qaçırlar. Deyilənlərə görə, Şıvkunov yəhudi imiş, adı da İlyas. Bu sözün doğruluğu barədə mənə Bala Şürüklü Qulamhüseyn və sonra Haşım Sadıqov ətraflı söhbət ediblər.

ŞIVKUNOVUN TÖRƏTDİYİ BİR FACİƏ

1917-ci ildə Şıvkunov özünü bolşevik kimi qələmə verərək Mir Əhməd xanın birmərtəbəli evlərini özünə qərarqah etmişdir. Əvvəllərdə yazdığım kimi, o dövrdə Lənkəran ətrafında meşə və kəndlərdə qaçaq – quldur dəstələri əmələ gəlmişdi. Onlardan böyük dəstələr təşkil edənlər bunlar idi: Astaralı Çer Hüseyn, Şüvülu Fəttah, Lerikli Şahverən, Pensərli İbrahim Xəlil və Təngərüdlü Hacı Osman. Bunlar Lənkəran ətrafına qədər gəlir, soyğunçuluq edib qayıdırdılar. Hətta

bir dəfə Lənkəran bazarını ələ keçirmişdilər. Lənkəran bolşevikləri onlarla mübarizə aparırdılar. Qaçaqqlar çox vaxt Sutəmurdiv kəndinə gəlirdilər. Axşamlar, bəzən də gündüzlər Şıvkunovun dəstəsi Sutəmurdivu atəş altında saxlayırdı. Buna görə də ara güllədən çoxlu adam ölüb və yaralananlar da olurdu.

Bir müddət qaçaqlar Sutəmurdivu tərək etdilər. Amma Şıvkunovun dəstəsi atəşi saxlamırdı. Buna görə bir dəstə Sutəmurdiv ağısaqqalı yığıb Şıvkunovun yanına xahişə gedib deyirlər ki, daha bu kənddə qaçaq yoxdur, atəşi saxlayın. Bu on üç ağısaqqalı Şıvkunov girov saxlayaraq Sutəmurdiva üç nəfər kəşfiyyatçı əsgər göndərir. Əsgərlər kəndə gəlib, bəzi nalayiq iş tutmaq və xalqa hədə - qorxu gəlmək istəyirlər ki, gözlənilmədən Şahverənin dəstəsindən üç – dörd nəfər gəlib bura çıxır, atışma başlanır.

Əsgərlərin birini Şahbağı yanında, birini məscidi keçəndən sonra vururlar, biri isə qaçıb Şıvkunova xəbər verir ki, iki əsgəri qaçaqlar öldürdülər. Bunu eşidən Şıvkunov elə həmin axşam, yəni 1917-ci il iyun ayının 19-da aşağıda adları qeyd olunan on üç nəfər günahsız Sutəmurdiv ağısaqqalını qolları bağılı çayın dənəsinə apararaq, qılıncla başlarını kəsir, bədənlərini tikə - tikə etdirir. Onların hamısını dənədə basdırırlar. Bir neçə gündən sonra bir dəstə itin meyidlər ətrafında ulaşmasını eşidən camaat gəlib yoxlayır, bu qanlı faciəni görür. Sutəmurdivlular onların meyitlərini çıxarıb yeşiklərə dolduraraq gətirib kəndin məscidi qabağında dəfn edirlər. Həmin ağısaqqallar bunlardır: 1. Alim Fazil axund – molla həmid usta Məmmədəli oğlu, 2. Hacı baba Kəlbəlayı Məhəmmədqulu oğlu, 3. Əli Nağı Məşədi Əbdül Hüseyn oğlu, 4. Xəlil Məşədiəliqulu oğlu, 5. İbrahimpaşa Məşədi Mikayıl bəy oğlu Kələntərov, 6. Kəlbəlayı Əkbər Məhəmməd oğlu, 7. Kəlbəlayı Hüseyn Əhməd oğlu, 8. Kəlbəlayı Məlik Məşədi Bağır oğlu, 9. Mirsadiğ Kərbəlayı Mir Tahir oğlu, 10. Xəlil Məhəmməd Hüseyn oğlu, 11. Abdulla Məhəmməd oğlu, 12. Səfər Baba oğlu, 13. Məhəmməd Rza Məşədi Əhməd oğlu (Bu siyahını Sutəmurdiv mollası, 88 yaşlı Mir Cavadın quranından köçürmüşəm).

BALA MƏMMƏD

Bala Məmməd 1885-ci ildə Zuvandın Mistan kəndində anadan olmuşdur. Bala Məmməd çar dövründə bir müddət qaçaqlıq etmişdir. Sonra bu işdən özü əl çəkib, Bakıda olan böyük qardaşı İsrafilin yanına gedir, bir il orada fəhlə işlədikdən sonra yenə Lənkərana qayıdır. Lənkəranda iki yerdə emalatxana açıb primus, kirasinka, velosiped və başqa şeylər təmir edirdi. Birinci emalatxanası Məşədi Əlinin evinin yanında, ikincisi isə Səmədgilin (Cin Bağır) evinə yaxın, kor dərzi İzzətlə üzbəüz yerdə idi. Orada Səmədin çopur Fatma adlı bacısını aldı və onu saxlamadı, tez boşadı.

ADR dövründə bolşeviklərin tərəfində olmuşdu. Lənkəranda müsavətin qərarına gələrək Mirzə Səbi ilə sözü tərs gəlir və atışma nəticəsində öldürülür.

İLK PİONER EVİ

1921-ci ildə bizim pioner evi indiki Kommunist küçəsindəki Qulunun evləri idi (Kommunist küç.. № 5, indi uşaq xəstəxanasıdır).

Bu binanın ikinci mərtəbəsində raykom və komsomol otağı yerləşirdi, birinci mərtəbədə isə allahsızlar ittifaqı (sədri qozbel, keçəl bir kişi idi). Qadınlar evi (Женотдел), şüşəbənddə isə pioner evi yerləşirdi. Dəstə rəhbəri çəkməçi Rza idi (Rus Rza).

Görkəmli şəxsiyyətlər

TALIŞINSKİLƏRDƏN BİR NƏSİL

SEYYİD CƏMALƏDDİN QARAXAN. Kərimxan Zənd bir gün Seyyid Cəmaləddini çağırıb bütün Talış mahalına onu xan təyin etmək istəyir. Seyyid Cəmaləddin şaha deyir:

- Şah sağ olsun, biz seyidik, xanlıq bizə düşmüz.

Kərim xan Seyyid Cəmaləddinin zahiri görkəminə görə, yəni rənginin qara, hündürboy, enlikürək olduğu üçün ona “Qaraxan” ləqəbi verərək, 1760 – 1770-ci illərdə bütün Talış mahalının idarəsini ona tapşırırmışdır.

Qaraxanın dörd oğlu olmuşdur: Mir Mustafa xan, Mir Əsgər bəy, Mir Mehdi bəy və Mir Bağır bəy.

Qaraxan böyük oğlu Mir Mustafa xanı vəliəhd edib, onu Talış mahalının hakimi təyin etmiş, beləliklə Mir Mustafa xanın isə yeddi oğlu olmuşdur.

Mir Mustafa xandan sonra onun oğlu Hacı Mir Abbas bəy bütün Astara mahalına xanlıq etməyə başlayır.

HACI MİR ABBAS BƏY Ərəbistan bazarından iki qardaşı qul kimi satın alır. Bu qullar qaçmasın deyər onları toxunma səbətdə dəvənin belində gəmiyə qədər çatdırır, sonra oradan Odessaya, Odessadan Lənkərana gətirib çıxarır. Birini Şahağacda qoyur. Bu qul isə sonralar azad olaraq Şahağacda evlənir. Ondan olan Ərəbov Mustafanın oğlu Ərəbov Yaqub hazırda Şahağacda yaşayır və müəllim işləyir. Hacı Mir Abbas bəy ikinci qardaşı isə Nəminə aparıb Səlim Səltənət Talışxanovaya göndərir. Lakin qulu axtaltdırır və bu vaxt onu qan aparır və ölür.

Aşağıda qeyd olunan şəxslər Hacı Abbas bəyin oğlan və qızlarıdır:

Mir Tağı xan Talışinski, Mir Cavadxan Talışinski. Mir İshaq xan Talışinski, Mir Musa xan Talışinski, Mir Abdulla xan Talışinski (buna “Xanı bəy” ləqəbi də vermişdilər); qızları: Mir Tacıxanım, Mir Pitan xanım, Mir Zəhra xanım, Mir Bilqey xanım.

Hacı Mir Abbas bəyin Lənkəranda kərpicdən tikilmiş qırx otaqlı evi şura hökuməti dövründə corab artelinə çevrilmişdir. Bu ev səhləkarlıq nəticəsində od tutub yandı və yaxud yandırdılar. Hazırda onun ətrafında evlər tikiblər (Böyük bazarda).

MİR TAĞI XAN böyük qardaş olduğundan atası Mir Abbas bəydən sonra bütün mahal Mir Tağı xan Talışinskinin adına keçir. O, əvvəllər Peterburqda yaşayırmış və orada Yevdokiya adlı polyak qadınına evlənibmiş. Lakin ondan övladı olmamışdır. Ona görə də Lənkərana gələndə qardaşının qulluqçularından biri ilə evlənir, ondan da bir oğlu olur. Adını Mir Əhməd xan qoyur. Mir Tağı xan Peterburqda ali təhsil almışdı. O, ildə bir – iki dəfə Lənkərana gəlib burada qoyduğu vəkillərdən hesabat alıb gedərmiş. Mir Tağı xan Petroqradda vəfat edib, qəbri tatar qəbiristanlığındadır.

MİR CAVAD XAN Peterburqda hüquqşünaslıq ixtisası qazanmışdır. O, əvvəllər Qubada hüquqçu işləyir, oradan da Abbasqulu Ağa Bakıxanovlardan bir qızla evlənir. Mir Mustafa adlı bir oğlu olur. Mustafa Fransada həkimlik oxuyur, evlənmiş vərəm xəstəliyindən yeddi günün içində ölür. Qəbri üzərində Qubada böyük Sərdaba tikilib, üzərində bu sözlər yazılıbdır:

“Həkim Mir Mustafa xan Mir Cavad xan oğlu Talışinski Lənkəranlı”.

Mir Cavad xan Qubadan Bakıya köçərəkən arvadı Bakıya gəlməyib, oğlu ilə Qubada qalır, ona görə də Mir Cavad xan onu boşayıb Lənkərana gəlir, burada Məşədi Mirzə Məmmədin qızı Xanım ilə evlənib onu Bakıya aparır. Özü Bakıda Şəhər dumasında hüquq məsləhətçisi işləyir. Onun xanımdan üç övladı olur: Mir Murtuza, Mir Raziyyə və Mir Rəşid. O, Lənkəranda vəfat etmiş, orada dəfn olunmuşdur.

Mir Zəhra Xanım Talışinskaya general İbrahim bəyin arvadı idi. General özü Böyük bazarda məscidin yanında təkyə tikmişdi. Öləndə vəsiyyətinə görə həmin təkyenin altında dəfn edilmişdi. Məscid bu yaxınlarda bərpa edilərkən həmin təkyə sökülmüş, altından generalın sümükləri, şaşkası, xəncəri və başqa əşyaları çıxmışdır.

Mir İshaq xan Lənkəranda yaşayıb, mahalın gələn gəlirlə dolanıbdır. Övladları bunlardır:

Mir Mövsüm xan Talışinski, Mir Cahangir xan Talışinski, Mir Abbas xan Talışinski, Mir Fətə xanım - əri Davud xan Talışxanov – kontor işçisi idi; Mir Səbi xanım - əri Pərviz bəy Talışxanov – bu da kontor işçisi və ərizə yazan idi.

Mir Musa xan Talışinski. Mir Musa xan mahalın hesabına dolanıb. Az savadlı idi. Övladları: Mir İsmayıl xan Talışinski – Mingəçevirdə işləyirdi, orada da vəfat edibdir. Mir Davud xan Talışinski – idarələrdə katib işləyirdi.

Mir Əsgər xan Nəmində (İran) anadan olmuş, ona babası Mir Mustafa xandan irs kimi çatan Lənkəran vilayətinin bir hissəsinə, yəni Lənkəran çayından Biləsuvaracan (indiki Puşkin rayonu) bütün vilayət xanlığına başçı olmuşdur.

1920-ci ildə bolşeviklər hakimiyyətə gələndən sonra Mir Əsgər xan götürə bildiyi sərvəti atlara yükləyib arvadı ilə birlikdə faytonla Nəminə qaçır. Onları Nəminə az qalmış meşənin içində qaçaqlar saxlayır, apardıqları qiymətli şeyləri, hətta arvadının boyunbağını belə alıb aparırlar. Özü arvadla lüt gəlib Nəminə çıxır, orada olan dövlətə sahib olur. Bütüb bunlara baxmayaraq, Mir Əsgər xan bu böyük müsibətə davam gətirmir, ana yurdda üçüncü gün bağı çatlayıb ölür.

Özündən sonra onun xanımdan olan üç oğlu Lənkəranda qalır, amma hökumət onlardan ikisini – Əsəd xanla İsrail xanı sürgün edir. İsmayıl xan isə xəstə olduğundan Bakıya köçür. Əsgər xanın iki qızı qalmışdır: Tuğra və Kişvər. Tuğra xanım – Mir Əhməd xan Talışinskiyə, Kişvər xanım isə keşləli doktor İsa bəy Əlibəyova ərə gedir. Doktor İsa bəyin evində hazırda Şəhər İcraiyyə komitəsi yerləşir.

Mir Əsgər xanın kənizdən olan oğlu Cavad xana toxunurlar. Çünki onu Mir Əsgər xan oğulluqdan çıxarmışdı. Heç familiyasını da ona verməmişdi. Ona görə də o öz ana babasının adını özünə familiya götürmüşdü. Sovet dövründə Mir Əsgər xanın nömrə hamamını təmir etdirib Cavad xanı oraya müdir təyin edirlər. Bundan sonra Cavad xanın oğlanları Talışinski əvəzinə Cavadzadə familiyasını daşıyırlar. Cavad xan savadsız idi. Onun dörd övladı var idi. Özü Lənkəranda vəfat etmişdir.

Mir Əsgər xanın mülki Sovet hökuməti gələndən sonra dövlətə keçirilir, prokurorluq və məhkəmə binası kimi istifadə olunur. Bina çiy kərpicdən olduğundan sonralar onu söküb yerində yeni, gözəl idarə binası tikdilər. Mir Abdulla xan Talışinski. Mir Abdulla xan az savadlı idi, mahalnan dolanırmiş. Övladları: Mir Abbas xan, Mir Qasım xan da az savadlı idilər. Qızları: Mir Tacı xanım Talışinskaya - əri Ağa xandır, Lənkəranda şəhər dumasında işləyərmiş, övladları yox idi, evi indi H. Aslanov küçəsi № 7-dir.

Mir Pitən xanım əri Mir Əsgər xan Talışinskidir. Buna bütün Lənkəran, Masallı, Cəlilabad, Puşkin və Yardımlı mahallarının xanlıqları tabe idi. Dörd oğlu və iki qızı vardı.

Mir Bilqeyis xanım Talışinskayanın əri Mir Əbülfət xandır. O, Mir Əsgər xanla əmi oğludur. Övladlarından: Mir Mehdixan Talışinski, Mir Rza Talışinski. Rza xanın övladlarından professor Mir Ağaxan Talışinski və xanəndə Mir Cahan xanım Talışinskaya idi.

Mir Mustafa xan Şahvəli xanla qardaş idi.

Talışinskilərə şah tərəfindən xan rütbəsi verilib, amma Talışxanovlara verilməyib, ona görə də onlara “Lığarışdan bəyləri” deyirdilər.

Bir əmi uşağı da Mir Bağırxan Talışinskidir. Onun övladlarından Mir Davudxan, Mir İskəndər xan, Mir Qasım xan, doktor; Mir İsmayıl kamançaçı; Mir Fəttah xan Talışxanovdur. Onun övladlarından Mir Pərviz bəy, Mir Həşim bəy (Xanoğlu), Mir Bağır, doktor Mir Həbib. Mir Əsgər xan Talışinskinin övladları: Mir Əsəd xan – savadlı, Mir İsrafil xan (savadlı, tar çalan), Mir İsmayıl xan (kamançaçı, savadlı), Mir Cavad xan (savadsız, bunlara ögey).

Mir Əhməd xan atanın bir övladı olduğundan atasının vəfatından sonra bütün Astara mahalı onun malikanəsi və bu mahalda olan bütün xanlar, bəylər ona tabe idi. Xan özü isə vaxtını Parisdə, Peterburqda keçirərdi. Mir Əhməd xan Mir Əsgər xanla əmioğlu olmaqla yanaşı, onun böyük qızı ilə evlənmişdi.

Mir Əhməd xanın atasının tikdirdiyi birinci ev taxta bina idi, özü tikdirdiyi ikinci ev isə indiki Kirov küçəsində yerləşən birmərtəbəli kərpic evdir. Evləndən sonra 1913-cü ildə Mir Əhməd xan arvadı Tuğra xanımın təkidi ilə üçmərtəbəli ev tikdirməyə başlayır. Ev tikilən zaman Tuğra xanım Kislovodskidə idi. Mir Əhməd xana gedərkən demişdi ki, “ev nə vaxt hazır olarsa, onda xəbər edərsən gələm”. Mir Əhməd xan da həmin üçmərtəbəli evi üç ay yarım bir fransız mühəndisinə tikdirir. Lakin mühəndisi o qədər tələsdir ki, ev tərsinə tikilir, yəni küçə üstə olan

sağ tin sola düşür, sol tin isə sağa. Binanın həyət tərəfdə olan şüşəbəndi isə sökülür. Buna görə də bina içəri tərəfdən öz görkəmini itiribdir. Mir Əhməd xanın həyətində xüsusi kiçik bir elektrik stansiyası var idi. Bu stansiya Sovet dövründə, yəni 1926-cı ilə kimi Lənkəranın bəzi idarələrinə, habelə kinoteatra işıq verirdi. Lənkəranda yeni tikilən elektrik stansiyasından sonra bu stansiya balaca olduğundan ondan istifadə etmədilər, baxımsızlıq üzündən dağıldı. Həyətin ortasında hörülmüş quyu vardı, demək olar həyət tamamilə güllük idi, hətta burada tovuzquşu da saxlanılırdı. Yuxarı mərtəbələrə əl nasosu ilə su vurulurdu. Mir Əhməd xanın arvadı Tuğra xanım 1912-ci ildə Tiflisdə keçirilən gözəllik yarışında birinci yeri tutmuşdu.

Şahağacda xan od dəyirmanı tikdirmişdi ki, 1927-ci ilə kimi işləyirdi, özü də altı cür düyü buraxırdı.

Mir Əhməd xan 1916-cı ildə zöhrəvi xəstəlikdən vəfat etmişdir. Qəbri Sardaxlıdadır. Tuğra xanım Mir Əhməd xandan və özündən ötrü bir yerdə qırmızı kərpicdən gözəl bir məqbərə tikdirmişdi. Bir gün rayonun kommunal təsərrüfat idarəsinə kərpic lazım olur. Göstəriş verilir ki, haman məqbərə sökülsün. Məqbərə sökülür, oradan çıxan kərpic isə ... istifadə ediləsi olmur! Bu cür gözəl abidə isə yoxa çıxır. O dövrdə keçmişimizə belə münasibət adi hal idi. Məsələn, 1927-ci ildə bizi yığıb apardılar Gəmişavana, Molla Fəttahın evinə. Onun gözəl əlyazmalarını yığıb “köhnə əlifbanı basdırırıq” deyər aparıb qəbiristanlıqda basdırdıq. İndi anlayırıq ki, həməm əlyazmaları qızıla bərabər imiş.

Sovet hökuməti Mir Əhməd xanın evini alandan sonra Tuğra xanım gəy qardaşı Cavad xanın evinə köçür, bir müddət qalandan sonra Bakıda olan mülkünə (indiki Tolstoy küçəsi) köçüb ömrünün sonuna kimi orada yaşayır.

Müharibə dövründə Tuğra xanım Poluxin küçəsində olan qadın hamamında xadimə işləyirdi, vəfatı zamanı bacısı Kişvər xanımın oğlanları – doktor İsabəy Əlibəyovun uşaqları xalalarını adət - ənənə ilə analarının yanında dəfn ediblər.

MEHMANDAROVLAR

Sadiq bəy Mehmandarov Şuşa şəhərində doğulmuşdur və əslən Şuşalı idi. Oxumağa Peterburqa gedib, hüquq fakültəsini qurtarmışdı. Yuxarıda dediyim kimi o, Hacı Mir Abbas bəy Talışinski ilə tanış olur, Hacı Mir Abbas onu Lənkərana, öz mülkünə baş hüquqçu vəzifəsində işləməyə dəvət edir.

Sadiq bəy Mehmandarov Lənkərana gəldiyi ilk vaxtlarda ev kirayə edib yaşayır. Bir neçə ildən sonra ona evlənmək təklif edirlər. O deyir ki, yad evində yaşayıb evlənmək olmaz. Elə bundan sonra Sadiq bəy həyət yeri alıb, orada çiy

kərpicdən iki otaqlı sadə ev tikdirir. Talışinskilərdən evlənir. Birinci arvaddan iki uşağı olur: Səməd bəy və İbrahim bəy.

Səməd bəy Sadıq oğlu Mehmandarov 16 oktyabr 1856-cı ildə Lənkəranda anadan olub, ilk təhsilini M. İ. Qasirin məktəbində almışdır. Sonra Peterburqda ali hərbi məktəbi bitirmiş və 1904-cü ildə general Əliağa Şıxlinski ilə birlikdə Part – Artur döyüşündə (rus – yapon müharibəsi) iştirak etmişdir. Generaldır. O, 1931-ci ildə Bakıda vəfat etmiş, Çəmbərəkənd qəbiristanlığında dəfn olunmuşdur.

İbrahim bəy Sadıq bəy oğlu Mehmandarov da Peterburqda həkimlik oxumuş (akademik Pavlovla bir sinifdə), Rusiyada evlənərək qırx il orada yaşamışdır. Bir gün arvadı söhbət zamanı onu təhqir edib deyir ki, “İbrahim, nə qədər özünü mədəni həkim hesab etsən də, qafqazlısan, sizin mədəniyyətə çatmağınıza çox vaxt lazımdır”. Bu sözü eşidən İbrahim bəy ayağa qalxıb, arvadı boşamaq barədə xəbərdarlıq edir və on gündən sonra yığışib boynunda qızıl xaç Lənkərana gəlir, bir neçə ili Lənkəranda həkimlik edir. Deyilənə görə, İbrahim bəy çox rəhmdil olub, çox adaman müalicə haqqı almazmış. Elə hallar da olub ki, bəzi kasıb xəstələrə özü dərman pulu verib. İbrahim bəy Lənkəranda 1934-cü ildə vəfat edib. Ruhanilər onun boyunda xaç olduğuna görə müsəlman qəbiristanlığında basdırılmağına etiraz ediblər. Buna baxmayaraq, qəbri Sardaxlıda öz bacısı gəlini Səbi xanımın yanındadır.

Sadıq bəy Mehmandarovun arvadı vəfat edəndən sonra o iki arvad almış, onlardan İshaq bəy, Baba bəy, Yusub bəy, Nağı bəy, Mehparə xanım və Məryəm xanım dünyaya gəlmişdir.

İshaq bəy Sadıq bəy oğlu Mehmandarov da Petroqradda dəmiryol mühəndisliyini qurtarıb. Orta Asiya dəmiryol çəkilişində iştirak edib, böyük bir körpünü tikəndən sonra İshaq bəyi ailəsi ilə birlikdə həmin körpünün altında saxlayıb, iki ağır qatarı üstündən keçirmişlər. Qəbri Petroqradda tatar qəbiristanlığındadır.

Baba bəy Sadıq bəy oğlu Mehmandarov vəkillik edirdi. O, İranda gözəl vəkillik etdiyinə görə İran şahı onu İranın “Şiri - Xurşid” nişanı ilə təltif etmişdir.

Yusub bəy Sadıq bəy oğlu Mehmandarov isə Masallının Seyfəddin kəndindən Züleyxa adlı qızla evlənir. O, həmin kəndin mülkədarıymış, özü isə həmişə Lənkəranda olurmuş. Evi indi uşaq bağçasıdır (N. Nərimanov küçəsində).

Nağı bəy Sadıq bəy oğlu Mehmandarov Lənkəranın qradonaçalniki idi (şəhər rəisi). Arvadı Keşlə kəndindən idi. Nağı bəy atası Sadıq bəyin evində yaşayırdı. Evdə yatdığı yerdə öldürmüşdülər. Qəbri Lənkərandadır.

HƏZİ ASLANOV

Lənkərandan danışırkən Həzi Aslanov haqqında söz deməmək olmaz. İgid döyüşçü, Lənkəran torpağının şöhrəti, Sovet İttifaqı Qəhrəmanı haqqında çox şeylər hamıya bəlli olsa da, bəlli olmayanları da var.

Onun atası Aslanov Əhədlə biz qonşuyduq. Atanın gözüümüz önündə keçmiş güzəranı ilə müqayisədə oğulun göstərdiyi qəhrəmanlıq daha parlaq görünür.

Əhəd kişi çox yoxsul yaşayırdı. Onun müəyyən sənəti yox idi. Yay mövsümündə kərpic kürələrində fəhləlik, qış və payız aylarında isə bazarda dəlləklik edirdi. Öz dükanı olmadığından bütün alətlərini bir zənbilə yığıb, elə bazarın ortasındaca bir kətıl qoyub, bir dükən qabağında kəndlilərin başını qırxardı. Bəzən də arvadı Nuşu xala təndir çörəyi bişirib bazarda satırdı, çünki o zaman kərpic kəsmirdilər. Həzi isə qatıq satardı, atası üçün satmağa ev çörəyi aparardı. Həzi yaxşı aşıq – aşıq (hil - hil) oynar, dənizdə çox yaxşı üzərdi. Limana gəmi gələndə sahildən gəmiyədək üzüb yenə qayıdırdı. Bir də Həzi çox dalaşqandı, heç bir şeyə güzəştə getməz, heç nədən qorxmazdı.

Onların çiy kərpicdən ikigözlü evləri vardı. Evin birində çox böyük ailə ilə Həzigil olardı, o birində isə əmisi Səməd kişi. Onun da ailəsi böyük idi. Həzigil onsuz da çox yoxsul idilər. Atası Əhəd kişi 1923-cü ildə vəfat edəndən sonra ailənin əziyyətləri daha da artdı. Həmin ilin yayında Əlibəy Qasimov Lənkərana istirahətə gəlmişdi. Özü də Hacı Əmənullanın evinə düşmüşdü (həmin ev indiki Həzi Aslanov küçəsindədir). O, qayıdanda atamdan bir nəfər qulluqçu istədi, atam da Həzinin kiçik qardaşı Hacıbabanı onlara qoşdu. İki ildən sonra Hacıbaba qayıtdı, ayrı – ayrı işlərdə işləyib, 1940-cı ildə tibb texnikumunu bitirdi. Kiçik qardaşı Kərəməli isə uşaqlıq dövrünü qonşuların qoyun – quzularını, buzovlarını Lənkəran çayının düzənlərində otarardı. İbtidai məktəbi çox gec bitirdi. Əsgər gedəndən sonra sərhəd keşikçisi işləyirdi. Böyük qardaşı Abbasqulu Həzigilnən anadan ögey idi. O, əvvəllər dəllək şagirdi, sonralar ömrünün axırına kimi dəlləkli etmişdi. Bir dəfə Abbasqulu mənə dedi: “Ay qonşu, bu Aslanovların hamısı indi özünü bizə qohum edir, amma 1923-cü ildə atam vəfat etmişdi. Bizə on kirvənkə (4 kq) düyü lazım idi ki, südlü aş bişirib gələn camaata verək. Almağa pul yox idi. Məni qaçırdılar Gərmətükə, atamın əmisi oğlu Hacı Hüseynin yanına. Dedim, əmi, atam rəhmətə getdi, 10 kirvənkə düyü lazımdır, yaxud icazə ver dingdən on kirvənkə düyü xırdası (çinə) götürüm. Hacı Hüseyn nə özü gəldi, nə də düyü verdi. Hacıbaba tutulanda heç bizi tanımadılar, hətta salamımızı da almırdılar. İndi həmin Hacı Hüseynin bütün nəvə və nəticələri Həziyə qohum çıxıblar və mənə iqiqat salam veririlər”.

İNQILABDAN ƏVVƏL VƏ SONRAKI İLLƏRDƏ LƏNKƏRANDA GÖRÜB – TANIDIĞIM XANƏNDƏ VƏ ÇALĞIÇILAR

Xanəndələr:

Mirislam Sadiqov	Məmmədəli Kərimov
Haşım Kələntərli	Xanəli Əkbərov
Cahan Talışinskaya	Gülağa Məmmədov
Münəvvər Kələntərli	Bəşir Məmmədov
Yusif Ələsgərov	Ümmileyla Mehti qızı
Rəsmiyyə Sadiqov	Canəli Əkbərov
Heydər Yaqubov	Dövlət
Məhəmmədhəsən Salyanlı	Kor Salman
Həqiqət Rzayeva	Hüseynəli (Mamustali)
Yavər Kələntərli	

Çalğıcılar

Nəhmətulla Cəfərov	Qarmon
İsmayıl xan Talışinski	Skripka, tar, tütək və klarnet
Xalaoğlu Mahmud	Qarmon
Qıztamam	Qarmon
Hacıbaba	Qarmon
Kor Əmin	Qarmon
Salman Səmədzadə	Klarnet
Nəsir Səmədzadə	Klarnet
Qulam Səmədzadə	Klarnet
Əsəd Cəfərov	Qoşa zurna, tar və tütək
Rüstəm Sadiqov	Kamança və klarnet
Teymur Sadiqov	Kamança
Musa Axundov	Truba
Tələt Şahverdiyev	Truba və mandalina
Lotu Cabbar	
Lotu Xudadat	

Cabbarla Xudadat böyük məclislərdə, toylarda və qonaqlıqlarda cürbəcür bəmzə oyunlar və sözlərlə məclisləri və toyları aparırdılar, özləri də çalıb oxuya – oxuya oynayırdılar (açıqlar kimi).

**Lənkəran diyarının adlı – sanlı elm
və sənət adamlarından bir qrupu**

Ağacavad Səmədov	fizik, professor
Asif İsgəndərov	elmlər doktoru
Aydın Ələkbərov	filoloq, professor
Mustafa Mustafayev	filoloq, professor
Xeyrulla Məmmədov	filoloq, professor
Hacıbaba Əzimov	tarixçi, professor
Seyfulla Əsədullayev	filoloq, professor
Mirzə Rəhimov (dilçi)	filoloq, professor
Məmmədhənifə Abdullayev	tibb elmləri doktoru
Məmmədsadiq Abdullayev	tibb elmləri doktoru
Həbib Həbibov (Moskvada işləyir)	tibb elmləri doktoru
Məmməd Tağıyev	tibb elmləri doktoru
Əliramiz Axundov	tibb elmləri doktoru
Haşım Əliyev	tibb elmləri doktoru
Mirməhəmməd Cavadzadə	tibb elmləri doktoru
İsmayıl Səmədov	tibb elmləri doktoru
Abbas Talışinski	tibb elmləri doktoru
Azad İsmayılov	tibb elmləri doktoru
Tofiq Axundov	aqronomiya üzrə professor
Cəbrayıl Əliyev	aqronomiya üzrə professor
Arif Bağırov	aqronomiya üzrə professor
Qulamhüseyn Əliyev	filologiya elmləri doktoru, prof.
Əbülfəz Rəcəbov	filologiya elmləri doktoru, prof., dilçi.
Şövqi Ağayev	professor
Allahşükür Paşazadə	şeyxülislam
Məmmədhüseyn Əliyev	yazıçı
Sabir Rüstəmxanlı	şair
Şəkər Aslan	şair
Ayaz Vəfalı	şair
Yaşar Rzayev	yazıçı
Əlisa Nicat	yazıçı
Zeydulla Ağayev	nasir, tərcüməçi
Sabir Mirzəyev	müğənni
Teymur Mustafayev	müğənni
Ağadaş Ağayev	müğənni
Yalçın Rzazadə	müğənni
Nazim Ağayev	müğənni
Ramiz Novruzov	aktyor
Cavad Cavadov	riyaziyyatçı. professor

Maarif və mədəniyyət

LƏNKƏRANIN MƏKTƏB TARİXİNDƏN

Xalqımızın bugünkü sosial, iqtisadi və mədəni səviyyəsini gördükcə sevinir, mübarizələrdə keçən çətin günləri xatırlayırıq. İndi respublikamızda, hətta onun ən ucqar kəndlərində ümumtəhsil məktəbləri fəaliyyət göstərir, sosial – mədəni əhəmiyyətli məsələlərin həlli üçün təminat yaranır. Respublikamızın hər yerində olduğu kimi, Lənkəranda da hamılıqla orta təhsilə keçid başa çatmışdır.

Əsrimizin sürətli inkişafı bugünkü fəhlə və kəndlinin ən azı orta təhsilə malik olmasını tələb edir. İnkişafımızın belə bir dövründə biz keçmişimizə nəzər yetirməyə zəruri bir ehtiyac duyuruq.

Uzaq keçmişimizə, qaranlıq bir mühit daxilində cüzi bir işığın görünməyə başladığı tarixə, xalqın savad əldə etmək üçün atdığı ilk addımlara, bu yolda qoyduğu izlərə bələd olmaq çox əhəmiyyətlidir.

Rusiyaya birləşdirilmə dövründə çar hökuməti Azərbaycanda İran nüfuzunu azaltmağa çalışırdı. Bu məqsədlə general Yermolovun təşəbbüsü ilə rus məktəblərində Azərbaycan dili tədris edilməyə başlandı. Getdikcə azərbaycanlı mülkədar uşaqları da belə məktəblərdə oxumağa həvəs göstərirdilər.

1827-ci ilin oktyabr ayında maarif nazirliyinə müraciət edilərək, Zaqafqaziyada qəza məktəblərinin açılması xahiş olunur və Peterburqda bu xahişin yerinə yetirilməsinə razılıq verilir. Ancaq həmin illərdə Lənkəranda məktəb açmaq üçün əlverişli bir bina tapılmır.³

Azərbaycanda tədricən açılmış məktəblərdə mütərəqqi müəllimlər və qəflətdən oyanan xalq mütləqiyyət quruluşunun ideya və əxlaq pozğunluğunu tənqid etməklə yanaşı, yeni tipli məktəblərin böyük və ümidverici mahiyyətini aqlaşlayır.

Sənədlərdən aydın olur ki, 1883-cü il fevral ayının 25-dən Zaqafqaziyada təhsil ocaqlarının maliyyələşdirilməsi haqqında məsələ qaldırılır. Həmin il iyul ayının 11-də Tiflisdə qraf Paskeviç təhsil işi ilə əlaqədar çıxış edir. O göstərir ki, Zaqafqaziyanın bütün əyalətlərində evlərdə hətta qız uşaqları üçün pansionatlar açılacaq, onun pulu isə rus dövləti tərəfindən ödəniləcəkdir. Bundan başqa, yaxşı oxuyanlar və nümunəvi əxlaq sahibləri üçün müvəffəqiyyəti müəyyənləşdirən attestatlar hazırlanması nəzərdə tutulmuşdur.⁴

Məlum olur ki, keçən əsrin əvvəllərindən Lənkəranda yaşayan varlı rus və azərbaycanlı ailələrində rus dilinin qrammatikası, alman və fransız dilləri, riyaziyyat, ilahiyyat və.s. elmlər fərdi yolla öyrənilirmiş. Belə ailələrdə uşaqların tərbiyəsi ilə

³«Акты собрания Кафказской Археографической Комиссии», т. VII Тифлис, 1878, с. 68.

⁴

xüsusi müəllim və tərbiyəçilər məşğul olur, bir sıra hallarda savadlı analar da bu işə ciddi nəzarət edirmişlər.

Azərbaycan SSR EA RƏF-də 1799-cü ildə Lənkəranda Cəbrayıl Cahangir oğlu tərəfindən yazılmış üslubiyat və poetikaya aid iyirmiyə vərəqlik bir əsərin, 1808-ci ildə Lənkəranda Həsən Ləngərudi tərəfindən həvəslə üzü köçürülmüş 270 vərəqlik kitabın (şifri: D – 354 15050) və 1813-cü ildə Nurulla Talışi tərəfindən nəfis şəkildə üzü köçürülmüş Əbdürrəhman Caminin 140 vərəqlik “Yusif və Züleyxa” əsərini (şifri: B – 1263 (7269) sübut edir ki, bu yerlərdə dərs oxuyanlar arasında ailə təhsili nəticəsində belə yüksək savad görmüş xəttatlar və katiblər meydana gəlmişdir. Belə katiblərin sayı çoxdur. Bundan başqa, keçən əsrdə Lənkəranda “Fövçül – füsəha” ədəbi məclisi fəaliyyət göstərirdi. Həmin məclisin əksər üzvləri, o cümlədən məclisin başçısı Mirzə İsmayıl Qasir məktəbdarlıqla məşğul olmuşlar. Əlbəttə, bu ədəbi məclisin klassikləri mütləq edən, onların şerhlərinə nəzirə yazan, din, fəlsəfə, ədəbiyyat və.s. məsələlər ətrafında arifanə söhbətlər aparan, bir – birilə yazışan üzvləri ilk təhsillərini xüsusi evlərdə və ya məscid məktəblərində almışlar.

Bütün bu faktlar Lənkəran tarixi üçün dəqiq və tutarlı sayılmasa da, nəzərə alınmalıdır. Hər halda XIX əsrin əvvəllərindən, bəlkə daha qədimdən Lənkəranda müəyyən evlərdə açılmış köhnə tipli məktəblər və ya mollaxanalar dini xarakter daşısa da, təhsilin yayılmasında müəyyən rol oynamışdır.

XIX əsrin ortalarından Lənkəran məktəbindən çalışan bir sıra müəllim – yazıçıların fəaliyyəti, onların bədii yazıları və tədrisə gətirdikləri yeniliklər mütəxəssislər tərəfindən yüksək qiymətləndirilir.

1850-ci ildə Lənkəranda açılan “Müsəlman məktəbi”ndə rus dili müəlliminə, həm də hər iki dili yaxşı bilən azərbaycanlı mütəxəssisə ehtiyac olmuşdur. Bütün ərazidə isə belə savad sahibi bir nəfər azərbaycanlı – İsgəndər bəy Hacinski idi ki, o da başqa sahədə çalışırdı – Qafqaz canişini dəftərxanasında dilmanc idi. İ. Hacinski 1848-ci ildə “Kavkaz” qəzetinin 48, 49-cu nömrələrində “Qubalı Fətəli xanın həyatı” əsərini çap etdirmişdir.

Bakı qəza məktəbində XIX əsrin I yarısında tezliklə iki nəfər azərbaycanlı müəllim hazırlanır: Cəfər Səlimxanov Bakıda, Məmmədəli Səfiyev isə Lənkəranda müsəlman məktəbinə rus dili müəllimi təyin olunurlar.

Mirzə Məmmədəli Səfiyevin Lənkəranda müəllimlik fəaliyyəti genişliyi və əhatəliyi ilə həmişə diqqəti cəlb etmişdir. Onun “Zakavkazski vestnik”də publisist yazırlarla çıxış etməsi də maraqlıdır. Prof. Fuad Qasımzadə yazır: “Kavkazski vestnik” qəzetində onun 50-ci illərin əvvəllərində bir – birinin ardınca çoxlu məqaləsi çıxmışdır... Mirzə Məmmədəli Səfiyev cəhalət və nadanlıq, mövhümatı kəskin tənqid edir, elmi məqalərində dünyəvi biliklərdən danışır, qabaqcıl rus və Avropa mədəniyyətinə yüksək qiymət verir”.

Tədqiqatçı alim N. Axundov yazır: “M. Səfiyevin bu və digər səpkidə olan yazıları təsdiq edir ki, o da öz dövrünün ilk maarifçiləri kimi yeni tipli məktəblər

açmağı, xalqı savadlandırmağı, elm və mədəniyyətə yiyələnməyi vacib məsələlərdən saymışdır”.

1980-ci il may ayının 23-də “Azərbaycan müəllimi” qəzetində Ə. Bağirovun “Məmmədli Səfiyev kimdir?” adlı məqaləsi dərc edilmişdir. Məqalədə oxuyuruq: “M. Səfiyevin şəxsiyyəti haqqında məlumatımız azdır. Əsərlərinə və bəzi sənədlərinə əsasən təyin etmək olur ki, o, ərəb və fars dillərini dərinədən bilmiş, mükəmməl rus təhsili görmüşdür. Əsrin 50-ci illərində Lənkəranda işləmiş, 1869- 1877-ci illərdə Bakıda dövlət idarələrində mütərcimlik etmişdir. Nə vaxt, harada doğulub, hansı ildə, harada öldüyünü müəyyənəldirə bilməmişik”.

Mənbələrdən aydın olur ki, M. Səfiyev 1853- 1855-ci illərdə “Zakavkazski vestnik” qəzetində bir sıra hekayələr, o cümlədən “Lənkəranın mineral qaynaqları” adlı məqalə dərc etdirmişdir. Bu hekayələr alimlərimizin diqqətini daha çox cəlb etmişdir. Ə. Bağirov yazır: “XIX əsr rus mətbuatını diqqətlə öyrənilməsi nəticəsində aşkar olunmuşdur ki, Bakıxanovla M. F. Axundovun nəsr əsərləri arasındakı fasilə o qədər də uzun deyilmiş. M. F. Axundovu XIX əsr Azərbaycan nəsrinin III nümayəndəsi yox, IV nümayəndəsi hesab etmək olar. Çünki 1853 – 1855-ci illərdə Tiflisdə “Zakavkazski vestnik” və “Kavkaz” qəzetlərində (rus dilində) M. Səfiyev adlı bir azərbaycanlı yazıçı da hekayələr çap etdirmişdir”.

Sənədlərdən məlum olur ki, Mirzə Məmmədli Səfiyevin ədəbi irsindən onun “Xurafat”, “Abbas oğlu Abdullanın hekayəsi”, “Müdrək şahzadə qız”, “Qazının alim oğlu ilə görüşməsi”, “Lənkəranda müsəlman toyu”, “Şah Hüseyn”, “Lənkəranda müsəlman şüalarının bayramı”, “Sücaəddin baba”, “Səxavətli məchul şəxs”, “Zəvvar qadının tövbəsi”, “Yer cənnəti”, “Şərq aşıqları”, “Baba Səməd məclisi” adlı hekayələri çap edilmişdir.

M. M. Səfiyevin müəllimlik fəaliyyəti haqqında bizə ətraflı məlumatı prof. Hüseyn Əhmədov verir. O, Lənkəranda müsəlman məktəbinin 1850-ci ildə meydana gəldiyini söyləyir.

H. Əhmədov yazır: “Məhz bunun nəticəsi idi ki, (əhalinin məktəbə marağı nəzərdə tutulur – İ. A.) Lənkəran müsəlman məktəbi şagirdlərin çoxluğuna görə yalnız Şamaxı məktəbindən geri qalır, Tiflis, Gəncə, Nuxa, Bakı, Salyan, Dərbənd, Teymurxanşura müsəlman məktəblərindən irəlidə gedirdi. İlk dövrlərdə, yəni 15/1 – 50-ci ildə Lənkəran müsəlman məktəbində 32 şagird var idisə, sonralar onların sayı 72 nəfərə çatır. “Təkcə bir faktı qeyd etmək lazımdır ki, 1850-ci illərdə bütün Lənkəran qəzasında əsrlərdən bəri davam edən ənənəvi məktəblərin cəmi sayı 6 idi ki, burada oxuyanların ümumi sayı 165 nəfər idi. Orta hesabla hər məktəbə 27 şagird düşürdü. Yenicə açılan Lənkəran müsəlman məktəbində təhsilə cəlb edilən şagirdlərin sayı həmin məktəblərə nisbətən 3 dəfə çox idi. Bu vaxt Lənkərandakı müsəlman məktəbində rus dilini M. Səfiyev məccani olaraq tədris edirmiş. Ona və Mirzə Talışxanova məktəbin müvəffəqiyyətləri yolunda göstərdikləri xidmətlərə görə canişinliyin təşəkkürü elan edilmiş, onlar qızıl saatla mükafatlandırılmışdır”.

M. Səfiyev bir müəllim – yazıçı kimi fəaliyyəti dərindən tədqiq edilməmişdisə də, sənədlərdən məlum olur ki, o, yazıçılığa müəllimlikdən başlamışdır... “... Pedaqoji prosesi ədəbi yaradıcılıqla uzlaşdırmış, hər iki fəaliyyət dairəsi ilə xalqın mənəvi inkişafına, gənclərin tərbiyəsinin yaxşılaşmasına çalışmışdır”.

Lənkəranda “müsəlman məktəbi”nin mollaxanalara nisbətən mütərəqqi əhəmiyyətə malik olmasına baxmayaraq, bu məktəb yeni dövrün tələblərinə cavab verə bilmirdi. Lənkəranın qabaqcıl adamları, xüsusilə ziyalılar geniş dünyəvi təhsil verən məktəb açılmasını arzulayırdılar. Çar Rusiyası da əyalətlərdə rus dilində məktəblər açılmasını özünə xidmətçilər hazırlanmasında əsas vəsait hesab edirdi. Ölkədə rus dilində ibtidai məktəblər meydana gələrkən, onun ilk nümunələrindən biri də Lənkəran məktəbi oldu. 1856-cı ildə Lənkəran şəhərində ibtidai məktəb fəaliyyətə başladı. Bununlada Lənkəranda ümumi təhsil verən ilk dövlət məktəbinin əsası qoyuldu.

1856-cı ildə fəaliyyətə başlayan ibtidai məktəb – “Первоначальное училище” Lənkəranda köhnə xəstəxananın yaxınlığında Hacı Nəsirin mülkündə (bu mülk tikilən gündən Hacı Nəsirin babası onu məktəbə kirayə vermişdir) mövcud olmuşdur. Sonralar bu məktəb “Şəhər məktəbi” (Городское училище), sovet dövründə “Birdərəcəli məktəb” adlanmışdır. 1907-ci ildən həmin məktəb “Üsuli – cədid”lə birlikdə indiki 1 №-li şəhər orta məktəbinin köhnə binasına köçürülmüşdür.

Lənkəran ibtidai məktəbinə bütün təbəqələrdən olan 8 yaşlı oğlan uşaqları qəbul olunurdu. Məktəbə qəbul olunanlardan nə təhsil haqqı, nə də təxmini bilik tələb edilirdi. Məktəbə ilk dəfə 53 şagird cəlb edilmişdi. Şagirdlərin milli tərkibi müxtəlif idi. Onlardan 30 nəfər azərbaycanlı, 11 nəfəri rus, 12 nəfəri isə erməni idi.

Tədris planına aşağıdakı fənlər daxil idi: şəriət, rus dilində oxu və yazı, Azərbaycan dilində oxu və yazı, hesabdan ilk 4 əməl.

Məktəbə rəhbərliyi rud dili müəlliminə həvalə etmişdilər. Şəriət və Azərbaycan dili dərslərini yerli mollalar tədris edirdilər. Bunların arasında da geniş bilikli, yenilik tərəfdarı olanlar, yaradıcı adamlar olurdu. Məhz Lənkəran məktəbinin ilk Azərbaycan dili və şəriət müəllimlərindən Mirzə Səfər Məmmədov, Molla Mirzə Əli Axundov, Mirzə Səidəli Kazımbəyov Bakıda qəza məktəbini bitirmişdi. M. S. Məmmədov isə məscid mollasının yanında təhsil alsada, 1857-ci ildə Tiflisə gedərək Tiflis gimnaziyasında imtahan vermək yolu ilə ibtidai məktəb müəllimi adını almışdı.

Məktəbin müəllimləri sırasında M. İ. Axundovun (Qasir – 1805 - 1900) və T. Bayraməlibəyovun (1862 - 1937) xidmətləri çox böyük olmuşdur. Rus dilindən dərs deyən T. Bayraməlibəyov təkcə müəllimlik etməmiş, həm də elmi axtarışlar aparmışdır.

21 dekabr 1864-cü ildə Qafqaz və Zaqafqaziya, o cümlədən Bakı quberniya idarəsinin tədris müəssisələri baş inspektoruna Lənkəran ibtidai nəzarətçisi

tərəfindən raport verilir. Raportda məktəbin şəriət müəllimi Axundov Molla Mirzə Əli Əlimirzə oğlunun vəfatından danışılır. Bu sənəddə onun yerinə Mirzə Səidəli Kazımbəyovun müəllim təyin olunduğu məlum olur. Mirzə Səidəli Kazımbəyovun 1864-cü ildən 8 aprel 1872-ci ilədək (8 il) Lənkəranda müəllimlik etdiyi aydınlaşır.

Qeyd etməliyik ki, bu şəxsiyyətin müəllimlik fəaliyyətinin dəqiq öyrənilməsi həm pedaqoji ictimaiyyətimiz, həm də tarixçilərimiz üçün çox faydalıdır. “XIX əsrin II yarısında Azərbaycan tarixşünaslığı” kitabında onun “Cəvahirnameyi – Lənkəran” əsəri barədə 10 səhifəyə qədər məlumat verilir. Oradaca deyilir: “Səidəlinin qələminə mənsub olan, Talış ölkəsinin iqtisadi və tarixi həyatından bəhs edən” “Cəvahirnameyi – Lənkəran” öz həcminə görə çox kiçik olsa da, mündəricəsi etibarilə olduqca qiymətli əsərdir”. Əsərin müəllifi öz adının Səidəli, atasının isə Kazım bəy olduğunu qeyd edir. Rus dilində olan sənədlərdə bu şəxsin adı “Мирзе Саид Али бек Казымбеков” kimi göstərilir.

Səidəli Kazımbəyovun müəllimlik fəaliyyəti, onun M. İ. Qasirin rəhbərlik etdiyi “Fövcül – füsəha” ədəbi məclisində iştirakı bu görkəmli şəxsiyyət haqqında müəyyən fikir söyləməyə imkan verir.

S. Kazımbəyovlu “Cəvahirnameyi – Lənkəran” əsərində bir müəllim, tərbiyəçi kimi danışır. Xalqa nəyi isə öyrətməyə çalışır. O yazır: “Hər şəxs hansı bir yerdə yaşayırsa – yaşasın, o öz bədəninə sağlamlığını yaşadığı yerdə uyğunlaşdırmalıdır. Əgər bunun əksini edərsə, xəstəliyə və dərddə səbəb olar. Əgər ona xəstəlik üz verərsə, bu adamın yaşadığı yerin pisliliyindən deyil, əksinə, o şəxsin cəhəlatından baş verir”.

Müəllifin, yəni mövcud məktəbin ilk müəllimlərindən birinin elm aləminə yenicə məlum olan bu əsərindəki tarix, coğrafiya, poeziya, etnoqrafiya, tibb və.s haqqında fikirlərindən bu gün də istifadə etmək olar. Y. Mirzəzadə bildirir ki, Səidəli bəy bu əsərini 1869-cü ildə yazmışdır.

Deməli S. Kazımbəyovlu əsəri ölümündən 3 il əvvəl, həm də müəllimlik etdiyi dövrdə tamamlamışdır.

3 noyabr 1876-cı ildən S. Kazımbəyovlu məktəbdə oğlu Mirzə Nəsrulla Səidəli oğlu Kazımbəyov əvəz edir.

M. İ. QASİR VƏ ONUN ƏDƏBİ İRSİ

XIX əsr Azərbaycan poeziyasının görkəmli nümayəndələrindən Mirzə İsmayıl Qasir ictimai və pedaqoji fikrimizin inkişafı tarixində özünəməxsus yerlərdən birini tutur. Onun lirik – aşiqanə və dövrünün qüsurlarını, ictimai fənalıqlarını əks etdirən tənqidi – realist şerləri maarifçi – realist poeziyanın yaxşı nümunələrindəndir. M. İ. Qasir S. Ə. Şirvaninin müasiri və yaxın dostu idi. Təsədüfi deyildir ki, S. Əziz Qasir haqqında bu misraları:

Sən mənim köhnə rəfiqimsən, əya İsmayıl,
Seyyidin canı gərəkdir sənə qurban, Qasir-
deməklə ona öz hüsn – rəğbətini bildirmişdir.

Mirzə İsmayıl molla Səlim oğlu Axundov (“Qasir” təxəllüsü) 1805-ci ildə Şamaxı qəzasının (indiki Ağdam rayonunun) Ləki kəndində ruhani ailəsində anadan olmuşdur. Qasirin babası molla Mülkümxan 1750 – 1760-cı illərdə Araz çayı kənarındakı Ləki kəndinə köçmüş və həmişəlik burada sakin olmuşdur. Qasir sonralar fars dilində qələmə aldığı “Şərhi – hal”ında:

Səlim oğlu İsmayıl, Dövlətxanın nəsliyəm,
Mənşəmdir Gilanzəmin, ana yurdum isə Şirvan –

deməklə həmin məsələyə toxunmuş, əsl – nəcəbinə və haralı olmasına işarə etmişdir.

Qasirin atası molla Səlim Cavad mahalında (indiki Sabirabad, Saatlı rayonlarını əhatə edirdi) mədrəsə açaraq, 1812-ci ilədək müddərrəslik etmişdir. M. İ. Qasirin nəvələrinin və böyük qızı Məşədi Humranın vermiş olduğu məlumata əsasən, molla Səlimin yeddi qızı, bir oğlu olmuşdur. Qızlarından biri Şamaxıda. Biri Əhərdə, ikisi Təbrizdə, biri də Xaldan yaxınlığındakı Quşçu kəndində ərə gedib sakin olmuşlar. Qasir 7 yaşında olarkən atası vəfat etmişdir. Atasının ölümündən sonra 12 – 13 yaşlarında Cənubi Azərbaycanın Əhər qəəbəsinə yaşayan bacısıgilə getmiş və təhsili davam etdirmişdir. 4 il burada oxuduqdan sonra Təbrizə getmiş, ərəb və fars dillərini, şərq ədəbiyyatı və fəlsəfəsini mənimsəmişdir. Qasirin ədəbi fəaliyyətə başlaması da bu dövrə təsadüf edir. Gənc şair, eyni zamanda Ordubadda yaşayan dayısı Hüseyn Sultanın təkidi ilə rus dilini də öyrənmiş və rus ədəbiyyatı ilə tanış olmuşdur. Qasir Təbrizdə təhsil alarkən, bəzi vaxtlarda Ordubada (dayısı H. Sultangilə), bəzən də Lənkəranın Sutəmurdov kəndində yaşayan ikinci dayısı molla Əliməmmədgilə gedərdi. O təhsilini başa vurduqdan sonra Şamaxıda sakin olan anasının yanına gəlir. Bir müddət burada qalır. 1840-cı ildə Qaradonlu (indiki İmişli rayonu) sərhəd idarəsində dilmanc vəzifəsinə təyin olunur. Lənkərana, dayısı Əliməmmədgilə piyada gedərkən, sərhəd boyunda İran şahı vəzirinin çadırına rast gəlir. Vəzirlə şahmat oynayır, onu mat edir. Buna görə də vəzir ona səmənd rəngli bir at bağışlayır.

Bir neçə il burada işləyən Qasir, Həcər adlı bir qızla evlənir. Ancaq şair daha çox ictimai xeyir verən işlə bədi – elmi yaradıcılıqla maraqlandığından rəsmi dövlət qulluğu mənəvi cəhətdən onu təmin etmirdi. Odur ki, 50-ci illərdə o dövrün qabaqcıl ziyalılardan olan maarifpərvər Mirzə Sadıq bəy Mehmandarov Şuşadan Lənkərana gedərkən (o, Lənkəran qəzasına məhkəmə katibi təyin edilmişdi) Qaradonlu gömrükxanasında Qasirlə görüşüb, onu Lənkərana dəvət edəndə Qasir bu dəvəti sevinclə qarşılayır və məktəbdarlıq etmək üçün oraya köçür. O, Sadıq

bəyin mülkündə “Üsuli – cədid” məktəbi açır və bütün ömrünü xalqın maariflənməsinə sərf edir. Yuxarıda qeyd etdiyimiz “Şərhi - hal”da o yazırdı:

Fars dilindən, şəriətdən, bir də şer – sənətdən
Dərs deyərdim, bülbül gülü səsləyərkən astadan.
Burda gözəl məktəb açdım, tez yığıldı başıma
Elmin əlli pərvanəsi - oxumağa can atan.

Şərdən aydın olur ki, onu məktəbində 50 nəfər şagird oxuyurmuş.

Yuxarıda dedim ki, 48 illik geoloq işimlə bağlı Azərbaycanı qarış – qarış gəzmişəm, onun demək olar bütün kənd və qəsəbələrində olmuşam. Haraya yolum düşübsə, göz – qulağım itikçi olub: bababım qohum - əqrabasını. Nəslini axtarmışam. 1950-ci ildə Nərgiz adlı bir bacısına rast gəldim. Xaldan rayonunun Quşçu kəndində Sadıq adlı bir kişidə ərdə olmuşdu. Behbud adında bir oğlu vardı. Behbudun üç oğlundan ikisi 1941 – 1945 –ci il müharibəsində cəbhədə ölüb. Üçüncü oğlu babasının (Sadıq) adını daşıyır. O, Yevlax rayonunun Xaldan qəsəbəsində yaşayır.

Babamın ikinci babası Nabatın sorağını isə 1987-ci ilin yanvarında gözlənilmədən respublika Mədəniyyət Nazirliyinin elmi – metodik mərkəzində aldım. Orada 45 – 50 yaşlı əməkdaşlardan birinə yoldaşları “Qasir” deyə müraciət edirdilər. Marağ üçün ona yanaşıb adının tarixçəsini soruşdum (axı xalqımızda bu ad çox işlənmir). O dedi ki, “Qasir” adı ona Nabat nənəsindən yadığıdır. Nabatın Mirzə İsmayıl adlı şair qardaşı olub, təxəllüsü “Qasir”. Mənim adım ondandır. Bir oğluda İsmayıldır (əmin).

Nəvə Qasir (Cəfərov) dedi ki, Nabat Gədəbəy rayonunda Fərzəli kəndində yaşayıb. Rüstəm adlı əri olub. Onların səkkiz övladı varmış.

Beləliklə, Mirzə İsmayıl Qasir nəslə Azərbaycan xalqının canında və ruhunda yaşayır. Bu mənə qoca çağında ən böyük təsəllidir. Xalqım yaşayırsa, demək, nəslim də yaşayır. Nəslim yaşayırsa, demək özüm də yaşayıram, əziz oxucular, sizinlə birlikdə, nəslinizlə birlikdə, elinizlə birlikdə!

M. İ. Qasirin tələbələrindən bir qrup:

Axundov Mirzə Səlim
Axundov Mirzə Səbi
Qurbanov Mirzə Ələkbər
Qasimov Mirzə Cəlal
Kazimov Məşədi Əhməd
Mövsümzadə Mirzə İsa
General Mehmandarov Səmədbəy

Talışinski İskəndər xan
Axundov Mirzə Şirəli
Babayev Bəşir
Qasimov Mirzə Muxtar
Kələntərli Heybət
Kələntərli Xudaverdi
Nurullayev Musabəy

Kazımov Məşədi Rza
Nurullayev Nüsrət bəy
Talışinski Qasım xan
Talışinski Mövsüm xan
Nəsirbəyov Nurəli bəy

İsazadə İbrahimxəlil
Talışinski Ağa xan
Talışinski Əkbər xan
Talışinski Xanoğlan bəy və i.a.

Bu şagirdlərdən çoxu sonralar Azərbaycanın ictimai – siyasi və mədəni həyatında fəal iştirak edən qabaqcıl ziyalılar oldular. Onlardan Xudaverdi Kələntəri (kimya elmləri doktoru, prof.), Əkbər xan Talışinski (rus dili və ədəbiyyat müəllimi), Mirzə Muxtar Qasimov (Azərb. Politexnik İnst. Dos.), doktor Ələkbər Qurbanov, general Səməd bəy Mehmandarov və qardaşlarını göstərmək olar. Qasir pedaqoji fəaliyyəti ilə əlaqədar olaraq, nəzmlə farsca – azərbaycanca lüğət və fars dilinin qrammatikasına dair “Qanuni – Mirzə İsmayıl Qasir” dərsliyini (1894) yazır. O, Lənkərana köçdükdən 2 – 3 il sonra arvadı Həcər vəfat edir. İkinci dəfə Sutəmurdov kəndində yaşayan dayısı molla Əliməmmədin qızı Bibixanımla evlənir.

Qasir müəllimliklə yanaşı, bədii yaradıcılığını da davam etdirirdi. Məlumdur ki, XIX əsrin II yarısında Azərbaycanın bir sıra şəhərlərində ədəbi məclislər təşkil edilmişdir. Qarabağda “Məclisi - üns”, “Məclisi – fəramuşan”, Şamaxıda “Beytus – səfa”, Bakıda “Məcməüs – şüəra”, Ordubadda “Əncümani – şüəra” olduğu kimi, bu dövrdə fəaliyyət göstərən ədəbi məclislərdən biri də Lənkəranda “Fövcül – füsəha” adlanırdı. Məclisin ilhamvericisi və başçısı Qasir idi. Bu məclisin məşğələləri əsasən usta Hüseynqulu Şurinin və açıq fikirli müəllim Möhsünün evində keçirilmişdir. Məclis cümə günlərində toplanmışdır.

“Fövcül – füsəha” məclisi demək olar ki, Mirzə İsmayılın vəfatına kimi (1900) fəaliyyət göstərmişdir. Məclisin 40-a qədər iştirakçısı olmuşdur. Əsas üzvləri aşağıdakılar idi: Mirzə İsmayıl Qasir, M. İsa Xiyali, Molla Fəttah Səhban, molla Əli Əkbər, Aciz, Hüseynqulu Şuri və qeyriləri.

Mirzə Nəsrullanın müəllimliyi və həkim kimi tanınması haqqında şəhərimizin yaşlı sakinlərindən çox eşitmişik. Ç İldırım adına Azərb. Politexnik İnstitutunun dosenti, mərhum Mirzə Muxtar Qasimov deyirdi ki, ilk təhsil illərində Lənkəranda o, Mirzə Nəsrulla və sonralar rus ordusunun generalı rütbəsinədək yüksəlmiş Səməd bəy Mehmandarov və onun qardaşları Səidəli bəyin və M. İ. Qasirin dərslər dediyi məktəbdə oxumuş və onların ləyaqətli şagirdləri olmuşlar. Bu söhbəti sənədlər də təsdiq edir. Sənədlərdən aydın olur ki, 1880-ci ildə Lənkəran şəhər ibtidai məktəbində 76 şagird təhsil alırmış. Bu vaxt məktəbin müdiri F. V. Yeqorov imiş. Məktəbdə Mirzə Nəsrulla Kazımbəyov 1872-ci ildən, bir müəllim kimi, fəaliyyət göstərmişdir.

1900-cü ildə Teymur bəy Bayraməlibəyov bu məktəbdə direktor müavini işləmişdir. Həmin ildə Mirzə İsmayıl (Qasir) Axundov məktəbin şəriət müəllimi olmuşdur.

Məktəbin təlim – tərbiyə səviyyəsi ildən – ilə yüksəldiyi kimi onun şagirdlərinin də sayı getdikcə artmışdır.

Səidəli müəllimlə M. İ. Qasir arasında bir dostluq əlaqəsi var imiş. (S. Kazımbəyoglundun nəvə - nəticələrində gördüyüm müxtəlif kitablarda Qasirin əli yazılmış qeydlər bu fikri təsdiq edir). Onların hər ikisi Lənkəranın hörmətli və tanınmış ziyalı (mirzəsi) olmuşlar. Lənkəran məktəbi həmin illərdə ikisinifli şəhər tipli məktəb idi.

S. Mehmandarovun M. İ. Qasiri Lənkərana dəvət etməsi və Qasirin burada müəllimliyə başlamasının tarixi haqqında müxtəlif məlumatlar var. Məsələn, prof. A. Abdullayev bu tarixi 1882-ci il, başqa bir mənbə isə 1887-ci il kimi təqdim edir. Bircə, hər iki məlumat səhvdir. M. İ. Qasir Lənkərana gəlməsi və müəllimliyə başlamasını farsca yazdığı bir şerində özü xəbər verir. O deyir ki, Lənkəranda müəllimliyə “dəfəd” tarixində başlamışdır. “Əbcəd hesabı”nda həmin tarixin hicri 1289-cu, miladi 1872-ci ilə bərabər olduğu məlum olur.

Bu hadisədən 9 il sonra, 1881-ci ildə Qori müəllimlər seminariyasının Azərbaycan şöbəsini 3 nəfər bitirir. Bunlardan biri Teymur bəy Bayraməlibəyov olur. O, Lənkəran ibtidai məktəbində rus rus dili dərslərini aparır. Lənkəran ibtidai məktəbi getdikcə nüfuz qazanmış, tədrisən genişlənməmişdi. O, XIX əsrin sonlarında 5-sinifli şəhər məktəbinə çevrilmişdir.

Son vaxtlara qədər Lənkəranda, Bakıda və başqa şəhərlərdə çalışan yaşlı ziyalılarımızın bir qismi vaxtilə M. İ. Qasirin və T. Bayraməlibəyovun dərslərini almış adamlar idi. Bu məktəbdə ilahiyyatla birlikdə rus dili, fars dili, təbiət, bir sözlə, dünyəvi elmlər tədris olunmuşdur.

M.İ. Qasir ömrünün sonuna qədər məktəbdə dil və ədəbiyyatdan, xəttatlıqdan dərslər demişdir. O, hər işdə olduğu kimi, tədris üsullarında da yenilikçi olmuş, tərtib etdiyi dərslərdə işə yaradıcı kimi yanaşmış, hər çətinliyə dair islahatlar aparmışdır. Mətnlərdə təsadüf edilən ərəb və fars sözlərinin asanlıqla yadda qalması üçün lüğətləri şerlə yazmışdır. Bu lüğətlərdən biri Respublika Əlyazmaları fondunda mühafizə olunur. Lüğət bədən üzvləri, say, geyim və s. adları əhatə edir:

Baş – sər, tük – müy, birçək – zülf, saç – geysu bovəd,
Həm qulaq – quş əst, alın – pişani, qaş – əbru bedan.
Şeşm – göz, mərdom – bəbək, mujan – kiprik həmçinin.
Ruy – üz, bini – burun, başəd də eylər həmçinin
Riş saqqal, bığ – sebil, degər zənəx başəd – cünə,
Ləb – dodaq, dəndan – diş, ağız – dəhanu, dil – zəban.

M. İ. Qasir bədən tərbiyyəsi ilə müntəzəm məşğul olur və şahmat oyununu mükəmməl bilirmiş. Şahmat tarixçisi Şəhriyar Quliyev XƏX əsrin II yarısında Lənkəranda da şahmat oyununun geniş yayıldığından bəhs edərək yazır: “Qasirin

şerlərindən belə məlum olur ki, o, müasirlərindən hər kimlə şahmat oynamışsa, onu çox asanlıqla məğlubıyyətə uğratmışdır”.

Lənkəranın fanatik ruhaniləri və cəhalətpərəstləri bu görkəmli müəllimi, onun yaxın dostlarını ləkələməyə çalışır, xüsusilə Qasiri xalqın gözündən salmaq üçün “babi” adlandırıldılar. Belə bir şəraitdə Qasir bir tərəfdən xalqın geriliyinə, avamlığına acıyır, digər tərəfdən isə onu cəhalətdə saxlamaq istəyənləri ifşa edirdi.

Qasirin müəllim yoldaşlarından Mirzə Əziz oğlu Əliyevin şəhər məktəbində indiki zəng əvəzinə tənəffüsə çıxmaq üçün şagirdlərin oxuduğu duanı ləğv etməsi ruhani dairələrinin böyük narazılığına səbəb olur. Lakin onun bu hərəkətini Qasir və başqa yenilikçi müəllimlər yaxşı qarşılamiş, duanın əvəzinə yazılmış yeni bir şeri hər yerdə yaymağa çalışmışdır. Dərsin belə bir sonluqla bitməsi o zaman üçün yenilik idi. Lənkəran məktəbində dərs deyəndə şair təbiətli müəllimlərin əksəriyyətinə bu hadisə öz təsirini göstərirdi. Buna görə də bu yenilik Lənkəran şəhər məktəbində də qəbul edildi. Mirzə Əziz Əliyev müəllimlik ustalığına, cəhaləti və mövhümatı tənqid etməsinə görə daha maraqlı şəxsiyyətdir. Mirzə Əziz məşhur şərqsünas akademik B. Millerlə dostluq əlaqəsi saxlamışdır. 27 dekabr 1925-ci il tarixdə farsca yazdığı bir məktubda B. Millerin Mirzə Əzizin oğlu, məşhur müəllim Mirzə Ağaəli Əliyevlə də bu dostluğu davam etdirdiyini yəqin etmək olar.

1906-cı ildə Mirzə Əzizin məktəbində təhsil alan dayım misgər Heydər Qasimov öz müəllimi haqqında xatirələrində deyir ki, Mirzə Əziz ailə tərbiyəsinə böyük diqqət yetirir, öz övladlarını məktəbə qoymayan, onların tərbiyəsi ilə məşğul olmayan valideynləri məclislərdə məzəmmət edirdi. Elmin, məktəbin feyzindən danışırkən o tez – tez deyirdi:

Atadan tərbiyə təsir eləyər övlada,
Təkcə təlim – müəllim yetə bilməz dadə.

Mirzə İsmayıl Qasir fəaliyyətə başladığı ilk gündən bir maarifpərvər ziyalı kimi dövrünün gənclərini köhnə təlim üsulundan uzaqlaşdırmağı və dini – sxolastik fənlərdən tamamilə fərqlənən yeni qaydada dünyəvi elmlərlə tanış etməyi qarşısına bir məqsəd qoyur. Bundan başqa o, valideyinlərlə ciddi əlaqə saxlamağa, şəhər əhalisi ilə qaynayıb – qarışmağı və xalqın dünyagörüşünə təsir göstərməyi də başlıca vəzifə hesab edir. Dediklərimizi o dövrün mütərəqqi fikirli şəxslərindən sayılan, M. F. Axundovun yeznəsi Əsgərخان bəyə yazılan mənzum məktubdan daha aydın görmək olar:

İnşallah eyləyər ömr vəfa, bəxt mədəd,
Görər onlar da bizim dərsu dəbistanımızı.

M. İ. Qasir Lənkəranın gəncləri və yaşlıları arasında kitabı və mütaliəni geniş təbliğ etmişdir. Bir dəfə o oxumaq üçün ondan bir kitab istəyən Mirzə Qəni adlı birisinə yazır: (farscadan sətri tərcümədi):

Ey dost, əgər oxumaq üçün əlinə kitab düşərsə,
Bil ki, həqiqətən kitab arzu edənlərə lazımdır.
Bu hadisəni mən də dönə - dönə imtahan etmişəm.
Kitab həmişə könül qönçəsini gül kimi açandır.
O, aşıqların fikir dünyasını gözəllər məskəninə çevirər,
İnsan qəlbi gülüstansa, onun bəzəyi kitabdır.

Ruhani və cəhalətpərəstlər Qasir kimi müəllimlərlə, getdikcə genişlənməkdə olan yenilikçilər cəbhəsini ayrı – ayrı üzvləri ilə bərişmir, yuxarıda dediyim ki, onları ləkələməyə çalışırdı. Onlar Qasiri və dostlarını “babi” (babi məzhəbinə mənsub adam, məcazi mənada “dinsiz”) adlandırdı, onlarla salamlaşarkən əllərini ətklərinə bürüyüb, o vaxtın adətinə görə “müsafihə” edirmişlər. Məhz bu səbəblər Qasiri həcv və ya satirik şerlər yazmağa məcbur edir. Qasir “Kişilər” rədifli şerində “cəhalətpərəstləri” kinayə ilə “məzhəbi pak”, “sahibi - iman”, “yalançı müsəlman” adlandırır. O, nadanların əlindən tənqə gəldiyini bildirir:

Eşidin bu sözü, ey sahibi – iman kişilər
Məzhəbi pak, özü pak, ey müsəlman kişilər.
Lənkəranda görəsən mən kimə naxoş demişəm,
Ya kimin kasəsinə, kisəsinə boş demişəm?
Ya kimin atına durş, əşşəyinə hoş demişəm.
Ya ki mən hansı görək adama sərxoş demişəm?
Ta ki, məndən ola bir kimsəyə üsyan, kişilər.
Mənə “babi” deyən heç etməyib əndişəsini,
İstəyibdir mənə isbat edə öz peşəsini.
Bir baxın anlamaza, daşa çalib rişəsini,
Yazaram mən ona bu növ ilə dastan, kişilər.

M. İ. Qasir mövhumat və cəhalətin tənqidi, maarifçilik ideyasının təbliği ilə kifayətlənmir. Akad. F. Qasımsadə “XIX əsr Azərbaycan ədəbiyyatı tarixi” kitabında yazır: “M. İ. Qasir “Əskinaz” şerində pulun insanlarda xəsislik, yaltaqlıq, yalançılıq kimi alçaq sifətlər doğurduğunu, yaxın dostu, qohum – qardaşı bir – birinə düşmən etdiyini, ümumiyyətlə pulun sinifli cəmiyyətdə oynadığı mənfi rolu göstərir. Eyni ideyanı şair “Qara pul”, “Yarəb nə şüurdur ki, tutubdur cahanı pul”, “Yaran, tutub afağı hamı qəm bahalıqdan” şerlərində də təkrar edir”.

M. İ. Qasir qeyrətli bir müsəlman kimi qadın hüquqsuzluğuna qarşı çıxır. Az yaşlı qızları məktəbə göndərməkdənsə, pula satan tamahkar və qeyrətsiz ataları

satıra atəşinə tutur. Maraqlı burasıdır ki, Qasir belə əməllərin məhz “hacı filanlardan” baş verdiyini söyləyir.

Hacı filani öz qızını şəhərə verdi.
Yəni ki, bizim türki dilican, ərə verdi.
Yaxşı – yamanın eyləməyib heç təfəhhüs,
Əlhəqq, o biçarəni simu zərə verdi.

Öz nökerinə versə idi, kər bu ayağdan.
Heç kimsə deməzdi ki, qızı nökerə verdi
Söylər tanıyanlar hamı: “Əfsus o qızdan”,
Ahu pərinə bir yekə nərrəxərə verdi.
Söylüyüblər “qızı ver itə, iti aldat”,
Bu, səhv eləyib, qoydu iti, əntərə verdi.

Lənkəranda bir ictimaiyyətçi və müəllim – şair kimi məşhur olan M. İ. Qasir qocalığına görə bir müddət məktəbdən uzaqlaşır, Bakıya köçür. Burada Bakının müəllim və şairləri ilə, “Məcməüş – şüərə” üzvləri ilə əlaqə saxlayır. Lakin S. Ə. Şirvaninin zarafatla yazdığı mənzum məktubundan sonra o, fikrini dəyişir. S. Əzim yazır:

Sən gərəkdir açasan məktəbi – tədris – bəlis,
Olasan şamu səhər vəsvəsəguyan, Qasir.

Seyid Əzim köhnəpərəstlərin dilindən məzəli şəkildə deyir ki, Qasir gərək “şeytanlara məxsus” məktəbdən əl çəkməyəydi, “gecə - gündüz tərəddüdlər və şübhələrdən” danışaydı. Şamaxıda Seyid Əzim də köhnəpərəstlərin təqibinə məruz qalmış, lakin o, fikrindən dönməmiş, dözümsüzlüyü ucundan Qasirin məktəbdən uzaqlaşmasına təəssüfləndiyini bildirmişdi. Qasir yenidən Lənkərana gəlib müəllimlik fəaliyyətini davam etdirmişdir.

Lənkəran məktəbində getdikcə çətinləşən yeknəsəq həyat tərzini, qocalıq bu zəhmətkeş insanı əldən salır. O bir sıra şərlərində zamanəsindən, məişətdəki çətinliklərdən ürək ağrısı ilə söhbət açır.

Qasir ömrünün sonlarında müəllimlik sənətilə məşhur ola bilmədiyinə, əlinin incəlik və təravətdən, xəttinin isə adət etdiyi gözəllikdən məhrum olduğuna təəssüf edir:

Heyf, əlim düşdü təravətindən,
Xəttim o xoş təriqi – adətindən.

M. İ. Qasir məişətdə çox işlənən əməli yazılar, məktub, ərizə, müəllimə, ataya, anaya, qardaşa, bacıya, dayıya, əmiyə, başqa qohumlara məktub yazmaq üçün başqa şagirdlərə məxsus nümunələr məcmuəsi tərtib etmişdir ki, bu məcmuənin hissələri Respublika Əlyazmaları Fondunda mühafizə olunur.

Qasir yağlı ağ kağız üzərində dırnaqla gül, müxtəlif fiqurlar çəkər və ya söz, şer yazarmış (buna “xətti - naxuni” deyərmişlər). Belə işin görüldüyünə inanmaq olmur, lakin bu işi öyrətdiyi şagirdlərin də bildiyinin şahidi olduğum üçün göstərilən nümunələrin Qasirin əli ilə yazıldığına şübhə etmədim.

Qasirlə birlikdə dərs deyən T. Bayraməlibəyov görkəmli maarifçi, ictimai xadim və ilk Azərbaycan etnoqraflarından biri hesab olunur. O, Lənkəran qəzasının Yeddi Oymaq kəndində anadan olmuşdur. İlk təhsilini kənd mollaxanasında almış, Lənkəran şəhər məktəbində 5 il oxuyub, Tiflisə fəldşerlik məktəbinə göndərilmişdir. Bayraməlibəyov 1879-cu ildə bu məktəbi bitirib Zaqafqaziya müəllimlər seminariyasına daxil olmuşdur. O, 1881-ci ildə seminariyanı müvəffəqiyyətlə başa vurub Lənkərana gəlmiş, burada şəhər məktəbində müəllimlik etmişdir. Məktəbdə yoxsul şagirdlərə maddi yardım göstərməyə yollar axtarmışdır. Bu məqsədlə teatr tamaşaları və müsəmirələr təşkil edərək, topladığı vəsaiti həmin işə sərf etmişdir.

BAKIYA OXUMAĞA GÖNDƏRİLƏN İLK QIZLAR

1922-ci ildə darulmüəllimdə oxumaq üçün Lənkərandan 5 nəfər qız istəmişdilər. O zaman mövhumatın şiddətli vaxtı idi. Heç kəs öz qızını oxumağa göndərmirdi. Ancaq mənim atam inqilabçı Ağaməmmədəlinin göstərişi ilə bacım Bibixanımı, Mirzə Salman Qurbanovun qızı Aliyəni, Həqiqət Rzayevanı bir də Daşdəmirova Nərgizi oxumağa göndərdi. Onlar o vaxt Hacı Zeynalabdin Tağıyevin tikdirdiyi qız məktəbinin binasında həm oxuyur, həm də yaşayırdılar. Binanın üçüncü mərtəbəsində isə o zaman Hüseyn Cavid yaşayırdı. Bacım həmişə söhbət edirdi ki, Həqiqət Rzayeva mənim başımı axşamlar dizi üstə qoyub oxuya – oxuya məni yuxuya verərdi. Çünki bacım həm gözəl, həm də hamıdan kiçik idi.

Memarlıq – abadlıq

BÖYÜK BAZARIN QAPANDIBİ ƏTRAFINDA OLAN TİKİLİLƏR

Lənkəranın özünəməxsus memarlıq – abadlıq siması vardır. Aşağıda doğma şəhərimin az – çox gözə gəlimli və xatirələrimdə yaşayan tikililərinin siyahısını verirəm. Düşünürəm ki, diyarın tarixini, memarlıq – arxitektura səciyyəsinə, qismən etnoqrafiyasını öyrənmək istəyənlər üçün bu siyahı müəyyən material verə bilər.

Abdullayev Məmmədəğanın təsərrüfat dükanı

Abdullayev Məmmədəğanın yaşayış evi

Əttar dükanı

Zeynalovların kişi hamamı

Mir Əsgərin dəllək dükanı

Çayçı və pitiçi dükanı

Zeynalovların qadın hamamı

Hamamlardan ötrü su quyusu

Səmədzadənin karvansarası və evləri

Abdullayev Hacı Səfərəlinin evləri

Abdullayev Məşədi Əzizin evləri

Talışxanov Əsgərxanının evləri

Cavadxanının evi (Məşhur uroloq, SSRİ Tibb Elmləri EA-nın müxbir üzvi

Mirməhəmməd Cavadzadənin atası).

Talışxanov Əsgərxanının ev mətbəxi

Talışxanov Əsgərxanının nömrə hamamı (sökülüb).

Hamamın su quyusu

Aqzərbaycan Dövlət Ticarət idarəsi

Zərgər Əbülfəzin dükanı

Məşədi Mikayıl Bağirovun düyü dükanı

Tat cuhudlarının xırdavat dükənləri

Mistanlıların nalbənd dükənləri

Məlik kişinin arpa – saman dükənləri

Lahic misgər Kəlbə Manafın dükənləri

İrəvanlı Məmmədəlinin dükənləri

Bəylərovun təsərrüfat dükənləri

Taxıl anbarları

Sənətkarlar ittifaqının idarəsi

Texta kəsən zavod

Hacı İbrahim Nəsirovun evləri

Musarza (İdris) Ağayevin evləri

Tağı Cəfərlinin evləri

Bazarın Böyük qapanı

Hacıbabanın evləri (indi uşaq evidir)
Əbilbəy oğlu Ağabəyin ev yeri (prof. Azad İsmayılovun atası)
Əbilbəy oğlu Ağabəyin ev yerində olan ləm
Fətəliyevlərin evləri
Fətəliyevlərin taxıl anbarları
Böyük Bazar məscidində olan çarhovuzlar
Məscidin ətrafındakı təkyələr
Fətəliyevlərin hamamı
Başmaqçılar, çəkməçilər, dərzilər və iki dəllək dükənləri
Çayçı və pitiçi dükənləri
Şıx Kəlbə Hüseynin yağ dükəni
Əttar dükəni
Tat yəhudilərinin xırdavat dükənləri
Qəssab Qulamın, Hacı Əlinin və Babanın dükənləri
Dəmirçi Hüseynqulunun dükəni
Qalayçı Abbasın dükəni
Dərvəcə gedən keçid yolu
Boradigəli Qılmanın taxıl dükəni
Əhmədovların məşhur düyü dükəni
Qəmbərov Məşədi Hüseynin bəzzaz dükəni
Dəllək Ağanın dükəni
Hacı Əmənnullanın taxıl dükəni
Girdə Musanın dəmirçi dükəni
Çayçı Musarzanın dükəni
Kiçik kişi hamamı
Kişik qadın hamamı
Qənnadçı gilək Kakanın dükəni
Kələntərli Xəlil bəyin duz, neft və quru balıq dükəni.
Kərimovların evləri
Kərimovların taxıl anbarları
Ləbləbi qovuran şıx Əlinin dükəni
Dəllək Əliağanın dükəni
Dəmirçi Rzanın dükəni
Çayçı Pota Feyzinin dükəni
Arabalar dayanan yer
Faytonlar dayanan yer
Quliyev Heybətın (Qızıllı yeznə) evi
Nurullayev İbadulla bəyin evi
Hamamın quyusu
Mir Pətqanın (Mir Məmmədın) evi və həyəti
Lulovların evi və həyəti

Bazarın ümumi ədəbxanası

Karvansaralar. Böyük Bazar başında giləklərin qənnadı dükanlarının arasında (indiki Həzi Aslanov küçəsində) Molla Həsənin ikimərtəbəli karvansarası vardı. O zaman bu karvansaralara yüzlərlə züvəndli gələrdi. Züvəndlilər yer alması (kartof) və züvənd alması gətirirdilər. Onların bəziləri isə satmağa mal, heyvan gətirərdi. Bu karvansaraların birinci mərtəbəsində olan tövləyə yüzdən artıq at, eşşək və başqa heyvan yerləşirdi, amma üst mərtəbəsindəki otaqlarda ancaq gələnlər palza və xurcunlarını qoyub yan – yana yatardılar. Züvəndlilər özləri toxuduqları cod yun parçadan dar şalvarlar geyirdilər. Dini məqsədlə əlaqədar başlarına şiş papaq qoyar, ayaqlarına xam göndən çarıq geyərdilər. Çox vaxt özləri xurcunda gətirdikləri ziren çörəyi yeyərdilər. Hamama, çayçıya, pitixanaya çox nadir hallarda girərdilər. O zaman Lənkəranda indiki kimi kartof yeyilməzdi və kartofu ancaq Züvənddən gətirərdilər. Karvansaranın qarısı yanında mistanlıların nalbəndxanası vardı.

Bundan başqa, Böyük Bazarda daha dörd karvansara vardı. Azərbaycanın hər yerində olduğu kimi, bu karvansaralar da onları tikdirən şəxslərin adları ilə adlanırdı: Şeyx İbad karvansarası, Məşədi Hacı Əli karvansarası, Haxı Məcid karvansarası və Səmədzadə Kəlbə Səməd karvansarası.

Məscidlər. Birincisi hazırda Böyük bazardadır ki, XIX əsrdə tikilən məsciddir. Ətrafında dörd təkyə var idi. Onlardan üçü sökülüb, biri isə məscidlə təmir edilib. İndi şəkil qaleryasıdır.

İkincisi Kiçik bazar məscididir ki, bu XX əsrin əvvəllərində 1904-cü ildə camaat tərəfindən tikilib, indi asarı - ətiqə kimi mühafizə olunur.

Üçüncüsü, Lənkəran kəndlərində ən qədim məscidlər də vardır ki, hamısı bir abidə kimi dövlət tərəfindən qorunur.

Deyilənlərə görə, ən qədimi Sutəmur dov məscididir ki, bunun özülünü Qacarlar dövründə palçıqdan qoymuşlar.

Kilsələr. Alman kilsəsi – (Firdovsi küçəsində). Yəhudi sinaqoqu Xasiyev küçəsində.

Rus kilsəsi Mirəhməd xanın bağında idi. Keşişin evləri də burada idi.

Qumbaşı körpüsü və Monax evi yanında da kilsə vardı. Onu da sökdülər.

Hamamlar.

Böyük Bazarda: Hacı Mirzəli hamamı (Zeynalovlar) – işləyir.

Hacı Ağabala hamamı (Babayevlər) – işləyir.

Hacı Ağabala hamamı (Fətəliyevlər) – sökülüb.

Hacı Qurban hamamı (Qurbanovlar) – işləyir.

Əsgər xan hamamı (Talışinski) – sökülüb

Kiçik Bazarda: Məşədi Abbas hamamı – işləyir.

Hacı Qurban hamamı – sökülüb.

Usta Qafar hamamı – sökülüb.
Məşədi Səlim hamamı – keçmişdə burada ancaq qızlar
çimərmiş, indi isə ancaq sahibi istifadə edir.

İnqilabdan qabaq tikilmiş binalar*

Həzi Aslanov küçəsi № 3-də Hacı Əmənullanın ikimərtəbəli evi, 1911-ci ildə tikilib.

№ 11-də Talışinski Ağxanın (Taci xanım) evi, 1919-cu ildə tikilib.

№ 13-də Hacı Cabbarın evi, 1910-cu ildə tikilib.

№ 38-də Quliyeva Murtuzanın (Qızıllı yeznə) evi, 1908-ci ildə tikilib.

Otriyadnev küçəsi, № 27 və 37-də Jijin Lazer Nikonoviçin evləri, 1912-ci ildə tikilib.

№ 44 –də Talışxanov Həmid bəyin (Davudxanın atası) evi, 1910 –cu ildə tikilib.

№ 62-də Əhəd Abdulla oğlunun evi, 1914-cü ildə tikilib.

Ş. Axundov küç.: № 49-da Hacı Əbilin evi, 1908-ci ildə tikilib.

1870-1875-ci illərdə tikilən kazarma.

Dimitrov küçəsi № 12-də Səmədzadə Kəlbə Səmədin evi, 1896-cı ildə tikilib.

№ 39-da Nəsibbəyov Hacı İbrahimin evi, 1906-cı ildə tikilib.

Dalan 5, ev № 2, Axundov Səbi M. İ. Qasir oğlunun evi, 1905-ci ildə tikilib.

Pioner küçəsi, № 10-da Qəmbərov Məşədi Hüseynin evi, 1900-cü ildə tikilib.

№ 3-də Axundov Məşədi Həmidin evi, 1901-ci ildə tikilib.

№ 6-da Talışinski Mirbağırın evi, 1900-cü ildə tikilib.

№ 2-də və Otryadnev küç. № 63-də Əlibəyov İsabəyin (təbib) ikimərtəbəli daş evi, 1908-ci ildə tikilib.

Lenin küçəsində (çar dövründə Vorontsov – Daşkov küç.) № 43-də Axundov Məşədi Əlinin ikimərtəbəli evi. 1892-ci ildə tikilib.

№ 37-də Qasimov Perti Ağabala oğlunun evi, 1892-ci ildə tikilib.

№ 35-də Talışinski Miribəyin evi, 1903-cü ildə tikilib.

№ 46-da Talışinski Əsəd bəyin evi, 1898-ci ildə tikilib.

№ 29-da Zülfüqar İsabəyin evi, 1901-ci ildə tikilib.

№ 38-də Axundov Bağırın (Cin Bağırın) evi, 1893-cü ildə tikilib.

* Qeyd: Şəkli verilmiş qədim binalar bu siyahıya daxil edilməmişdir.

№ 45 və № 18 “Taxta evlər” Karapkov Vasili İvanoviçin evləri, 1888-ci ildə tikilib.

№ 24-də “Taxta ev” Karapkov Pyotr Filipoviçin evi, 1882-ci ildə tikilib.

№ 2-də Hacı Ağabala Babayevin hamamı, 1848-ci ildə tikilib.

Maksim Qorki küçəsi, № 30-da faytonçu Əsəd İbad oğlunun evi, 1897-ci ildə tikilib.

Baloğlan Abbasov küçəsi, № 30-da Talışinski Mir Əzizbəyovun evi, 1911-ci ildə tikilib.

Şah Abbasın dövründə tikilən türmə.

Qaqarın küçəsində № 52-də Talışinski Fəttah bəyin evi, 1895-ci ildə tikilib.

№ 28-də Mirzə Ələkbərin (Əzim Axundovun) evi.

Nizami küçəsində № 9-da Məmmədəğa Hacı Səfərəli oğlu Abdullayevin evi, 1895-ci ildə tikilib.

№ 7-də Hacı Nəcəfzadə Əbdüləziz oğlunun evi, 1902-ci ildə tikilib.

№ 15-də Hacı İbad Ələkbər oğlu Ələkbərovun evi, 1912-ci ildə tikilib.

Əzizbəyov küçəsində № 6-da Hacı Həbibin (Şorsatan) evi, 1902-ci ildə tikilib. Nəvəsi Həbib Abdulla oğlu Həbibov Moskvada professorudur, beyin xərçənginin cərrahıdır.

N. Nərimanov küçəsində № 33-də Məmmədov (Papaqçı) Səttar Musa oğlunun evi, 1909-cu ildə tikilib.

Klara Setkin küçəsində № 30-da Əhədov Həsənin (oğlu həkim Əhədov Cəbrayıl) evi, 1913-cü ildə tikilib.

№ 2-də ev (çar dövründə Keşişlər evi), 1895-ci ildə tikilib.

№ 37-də Hacıbaba Hacı Ələkbər oğlu Ələkbərovun evi, 1914-cü ildə tikilib.

Kurpskaya küçəsində № 42-də Hacı Mirnağının evi, 1903-cü ildə tikilib.

№ 2-də Əyyub Bağirovun evi, 1905-ci ildə tikilib.

№ 26-da Ələkbər Zeynalovun evi, 1908-ci ildə tikilib.

Kirov küçəsi, № 53. 1920-1928-ci ilədək İran konsulunun binası idi, 1902-ci ildə tikilib.

Kirov küçəsində № 92-də Kəlbə Əhmədov və Məşədi Əlinin evidir. 1909-cu ildə tikilib (keçəllər xəstəxanası).

№ 9-da təbib Mahmud Cavadovun evi (Sona xanım) 1912-ci ildə tikilib.

Ordubadi küçəsində № 38-də Hacı Ağabala Babayevin evi, 1894-cü ildə tikilib.

Kommunist küçəsində № 1-də Hacı Ağabala Babayevin 1860-cı ildə tikirdiyi “Qələnfur” adlı mehmanxanası. Sovet dövründə Partiya məktəbi idi.

№ 5-də Prişibli dəyirmançı Qulunun evi, 1890-cı ildə tikilib.

Lənkəran mayakı, 1868-ci ildə tikilib.

№ 17-də Məşədi Mirzəli Hacı Tağı oğlunun evləridir. 1912-ci və 1915-ci ildə tikilib.

№ 53-də Hacı Hacığa Ələkbər oğlu Ələkbərovun evi, 1861-ci ildə tikilib.

Mayakovski küçəsində № 3-də Lənkəran inqilabçılarının rəhbəri Ağaməmmədəlinin evi, 1901-ci ildə tikilib.

№ 5-də Sadıq və Kazımın evidir, 1905-ci ildə tikilib.

C. Cabbarlı küçəsi, № 12. Binanı 1892-ci ildə Zülfüqarov Qulam tikdirib, ölümündən sonra Bayraməlibəyov İshaq satın alıb.

№ 1-də Bayraməlibəyov Yusubbəyin evi, 1896-cı ildə tikilib.

26 Bakı komissarı küçəsi, № 15 və № 17. Erməni Nozarbəy 1885-ci ildə tikib. İndi biri teatrdir, biri uşaq poliklinikası.

Puşkin küçəsi, № 19. Erməni Yakov 1890-cı ildə tikib, üst mərtəbə yaşayış evi, alt mərtəbə təsərrüfat mağazasıymış.

№ 5-də Şilavarlı Əhədbəyin (mirab) evi, 1904-cü ildə tikilib.

KÖRPÜLƏR, YOLLAR, ƏKİNLƏR.

Lənkəran rayonunda inqilabdan qabaq demək olar ki, heç bir əsaslı körpü yox idi. Ancaq bəzi yerlərdə xırda – xırda meşə ağacından tikilmiş körpülər vardı, onlar da tez – tez uçulub, gediş – gəlişə çətinlik yaradırdı. Onlardan bir neçəsi:

1. Şəhərin Əli Bayramov küçəsində olan, daşdan hörmə körpüdür ki, buna indi də “Daş körpü” deyilir.

2. Kommunist küçəsinin qurtaracağındakı Hacı Əhməd körpüsü. Bunu 1910-cu illərdə Hacı Əhməd adlı bir kişi tikdirib. Bu körpü taxtadan tikildiyindən tez – tez dağılardı və aylarla təmir olunmurdu. Sonralar həmin körpü sökülərək, yerində indiki nəqliyyata uyğun körpü tikilmişdir.

3. N. Nərimanov və Kommunist küçələrinin kəsişdiyi yerdəki körpü. Bütün yağış suları N. Nərimanov küçəsində qazılan ana arx vasitəsi ilə dənizə tökülür. Bu körpü də daşdan hörülmuşdür.

4. Lerikə gedən yolun üstündə, qəbiristandan yuxarı, kərpic zavodundan aşağıdakı körpü. Bunu da daşdan hörmüşdülər. Sovet dövründə bunu dəyişib, yerində yenisini qurmuşlar.

5. Ləkər körpüsü. Bu körpü Lənkəranla Girdəni kəndi arasındadır. Bu körpü, ilə bütün Lej müşəsinin sularını və yuxarıdan bicar çəltik əkilən yer sularını Murdova (Marsəy) axıdırdılar. Burada ancaq on – on beş metr uzunluğunda iki taxta enində piyadalar yolu düzəltmişdilər, arabalar müəyyən yerlərdən çox çətinliklə keçirdilər.

6. Girdəni, Vıravul, Vilvan, Şağlasər və Səparadidə kiçik çaylar üzərindən keçən taxta körpülər. Bunlar da meşə ağaclarından olurdu, çox zaman qış – payız aylarında tez – tez uçulurdu. Bu çayların hamısının suyu Murdova tökülürdü. Burada yeni nəqliyyat körpüsü tikilib.

7. Lənkərandə ən böyük körpü Qumbaşı körpüsü idi ki, bu da taxtadan tikilmişdi. Bu körpünün sağ tərəfində böyük kilsə vardı ki, bunlardan başqa bu

ətrafda heç bir tikinti yox idi. Körpü Lənkəranla Masallı rayonlarının sərhədidir. İndi bu körpünün yerində hazırkı nəqliyyata uyğun körpü tikilmişdir.

8. Xanbulan çayı, Avrora kəndinin içərisindən keçərək Lənkəran – Astara yolunu kəsir, çayın üzərində o zaman meşə ağacından taxta körpü tikilmişdir ki, buradan ancaq piyada və faytonla keçməyə icazə verirdilər. Arabalar isə körpüdən aşağı, çaydan keçirdilər. İndi bu körpü də təmir edilərək hazırkı nəqliyyata uyğun edilmişdir.

9. Aşağı Nüvədi ilə Kənar-meşə arasındakı körpü. Bütün yuxarıda suvarılan bicarların ana suvarma arxı buradan dənizə tökülürdü.

10. Bir taxta körpü də Siyavarla Xalac arasındadır. Xanbulançayın suyunun və xırda suvarma arxlarının dənizə tökülməkdən ötrü buradan keçir. Bu da Lənkəran – Astara rayonunun sərhədidir. Bu körpü də yenidən qurulub.

Yuxarıda göstərilən körpülərdən başqa, Lənkəranın ətrafında çəltik əkildiyi və bunları suvarmaqdan ötrü xırda arxlar çəkildiyi üçün yüzlərlə xırda ağac körpülər vardı ki, bunlardan da ancaq piyadalar keçirdilər.

1932-ci ilə qədər Lənkəran çayı üzərində körpü yox idi. Ancaq çayı keçməkdən ötrü iki yerdə kolaz (qayıq) var idi. Biri Sutəmur dov qabağından (onu sutəmur dovlu Rəzzaq kişi işlədirdi, indi nəvəsi Vahab Sutəmur dov qəbiristanlığında xadimdir). Velədi. Kərmətuk və yuxarı kəndlərə getmək üçün də başqa bir kolaz vardı. Çaya sel gələndə iki – üç günlərlə gediş – gəliş kəsilirdi.

1927-ci ildə həbsxana bərabərliyində və qədim uçulmuş pivə zavodunun yanında körpüdən ötrü kəşfiyyat işləri başladılar. Mən də iyirmi gün orada fəhlə işləmişəm. Bu əlahiyəyə əsasən 1931 – 1932-ci illərdə Lənkəran çayı üzərində ilk dəmir körpü quruldu.

1940-cı ildə təcili olaraq layihə ilə yanaşı, Osmanlı – Astara dəmir yolunun çəkilməsinə başlandı. Lənkəran zonasında altı yeni körpü tikdilər:

1. Qumbaşı arxı üzərində;
2. Hacı Əhməd körpüsündən aşağı, Azər balığın yanında;
3. Şəhərin N. Nərimanov küçəsindən axan ana arx üzərində;
4. Lənkəran çayı üzərində;
5. Aşağı Nüvədidən axan arx üzərindən;

6. Siyavar körpüsündən aşağı, təzəsini tikdilər. Bundan əlavə bəzi xırda arxlara beton boru qoyuldu.

Yeni dəmir yolunun birinci mərhələsi 1941-ci ildə qurtardı, ilk qatlarla cəbhəyə əsgər apardılar. 1932-ci ilə kimi Lənkəranda Astaraya getməkdən ötrü iki yol vardı: birincisi – Sutəmur dovun keçib ordan dəniz kənarı ilə; ikincisi – Qaraçiyələr qabağı çayı baş yuxarı çıxıb Kərmütukə, oradan da əsas yola çıxıb içəri yolla gedirdilər.

1932-ci ildə Lənkəranla Sutəmur dovun arasında tikilən körpüdən sonra, yolu Sutəmur dovdan Şurukə birbaşa bicarların içərisi ilə birləşdirdilər ki, indi gördüyümüz asfalt yoldur.

1941-ci ilə kimi bütün ana yollar qrunut yollar idi. 1941-ci ildə müharibə başlandıktan iki ay sonra fəhlə batalyonu Bakı – Astara yoluna təcili olaraq asfalt döşədilər. Bütün ağır maşınlara davam gətirə bilməyən körpüləri dəyişib, beton körpülərlə əvəz etdilər.

1961-ci ildə Lənkəranda sahəsi iyirmi dörd min hektar olan Murdovun (bataqlığın) qurudulması işinə başlandı. Bu işə məni də cəlb etdilər. Mən ən əvvəl Girdəni, Vıravul, Vilvan, Şağlasər və Separadi çayları üzərində kiçik körpülərin mühəndis – geoloji işini qurtarıb təhvil verdim. Elə həmin il Girdəni və Vıravul çaylarının birbaşa dənizə, Şiğlasərin isə Qızıllağac qoruğuna tökülməsindən ötrü asfalt və dəmir yollarını bu çayların kəsib keçdiyi yerlərdə altı körpü tikməkdən ötrü mühəndis – geoloji işini apardım. Onlardan ikisi Lənkəran – Gömşəban, ikisi Gömşəban- Port – İliç dəmiryol stansiyası arasında və ikisi də Port – İliçlə Şirinqum arasında tikilmişdir.

Nəqliyyat çoxaldığına və 1932-ci ildə tikilmiş körpü bu nəqliyyatın öhdəsindən gələ bilmədiyinə görə, Lənkəranda şəhər kənarı ilə dolama yeni bir yol çəkildi. Lənkəran çayı üzərindən Lənkəran – Velədi arasında yeni, 3-cü körpü tikərək, həmin asfalt yolunu Sutəmurdov – Şuruk asfalt yoluna (Velədi qabağında) birləşdirdilər.

1932-ci ildə tikilən birinci körpüdən keçən yüngül maşınlar çoxaldığı üçün təhlükəsizlik və piyadaların keçməsi məqsədilə birinci körpüdən 25 m aralı ona paralel Lənkəran çayından dördüncü körpünü tikdilər.

1945-ci illərdən Lənkəran ətrafında çəltik əkilirdi. Tərəvəzçilik o qədər də inkişaf etməmişdi, çünki bütün işlər əllə görülürdü, suvarma sistemi zəif idi. Sonra bu rayondan çəltik əkinini götürüb onu tərəvəzçilik rayonu etdilər. İndi Lənkəran tərəvəzi Moskvayadək gedib çıxır.

Keçmişdə Lənkəranda çay kolu əkilməzdi. Bütün çəltik əkinləri istillərlə (su anbarları) suvarılırdı. Az bir sahədə isə taxıl əkilirdi.

1936-cı ildə Lənkəranın üç küçəsindən başqa (26 Bakı komissarı, Lenin və Kommunist küçələri) bütün küçələri torpaq idi. 1936-cı ildən bütün küçələri təmir etməyə başladılar. O zaman o qədər pələncdən keçilməsi mümkün olmayan küçələrə daş düzülürdü. Xəndəklər də yeni tiptə düzülürdü. Lənkəranın küçə və səkilərinə 1945-ci ildən asfalt döşənməyə başlandı.

Elektrik stansiyasının tikintisi 1926-cı ilin avqust ayının axırında başa çatdırıldı. 1927-ci ilin əvvəlində təntənəli surətdə istifadəyə verildi.

1930 – 1931-ci illərdə Lənkəranda çay əkməyin əhəmiyyəti elmi cəhətdən təsdiq olunandan sonra çay plantasiyaları genişləndirilməyə başladı. Taxıl və çəltik sahələri azaldı. Sonra çəltik sahəsi tamamilə ləğv edildi. (Yeri gəlmişkən xatırladaq ki, XIX əsrdə Lənkəran qəzası düyü istehsalına görə Qafqazda birinci yeri tutmuşdur. Sədri, əkulə, ənbərbu, yetim vilgicri və s. kimi düyü sortları məşhur olmuşdur.)

Əvvəllər limon, portağal, naringi ancaq ev şəraitində - dibçəklərdə yetişdirilirdi. Çünki bu bitkilər soyuğa davamlı olmadığından qış aylarında məhv olurdu. Lakin sovet hakimiyyəti qurulandan sonra bu bitkiləri soyuqdan qorumaq üçün geniş imkanlar yaradıldı, nəticədə nəinki şəxsi yardımçı təsərrüfatlarda, hətta kolxoz sahələrində limon, portağal, naringi yetişdirilməyə başlandı. İndi Lənkəran öz ətirli çayı ilə yanaşı, bu nemətləri ilə də öyünə bilər.

Lənkəranın ərazisində yerləşən, adı dillər əzbəri Qızılağac qoruğu SSRİ Xalq Komissarları Sovetinin qərarı ilə 1929-cü ildə yaradılmışdır. Təbiətin bu gözəl güşəsi indi ölkədə su quşlarının qışladığı əsas yerlərdən biridir. Mütəxəssislərin müşahidəsinə görə, qışda su hövzələrində çoxlu qaşqaldaq, ördək, qaz, qu quşu və s. olur. Qoruğun qışlaqlarında sultan toyuğu, sığırçın, kolluqlarında turac, qırqovul və s. yaşayır. Yay aylarında Qızılağacda böyük dəstələrlə ağ vağ, varıldağ, qarabattaq və s. kimi quşlar yuva salır.

BƏLLƏBUR QALASI VƏ XANBULANÇAY GÖLÜ

Lənkəran şəhərindən 20 kilometr cənub – qərbə Qurumba kəndi yaxınlığında Bəlləbur dağı uzanır. Bu dağa talışca “Boza qala”, yəni Qartal qalası deyirlər. Bəlləbur dağı Lənkəran çayına bir burun kimi uzanıbdır. Onun qurtaracağımda, yəni Lənkəran çayının sahilində 45 – 50 metr hündürlüyündə tarixi məlum olmayan, qırmızı rəngdə dördkünc, kərpicdən bir qala tikilib ki, buna da Bəlləbur qalası deyilir.

Bəzi mülahizələrə görə, Bəlləbur qalasını 830 – 850-ci illərdə zalq pəhrəmanı Babək özünə sığınacaq edibmiş. 1970-ci ildə Lənkəran çayının üzərində Bəlləbur qalası ilə üzbəüz su anbarı üçün 10 metr hündürlükdə bənd tikilib, ondan beton ana arx çəkilərək, Bəlləbur qalasını dövrə vurub Qurumba kəndindən keçib, Masallı rayonu tərəfə uzadılır. Sonra 1973-cü ildə Lənkəranda 20 kilometr cənub – qərbə Xanbulançay dərəçasının tikilişi başlanıb, 1978 –ci ildə tamamlandı. Bəndin hündürlüyü 76 metr, uzunluğu 800 metrdir. Bu dərəçanın 50 milyon kubmetr su tutumu vardır.

Xanbulançay dərəçasından ayrılan iki beton arxın biri cənub tərəfə uzanaraq, Lənkəranın bütün cənubunda olan kəndlərin əkinlərini suvarır.

Şimali – qərbə uzanan ikinci arx isə Yuxarı Nüvədi kəndi yanından Lənkəran çayını duker vasitəsi ilə keçir, Lənkəran çayından götürülən arx Bəlləbur qalası altında birləşərək Lənkəranın şimal – qərbində olan bütün kəndlərin tarlalarını suvarır. Bir də Xanbulan dərəçasının sol sahilində dillər əzbəri olan gözəl bir qonaq evi tikilib ki, bütün gələn qonaq və turistləri heyran edir.

Bir neçə il bundan əvvəl Finlandiyanın keçmiş prezidenti Urxo Kekkonen bir ay öz istirahətini bu qonaq evində dincəlmişdi. Bu qonaq evi onun o qədər

xoşuna gəlmişdi ki, deyilənlərə görə, gedəndən sonra qonaq evinin lahiyə mühəndisi üçün bir vaqon bəxşiş göndərmişdi.

LƏNKƏRANDA OLAN İSTİSU BULAQLARI

Lənkəran rayonunda müalicə ocağı kimi üç istisu bulağından istifadə edirlər.

Bunlardan biri Lənkəranın qərbində, şəhərin 12 kilometrliyində olan İbadi istisu bulağıdır. Lənkəran əhalisi ən qədimdən buraya gəlib ətrafda olan gözəl meşəliyin içərisində alaçıq və meşə ağacından tərəcələr qurub yaşayırdılar. Burada içməli su yox dərəcəsinə idi. Ancaq kiçik bir bulaq vardı ki, buna da “Dəməç bulaq” deyirdilər. Çox vaxt suyu at və eşşəklə bir neçə kilometrədən gətirirdilər.

İbadi istisuyunda Sovet hakimiyyəti qurulandan sonra, yəni 1924-cü ildə, xüsusi dükanlardan sökülən taxtadan mehmanxana tikilmişdi. Burada olan İstisu bulaqları üzərində bir neçə gözdən ibarət nömrələr (müalicə ocağı) yaradılmışdı, tikilən nömrələr pulla idi.

İstisu bulaqlarından camaat gölməçələr düzəldib, orada pulsuz çimərdi. 1926-cı ildə bu mehmanxana, ehtiyatsızlıq nəticəsində mətbəxdən od tutaraq 45 dəqiqəyə yanıb külə döndü.

1927-ci ilin yay mövsümündə müalicəyə gələnlər, daha İbadi istisuyuna yox, Lənkəranın qərbində, 8 kilometrliyində (İbadidən 4 km aralı) olan və Meşə istisuyu adlanan, Ləj meşəsi yaxın istisuya köçürdülər. Buranın içməli suyu kifayət qədər idi. Meşə istisuyu get-gedə böyüyürdü.

Burada hökumət tərəfindən yaxşı çayxana və yeməcxana tikilmişdi.

Bir neçə il bu minvalla gələnlər orada dincəldilər. Sonra yavaş-yavaş burada xırda sıra ilə taxtadan evlər tikilməsi başlandı. İstisu bulaqlarında iki 10—12 nəfərlik çimmək üçün hovuz düzəldildi. Eyni zamanda taxtadan ona qədər nömrə də tikilib camaatın istifadəsinə verildi.

1975-ci ildən Meşə istisuyunun sol tərəfində bir neçə beş mərtəbəli gözəl mehmanxana tikilməsinə başlandı. Meşə istisuyuna təkcə Lənkəran camaatı yox, sovet ölkəsinin hər yerindən müalicəyə gəlirlər. İndi burada İstisu müalicəsi ilə yanaşı başqa növ müalicələr də aparılır. Buna baxmayaraq, yenə də bəzi şəxslər İbadi istisuyuna gedib onun gözəl meşəsində, yəni istisu ətrafında çadır qurub öz müalicələrini pulsuz keçirirlər.

Üçüncü İstisu bulağı Lənkəranda 5 - 6 kilometr şimal - qərbdə, Havzavu kəndinin sahəsində olduğundan ona hələ keçmişdən Havzavu İstisuyu deyilir. Burada da taxtadan üç ümumi və dörd nömrəli müalicə yerləri tikilibdir. Oraya adamlar yaxın kəndlərdən gəlib çimir, axşamı yenə öz evlərinə qayıdırlar. Burada kiçik çayxana və aşxana vardır. İçməli bulaq suları da boldur.

Länkəran adətlərindən

TOY

Azərbaycanın hər yerində olduğu kimi, Lənkəranda da evlənmə - ailəqurma mərasimi adətən valideyinlərin razılığı və onların bilavasitə iştirakı ilə keçirilir. İnqilabdan əvvəl və lap bu yaxın vaxtlaradək övladı evləndirərkən qız seçib-bəyənmək yalnız valideyinlərin üzərinə düşürdü. Onlar götür-qoy edər, məsləhətləşər, oğlanın gözaltısı olub-olmadığını öyrənər və nəhayət, bacısı və ya başqa qohumlardan birinin vasitəsi ilə oğlanı məsələdən agah edərdilər (o vaxtlar valideynin razılığı olmadan qızla oğlanın seviməsi, görüşməsi qadağan idi). Oğlan da dərhal razılıq verməz, “hələ tezdir, niyə tələsirsiniz” - deyərdi. Elə bu söhbət özü razılıq əlaməti sayılırdı.

Bundan sonra valideyinlər digər qohumlarla da məsləhət-məşvərət edər, qız tərəfin qohum-əqrəbasını, onların xasiyyətini öyrənərdilər. Bu işdə oğlanın anası, bacısı, xalası, bibisi və s. yaxın adamları xüsusi fəallıq göstərirdi. Belə ki, onlar qohum-qonşu vasitəsilə qızın bişirib-düşürmək, kəsib-tikmək, əkib-becərmək qabiliyyətini öyrənər, bütün bunlardan sonra isə özündən xəbərsiz o, hamama gedərkən yanına yaxın adam salardı ki, onun bədən quruluşunda naqislik olub-olmadığını müəyyən etsin.

Bütün bunlardan sonra qız evinə elçi göndərərdilər. O isə “sizin filan qızı filankəsin oğluna almaq istəyirik” - deyə qız evinə bildirərdi. Qız evi də iki-üç gün fikirləşəndən sonra xəbər göndərməyi vəd edib elçiyə bildirərdi.

Sonra qız evi bu müddət ərzində oğlanın qabiliyyəti barədə, qohum-əqrəbası haqqında ətraflı məlumat öyrənər, yaxın qohumlarla məsləhətləşərdi. söz bir yerə gələndən sonra qızın razılığını alardılar. Sonra oğlan evinə xəbər göndərilirdi.

Oğlan tərəfin yaxın qohumlarından dörd-beş qadın qız evinə gələr, çay süfrəsi arxasında “həri” alıb, kişilərin nə vaxt gəlməsi haqqında icazə istərdilər. Vədələşən gün kişilər elçiliyə gələrdi. Əvvəl hər şeydən söhbət salardı ki, süfrəyə çay gələrdi. Bu vaxt elçi gələnlərdən biri, adətən ağsaqqal - ya oğlan atası, ya əmisi, və ya dayısı qız atasına müraciət edib mətləb üstünə gələr, “Çayımıza qənd ataqmı?” - deyərdi. Qız tərəfin ağsaqqallarından biri “Çayımıza qənd atın, allah mübarək eləsin, xoşbəxt olsunlar” - deyəndən sonra hər şey həll olunardı. Elə buradaca toyun vaxtı, habelə toyu hansı şəkildə: “paltar kəsdı” yoxsa “xına yaxdı” keçirilməsi və toy xərci barədə razılığa gəlinərdi.

Adətən analar qıza balaca vaxtından cehiz tutardı ki, cehizi hazır olan qızın toyu tez olardı. Əgər cehiz hazır deyildisə, qız evi beş-altı ay möhlət alardı ki, cehiz hazırlasın.

“Paltar kəsdı” toyu zamanı oğlan evi əvvəlcədən razılığa əsasən toya bir gün qalmış qız evinə lazım olan xərci və qızın gəlinlik üzüyünü gətirər. Səhəri gün “paltar kəsdı” toyu başlanır. Bu toyda oğlan evindən istənilən qədər qohum-əqrəba gələ bilər. Lənkəranda adətən qız toyu gündüz başlayıb, axşama qədər qurtardı.

Toyda qaval və qarmon çalardılar. Belə toylarda çalğıçılar ancaq qadınlar olurdu. 20-30-cu illərdə o ətrafda toyları dünbəkçi Şirin və qarmonçalan Qıztamam aparardı. Toyda çoxlu qadın oxuyardı.

Toyda şabaş kimi yığılan puldan çalğıçıya haqq verirdilər. “Paltar kəsdiyə” gələnləri ayrıca otağa aparıb şirin çay və külçə çörək verib sonra toy məclisinə gətirərdilər.

“Paltar kəsdı”dən sonra razılığa əsasən “xına yaxdı” olurdu. Bu mərasim gəlinin oğlan evinə aparmazdan bir gün qabaq təşkil edilirdi. “Xına yaxdı”ya da oğlan evi bir gün əvvəl lazım olan şeyləri göndərir.

Səhəri gün qız evində “xına yaxdı” toyuna başlamazdan əvvəl bir dəstə qız-gəlin gələr, ya evdə, ya da evin qabağında toplaşardı, çalıb oxuyar, qızı toy hamamına aparardılar. Qızı hamamda çimdərək çıxaranda böyük bir qabda hazırlanmış şərbət gətirər, əvvəlcə gəlinə (ər evində dili şirin olsun), sonra isə onun ətrafındakıların hərəsinə bir stəkan şərbət verərdilər.

Hamamdan evə qədər gəlin piyada, əlində şam tutmuş sağdışı soldışın əhatəsində, hamam evdən uzaq olduqda isə faytonda gedirdi. Gəlin evə çatandan sonra yenə başına qız-gəlin toplaşar, onu bəzəyər, gəlinlik paltarını geydirib çalçağırlı toy məclisinə gətirərdilər. Qədim ənənəyə görə, qız ənik-kirşanla, sürmə-vəsmə ilə yalnız gəlin köçən gün bəzənərdi.

“Xına yaxdı”ya gələnlərə ayrıca otaqda qiymə-plov verib sonra toy məclisinə gətirərdilər. “Xına yaxdı” axşamı gəlinin və yoldaşlarının əlinə xına yaxardılar. Məclis axşam saat 10- 11-dək davam edərdi. Bu məclisə bəy öz yoldaşları ilə gizli gələr, yengə onları görüsdürərdi. Bəy qızların vasitəsi ilə xəbər edib gəlini oynatdırar, şabaş göndərərdi.

Lənkəranda keçmiş vaxtlar qız toyunda yerə xalça-palaz sərrib yerdə oturardılar. Kübar qadınlara stul verilərdi.

Belə toylarda qız-gəlin tək və qoşa oynamaqdan çox dəstə - dəstə üz-üzə durub halay gedərdi. Elə oynayan qadınlar var idi, ki, məcməyini dişində tutub, yaxud lampanı başına qoyub oynayardı. Toyda şabaşdan başqa pul, yaxın qohumların bəzisi isə qızıl əşyalar atardı.

“Xına yaxdı”nın səhəri hər iki tərəfdən bir neçə ağsaqqal toplaşar, molla gətirib qız evində kəbin kəsdirərdilər. Molla qız olan otağın qapısına yaxınlaşıb kəbini oxuyandan sonra üç dəfə qızdan soruşardı: “Qızım, razısan, ya yox”. Qız da qapı dalında üzü örtülü dayanıb “bəli” deyər, bununla da kəbin kəsilib qurtarardı.

Günortadan sonra oğlan evi çalçağırla gəlib əvvəl bir araba ilə gəlinin cehizini aparardılar ki, gəlin otağını qabaqcadan bəzəsinlər. Bu müddət ərzində qız evində çalıb-oynamaq davam edərdi. Sonra gəlin əllərində şam və güzgü tutmuş sağdış-soldışın əhatəsində qapıdan çıxardı. Bu vaxt oğlanın qardaşı və ya yaxın dostu qızın belini bağlayır, bel bağlayanın üzünə un sürtərdilər. Qız gəlin köçərkən ona yaşlı bir qadın – “yengə” qoşardılar.

Gəlini çal-çağırla ər evinə gətirərdilər. Bu vaxt gəlini oğlan evinin qapısına qədər qardaşı və ya yaxın bir qohumu müşayiət edərdi.

Gəlini aparən faytonun atlarının boynuna ipək sap salardılar.

Gəlini aparmağa gələn bəzi qohumlara pay verərdilər. Həm də gəlini aparmağa gələnlər qız evindən qiymətli bir şey “oğurlamal” idi.

Gəlini sağdış-soldış otağadək müşayiət edir, sonra çıxardılar. Otaqda yalnız gəlin və yengə qalardı. Bu vaxt oğlan evində plov dəstgahı başlardı.

O vaxtlar toyda içki olmazdı. Toyu masabəyi yola verərdi. Kişi toyunda tar, qarmon, tütək çalınar, xanəndə oxuyardı. Belə toylar axşam saat 12-dək qurtarardı.

Camaat dağılışandan sonra bəy oğlanı gəlin otağına salardılar. Bəy oğlan gələnə qədər yengə nə lazımdı düzəldib hazır qoyar, özü çıxıb qapının dalında gözlərdi. Bir neçə saatdan sonra içəri girib qızdan xəbər tutardı ki, qız üzüağ gəlibsə, ondan xələtini alıb, çıxıb hamıya şad xəbər verərdi.

Çünki o biri otaqda yengədən xəbəri intizarla gözləyənlər oturardı. Hərgah pis xəbər olsaydı, elə ya həmin axşam, ya da səhəri tezdən qızı yengəyə qoşub atası evinə göndərərdilər. Bəzən qədimdə dağ yerlərində bu cür qızları haman axşamın səhəri tərsinə dişi eşşəyə mindirib, eşşəyin quyruğunu qızın əlinə verərək aparıb atasının qapısından içəri salardılar.

Şad xəbərdən sonra camaat sakit olub dağılışardı. Sonra qız üç gün pərdə arxasında saxlanırdı.

Üçüncü gün anası, bası və yaxın qohumlarından 5 – 10 nəfər xörək və çörək bişirib qızın görüşünə gələrdilər. Daha doğrusu “üzə çıxdı” edərdilər. Hər gələn qohum qıza bir şey bağışlardı. Gələnlərə oğlan evi qonaqlıq verərdi. Qız evinin adamları qayıdarkən qablara bəxşeyiş qoyub yola salardılar.

Bununlada toy tamamlanardı.

NOVRUZ BAYRAMI

Lənkəranda Novruz bayramı (yeni ilin birinci günü) geniş qeyd olunur. Bu bayrama Bahar bayramı da deyirlər.

Lənkəranda Novruz inqilabdan qabaq və 1927 – 1928-si illərə qədər bir ənənə kimi mənasız – filansız keçirilirdi. Ansaq 1928-si ildən başlayaraq, bütün ənənələr məhdudlaşdırıldı, bəziləri tamamilə qadağan edildi, bəziləri dəyişildi (Qurban bayramı, Orusluq, Ərbeyin, Məhərrəmlik və.s). Novruz bayramında da qadağan olunanlar sırasına düşdü.

Lənkəran zonasında olan 200-ə qədər məssidləri bağlayıb, kolxoz anbarına, kənd teatrına, kluba çevirdilər, qalanının da qapısını açarlayıb “abidə” adıyla mühafizəyə aldılar. Bütün bu qadağanlara baxmayaraq, xalq öz ənənəsini

gizli də olsa yaşadırdı, çünki xalqın min ildən bəri qoruyub saxladığı adət - ənənələri heç bir qüvvə yox edə bilməz.

Hazırda yenidənqurma dövründə, xalq öz adət - ənənələrinin yenidən açıq keçirilməsinə nail olmuşdur. Mən az da olsa inqilabdan qabaq Novruzun nesə keçirildiyi haqda görüb – bildiyimi məlumat verməyi özümə bors bildim.

Yuxarıda yazdığım kimi, Novruz bayramına Bahar bayramı da deyilir, çünki mart ayının 20 – 21 –də yeni il başlayır. Mart ayında bütün təbiət öz simasını dəyişir. Quşlar yeni yuvalar tikir, heyvanlar nəsil artırır. Ağaslar tumursuqlanaraq ayılır. İnsanlarda da qan qaynaması olur (ona görə də bəziləri bu ayda özündən qan aldırır). Bununla demək istəyirəm ki. Mart ayı bütün nəbatat və heyvanat aləmində, özlərindən asılı olmayaraq, onları dəyişib yeni bir mühitə atır.

Lənkəranda həmişə mart ayının birindən hər kəs Novruz bayramına hazırlıq işinə başlayır. Bu dövrdə Lənkəran camaatı ev – eşiyinin təmizliyinə başlayır, yəni evlər ağardılır, bütün ev əşyaları təmizlənir, həyəət – basa səliqə - sahmana salınır və başqa təmizlik işləri görülür. Novruz bayramında hamı öz qüvvəsinə görə təzə paltar tikdirir. Bütün ailələrdə çərşənbədən ötrü təzə bardaq alırlar ki, çərşənbə günü səhər tezdən mütləq təzə paltar geyərək Lənkəran çayından evə su gətirsinlər. Bu da ənənə kimi yeni ildə təmizlik və aydınlıq sayılırdı.

Bayrama 5-6 gün qalmış bayram çörəkləri bişirilirdi. Bunlardan şor çörəyi, bişi, külçə, südlü çörək, ziren, qoz çörəyi, paxlava, qəndi külçə, qəndi kökə, qurabiyə, düyü halvası, un halvası və başqalarının adını xatırlayıram. Bayram süfrəsi üçün qovurğa da qovrulur, şərbət hazırlanır, sürbəsür meyvələr alınır, bir neçə növ konfetlər və noğullar tədarük edilirdi. Yumurtalar rəngbərəng boyanırdı, səmənindən ötrü buğda süsərdilirdi.

Axır çərşənbə axşamı camaat qəbir üstə gedərək öz övlətlərini ziyarət edər, yasin oxudub, apardıqları bayram payından fəğirlərə paylayıb qayıdardı.

Qayıdandan sonra həyətdə tonqallar qalayıb üzərindən atıla – atıla bu növ mahnılar oxuyurdular:

Ağrılığım – buğrılığım tökül – tökül,
Ay qulu – qulu, qulu qul.
Bu gün çərşənbə sabahı,
Pensəşənbə ha pensəşənbə.

Çox evlərdən fişəng və tufəng atardılar.

Axır çərşənbədən başlayaraq, bayrama qədər bütün evlərdə xonça qurulub şam yandırardılar, axır çərşənbədə qonşu uşaqları dəsmaaltdı edərildilər, yəni axşamdan bir az keçmiş qapıdan evə dəsmal atardılar, ev sahibi də dəsmala bayram sovgatı qoyub yiyəsinə verərdi. Bayrama 2 – 3 gün qalmış yeniyetmə uşaqlar iki – iki, üç – üç axşam hava qaralanda ev – ev gəzərək Novruşudluq edərildilər, yəni bahar mahnısı oxuyardılar:

Baharamət – baharamət xoşamad,
Sizin bu tazə bayramınız mübarək,
İliniz, ayınız, gününüz mübarək!

Sonra deyərdilər:

Ay xala, xala, dursana,
Nimçəni doldursana!
Allah balanı saxlasın,
Bizi yola salsana!

Ev sahibi də çıxıb onların mahnılarına qulaq asar, bayram payı verib yola salardı.

Bir də axır çərşənbə axşamı baxtlarını yoxlamaq istəyənlər, yeni ilin nesə keçəsəyini “öyrənmək” üçün qonşu evinə qulaq asardılar: eşitdikləri birinci kəlmə onlar üçün “baxt” olardı.

Axır çərşənbə axşamı adaxlı qızların evlərinə, oğlan evindən bayram payı olaraq qoyunun alnına xına yaxıb boynuna qırmızı ipək yaylıq bağlayıb, bir məsməyidə və ya podnosda girdəbis balıq qoyub, düyü, qaysı, kişmiş, şirniyyatlarla birlikdə yığıb üzərinə zərli xara qırmızı örtüklər örtüb göndəridilər. Qız evi də gətirənlərə xələt verirdi. Bəzən isə varlılar girdəbis balığın ağzına qızıl üzük də qoyub göndərirdi.

Axırınsı çərşənbə günü səhər tezdən, demək olar ki, bütün Lənkəran camaatı Lənkəran çayı kənarına gəlirdi. Bir ənənə olaraq gələnlər mütləq çay suyunda əl –üzünü yumalıydı, bununla da köhnə ilin çirkini üzündən yuyub, yeni ilini təmiz üzlə qarşılayırdılar.

Sonra çay kənarında böyük gəzinti başlanırdı. Çayın düzənliyində dəstə - dəstə atçıların yarışması (çarpışması) olurdu. Hətta çox vaxt çərşənbəyə 5-6 gün qalmış İrandan yaxşı yarış atları gətirərdilər, yarışa tamaşa edənlər arasında mərsələnlər də çox olurdu. Uşaqların bir hissəsi çarxfələngə minib fırlanırdı, bəzisi yumurta döyüşdürür, hil – hil oynayır, başqa bir tərəfdə də savanlar dəstə - dəstə olub güləşmə meydanı düzəldib güləşirdilər. Çoxlu başqa oyunlar da oynanırdı. Atçapma yarışları, güləşmələr 10-12 gün davam edərdi. Hər gün günortadan sonra dükən – bazar camaatı çayın kənarına yığılıb şənlik edirdi.

Novruz bayramında çərşənbə günündən başlayaraq, 10 – 12 gün bütün qohum, tanış, dost – əşnalər bir – birinin evlərinə bayramlaşmağa gedərdilər.



General Mehmandarov
Səmədbəyin atası Sadıq bəy
Mehmandarov (Şəkil 1876-cı
ildə çəkilmişdir.)



M. İ. Qasir məktəbinin kitabəsi. (Nəsrul – min Allah və fəthun qərib – “İlahi, sənin
adınla köməyinlə başladım bu işə!”)



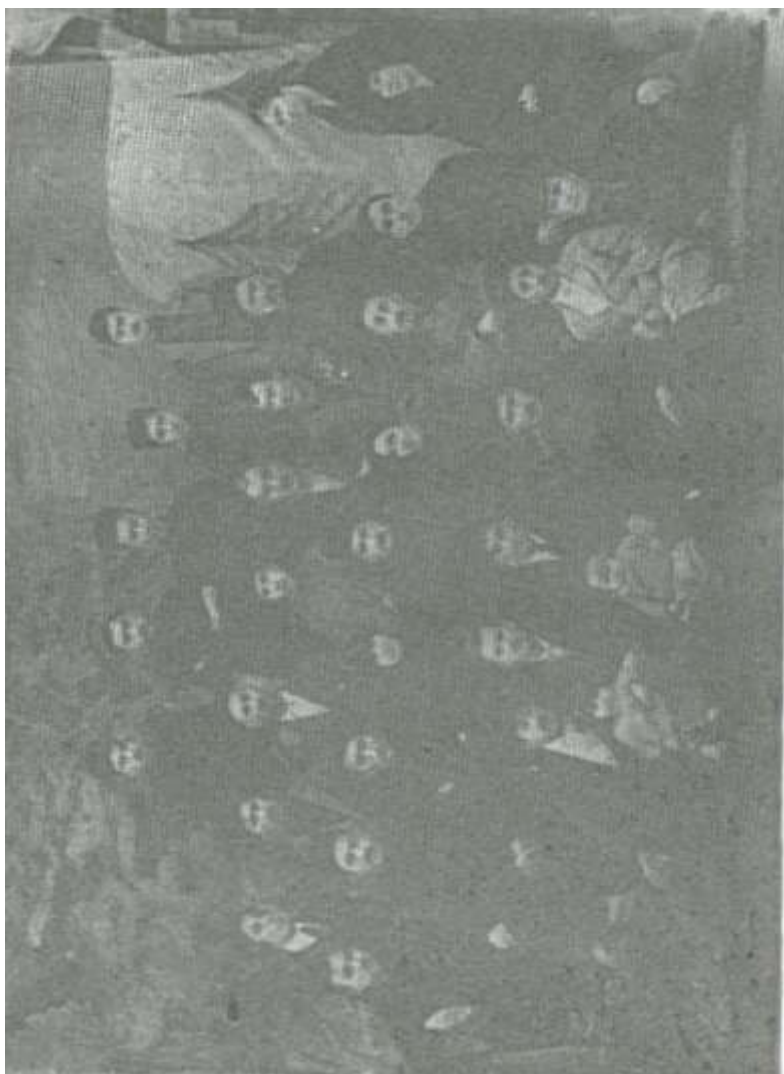
Şair Mirzə İsmayıl Qasir Səlim oğlu Axundovun tələbələrindən. Yuxarıdan sağdan – sola: Mirzə Muxtar Qasimov – inşaatçı, Mirzə Səlim Axundov – fransız dili vəşəriət müəllim, Mirzə Səbi Axundov – müəllifin atası, Mirzə Cəlal Qasimov – riyaziyyatçı – müəllim, Hətbət Kələntəri – ticarətçi, Ağaxan Talışinski – tibb professoru, Qasimxan Talışinski – həkim, Mirzə İsa Mövsümzadə - müəllim, Xanoğlan Talışinski – riyaziyyatçı, Mirzə Ələkbər Qurbanov – həkim, Xudaverdi Kələntəri – kimyaçı – professor, İsgəndər xan Talışinski – riyaziyyatçı, general Səməd bəy Mehmandarov, Şirəli Axundov, Əli Məmmədov və İbrahimxəlil İsayadə - üçü də inqilabçı, Mirzə Ağaəli Əliyev – müəllim və Mirzə Əziz – müəllim (hamısı vəfat etmişdir.)



M. İ. Qasirin qəbirüstü abidəsi.



M. İ. Qasirin qəbirüstü abidəsinin açılışında nəvəsi İshaq Axundovun çıxışı.



Lankaran müəllimlərindən bir qrupu.1927



Böyük bazarda məscid



Böyük bazarda məscidin təkyəsi



Kiçik bazarda məscid



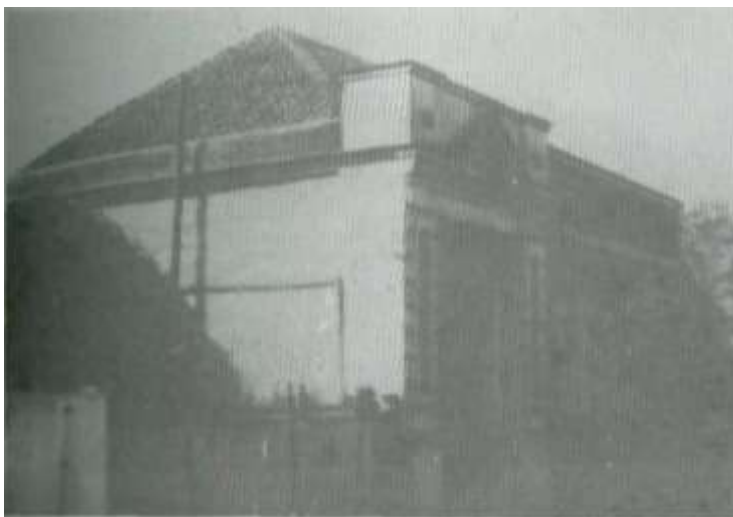
Talışinski Mövsümxan İshaq oğlunun evi.
1916-cı ildə tikilib.



Talışinski Mirəhmədخانının evi. 1913-cü ildə tikilib.



Bəstəkar Müslüm Maqomayevin yaşadığı ev. (1908 - 1911). 1902-ci ildə tikilib.



Quliyev Murtazanın (Qızılı Yeznənin) evi.



Talışinski Abdullaxanın evi. 1892-ci ildə tikilib.



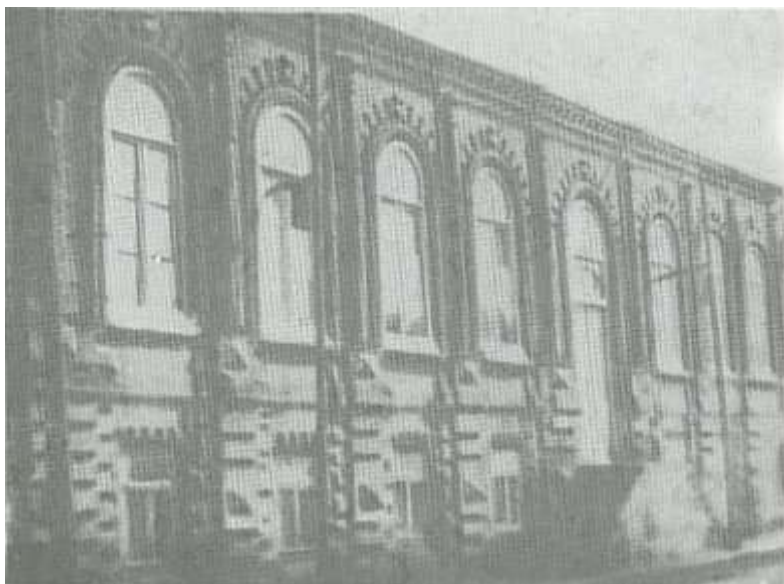
Lənkəran Tibb Məktəbi.



Lənkəran teatri.



Hacıbaba Hacı Ələkbər oğlu Ələkbərovun evi. (İndi – uşaq evi).



Bağirov Böyükağanın evi. 1908-ci ildə tikilib. (İndi qız yetimxanası).



Hacı İbad Hacı Ələkbərovun evi. 1910-cu ildə tikilib.



Hacı İbad Hacı Ələkbər oğlu Ələkbərovun (Kəlbə Tağının) evi. (İndi muzeydir).



Kəlbə Əhmədın və Məşədi Əlinin evi.



Korobkov Pyotr Filippoviçin evi.



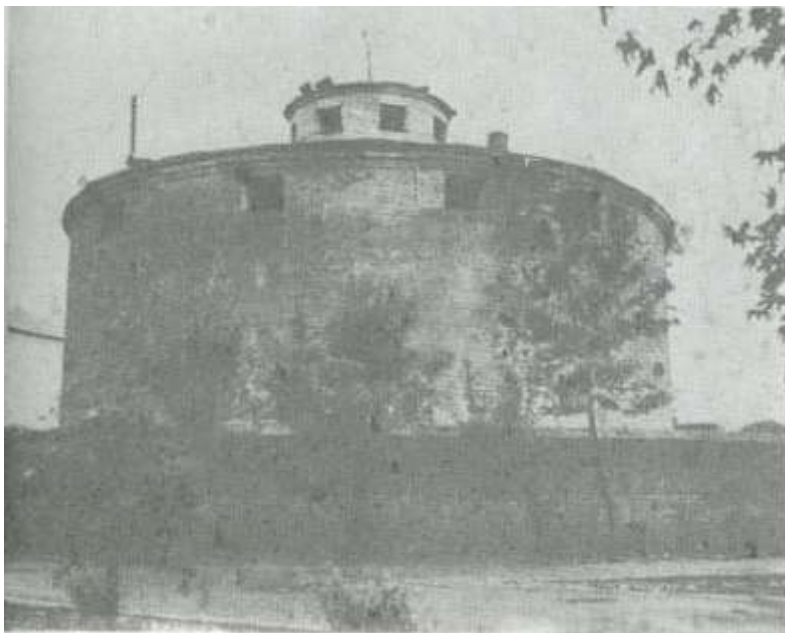
Korobkov Vasili İvanoviçin evi



İnqilabdan qabaq klub binası.



Lankaran mayakı



Lankaran türməsi.



Dəyirmançı Kulinin evi (İndi – uşaq xəstəxanası)



Kazımov Məşədi Rzanın evi. 1901-ci ildə tikilib.



Şair M. İ. Qasirin övlad və nəvələri: Yuxarıdan, sağdan: oğlu Mirzə Səlim (onun övladları – aşağıdan birinci sıradan sağdan oğulları İshiq – mühəndis topoqraf və Zahir – maliyyəçi); aızı Məşədi Humra (onun övladları – yuxarıdan ikinci sıradan sağdan sola oğulları İlyas – həkim, Fəyyaz – həkim, aşağıdan ikinci sırada sağdan qızı Məryəm – müəllim, oğlu Məmməd həsən – kimyaçı müəllim; aşağıda birinci sırada sağdan 3-cü və 4-cü qızları Nəcibə - diş həkimi və Səfurə - ədəbiyyat müəllimi); oğlu Mirzə Səbi (onun övladları - yuxarıdan ikinci sırada soldan 2-ci oğlu İsmayıl - əczaçı, soldan 1-ci qızı Bacı – müəllim, aşağıdan ikinci sırada sağdan 3-cü - İshaq Axundov – bu kitabın müəllifi, soldan 3-cü və 4-cü qızları Ləya – müəllim. Şeyda – müəllim, soldan 1-ci oğlu Səbir – türkoloq); qızı M. Xeyri (onun nəvələri – aşağıdan birinci sıra soldan 2-ci və 1-ci - nəvəsi Heybət, nəvəsi Sürəyya)



Ana babam lahic Kəlbə Manaf
Qasımov və oğlu Əlimuxtar 1905.



Öz ailəm. Oturanlar: özüm, nəvəm Rövşən, anam Xeyransa, arvadım Tahirə, qızım Südabə;
ayaqüstəkilər (sağdan): böyük oğlum Heybət, kişik oğlum Qasir, qızım Mənusə, ortancıl
oğlum Tufan və kişik qızım Məsudə. 1966

ƏŞYA İLƏ YAZIŞMA

Ən qədim zamanda savadsızlar arasında əşya yazısı ilə öz fikirlərini uzaqda olan dost və tanışlarına bildirərdilər. Bu işdən ötrü balasa zərli torbalar tikib onun içərisinə aşağıdakı əşyalardan qoyub göndərməklə öz fikir və istəklərini bildirmişlər.

FINDIQ – Ey zalmı – zındıq
QƏND – Ürəyim ürəyinə bənd
KİŞMİŞ - Ey dillərə düşmüş
KÖMÜR – Allah versin sənə ömür
LOBİYƏ – Niyə gəlmirsən obiyə
PİYZƏ – Niyə gəlmirsən bizə
ZƏNBİL – Mən dedim, sən bil
PÜSTƏ - Gəl, gözüm üstə
BADAM - Məgər mən sənə yadam
ŞANI - Səndə insaf hanı
QOZ - Gəlsənə, ey qara göz!
SARIMSAQ – Hardasan, ay qurumsaq?!
SOĞAN - Hardasan, ay anasın sağan?!
DÜYMƏ - Özünü çox da öymə
QAŞIQ - Olmuşam mən sənə aşıq
ALMA - Zalım, məni dərdə salma
ALÇA - Olasan səni parça – parça
ŞƏFTƏLİ - Ollam səndən ötrü dəli
PAXLA - Məni yanında saxla
ÜZÜM - Sənsən iki gözüm, bu dərdə nesə dözüüm

LƏNKƏRANDA LƏQƏBLƏR

Abdal Hüseyin	Mir Qarapet
Azançı Şıx	Maça Məmməd
Allahsız Musa	Əbil oğlu Ağabəy
Aptek Məmməd	İbad oğlu Əsəd
Ayaqyalın Abbas	İmam Axun
Asiz Axund	İmaş oğlu Rüstəm
Atgöt Əsəd	İt Əli
Ayıbalası İsrəfil	İrəvanlı Məmmədəli
Adamyeyən Hüseyin	İgid Əli
Alça Səlim	Yerdibi Məmmədəli

Arpa Kərim
Altımisqal Hüseynqulu
Aşiq Qaraş
Bazarnı Savad
Bambılı Şükür
Bitdi Mahmud
Bala Dadaş
Bığ Soltan
Burun Səfər
Boğaz Tağı
Badımsan Həsənəli
Banu oğlu Heydər
Başiaçıq İsrafil
Bikə oğlu Həbib
Bışam Lanq Məmməd
Baba Mirzə Salman
Baqqal Əhəd
Bank Ağabəy
Bis Əyyub
Bəd Sabir
Vətəgə Murtuza
Vəkil Mirzəvəhab
Qənnatçı Qüdrət
Qaçaq Yunus
Qısqans Əbdülrəhim
Qarmonçu Qızıtamam
Qaraqazan Rəhilə
Qatıqçı Səkinə
Qız Balabası
Qırxdəsmal Məmməd
Qaqaz Əkbər
Qaragöz Davud
Qırğı Məmmədəğa
Qazaq Həsəli
Qırqaşım Ağahüseyn
Qıdan Ramiz
Qızıl Savad
Qayadibi İnqilab
Qalın İsmayıl
Dəli Xıdır
Dina Mirzalı

Yerəbaxan Qaraxan
Yeddibaş Fikrət
Yumurta Bəhram
Yekdəst Həsən
Yumurtadan Yunqırخان
Kamaz Əli
Kor Qulam
Keçəl Məmmədəli
Kosqa Musa
Kolaz Rəzzaq
Komissar Şükür
Kurəçi İbrahim
Saqqallı Behbud
Sərcə Sənəm
Süddü Süleyman
Sestra Bahadur
Starik Gəray
Sınıqçı Nənəsan
Sarı Əli
Suxay Kamal
Səlbə Yusif
Sağır Ələsgər
Saray oğlu Vəli
Sallaq Dadaş
Suğra oğlu İbad
Top Hüseyn
Tıntın Əli
Tiryəkli Hüseynqulu
Türk Həsən
Turşaş Axund
Tülkü Mamed
Tri Yəhya
Türkmən Nuru
Taksi İbiş
Təpəyandi
Uzun Mahmud
Urus Rza
Üçbiğ İsa
Fatma oğlu Nadir
Fars Seyyid
Faytonçu Səbi

Durbən Qurban
Dayça Murad
Dəftər Hüseyin
Deputat Savad
Dambili Yusub
Dayı Hüseyinqulu
Detdom Həsı
Qara Məmmədəli
Qarı Məmmədəli
Qəssab Qulam
Qulaq Tağı
Qu Əli
Qəmər oğlu Rəsəb
Qalayçı Abbas
Qulaq Dışləyən
Dülgər Şahab
Dəbələ Xoruz
Dərviş oğlu Əsəd
Droz Mirzağa
Dəllək Daməd
Daşdan Kazım
Dunbəyçi Şirin
Dəvəli Böyükağa
Dərzi Rəzzaq
Jena Abbasqulu
Zeynəb oğlu Asif
Zərgər Əbülfəz
Zənganlı Əli
Eşşək Kərim
Əng Həsən
Ədala oğlu Həsənağa
Əyriburun Meşə Yaqub
Ərəbəçi Rəzzaq
Ərəb Rahim
Əsinnə Rəhim
Kulturnu Sabir
Kisəçi Əziz
Kəlba Qara Məmməd
Katlet Həmid
Köpəy Musa
Kəllə Mamed

Maça oğlu Ağabala
Metro Məmmədəli
Malıt Əli
Nöyütçü Qubad
Naçalnik Əhməd
Naxal Qurban
Nənə Qurbanəli
Nənəgül Qurban
Orus Əhməd
Oğru Xanış
Oçki Məmməd
Ömər Əliağa
Peti Əliağa
Pıtıx Bəyim
Yəhya Pişik Məmməd
Petqa Xalıq
Pını Nemət
Pijkə İbrahim
Pısı Cavadxan
Pendir Temir
Pendirçi Musa
Perti Ağabala
Pinəçi Səttar
Pota İbrahim
Rəngsaz Əyyub
Faytonçu Əbli
Fisincansaqqal Molla
Firiçka - Firdun
Xırxır Xəlil
Xoruz Novruz
Xuyla Bəşir
Xəccə oğlu İsmayıl
Xallı Baba
Halva Zəhra
Hambal Məməd
Həpər Xəlil
Hacı Batun
Hoxi Məmmədhüseyn
Çavuş Hacı
Çünki Məmmədhüseyn
Cocuq Əkbər

Kələ Bəşir
Keçi Yəhya
Katib Əli
Kamançı Kübra
Kiri Qurbanəli
Gopan Nurəddin
Gülən Dadaş
Girdə Musa
Gilək Talib
Ləbləbi Şıx
Leş Rəsul
Ləvəng Əliəğa
Lox Məmməd
Lala Qızıllı
Manılar Hürzad
Molla Şükür
Mədə Məhərrəm
Məsid oğlu Murtuza
Mütrüf Əliheydər
Matişkə Rəşid
Modi qızı Səkinə
Misgər Manaf
Marojna Məmi
Miriş oğlu Qulam
Mələk oğlu
Mir Petqa

Çayçı Baba
Həmşəri Əli
Çopur Məmmədəli
Çolaq Məmmədəli
Çürük Temir
Çanaq Qara
Çərçi Bəhram
Çəkməçi Abdulla
Cocan Rəhim
Cin Bağır
Cəncəl Rza
Cəli Xosay
Ceyran oğlu Nadir
Cır Məhəmməd
Cüyə Cabbar
Cırcıra Bilqeyiz
Cücə Hüseyn
Cuhud İsa
Şazi oğlu Xalıq
Şarabanı oğlu Qurban
Şarçı Həbib
Şata Molla Həsən
Şeşqə Abbas
Şatır Dadaş
Şalvar Cavad
Şənbəlan Rza
Şındırov

LƏNKƏRANDA İŞLƏNƏN ZƏRB-MƏSƏLLƏRDƏN

Ağlamaqla yerin şirin olmaz.
Ağlamaqla görülmən iş hünər deyil.
Ağlını eşşəyə versən, çəkər arpalığa aparar.
Ağacı acı, dombili şirin.
Ağa bir nökər tutdu, nökər də bir nökər.
Ağıllı qardaş fikirləşincə, dəlinin beş uşağı olar.
Ağıllı bizdən qaçır, dəli bizə yanaşır.
Ağıllı dostunu unutmaz, dəlinin işi düşəndə.
Ağanı nökər ilə, çobanı köpək ilə, kişini arvad ilə tanıyırlar.
Adamların qorxusundan doğru demək olmur.
Adamın təkndədə də çərəyi tək olmasıp.
Adam hər gördüyündən ağıl öyrənər.
Ay işığına qoz yığmazlar.
Ay doğur, gün dincəlir.
Ayranı yox içməyə, kürknən gedir gəzməyə.
Ayıq köpəyin çobanı rahat yatar.
Acın qurşağında çörək qalmaz.
Acıdır-ucudur, dərdimi çəkən bacıdır.
Ac eşşək, ölçülməmiş arpa.
Azan şıxın evinə, dozan şıxın evinə, dana göbələk çıxartdı, o da şıxın

evinə.

Ananın aş, təndirin başı.
Aləmə it hürər, mənə mazandaran çaqqalı ular.
Aləm aləmlə, keçəl xalamla.
Allahın arvadı olsaydı, o da arvaddan qorxardı.
At izi it izinə qarışmaz.
At minəndə vərəm olmaz.
At olmayan yerdə eşşək də atdır.
Atdan qalanı eşşəklə verərlər.
Ata dost kimi bax, düşmən kimi çap.
Atla eşşəyə güc, insana ağıl lazımdır.
Aş yeyən qalib, qaşığı yalayan işə düşüb.
Arvad almamış uşaq arzulama.
Arpa yeməyən at qamçı ilə gedər.

Başqasının ürəyinə dəydin, özünü incimiş bil.
Başını keçəl etmə, hər keçəlin bəxti olmaz.
Bağanı ya öldür, ya dal üstə qoy.
Bahar yağışı isladar, üşütməz.

Belə kəndirbaza zurna çalan tapılar.
Bələdçiyə yol göstərmək lazım deyil.
Bədbəxtlik olmasa, xoşbəxtliyin qədri bilinməz.
Bərk qaçan tez yorular.
“Bilmirəm” deyənin başı ağrımaz.
Biliyi nadandan da öyrənmək olar.
Bilmədiyini biləndən soruş.
Bildirçinin yeri Mahmudavar - dəni yanında, suyu yanında.
Biliyini həyatla müqayisə et, sonra fərəhlən.
Bir tikəni bilməyən, min tikəni də bilməz.
Bir torba dəni beş dəyirməyə üyütməzlər.
Bir adamı həmişə aldada bilməzsən.
Bir ağaca öyrənməyən quş, yuvasız qalar.
Bir parça əti olmayan pişik, indi qanardan asılıdır.
Boynun sınımasındansa belin bükülməsi yaxşıdır.
Boranı deyib: mən balla şirin olaram, yemiş deyib: mən balsız da şirinəm.
Bulaq suyu ilə döşəməni ölü diliylə uyurlar.

Var adama oynamağı öyrədər.
Varını itirən az, arını itirən çox şey itirər.
Varlı dağda, yoxsul düzdə bürdüyər.
Varlı yoxsulu döyər, yoxsul dizini.
Varlanmağa tələsən yoxsulluğa tez düşər.
Varlının eşşəyi də bərk qaçar.
Varlının xoruzu da yumurtlayar.
Vay o gündən ki, öz itin özünə hürə.
Vaxt atlı, biz piyada.
Vaxtında görülməyən iş sonra ləzzət verməz.
Vəzifə etibarsız arvad kimidir.
Vəziri qarğa olan ağanın ağzı zibillikdə olar.
Vəfalı dost yad olmaz, görməsə yüz il səni.
Verdiyi anda bax, gördüyü işə.
Verən vara baxmaz.
Vicdanla işləyənin gözü qorxulu olmaz.
Vur dedim, öldür demədim.
Vurmaq istəməyən daşın böyüyündən yapışar.
Vuruçu quş dimdiyindən ilişər.

Qaçanı qovmazlar.
Qara ağdan tez seçilər.
Qara ilan çalmaz, qorxudar.

Qara ləkə götürməz.
Qadın əsl kişi görəndə qadın olur.
Qardaş gəlini baldızdan qəddardır.
Qarnı tox olanın çox şey yadına düşər.
Qatıq dağılanda yeri qalar, ayran dağılanda nəyi qalar?
Qarın başa bələdir.
Qarın doyranı göz tanıyar.
Qarnı toxun qəmi olmaz.
Qarnı tox, gözü acdır.
Qocanın biliyi, cavanın yumruğu.
Sınıq qolun əziyyətin boyun çəkər.
Qəssabın qədrini kəlləpaz bilər.
Qurban olum o işə, üstündən bir gün aş.
Qız qızıl alma, almasan da, gözdən salma.
Qızı qəssaba verdim, dedim bud əti yeyərəm.
Qiblə düz göstərər.
Qibləni tanıyan düz olmalıdır.
Qibləni tanıyan yalan danışmamalıdır.
Qibləyə yatan yüngül yatar.
Qibləni danmayan çox yaşayar.
Qurd qocalanda balaları onun quyruğu ilə oynar.
Qiblə şəfa mənbəyidir.
Qorxaq başçının arxasınca getməzlər.

Dağ dağa yerləşər, ev evə yox.
Dağ səbəbsiz uçmaz.
Dağı uçurmağa hacə gərəkdir.
Darıxanın yaxasını açarlar.
Dağ başı küləkli olar.
Dəli papağı ağıllı başında qalmaz.
Dəli dəlini sevər, molla halvanı.
Dəni ellərdən, suyu sellərdən.
Dəmir islanmaz, dəli utanmaz.
Dərə küləyi sərin olar.
Dərə içi xeyirsiz olar.
Dərə suyu iyli olar.
Dərəcəsini bilməyən arada qalar.
Dərdi bilinməyəni axmaq hesab edərlər.
Dili uzun olanın əməli düz olmalıdır.
Dil kəsəni tikmək olmaz.
Dil dodağın dostu olmalıdır.

Dil ürəyə bağlıdır.
Dil fikirlər açarındır.
Dili bal şirin etməz.
Dil gördüyün danışmalıdır.
Dilənçi torbasından çörək yeməzlər.
Dilənçiyə torbası ağırlıq etməz.
Dilənçidən qabaq əl ağacı gedər.
Dilənçini it qaytara bilməz.
Dili bal işi bəla.
Dişsiz ağız, daşsız dəyirman.
Dünya zülmətə qərq olanda sərdarın da gözü kor olar.
Düşmənin qarışqa olsa, sən onu fil bil.
Doğru ol, şir yolu ilə get.
Doğrunun köməkçisi əməlidir.
Döymə taxta qapımı, döyməyim dəmir qapını.
Döyülən uşaq sırtıq olar.
Döyülməklə öyrənən tez unudur.

Evində yoxdu darı, oturur hamıdan yuxarı.
Evsizə qız verməzlər.
El şamı həmişə yanar.
Evini səliqəyə salmamış, qonaq çağırma.
El atan daş həmişə uzaq gedər.
El arasında qulaq kəsməzlər.
El sevəni hamı sevər.
El gözü aydın görər.
Elçün ağlamayan gözsüz qalar.
Eşşək olsa da, özümüzünküdür.
Eşşəyə minib, eşşəyi axtarır.
Eşşəyə dayı deyərəm, məni sudan keçirə.
Eşşək tapılarsa, yükü çox olar.
Eşşəyi yüklədikcə tez gedər.
Eşşəyin yükü az olanda oynamağa başlar.

Əl uzadılan yerə ayaq uzatmazlar.
Əqilli uşaq beşikdə bilinər.
Ər qocalar, könül qocalmaz.
Əyri qayçı düz kəsməz.
Əyrini düzəltmək baş ağrısı deməkdir.
Əti bişirən yağ olar, gəlinin üzü ağ olar.
Əti yeyilməyən heyvanın dərisi möhkəm olar.

Zalımın zülmü yadında qalmaz.
Zəhmət torpaqda, nemət süfrədə.
Zəhmət çəkməyən rahatlığın qədrini bilməz.
Zirəng qarışqa tez boğular.
Zurna çalan özü bilir nə çalır.
Zurnanın səsi uzaqdan yaxşı gələr.
Zuvandlı ilə qohum olsan, qapın gen olmalıdır.

İki at dalaşanda araya girən eşşək ölür.
İki adam bir adama qoşun görünər.
İki dəvə dalaşanda otlaq xaraba qalar.
İki dişi var qabaqda, çörək qoymur tabaqda.
İki fındıq bir qozu sındırar.
İnsan dilləşməklə, heyvan iyələməklə yaşayır.
İçməyib piyan olan içəndən pisdür.
İylənmiş ətə milçək qonar.
İtin alası çaqqalın dayısıdır.

Yağlı əlin varsa, çək öz bığırına.
Yağ yağa qarışar, yarmalar yavan qalar.
Yazanın qələmi həmişə iti olmalıdır.
Yalanın qırx gün ömrü olar.
Yalançı həmişə tələsər.
Yalançı arvadın əri olmaz.
Yalan dil doğruya çevrilməz.
Yalançının ömrü az olar.
Yalançıya doğruçu tez inanar.
Yağlı kökə özü gəlib ağzıma girir.
Yəhər üstə diz çökmək olar.
Yemişin yaxşısını bostanda çaqqal yeyər.
Yel gətirəni sel aparar.
Yer əkənindir, biçin biçənin.

Kabab qanlı, igid canlı.
Keçən işi düzəltmək çətindir.
Kəssəyi götürüb, daş üçün ağlayır.
Kişi öz tayı ilə gəzməlidir.
Kişinin hörməti əlindədir.
Köç elədim, puç elədim.
Körpünü sökəndə bilməlisən hansı sahildə qalacaqsan.

Köçün yaraşığı dananın şıllaq atmasındadır.
Kora gözlük nə kərək!
Keçinin qoturu bulaq başından su içər.

Getdiyın yola fikir ver, bəlkə qayıtdın.
Gəzən ayağa daş dəyər.
Gülə iyinə görə hörmət edirlər.
Gül gül əlində olar.
Gülün iyi olar, etibarı yox.
Gözəl çox olar, ağıllı az.
Gözəlin üzünə, ağıllının sözünə baxarlar.
Gözəllik ötəri, ağıl həmişəlikdir.
Gözəl yüngül, ağıllı ağır olar.
Gözəlin tanışısı çox, dostu az olar.
Gözəlin xoşbəxtliyi müvəqqətidir.
Gözəlin ömrü uzun olmaz.
Gizli kef uzun sürməz.

Leş görəndə qarğa qartala dönür.
Leyli bağına Məcnun həmişə can atır.

Malını vaxtında ye.
Mal yığınca ağıl yığ.
Malını yaxşı saxla, qonşunu oğru tutma.
Mən elə keçəl deyiləm, qartmağım yerə tökülə.
Mən ölməmiş evimdə hörümçək yuva bağlar.
Mənimlik şeytanın işidir.
Mənzili uzaq, eşşəyi çolaq.
Minnət qədər ağır yük yoxdur.
Meyvənin kalı boğazda qalar.
Musiqi ürək dostudur.
Müştərinin gözü satıcının əlinə baxar.

Namə yazmaq asandır, yerinə yetirmək çətin.
Nə istərsən bacından, bacın ölür acından.
Nəzir seyidə düşür, fitrə yoxsula.

Od qalar köz olar, qız qalar, söz olar.
Od düşdüyü yeri yandırar.
Odlə oynayan odda yanar.
Oğlanı kamal ilə, qızı camal ilə tanıyırlar.

Oğlandır oxdur, hər evdə yoxdur.
On iki yaşında oğlan at üstə olar.
Ocağın yeri külündən bilinər.
Ocaqla qarşıla, ocaqla da yola sal.
Oğrunu oğru ilə tutarlar.

Papaq elə, işimizi bilək.
Paxıla allah verməz, versə də gözü doymaz.
Pişik olmayanda siçanlar ova çıxar.
Pişiyin dərdi iti öldürür.
Pişiyin işməyinin dənizə mənfəəti var.
Puldan qonşu payı olmaz.
Pul insanı ağıldan edər.
Pulda vəfa olsaydı, əldən-ələ keçməzdi.

Saqqala dən düşdü, ürəyə qəm düşür.
Sağ əli haraydadır, sol əli məni çağırır.
Salamat başuva saqqız yaxma.
Səbir qurtaranda dözüm başlar, dözüm qurtaranda ölüm.
Səbrin axırı xeyirdədir.
Sənə hörmət edənə aldatdım demə.
Sənin atın mənim arpamın hesabına yorğa gedir.
Sərcə nədir ki, şorbası nə ola.
Sərxoş palçığa batmaz, it də onu tutmaz.
Sərxoşun kağızını meyxanədə oxurlar.
Siçanın ömrü pişik tutana qədərdir.
Sürüyə qurd girəndə köpəyi qarın ağrısı tutar.
Sözü oynadanın fikri dilində olmalıdır.

Talış, nə bilirsən onu danış.
Tənbəl arvad suyu dağıdır, deyər aydınlıqdır.
Tənbəl dağda qar görsə, yorğanı başına çəkər.
Tək qoyundan sürü olmaz.
Tərə yeyən də yaza çıxar, kərə yeyən də.
Təqsir kor oldu, lələ, saqqalı verdi ələ.
Toydan sonra beş manat verən çox olar.
Toyuqla arvad dağıdan evi top da dağıtmaz.
Tox eşşək yiyəsinə şillaq atar.
Tüpürməyə geciksən də, yalamağa tələsmə.

Üz döndü, göz döndü.

Ürək qulaq deyil ki, barmaqla qurdalayasan.

Uşaq yıxıldığı yerə baxar.
Uşağa yüz öyrət, gördüyün danışar.
Uşaq arasına girməzlər.
Uşağı yemək yox, sevinc böyüdür.
Uca ağacın kölgəsi az olar.
Ucuz alan aldanır.
Uma- uma döndüm muma.
Uzaq yerin arpasından yaxın yerin samanı yaxşıdır.
Uzun kösöv əl yandırmaz.
Utancağın eşşəyini qurd aparar.

Fağır düşgünü bez geyinər qış günü.
Fikir nə isə, zikir də odur.
Fələk aslanı ac, tülkünü tox gəzdirər.
Fələyin qaydasıdır dağın üstünə dağ çəkər.
Fikir gələr də, gedər də, təki baş yerində qalsın.
Fərlı cücə yumurtada cikkildər.
Fürsət də qənimətdir.
Fürsət əldə ikən yaxşılıq elə.

Xanım sındıranın səsi çıxmaz.
Xalça salan özü oturur.
Xalının tozu, qarının gözü.
Xan vurur, xaniman sovrular.
Xana nökrə olanın börkü haça olar.
Xeyir istə qonşuna, xeyir gələr başına.
Xeyir işi saxlamazlar.
Xeyirə yaxınlaş, şərdən uzaqlaş.
Xeyrat pulu ilə alınan eşşək suda boğular.
Xəstəyə naz etmək həkimə yaraşmaz.
Xəstəlik atla gəlir, piyada gedir.
Xəstənin iştahası çox olar.
Xəmir bir yerdə yoğrular.
Xörəyin dadı ağızdadır.
Xoruzun altında yumurta axtarır.
Xırmanın tozu bərəkətdədir.
Xırman döymək kişi işidir.

Haqq haqqı kəsər, Murtuzaəli hər ikisin.

Halvaçı qızı daha şirin.
Həqq iş günəşdən aydındır.
Həqqə ləkə düşməz.
Həqq qüvvət, qüvvət həqqdir.
Həkimi həkim edən xəstədir.
Həkimsiz və hakimsiz şəhərdə qalma.
Həyatda yorulmayan dayanmaz.
Hər adamın öz yeri var, hər yerin öz adamı.
Hər arı bal verməz.
Hər atılan qoz bitsə, meymun qoz satan olar.
Hər nə olsa bitər, ancaq kosanın saqqalı yox.
Heç şeydən qorxmayana axmaq deyərlər.
Heç kəs qurdundan qiyamətə qalmır.
Heç kəsin şamı səhərəcən yanmasın.
Həqq söz axar, suyu saxlar.
Hörməti hörmətlə qazanarlar.

Cavanlıqda odun daşı, qocalanda üşüməzsən.
Cavanlıqda həlimlik, qocalıqda səlimlik.
Cahil dirilərin ölüsüdür.
Cahil ilə bal yemə, aqıl ilə daş daşı.
Cahildən qorx, ağılla yoldaş ol.
Cahilin sözü, eşşəyin anqırması.
Can bazarda satılmaz.
Can verirənsən sərçəyə ver, qaranquş gəldi gedərdi.
Can başqa, şeytan başqa.

Çalışan əli bıçaq kəsməz.
Çoban çox olanda qoyunu qurd aparar.
Çox söz hamamda düşər.
Çoxarvadlı kişi zirək olmalıdır.
Çobansız sürü yolu azar.

Öküz öldü, şeriki ayrıldı.
Özgə evində borc istəmə.
Özünü istəyən başqasını qiymətləndirər.
Ölmüş aslana dovşanlar da hücum edər.
Ömrün bərəkəti yaxşı əməl ilədir.
Ördək qaz yerışı yerisə cərcəri ayrılır.
Öz fərsətini özgə ilə müqayisə et.

Şam yanmasa, başına pərvanə dolanmaz.
 Şahin ilə dəvə ovlamazlar.
 Şeytan getdi, meydan getdi.
 Şeytan yuvası boş qalmaz.
 Şeytanın dostluğu dar ağacına qədərdir.
 Şeytanla taxıl əkən saman biçər.
 Şəkəri suya düşüb.
 Şələni elə bağla ki, gücün çata.
 Şələni qoy, gəl dalaşaq.
 Şir şirə pəncə vurur.
 Şir dişin göstərməsi gülmək əlaməti deyil.
 Şimi olmayan yerdə iydəyə qaqa deyərlər.

LƏNKƏRANDA KƏND ADLARI

İşlənilir

Talışca

İzahı

Aşağı Nüvədi	Jinə Nüvədi	Aşağı təzə kənd
Burcəli	Burcəli	Əli Burcə qalası
Bəlləbur	Bəlləbur	Palıdlı tikanlıq
Biləsər	Biləsə	Şəlalədən yaranan göl
Bəleton	Bəleton	Küçə qapısı tərəfə
Boladi	Boladi	Su daşqını olan kənd
Vələdi	Belədi	Vəli olan kənd; “vel” bitkidir.
Viyən	Viyən	Viyəyi - söyüdlük
Vel	Vel	Vel bitkisi adı ilə bağlıdır.
Veravul	Viyəbil	Daşqın yeri
Vilvan	Vilvan	Su daşqını olan kənd
Qurumbə	Qurumbə	Yozumu mənə bəlli deyil
Daştəliğjar	Daştəliğjor	Lığlı çöllük
Daştətük	Daşdatuk	Bıcarlı çöllük
Digah	Diqo	Div kənd – Böyük kənd
Darğubo	Darğəbo	Darğa obası
Əşlə	Əşlə	Əşi kişinin adı ilə
Dıryon	Dıryon	İki cığır arası
Zövlə	Zövilə	Kömürçülər kəndi
Yuxarı Nüvədi	Peynə Nüvədi	Yuxarı təzəkənd
Kərmətük	Qamatuk	İsti bıcar

Kosalar	Kusə	Kuysə - dağətəyi
Kamuşavan	Qomuşavan	Qamışlı oba
Kərgəlan	Kağəlonə	Toyuq yuvası
Kirdəni	Qırdani	Qırd honi – Ətrafı bulaqlı
Kənarməşə	Kənoəvişə	Məşədən kənar
Gəgiran	Qəqıdon	Məşənin sıx yeri
Gunəhir	Qınəhir	Çənli yer və ya sahə
Luvəsər	Luəsə	Çaydan ayrılmış arx üstü
Mamusta	Mamusta	Mamu sutə - Əmi yanan yer
Moğanjubə	Mağanijoba	İlk sakinləri muğanlı olduğuna görə Moğanijoba deyilir.
Mollakənd	Mələdi	Mollakənd
Nar bağı	Ənar bağ	Nar bağı
Mololon	Mololon	Molol adlı meyvəsiz ağac olan yer
Ocoküçə	Osokujə	Dəyirman məhəlləsi
Parakən	Pərakon	Mışarlanmamış daşdan xaraba evlər
Rvo	Rovo (Ruvo)	Çay ətrafında kənd
Rudəkənar	Rudəkəno	Çay qırağı
Sutəmurdov	Sutəmırdov	Murdov - bataqlıq
Səpnəkəran	Səpinəkən	Üst evlər
Siyobli	Siyobil	
Səbir	Sıbir	Qırmızı tikanlıq
Siyavar	Siyovo	Buğda və arpa əkini içərisində bitən qara yabanı bitkisi olan oba
Separadi	Sepoədi	Üç para kənd
Turkəkəran	Tirkəkən	Türk evləri. Yaxın keçmişə - lap XX əsrin 30-40-cı illərinə qədər hər yerdə olduğu kimi, talışlar da azərbaycanca danışanlara “türk” deyirdilər.
Tutəpeştə	Tuəpeştə	Tut ağaclarının arxası
Təngivan	Təngvon	Darısqal oba
Tukəvilə	Tukəvilə	Bicarın su daşqını olan yeri
Turkəncil	Tırkıncon	Turkun qırdığı meşə
Tuado	Tuado	Tut ağacı
Xolmili	Xonbili	Eşşək batan yer
Xarxatan	Xəxərtən	Yeddi budaqlı kənd
Haftoni	Haftəni	Yaşıl oba
Havzova	Havzova	Heyvandan çul düşən yer
Cil	Cil	Çaqqal məhəlləsi

Şağlakuçə
Şilavar
Şağlaser
Şuvu
Şiyxəkəran

Şağlakuje
Şilovo
Şağoləsə
Şuyvi
Şixakon

Şiyə oba – Şiyələr obası
Səqlə sel – yüz ədəd istil – su anbarı

Söyüdün cavan düz budağı
Şıxa kaon – Şeyx evləri. Burada Şeyx
Zahid adlanan böyük bir şəxsiyyət
yaşamışdır, qəbri də oradadır. İndi
əhalinin müqəddəs ziyarətgahların-
dan biridir. Şah İsmayıl Xətəinin ana
babası

Şuruk

Şuruk

Yozumu mənə bəlli deyil.

Länkəran mətbəxi

Lənkəran mətbəxi öz zənginliyi ilə digər regionların mətbəxlərindən fərqlənir. Bu tərəflərdə düyüdən hazırlanan xörəklərin özgə ləzzəti var.

Lənkərandə düyü əkilən dövrdə onun 35 -40 növü məlum idi. Aşağıda adlarını qeyd edirəm:

Akulə, Ənbərbu, Ağ ənbərbu, Qırmızı ənbərbu, Payızı ənbərbu. Beybu, Ağ beybu, Qırmızı beybu, Vilkicri, Rəsmi yetimi, Mazandarani, Ağ cilə, Qırmızı cilə, Zərdəqitgəl, Çıx ənbəri, Şestras, Reyhani, Çamio (Çamiu), Şaşa livə, Qırmızı sədri, Şahpəsəndə, Məmmədəli, Kuşa, Uşa-hüşa, Çitim, Qırmızı çitim, Ağ çitim, Əliməmməd, Şabunatun, Əsgəri, Qasımxani, Küsə-küsə, Çiləyi, Qırmızı çiləyi, Ağ toxum, sarı qılçıq.

DÜYÜDƏN HAZIRLANAN XÖRƏKLƏR

DAŞMA-PLOV. Düyü yuyulub mis və ya aliminium qaba tökülür. Sonra üzərinə duz və düyüdən 1 — 2 sm hündürlüyündə su töküb (düyünün növündən asılı olaraq) ocağa qoyurlar. Bişəndən sonra 15 - 20 dəqiqə yer dəmində gözlənilir ki, dibi yapışmasın. Daşma-plovu ət və balıqla yeyirlər.

SÜZMƏ-PLOV. Düyünü yuyub bir qabda üzərinə su və duz töküb, bir müddət saxlayırlar. Bu müddətdə iri qabda su qaynadaraq içinə duz atıb, isladılmış düyünü də qaynar suya tökürlər. Yarımbişmiş halda ocaqdan götürüb süzür, üzərinə su töküb həlimini təmizləyirlər.

Dəmə qoyulası qazanın dibinə əvvəlcə 1 - 2 yumurta, yarım stəkan qatıq, 100 - 150 qram yağ, 2 - 3 kəfkir süzülmiş düyü və bir qədər sarıkök töküb birlikdə qarışdırır və qazanın dibinə yayırlar. Sonra qalan süzülən düyünü qarışıqın üstünə töküb, dəmə qoyurlar.

Plovu ocaqdan götürüb yerə qoyanda 15 - 20 dəqiqə yer dəmi almalıdır. Bunu ət, balıq, cücə, həm də göyərti ilə yeyirlər.

DÖŞƏMƏ VƏ YA ÇİY DÖŞƏMƏ-PLOV. Düyü yuyulur, bir qaba duz və su töküb, bir müddət orada isladılır. Bu müddətdə iri qabda su qaynadaraq içinə duz atıb islanmış düyünü qaynar suya tökür, yarımbişmiş olanda ocaqdan götürüb süzür, üzərinə su töküb həlimini yuyurlar. Dəmə qoyulası qabın dibinə 1 – 2 yumurta, yarım stəkan qatıq, yağ və üzərinə 2 - 3 kəfkir süzülmiş düyü ilə sarıkök töküb qarışdıraraq qazanın dibinə yayırlar. Bunun üzərinə əvvəlcədən hazırlanan qoyun ətinin döş hissəsini, quş və ya toyuq əti qoyurlar. Sonra üzərinə kişmiş qaysı, şabalıd döşəyir, plovsüzəndəki düyüyə sarıkök qatır, qarışıqın üzərinə təpə şəklində töküb ocaqda dəmə qoyurlar. Qazanı ocaqdan yerə qoyanda 15 - 20 dəq. yer dəmində saxlayırlar. Buna deyirlər “çiy döşəmə”. Döşəmə-plov hazırlanarkən qoyun, quş və toyuq əti yarımbişmiş olandan sonra qazanın dibinə qoyurlar. Bunu rub, sirkə-badımcan, sirkə-sarımsaq, göyərti ilə yeyirlər.

BORANI-PLOV. Düyü yuyulur, boranı da təmizlənilib 1 -2 sm böyüklükdə doğranır. Bişirilən qaba bir qədər düyünü və bir qədər boranını bir-birinin üzərinə lay-lay tökür, üstündən də duz, sarıkök və su tökərək zəif od üzərində bişirirlər.

Boranı-plovu şor və quru balıqla, həm də turpla yeyirlər. Belə plovun yağı çox olmalıdır.

ŞÜYÜD-PLOV. Düyünü yuyur, qaba su və duz töküb bir müddət isladırırlar. Bu müddətdə qazanda qaynamağa su qoyub, şüyüdü ayrılıqda doğrayırlar. Eyni zamanda qatıq, yağ və yumurta qarışığı hazırlanır. Sonra qaynar suya duz atıb, islanmış düyünü tökür, yarımbişmiş halda götürüb süzür, üstünə su töküb həlimini təmizləyirlər. Doğranmış şüyüdü süzülmüş düyü üzərinə töküb qarışdırırlar. Sonra qazanın dibinə qatıq, yağ və yumurta qarışığını tökür (bəzən yağlı qoyun əti, toyuq və quş əti qoyulur), süzülmüş düyünü təpəcik şəklində qarışığın üzərinə töküb zəif odda dəmə qoyurlar. Ocaqdan yerə qoyandan sonra 15 -20 dəq. yer dəmində saxlanılır. Bunu rub, sirkə-badımcan, sarımsaq və turpla yeyirlər.

PAXLA-PLOV. Düyü yuyulduqdan sonra bir qaba su və duz töküb həmin düyünü islanmağa qoyurlar. Bu müddət ərzində bir qazanda su qaynadılır, paxla təmizlənilib, ayrı bir qabda saxlanılır. Sonra qaynar suya duz atıb tasdakı düyünü ora tökür, 10- 15 dəq. qaynadandan sonra paxlanı da düyü üzərinə töküb birlikdə qaynadırlar, 10- 15 dəqiqə sonra götürüb süzərək üzərinə doğranmış şüyüd töküb qarışdırırlar. Bişirilən qazanı ocağa qoyub, dibinə yağ atıb dağ olanda yağın üzərinə 2 -3 kəfkir qarışıq düyüdən tökərək qazanın dibinə yayırlar. Bəzən yağ üzərinə bişmiş ət, toyuq qoyulur. Aşsüzəndəki düyüyə sarıkök vurub qarışığın üzərinə töküb zəif odda dəmə qoyurlar. Bunu quru balıq, şor balıq və göyərti ilə yeyirlər.

LƏRGƏ-PLOV. Düyü yuyulduqdan sonra bir qaba su və duz töküb, düyünü bir müddət isladırırlar. Bu müddətdə düyü qədər lərgə götürülür, yarımbişmiş halda olanadək qaynadıb süzülür. Sonra üzərinə tasdakı düyünü töküb qarışdırırlar. Bu qarışığı qazana tökərək üzərinə 1 sm-dək yuxarı olunca su tökür və vamlı yanan ocaqda dəmə qoyurlar. Ocaqdan yerə qoyandan sonra yer dəmin gözləmək lazımdır. Bunu şor və quru balıqla, həm də şor badımcan və qatıqla yeyirlər.

MƏRCİ-PLOV. Mərçi-plov da eyni ilə lərkə-plov kimi hazırlanır. Bunu da şor və quru balıqla, həm də şor badımcan və qatıqla yeyirlər.

QARA-PLOV. Düyü yuyulur, su və duz tökülmüş tasda bir qədər islanmağa qoyulur. Eyni zamanda qazana toyuq və ya quş əti, turş nar, qara turşu və duz atıb ocağa qoyaraq bunların üzərinə dəmir parçası və ya at nalını qızdırıb qoyur, ağzını tez örtüb, oyuq və ya quş bişənə qədər qaynadılır, sonra qazanı yerə qoyub əti və dəmiri çıxarır, qalan qarışığı ələkdən keçirir, suyunu süzüb, islanmış düyünün üzərinə töküb vanda dəmə qoyurlar.

Qara plov quş əti, kişmiş qovurması, rub, şor balıq və göyərti ilə yeyilir.

SÜDLÜ-PLOV. Düyünü yuyub, bir qədər saxlayırlar. Sonra düyünün üzərinə 2 -3 sm yuxarı olmaqla süd və sarıkök töküb ocağa qoyurlar. Əkər süd düyüyə tamamilə hopubsa, onda ocaq üstə yastı dəmir qoyub qazanı zəif odun üstündə saxlayırlar. (Dəmir ona görə qoyulur ki, süd yanmasın.) Bu müddətdə yağda kişmiş və qaysı qovurlar.

Südlü plovu qovrulmuş kişmişlə, quru balıq və qayqanaqla yeyirlər.

ƏRİŞTƏ-PLOV. Əvvəl əriştəni qovurub, qızadırlar (yağsız, quru), sonra əriştə miqdarında düyünü yuyub qaynamaqda olan qazandakı suya duz atıb, düyünü töküb 10-12 dəq. qaynadandan sonra onun üzərinə qovrulmuş əriştəni tökür, 10-15 dəq. qaynadıb qazanı yerə qoyub süzülür. Qazanın dibinə əvvəl yağ, yumurta, qatıq və sonra süzölmüş əriştəli düyüdən 2 - 3 kəfir tökür qarışdırıb, qazanın dibinə yayırlar və bunların üzərinə süzölmüş əriştəli düyünü təpə şəklində töküb od üzərinə qoyurlar. Əriştə-plov hər cür xuruşla yeyilir.

KARTOF-PLOV. Düyü yuyulur və kartof təmizlənilib, fındıq böyüklükdə doğranaraq üzərinə duz atılıb düyü ilə qarışdırılır. Sonra qazana düyüdən 2 sm yuxarıya qədər su tökərək lazımı gücdə ocağa qoyulur. Plov 40 -50 dəqiqəyə bişib hazır olur. Kartof-plov ət, quş, balıq və göyərti ilə yeyilir.

YARMA-PLOV. Götürülən yarma və düyü ayrılıqda yuyulub, birlikdədə 30 -40 dəq. isladılır, sonra bu qarışıqın üzərinə lazımı qədər su və duz töküb zəif od üzərində dəmə qoyulub vamlı bişirilir. Bütün xuruşlarla yemək olar.

LOBYA-PLOV. Lobyə yuyulub suda bir az isladılır, sonra yarımbişmiş edilir. Bu müddətdə yuyulmuş düyünü də böyük qazanda qaynar suda yarımbişmiş edərək, lobyanı onun üzərinə töküb, 10-15 dəq. qaynadandan sonra qazanı yerə qoyub süzülür. Bişirilən qazanın dibinə ərinmiş yağ atıb sonra lobya ilə düyü qarışığını qazanda yağın üzərinə tökərək ocaqda dəmə qoyurlar. Lobyə-plov ət, balıq, göyərti ilə yeyilir.

DÜYÜ TƏRƏYİ. Götürülmüş düyünü yuyub isladılmağa qoyurlar. Sonra tavada yağ qaynadaraq islanmış düyünü qaynar yağda yarımqızarmış olana qədər qovuraraq, içərisinə sarıkök, zəfəran, bir az duz və isti su töküb ocağa qoyurlar, düyü bişənə yaxın üzərinə bal və ya qənd şərbəti tökərək, yenidən xırda alovda ocağa qoyurlar. Arabir ağzını açaraq, tərəyin üstünü alta, altını üstə çevirirlər ki, hər iki üz qızarsın. Buna xuruş lazım deyil. Tərək - bozbaş yanında ikinci xörək kimi yeyilir.

DÜYÜ FİRNİSİ. Düyü yuyulub açıq havada qurudulur. Sonra həmin düyü əl daşında un halına salınır. Şirinləşdirilmiş südün ocaq üstündə qarışdıraraq düyü ununu tədricən onun içərisinə tökür, üzərinə bir az duz əlavə edib, od üzərində 30 - 40 dəq. qaynadandan sonra horra halına gətirilir ki, buna da firni deyilir. Firni yeyilərkən üzərinə darçın səpilir. Firni soyuq halda yeyilir.

DÜYÜ LÖKÜSÜ. Düyünü yuyub açıq havada qurudaraq əl daşında un halına salırlar. Sonra üzərinə yağ, şirni, sarıkök və süd töküb qarışdıraraq 1 -2 saat islanmağa qoyurlar. Tavanı ocağa qoyaraq içərisinə yağ sürtüb, qarışığı tavaya

tökür, ocaqda dəmə qoyurlar. 25 -30 dəqiqədən sonra süd quruyur. Onda lökünün üstünü altına çevirib, hər iki üzünü qızadırlar. Lökü şirin çayla yeyilir.

DÜYÜ ÇƏNKÜRÜSÜ. Düyünü yuyub açıq havada qurudaraq əl daşında üyüdürlər. Sonra üzərinə yağ, şirni, sarıkök və süd töküüb qarışdıraraq bir saatdək islanmasını gözləyirlər. Tavaya yağ sürtərək horra halına gətirilmiş qarışıqdan qaşıqla yağ tavasına töküüb, dairəvi alınan çənkürlərin hər iki üzünü qızadırlar. Çönkürü şirin çayla yeyirlər.

DÜYÜ HALVASI. Düyünü yuyub açıq havada qurudaraq əl daşında üyüdürlər. Bişirilən qaba yağ töküüb, qaynar yağı qarışdıraraq üzərinə az-az düyü unu əlavə edir, rəngi qızarana qədər o üz - bu üzə çevirirlər. Sonra üstünə sarıkök töküüb ocaqdan yerə qoyurlar, isti-isti içərisinə bal və ya şərbət töküüb qarışdırırlar. Alınan halvanı yastı bir qabda yastılayıb, üzərinə darçın və xaşxaş töküür, paxlava şəklində doğrayırlar, halva soyuq yeyilir.

SÜDLÜ DÜYÜ SIYIĞI - AŞ. Düyü yuyulduqdan sonra bir qabda üzərinə düyüdan 3 -4 sm yuxarı olmaqla süd tökürlər. Onun da üzərinə sarıkök və zəfəran əlavə edir, ocağa qoyaraq arabir qarışdırılır ki, dibinə yapışmasın. Əkər düyü bişib, südün ezünə çəkib, onda südlü aş bişibdir. Ocaqdan götürüb üzərinə yağ, darçın və şirni töküüb yeyirlər.

AĞ AŞ. Düyünü yuyur, qazanda su və duzla birlikdə qaynadırlar. Suyu çox tökürlər ki, daşma-plov olmasın. Hərdən qarışdırırlar ki, dibi yapışmasın. Düyü sıyıq halda bişəndən sonra qablara tökürlər. Sonra quru alçadan horra düzəldib ona şirni qataraq aşın üzərinə töküüb yeyirlər.

ƏT XÖRƏKLƏRİ

KÜFTƏ-BOZBAŞ. Əvvəl noxud qaynamağa qoyulur. Sonra ət və soğan ayrı -ayrılıqda doğranır. Bunları ət maşınında və ya ət taxtasında çəkib, quru nanə, sarıkök, duz, düyü və istiotla birlikdə qarışdırıb, istənilən böyüklükdə küftələr yumrulaşdırılır. Hər küftənin içərisinə 3 - 4 quru alça qoyurlar. Sonra küftə noxudla birlikdə qaynadılmış suyun içərisinə atılır. Qazan ocaqda qaynadıqca kəfi təmizlənir. Küftə yarımbişmiş olanda qazana duz və küftə qədər kartof atılır, vam odda bişirilir. Kartof bişəndə küftə-bozbaş hazır olur. Küftə-bozbaş sumaq, istiot, soğan və turpla yeyilir.

TİKƏ-BOZBAŞ. Noxud əvvəlcə qaynamağa qoyulur. Sonra ət tikə-tikə doğranıb, üzərinə su tökülür, 1 -2 quru soğanla birlikdə qaba tökülür və ocağa qoyulur. Üzərinə çıxan kəfi alınaraq duzu atılır, hərgah ət yarımbişmiş olubsa noxud, kartof, quru alça və bir az sarıkök töküüb vam odda qaynadılır. Əgər kartof bişib, deməli, tikə-bozbaş hazırdır. Tikə-bozbaş soğan, sumaq və turpla yeyilir.

PİTİ. Piti kiçik bəsdidə, əsasən yağlı qoyun ətindən bişirilir. Ətlə birlikdə bəsdiyə balaca quyruq da atılır. Ətdən başqa bəsdiyə su, noxud və bir baş quru

soğan da atıb od üzərində qoyurlar. Kəfi alınandan sonra yarımbişmiş olanda üzərinə sarıkök, kartof, qaysı, duz, şabalıd və quru alça əlavə edib, xırda odda qaynamağa qoyurlar. Pitini sumaq, soğan, istiot və şor badımcanla yeyirlər.

MƏRCİ-BOZBAŞ. Qaba ət, su, soğan töküb ocağa qoyur, kəfini alaraq ət yarımbişmiş olana qədər qaynadılır və ayrıca olaraq mərcini də yarımbişmiş olana qədər qaynadıb, suyunu süzərək bişməkdə olan ətin üzərinə əlavə edirlər. Ona kartof, quru alça, duz və sarıkök töküb xırda od üzərində bişməyə qoyurlar. Mərçi-bozbaşı soğan, sumaq və şoraba ilə yeyirlər.

TİKƏ-KABAB. Tikə-kabab əsasən qoyun ətindən bişirilir. Əvvəlcə əti tikə-tikə doğrayıb, üzərinə duz, istiot, sumaq, turş nar və xırda doğranmış soğan töküb qarışdıraraq bir saata kimi gözləyirlər ki, bunların dadı ətə çıxsın. Sonra şişlərə çəkərək köz üzərində bişirilir. Tikə-kababın yanında sumaq, sirkə-badımcan, soğan və duz olmalıdır.

LÜLƏ-KABAB. Ətin yumşaq yerini ayırıb soğanla birlikdə ət taxtasında döyüb və ya ət maşınında çəkib duz və istiot qarışdıraraq istənilən böyüklükdə lülələrlə şişlərə çəkərək köz üzərində bişirilir. Lülə-kabab soğan, sumaq, istiot və hər cür şoraba ilə yeyilir.

TAVA-KABAB. Ətin yumşaq yerini kəsib soğanla birlikdə döyür və ya çəkirlər. Ona duz və istiot vurub qarışdıraraq istənilən böyüklükdə yastılayıb və ya lülə kababı kimi edib tavada qızardırlar. Tava-kababı soğan, istiot, və hər cür şoraba ilə yeyilir.

TURŞU-KABAB. Əti, cəfərinə və soğanı birlikdə döyüb, üzərinə duz və istiot töküb qarışdırırlar. Sonra fındıq böyüklükdə küftələr düzəldib yastı qaba düzürlər. Bir qədər cəfərinə ayrılıqda narın döyüb suyunu sıxıb saxlayır, özünü isə yağ tökülmüş qabda qovura-qovura üzərinə abqora əlavə edirlər. Qovrulmuş cəfərinin üzərinə su tökür, qaynamağa başlarkən küftələri bir-bir qazana ataraq xırda odda ocağa qoyurlar. Hərgah küftə bişib, suyu azalıb və yağa düşübsə, cəfərinin suyunu onun üzərinə töküb bir neçə dəqiqə qaynadıb götürürlər. Turşu-kabab plov ilə yeyilir.

TAS-KABABI. Yağlı qoyun ətini tikə-tikə doğrayıb qaba tökərək üzərinə çoxlu soğan, turş nar, döyülmüş sarımsaq, istiot, duz, yağ və sarıkök töküb od üzərinə qoyur. Yağa düşənəcən bişirirlər. (Buna “tənbəl xərəyi” də deyirlər.) Tas-kababı əsasən çörəklə yeyilir.

QİYMƏ. Əti suda pörtüb, soğanla birlikdə döyərək tavaya yağ töküb, döyülmüş əti qovururlar. Sonra da bunun üzərinə qabaqcadan döyülüb hazırlanmış kişmiş töküb birlikdə qovura-qovura darçın, sarıkök və duz əlavə edirlər. Qiymə çox yağda bişirilir. Qiyməni plovla yeyirlər.

QİYMƏ - QATIQ. Əvvəl çoxlu soğan doğrayır, sonra tavaya yağ töküb doğranmış soğanı qızarana qədər abqora ilə qovururlar. Qabaqcadan ətlə soğanı döyüb fındıq boyda hazırlanmış küftələri həmin qızarmış soğanın üzərinə tökür, bir

az da su, duz, istiot, sarıkök və darçın əlavə edirlər. Bişənə az qalmış abqora və şəkər tozu töküb, ocaqdan götürürlər. Qiymə - qatıqla, plov ilə yeyilir.

SƏBZİ-QOVURMA. Əti xırda-xırda doğrayıb, suda qaynadaraq kəfini alıb, yarımbişmiş edirlər. Suyunu ayrıca saxlayaraq, ətin üzünə yağ töküb bir az qızardırlar. Sonra keşnişi, cəfərinə, göy soğanı və turşəngi bıçaqla doğrayıb ətin üzünə səpirlər. Qızardan sonra ət suyunu, abqoranı, duzu onların üzünə birlikdə töküb ətin suyu quruyana qədər qaynadırlar. Səbz-qovurmanı qatıqla, plov və çörəklə yeyirlər.

QİYMƏ-BADIMCAN. Əvvəl badımcanı təmizləyib, duzlayaraq bir müddət gözləyirlər ki, acı qara suyu çıxsın. Bu müddətdə əti qaynadıb kəfini alaraq, sudan çıxarıb üzünə soğanı xırda-xırda doğrayıb duz tökürlər. Sonra bu qarışığı döyərək qiymə halına gətirir, yağda qovura-qovura üzünə sarıkök, istiot və tomat tökürlər, daha sonra badımcanın duzlu suyunu yuyub, yağda hər üzünü qızardaraq qiyməni içərisinə doldurub, tavada yan-yana düzürlər ki, bu da öz yağının buğu ilə bişir. Qiymə-badımcan plov və çörəklə yeyilir, xörəyin yanında qatıq da olmalıdır.

QİYMƏ-POMİDOR, XİYAR VƏ İSTİOT. Bunlar da qiymə-badımcan kimi bişirilir, ancaq pomidor, xiyar və istiot qabaqcadan badımcan kimi nə duza qoyulur və nə də qızardılır. İçərisi boşaldılıb təmizlənmiş pomidorun, xiyarın və istiotun içərisinə qabaqcadan hazırlanmış qiyməni dolduraraq, yan-yana tavaya düzüb, üzərini örtərək dəmlə bişirirlər. Bunlar da plov və çörəklə yeyilir.

YARPAQ DOLMASI. Yağlı qoyun ətinə doğrayıb üzünə göy soğan, keşniş, şüyüd, sarımsaq, nanə, duz və istiot tökərək döyüb qarışdırırlar. Onları birlikdə qoz böyüklükdə götürüb pörtülmüş tənək yarpağının içərisinə qoyub bükür, sıra ilə qaba düzərək az su töküb ağızını örtüb aşağı odda bişirirlər. Yeyilərkən yanında qatıq da olmalıdır.

KƏLƏM. DOLMASI. Qoyun ətinə soğanla döyərək, üzünə duz, istiot, sarıkök, darçın, albuxara, düyü və şabalıd töküb birlikdə vəzləyərək pörtülmüş kələm yarpağına büküb bişirilən qaba düzür, üzünə sirkə-şirə (su, sirkə və qand qarışığı) töküb xırda od üzərində dəmə qoyurlar. Kələm dolmasını ancaq çörəklə yeyirlər.

ŞABALID QOVURMASI. Əti tikə-tikə doğrayıb qaynadaraq sudan çıxarır, bir qaba qoyurlar. Doğranmış quru soğan, sarıkök və istiotla yağda qovurduqdan sonra qazandan çıxarıb ayrı bir qaba qoyur, əvəzinə yağın içərisinə qaynanmış əti töküb, yarımqızarmış olanda yağdan çıxarır, bişirilən qaba sıra ilə əvvəl bir sıra ət, soğan, şabalıd albuxara qarışığı tökürlər. Bu iş bir neçə dəfə təkrar olunandan sonra vamlı yanan ocaqda dəmə qoyulur. Şabalıd-qovurma plov, quru balıq və göyərti ilə yeyilir.

KÜŞVƏRƏ (DÜŞBƏRƏ). Yağlı qoyun ətinə soğanla döyüb onu, duz, istiot, quru nanə ilə qarışdırırlar. Mayasız xəmirə yumurta vurub, nazik yuxa açaraq 2 - 3 sm boyda dörbucaqlı şəkildə kəsib, ortalarına ət qoyur, günc-güncə

büküb çevirirlər. Qaynamaqda olan suya qabaqcadan qaynadılıb hazırlanmış noxudla küşvərələri töküb qarışdırırlar. 25 - 30 dəqiqədən sonra küşvərə hazır olur. Küşvərəyə quru nanə və sirkə-sarımsaq töküb yeyirlər.

KƏLLƏPAÇA (XAŞ). Kəlləpaçanı əsasən qoyun baş-ayağından, şirin bağırsağ və qarnından bişirirlər (indi mal ayağından da bişirirlər). Bütün bunları təmizləyib bişirəndən sonra bəzən ətləri sümükdən ayırırlar,ancaq kəlləpaça sümüklə birlikdə daha ləzzətli olur. Kəlləpaça ümumiyyətlə sirkə-sarımsaqla yeyilir.

CIZBIZ Cızbız qoyunun şirin bağırsağı, qarnı, qara ciyəri, ürək və böyrəklərindən böyük tavada bişirilir. Cızbıza bəzən xırda kartof və soğan da qatılır. Onu təndir çörəyi ilə yemək daha ləzzətli olur.

ÇİĞİRTMA. Əti və ya toyuğu tikə-tikə doğrayıb pörtdədir, yağda yarımqızarmış hala gətirib qabdan çıxarırlar. Əvəzində qabdakı yağa soğan töküb qızadırlar. Qızarkən üzərinə abqora, duz və sarıkök töküb, sonra qovrulmuş əti də onların üzərinə əlavə edib birlikdə qarışdıraraq od üzərinə qoyurlar. Ət bişən kimi ayrılıqda istənilən qədər yumurtanı çalıb, onların üzərinə töküb dəmə qoyurlar. Çığırtma plov və çörəklə yeyilir

BOZARTMA (BASDIRMA). Əti parça-parça doğrayıb, su, ət yağ və soğanla bir qabda qaynadırlar. Su bir az qaynayıb çəkiləndən sonra əti, yağ soğanı qovurub üzərinə duz, istiot səpərək dəmə qoyurlar. Onu çörəklə yeyirlər.

NAR-QOVURMA. Eyni ilə bozartma kimi hazırlanır, ancaq bunun üzərinə nar giləsi də tökülür.

QUŞ ƏTİNDƏN BİŞİRİLƏN XÖRƏKLƏR

CÜCƏ-KABABI. Cücəni təmizləyir, ona duz, istiot, turşu sürtüb, bir tərəfə qoyurlar ki, dad götürsün. Sonra soğanı döyüb-sıxıb suyunu çıxarır, qozu təmizləyib döyürlər. Soğanla qozu bir-birinə qatıb üzərinə alça turşusu, duz, istiot töküb qarışdırırlar. Bu qarışığı cücənin içərisinə doldurub, ayaqlarını qarnına salıb, sonra şişə keçirərək od üzərində və ya isti təndirdə bişirirlər. Cücə kababı plov ilə yeyilir.

ÇƏLMƏK KABABI. Çəlmək kababının bütün hazırlanmış işi cücə kababı kimi gedir. Ancaq onu çəlməkdə yağ və buğla bişirirlər. Çəlmək kababı əsasən plov ilə yeyilir.

MURĞU-TURŞ (MÜTƏLCƏM). Çoxlu cəfəri, keşniş, göy soğan doğranılıb döyülür, sıxıb suyu çıxarılır. sıxılmış cəfəri qarışığını yağda qovurub üzərinə abqora, qara turşu, sarıkök, duz əlavə edib qarışdırırlar. Toyuğu parça-parça doğrayıb ona qarışdırırlar. Bunların da üzərinə əlavə göyertidən götürülən suya, bir az şirni tökərək, xırda odda dəmə qoyurlar və arabir qarışdırırlar. Bişib götürülənə qədər üzərinə qoz ləpəsi töküb qarışdırırlar. Murğu turş plovla yeyilir.

FİSİNCAN. Toyuğun üzərinə 4 -5 baş quru soğan, 3 -4 dənə yarılmış turş nar, qara turşu, duz, 2 - 3 fal boranı qatıb, üzərinə su töküb bunların da üzərinə odda qızardılmış nal və ya bir parça dəmir ataraq qabın ağzını örtüb birlikdə qaynadırlar. Toyuq bişəndən sonra qazandan toyuğu, soğanı, boranını, dəmiri çıxarıb, qalan suyu süzür, dibindəki nar gilələrini tullayırlar. Boranı ilə soğanı birlikdə əzib döyülmüş qozla qarışdıraraq toyuğun suyunun üzərinə töküb suyu azalana qədər qaynadırlar. Sonra toyuğu da qarışığın içərisinə ataraq xırda alovlu ocaqda dəmə qoyurlar. Fisincan plovla yeyilir.

QIZARTMA. Cücəni ikiyə, toyuğu dörd yerə bölüb tavaya yağ töküb, od üzərinə qoyurlar. Yağ qaynamağa başlarkən doğranmış toyuq parçalarını tavadakı yağa düzüb ağzını örtüb aşağı odda bişirilir. Toyuğun bir üzü qızardıqdan sonra o biri üzünə çevirirlər və hər iki üzünü qızadırlar. Qizartma çörəklə yeyilir.

ŞORBA. Toyuğu qaynadaraq sudan çıxarıb, qalan suyuna düyü ilə alça, xırda kartof, duz, istiot töküb qarışdırırlar. Düyü, kartof bişəndən sonra od üzərindən götürülən zaman qaynanmış toyuğu qazana atıb yenə bir az qaynadandan sonra üzərinə göyərti doğranır. Şorba ilə yeyilir.

MÜSƏMMƏ. Toyuq təmizlənilir, duzlanıb ayrıca saxlanılır, Sonra soğanı doğrayıb çoxlu yağda qızadırlar. Soğan qızara-qızara üzərinə abqora, sarıkök, duz tökərək qovururlar. Soğan qızardandan sonra toyuğu parça-parça edib qaynamaqda olan soğanın içərisinə qoyur, bir neçə dəfə qarışdırırlar. Üzərinə bir az şirni töküb, ağzını örtərək dəmə qoyurlar.

UNDAN HAZIRLANAN YEMƏKLƏR

TƏNDİR ÇÖRƏYİ. Unu ələkdən keçirib üzərinə duz, acı xəmir və ilıq su töküb vəzləyirlər, tamam qarışub xəmir olanda üstünü örtüb bir müddət qıçırmasını gözləyirlər. Sonra gündələrə yoğurub, yenə üstünü örtüb, gündələrin də qıçırması gözlənilir. Daha sonra gündələri əllə yastılayıb qabaqcadan qızardılmış təndirə yapırırlar, 25 -30 dəqiqəyə çörək bişib hazır olur.

KÜLÇƏ ÇÖRƏK. Unu ələyib üzərinə yağ, yumurta, süd, acı xamra və duz tökərək xəmir hazırlayırlar, üstünü örtüb gəlməsini gözləyirlər. Sonra xəmirdən 150-180 q olmaqla gündələr hazırlanır. Bir qəddən sonra gündələri əllə uzununa yastılayıb üzərinə 2 -3 yerdən çəngəllə naxış vurulur, həm də üzərinə yumurta və xaşxaş sürtərək, qızdırılmış təndirə yapırırlar. 25- 30 dəqiqədən sonra qızarmış külçə hazır olur.

ŞOR ÇÖRƏYİ. Ələnmiş unun üzərinə yumurta, qatıq, duz, acı xamra və süd töküb yoğuraraq, alınan xəmirin qıçırmasını gəlməsini gözləyirlər. Sonra xəmirdən xırda gündələr qayrılır, yuxa açıaraq məcməyiyə yağ sürtülür, açılan yuxa yağlı məcməyiyə sərilir. Beləliklə, hazırlanan yuxaların aralarına yağ sürtərək bir-birinin üzərinə 10-a qədər yuxa qoyaraq onları bıçaqla uzunluğu 15 və eni 5 sm

olmaqla kəsir, bura-bura qatlayaraq hazırlanmış içi (yəni yağ, un, duz, istiot, sarıkök, cirə və darçınla hazırlanmış qarışıq) qatlanmış yağlı xəmirin arasına doldururlar, alt tərəfini əllə sıxaraq, üst tərəfini, fincan tipli edib ağzını sıxaraq yavaş-yavaş yastılayıb dairə halına salırlar. Onları sıra ilə təstə düzüb üstünü məcməyini ilə örtüb, məcməyinin də üzərinə köz töküüb, təsti ocağa qoyurlar, hər iki üzünü qızarıbsa, çörək hazırdır.

ŞƏKƏR ÇÖRƏYİ. Tavaya və ya təstə ərinmiş yağ töküüb, ovucun içi ilə onu çoxlu qarışdırandan sonra, yağ qarışdırma-qarışdırma üzərinə əllə şəkər tozu səpib, yağla birlikdə o qədər qarışdırırlar ki, yağ köpüklü hala gəlsin, sonra üzərinə az-az un töküüb, onu da o qədər qarışdırırlar ki, xəmir halına gəlir. Bundan balaca kündələr götürərək, iki ovucun içərisində ova-ova şar halına gətirərək, təstdə sıra ilə düzüb təpəsinə yumurta sarısı və ya zəfəran sürtüb, üzərini örtərək od üzərinə qoyurlar. Bişəndə yarım şar şəklində olur.

QƏNDİ-KÜLÇƏ. Unu ələyib üzərinə yağ, duz, acı xamra və yumurta qarışdırıb, xəmir edib, üzərini örtüb yetişməsinə (qızcırmasını) gözləyirlər. Bu müddətdə yağ, şəkər tozu və unu bir-birinə qarışdıraraq, ov-ova iç hazırlayırlar. Xəmir yetişəndə ondan qoz böyüklükdə xırda gündələr hazırlanır, gündələrdən balaca yuxalar açır, yuxaların içərisinə hazırlanmış içdən qoyaraq yuxanın dörd qırağını qaldırır, için üzərində birləşdirərək bir-birinə yapışdırıb, yavaş-yavaş üstündən basa-basa girdə külçə vəziyyətinə gətirilir. Sonra külçələrin büzülmüş üzünü alta çevirib təstə və ya tava içərisinə düzərək hər birinin üzərinə zəfəranlanmış üç dənə fındıq parası basıb daha sonra xaşxaş səpərək üstünü örtüb od üzərinə qoyurlar.

HALVA. Tavaya yağ töküüb, od üzərində qoyurlar. Yağ qaynamağa başlarkən üzərinə sarıköklə unu qarışdırma-qarışdırma tökərək yarımqızarmış olanda yerə qoyurlar. Ayrılıqda hazırlanmış bal və ya şəkər tozunun şirəsini onun üzərinə töküüb, tez-tez qarışdırırlar ki, əmələ gəlmiş xəmir öz yağını bayıra versin, onda demək halva hazırdır. sonra halvanı nimçələrə töküüb, yastılayaraq üzərinə darçınla xaşxaş səpirlər.

NİŞƏSDƏ. Buğdanı göyərdirlər. 0,5 sm cücərdəndən sonra onu döyərək birinci suyunu götürüb, sərib qurudurlar. Sonra alınan çöküntünü un halına gətirib torbaya töküüb quru yerdə saxlayırlar. Lazım olanda isladib işlədirlər.

NİŞƏSDƏ TƏRƏYİ. Tavaya yağ töküüb qaynayan zaman üzərinə sarıkök, ayrılıqda hazırlanmış nişəsdə və şəkər tozunun şirəsini töküüb qarışdıraraq ağzını örtüb dəmə qoyurlar. Arabir ağzını açıb altını üstə və üstünü alta çevirirlər. Bu iş o vaxta qədər təkrarlanır ki, nişəsdə, yağ və şirə bir-birinə qarışaraq qızarmış olsun. Onda nişəsdə tərəyi hazır olur.

LAVAŞ. Adi xəmir yoğurub ondan xırda kündələr kəsərək, yuxa açılır. saç üzərində və ya təndirdə bişirilir.

YARMA. Buğdanı yuyub, qurudandan sonra onu əl daşında çəkib yarma halına gətirirlər. Yarmadan yarma-plov, yarma aşı bişirilir.

XƏNGƏL. Una su, duz və yumurta vurub xəmir qatılır. Alınan xəmindən balaca kündə kəsib, yuxa açılır. Yuxanın üzərinə seyrək un səpərək paxlava şəklində 2 - 2,5 sm böyüklükdə kəsilən xəngəllərə un səpilir ki, bir-birinə yapışmasın. Bunları qurudub saxlamaq, lazım olanda götürüb bişirmək olar.

XƏŞİL. Bişirilən qaba soyuq su tökülüb, ocağa qoyulur. Su qızmağa başlarkən, suyu qarışdır-aqarışdır-aq unu suyun üzərinə tökürlər. O vaxta qədər qarışdırırlar ki, un suda yumru qalmayıb tamamen horra halında olsun. Sonra qabın ağzını örtüb bir müddət dəmə qoyurlar. Xəşil hazır olandan sonra nimçələrə töküb, üzərinə darçın, yağ, şəkər tozu və ya doqaab töküb yeyirlər.

FƏSƏLİ (QALIN LAVAŞ) Fəsəli ununun üzərinə su, acı xamra və duz töküb, adi xəmir hazırlayır, üstünü örtüb gözləyirlər. Sonra xəmindən kiçik kündələr qayırib, çörəkdən nazik, yuxadan qalın yuxalar açaraq üzərinə yağ sürtüb, qatlayır, qatlanmış yuxadan yenə yuxa açılır. Bu işi 4 - 5 dəfə təkrar etdikdən sonra beşinci dəfə açılan yuxa lay-lay olur ki, bunu da sac üzərində bişirirlər.

QUTAB. Adi xəmindən bişirilir. Qoz böyüklükdə kündələr kəsib yuxalar düzəldirlər. Yuxaların bir tərəfində əvvəlcədən hazırlanmış ətdən, boranıdan, göyərtidən qoyub o biri tərəfini üstünə çevirib, qıraqların büküb sac üstündə bişirirlər. Götürən zaman üzərinə yağ sürtüb bir-birinin üstə qoyurlar.

SÜDLÜ ÇÖRƏK. Unu süd və duzla yoğurub, üstünü örtüb gözləyirlər. Sonra xəmiri kündə edərək yastılayıb üzərinə yumurta sarısı sürtərək, təndir çörəyi kimi bişirirlər. Südlü çörək həm dadlı olur, həm də gec quruyur.

ZİREN. Yağlı xəmir edib kündələrdən qalın yuxalar açırırlar. Yuxanın bir tərəfinə qabaqcadan hazırlanmış iç (un, yağ, şəkər tozu) qoyub yastılayandan sonra yuxanın o biri tərəfini için üzərinə çevirib qıraqları bir-birinə yapışdıraraq təndirdə bişirirlər. Ziren qədim zamandan ancaq Lerik rayonunun Zuvand zonasında bişirilir. Ziren həftələrlə xarab olmadan qalır. Onu yavan da yeyirlər.

SƏMƏNİ. Buğda yuyulub məcməyiyə səpilərək üstü yaş dəsmalla örtülür ki, tez cücərsin. 6 -7 gündən sonra, buğda 1 sm göyərəndə onu döyüb suyunu götürür, qalan döyülmüş buğdanın üzərinə az su töküb, yenidən əllə sıxılıb alınan suyun üzərinə un töküb horra halına gətirərək, teştdə od üzərinə qoyub, qaynayana qədər qarışdırırlar. Teştdə səməninin suyu quruduqca birinci götürülən sudan ona əlavə olunur. Səməni qatılışb, rəngi yarımqızarmış olanda teştin ağzını örtüb, dəmə qoyurlar. Səməni qazmaq bağladığıca qoparıb içərisinə atırlar. Bir neçə dəfə təkrar olunandan sonra səməni hazır olur. Bəzi yerdə içərisinə qoz-fındıq da qatırlar.

İSFAHAN HALBASI. Buğdanı yuyub, məcməyiyə səpərək üstünü yaş dəsmalla örtürlər ki, tez cücərsin. 6 -7 gündən sonra buğda 1 sm göyərəndə onu döyüb birinci suyunu götürüb, qalan döyülmüş buğdanın üzərinə az su töküb yenidən əllə sıxaraq alınan suyun üzərinə un tökür, xəmir edirlər. Sonra bişirilən qaba yağ sürtərək xəmiri qabın içərisində od üzərinə qoyurlar. O, yavaş-yavaş qaynamağa başlayır. Bişənədək bir neçə dəfə ərsinlə altını üstə, üstünü alta

çevirərək dibinə yağ atırlar. Sonra birinci suyu az-az onun üzərinə tökürlər, Beləliklə, halva qay-nayib qazmaq bağlaya-bağlaya çevrilir və qazmaq bağladıqca onu çıxardaraq, bir qaba yığırlar. Buna hil, mixək, zəncəfil, istiot, şərbət və darçın qataraq qarışdırırlar. Alınan qarışığı xırda-xırda, 100-120 q-lıq kündələr şəklində götürüb əldə yumrulayaraq üzərinə qoz ləpəsi yapışdırırlar. Beləliklə, bütün xəmir qazmaq halına gətirilərək halva halına salınır.

QUYMAQ. Quymaq üçün tavaya yağ töküb, qaynamağa başlayarkən üzərinə sarıkök ilə unu qarışdıraraq tökürlər. Halvaya nisbətən bunun unu az olur, burada un yağın içərisində qaynaraq qızarır. Bunun üzərinə qaynar su töküb zəif od üzərinə qoyur, arabir yoxlayırlar. Hərgah qazmaq bağlayıbsa, ərsinlə altını üstə, üstünü alta çevirirlər. Quymaq tam hazır olanda qablara çəkib üzərinə darçın ilə şəkər tozu tökürlər.

PAXLAVA. Paxlavanın xəmirini un, yağ, acı xamra və su ilə yoğurlar. Xəmir gələndən (yetişəndən) sonra xırda kündələr hazırlayırlar. Bişirilən qabın içərisinə yağ sürtüb birinci yuxa ora sərilərək onun da üzərinə yağ sürtülür, sonra ikinci yuxa sərilir. Bunun üzərinə isə qabaqcadan hazırlanmış iç (qoz, şəkər, darçın, hil, mixək, sarıkök qarışığı) tökərək yayırlar. Daha sonra üçüncü yuxa yayılır və üzərinə iki qaşığı yağ çəkilərək iç töküb yayırlar. Beləliklə, bütün yuxalar eyni halda sərilir. Sonuncu iki yuxanı isə bunların üzərinə sərilər. Alınan paxlava kütləsinə bıçaqla fal-fal, paxlava şəklində kəsərək, hər tikə (fal) paxlavanın üzərinə ya bir para fındıq və ya mixək sancılır. Paxlava kəsilməmişdən üzərinə zəfəranlı yumurta sürtülür. Sonra od üzərinə qoyulur, ocaqdan götürülənə yaxın üzərinə şəkər şərbəti tökülüb beş dəqiqədən sonra götürülür.

QOBUT. Buğdanı yuyub qurudandan sonra qovrulur, sonra onu əl daşında çəkib qovut edir, üzərinə bəzən doşab töküb yeyirlər. Amma çox vaxt şəkər tozu qatırlar.

BALIQDAN HAZIRLANAN XÖRƏKLƏR

QIZIL BALIQ. Qızıl və azatmayı balıqlarından gözəl kabab olur. Onu tavada qızadırlar və bir də döşmə-plov ilə bişirirlər. Yeyərkən üzərinə əsasən turş nar sızırırlar və ya sirkə-badımcanla və başqa xuruşlarla yeyirlər.

ZİYAD BALIĞI. Ziyad balığı təmizləyib içərisinə qabaqcadan hazırlanmış ləvəngi ilə (qoz, soğan, duz və istiot qarışığı) qarnını, qulaqlarını, ağzını doldurub isti təndirdə bişirirlər. Ziyad balığından kabab, tavada bişmiş, qurudulmuş və şor balıq halında da istifadə edilir. Ziyaddan bişən bütün növləri çörək və plovla yeyirlər.

XƏŞƏM BALIĞI. Xəşəm balığı ziyad balığından yağlı olur. Bundan da ləvəngi balıq hazırlanır. Quru, duzlanmış şəklində yeyilir, habelə kabab edilir. Onun bütün bişmiş növləri plov və çörəklə yeyilir.

ÇAPAQ, SUF, KÜLMƏ, ÇƏKİ, KEFAL və ŞAMAYIL balıqları da ziyad və xəşəm balığı kimi hazırlanır. Bunlar da plov və çörəklə yeyilir.

DİGƏR XÖRƏKLƏR

LƏVƏNGİ. Ləvəngini hazırlamaq üçün qabaqca bir qədər qoz və ondan 4-5 dəfə çox soğan təmizləyirlər. Ayrılıqda əvvəl ət məşinində (qədimdə tabaqda daşla döyərdilər) qozu çəkib bir tərəfə qoyurlar. Sonra soğanı da ət məşinində çəkib suyunu sıxandan sonra alça turşusu ilə birlikdə (yaxud lavaşada və ya hazır turşuda isladıb) əllə vəzləyərək qarışdırı-a qarışdırı duz, istiot, ətrindən ötəri döyülmüş bir az darçın əlavə edirlər (bəzən az da olsa kişmiş qarışdırırlar). Sonra alınan qarışıq qabaqcadan təmizlənilib, duzlanıb, turşulanmış toyuğun, ördəyin və ya qazın içərisinə doldurub, ayaqlarını qarnına tərəf əyib qarnını və boğaz tərəfdən kəsilən yerlərini tikib bişirirlər.

Ləvəngini od üzərində də bişirmək olar.

BALIQ LƏVƏNGİSİ. Balıqlardan əsasən ziyad (azatmayı) balığını ləvəngi edirlər. (Düzdür, çəki, xəşəm, çapaq və külmə balıqlarından da edirlər. Ancaq ziyad kimi dadlı olmur). Keçmişdə bunları da çölməkdə, sacayaqda od üzərində bişirirdilər. Bu ləvəngi də toyuq ləvəngisi kimi hazırlanır. Kürülü balıqların kürüsündən də ləvəngi ilə qarışdırıb balığın qarnına və qulaqlarına doldurub bişirirlər.

AŞLAR

BORANI AŞI. Boranı fal-fal edib qazana su tökərək noxudla birlikdə ocağa qoyurlar. Boranı bişərkən çıxarıb qazanda qalan noxudun üzərinə düyü töküb qaynadırlar. Boranı əzib horra halında duzla birlikdə qazana - noxudla düyü üzərinə töküb qarışdırırlar. Qarışıq bişib hazır olana yaxın, soğan dağı töküb qarışdırırlar, sonra ocaqdan götürürlər. Bəzən boranı aşına süd də tökürlər.

AĞ AŞ. Düyü yuyulub üzərinə su və duz tökülüb qaynadılır. Düyü bişib horra halına gələndə ocaqdan götürüb, quru alçadan hazırlanmış turşuya şirni vurur, nimçələrdə aşın üzərinə töküb yeyirlər. Ağ aş ən çox qışda yeyilir (turpla).

AYRAN AŞI (DOVĞA). Əvvəl noxudu ayrıca qaynamağa qoyurlar. Sonra bişirilən qazana qatıq, düyü, 1-2 yumurta, bir qaşığı un töküb və lazımı su ilə ocağa qoyub, qaynara düşənə qədər qarışdırırlar. Qaynandan sonra dadına görə duz atılır və qaynar ayran aşının içərisinə doğranıb hazırlanmış keşniş, şüyüd, nanə, kəvər, sarımsaq, ispanaq bişmiş noxud töküb qarışdıraraq, bir müddət xırda odda qaynadırlar. Bəzən ayran aşına balaca küftələr atır və kələm də doğrayırlar.

TURŞULU AŞ. Paxla, buğda, lobyə, noxud və düyünü isladirlar. Hamısını bir qazana töküb, üzərinə su əlavə edib qaynadirlar. Yarımbişmiş olanda bunların üzərinə quru alça, qara turşu, boranı və kişniş doğrayıb tökürlər. Bir az qaynadıb dadına görə şirni töküb birlikdə qaynadandan sonra duz atırlar.

HƏDİK. Noxudu, lobyanı, düyünü isladıb, birlikdə qazana töküb üzərinə su əlavə edir, ocağa qoyaraq o qədər qaynadılır ki, tamamilə açılıb həll olur. Sonra duzunu töküb içərisinə bişirilib hazırlanmış baş-ayaq və ya soğandan töküb ocaqdan götürürlər.

SÜDLÜ AŞ. Düyü yuyulduqdan sonra bişirilən qabda südün içərisinə tökülür, ocağa qoyulub qaynadılaraq arəbir qarışdırılır. Sonra lazımi duz, sarıkök atıb, bişənə qədər qarışdırırlar. Südlü aş yeyərkən üzərinə yağ, darçın, şirni tökürlər.

ƏRİŞTƏ. Lazımi miqdarda un, yumurta, duz və su ilə bərk xəmir edilib yuxa açılır, əriştə kəsilir. Sonra bişirilən qazana su töküb qaynadırlar, qaynar suya duz töküb, hazırlanmış əriştəni qazanın içərisinə səpə-səpə tökürlər. Bişənə yaxın üzərinə hazırlanmış soğandağı töküb qarışdıraraq götürürlər.

Vaxtilə kəsilib qurudulmuş əriştədən də bişirilə bilər. Sirkə, sirkəbadımcan və nanə ilə yeyilir.

OMAC. Omac üçün unu, yumurtanı, suyu və duzu qarışdırır, əlin içində ova-ova xırda yumrular əmələ gətirirlər. Sonra ələkdən keçirib unu yumrulardan ayırırlar. Qazana su töküb qaynayan zaman omacı qazana töküb qarışdırırlar. Omac bişən dövrdə içərisinə əvvəlcədən hazırlanmış soğandağı tökürlər. Yeyiləndə quru nanə və sirkə tökülür.

KÜKÜLƏR

SƏBZİ KÜKÜ. Səbz kükünü bişirməkdən ötrü, kişnişi, şüyüdü, göy soğanı, sarımsaqla birlikdə döyüb, üzərinə yumurta, duz istiot bir az un töküb qarışdırırlar. Bişirilən qaba yağ atıb qaynara düşərkən bu qarışığı yağın üzərinə töküb qarışdırırlar, sonra xırda odda ocağa qoyub üstünü qabla örtüb bişilir. Səbz kükü plov və çörəklə yeyilir.

KARTOF KÜKÜSÜ. Əvvəl kartofu bişirib əzir və üzərinə duz, istiot, yumurta və şəkər tozu töküb qarışdırırlar. Sonra ocaqda qaynamaqda olan yağın üzərinə töküb, xırda odda qızarmağa qoyurlar. Hər iki üzü qızarıb bişəndən sonra fal-fal doğranır, plov və çörəklə yeyilir.

BADIMCAN KÜKÜSÜ. Badımcanın qabığı soyulub, duzlanır, qara suyu çıxarılır. Sonra soğanla birlikdə döyülüb və üzərinə duz, istiot, yumurta, un töküb qarışdırılır, tavada qaynamaqda olan yağın içərisində hər iki üzü qızardılır. Qızardan sonra fal-fal doğranaraq plov və çörəklə yeyilir.

QOZ KÜKÜSÜ. Qoz təmizlənilib, soğanla birlikdə döyülür. Sonra üzərinə duz, istiot, yumurta və un tökülüb qarışdırılaraq, tavada qaynar yağın içərisinə tökülür, hər iki üzünü lap zəif odda qızardırlar. (Çünki qoz tez yanır). Qızardan sonra fal-fal doğranıb plov və çörəklə yeyirlər.

ƏT KÜKÜSÜ. Ət soğanla birlikdə narın döyülür. Buna duz, istiot və yumurta qatıb tavada qaynamaqda olan yağın içərisinə hər iki üzünü qızardaraq götürürlər. Sonra fal-fal doğranır, plovla yeyilir.

PƏTƏLƏR

MƏRCİ-PƏTƏ. Mərçi yuyulub boranı ilə birlikdə qaynadıldıqdan sonra, qara sularını süzüb birlikdə əzərək, üzərinə duz, istiot, dadına görə şirni və soğan töküüb, balaca odda qaynadılır. Mərçi-pətə çörəklə yeyilir.

BORANI-PƏTƏ. Boranı doğranılıb, az suda vəm ilə qaynadılır. Hazır olduqda bişirilən qabda əzərək, üzərinə duz, istiot, soğandağ töküüb ocağa qoyurlar. Bəzən pətənin içinə ayrıca qaynadılmış ağ lobya (maş) tökülür. Bunu da çörəklə yeyirlər.

POMİDOR PƏTƏSİ. Pomidoru doğrayıb qazana tökərək bir az qaynatdıqdan sonra üzərinə duz, istiot, yumurta, sarımsaq və soğandağ töküüb qarışdıraraq bir az qaynadıldıqdan sonra götürülür.

BADİMCAN PƏTƏSİ. Eyni ilə pomidor pətəsi kimi hazırlanır.

TƏRƏ. İspanaq tərəsi, çeştərə, əvəlik tərəsi və hori tərəsinin hər birindən ayrıldıqda tərə bişirilir. Qabaqca ispanağı tərə bişirilən qaba doğrayıb üzərinə duz, su və düyü töküüb ocağa qoyurlar. Qaynayan zaman içinə quru alça atıb qarışdırırlar. Tərə bişəndən sonra üzərinə yağ, yumurta və döyülmüş sarımsaq töküür, bir az qaynadıb odun üzərindən götürür. Tərə quru balıq, soyuq plov və çörəklə də yeyilir.

Eyni ilə çeştərə, əvəlik tərəsi və həri tərə də ispanaq tərəsi kimi bişirilir.

MEYVƏLƏR VƏ ONLARDAN HAZIRLANAN ƏRZAQLAR

HEYVA 1. Yay heyvası, 2. Peşməyi heyva, 3. Payız heyvası, 4. Qış heyvası. Bu heyvalardan rub, mürəbbə, riçal (çəm) hazırlanır və onlar bişməmiş də yeyilir.

RUB. Rubu bişirməkdən ötru dərilmiş heyvanı yuyandan sonra (növündən asılı olmayaraq) dilim-dilim doğrayır, tumundan (lüğəbindən) ayırırlar. Lüğəbi

qurudulub bir qabda saxlanılır, soyuq dəymiş şəxsın sinəsinin bəlğəmini təmizləməkdən ötrü suda isladılıb həlimi içilir.

Doğranmış heyvanın miqdarına görə götürülən qaba (qalaylı, mis, çuğun və ya bürünc qab olmalıdır) su töküb qaynadırlar. Bişəndən sonra təştin üzərinə sıra ilə ensiz taxtalar düzüb üzərinə təmiz bir kisə qoyub bütün qaynanmış heyvaları hissə-hissə kisə tutana qədər içərisinə töküb süzəndən sonra heyvanı da sıxıb suyunu çıxarıb puşu (cecəsi) atırlar.

Alınan heyva suyunu bürünc təştə töküb ocağa qoyurlar, su qaynayıb quruduqca qalan heyva suyundan ona əlavə edilir, sonra o vaxta qədər qaynadılır ki, su mətə çevrilir, yəni qatılışır. Təşt yerə qoyulub soyuyandan sonra qablara tökülür. Rubu bütün xərəklərlə yeyirlər. Bu iştah açan məzə ancaq Lənkəran zonasında hazırlanır. Onu uzun illər saxlamaq olar, ancaq həmişə sərib yerdə saxlanmalıdır. Vaxtilə 200 -250 kq heyva bişirib 20 -25 kq rub əldə edərtilər.

ARMUD. Lətənz armud, səmənd armud, güləbi armud, nar armud, hülə armud, kök armud, pənəgün armud, şəlim armud.

Bu armudların bəzilərindən rub, doşab, mürəbbə hazırlanır və bəziləri duza qoyulur. Bişməmiş də yeyilir.

DOŞAB. Doşabı bişirməkdən ötrü armudu yuyub (növündən asılı olmayaraq) iki-üç yerə bölüb qazanda qaynadırlar. Dənəsini (tumunu) ayırırlar. Qaynayandan sonra qalan bütün hazırlanma gedişi rubunku kimidir. Ancaq doşab rubdan bir az duru olur. Onun dadı armudun növündən asılıdır.

ALMA. Yay alması, payız alması.

Bu almalar ancaq yeyilir, bunlardan bəzən mürəbbə bişirilir. Lənkəranın özündə alma çox az olur.

ƏZGİL. Dombul əzgil, balaca şirin əzgil, balaca turş əzgil. Bunların bəziləri qurudulur və duza qoyulur. Yetişəndə yeyilir.

HINDAMIRA (XURMA). Hındamıra əsasən meşədə bitir. Kalı ağız büzür. Yetişmişə həm qurudulur, həm də ondan gözəl hındırma doşabı bişirilir, (Ən böyüyü iri fındıq boyda olur).

ALBALI. Albalı qurudulur, ondan mürəbbə bişirilir və yeyilir.

ALÇA. Dombul alça, lal alça, qəzvini alça, fındığı alça, göyçəsultan, gilası alça, turş alça. Alçaların bəzisi qurudulur. Ondən turşu, mürəbbə bişirilir və yeyilir.

GİLAS. Ağ giləs, qara giləs, sarı giləs. Ağ və qara giləsdən mürəbbə bişirilir, sarı giləs isə yeyilir.

ÜZÜM. Kışmışı, şixvəli, xınbı, talış üzümü, çaxır üzümü, keçimcəyi.

Bu üzümlərin bəzisindən yeyilməkdən başqa həm də sirkə, abqora, şərab hazırlanır, duza qoyulur və mürəbbə bişirilir.

TUT. Ağ tut, qara tut, şah tut, kababı tut. Bunlar təzə halda yeyilməklə yanaşı, həm də qurudulur, onlardan doşab bişirilir, spirt çəkilir.

ƏNCİR. Ağ əncir, qara əncir, iki bəhrəli əncir. Təzə yetişmiş halda yeyilməklə yanaşı, mürəbbə, riçal bişirilir, qurudulur.

İYDƏ. İydə qurudulub yeyilir.

LİMON. Limon həm qurudulur, həm də qurudulmamış çayla içilir.

PORTAĞAL. Yetişmiş yeyilir.

SUMAQ. Lənkəranın “İsti su” meşəsində bitir. Bir sıra xörəklərdə istifadə olunur. (Yuxarıda göstərilmişdir.)

ŞAFTALI. Tüksüz şaftalı, tüklü şaftalı. Bunlardan mürəbbə bişir və yeyilir.

FINDIQ. Fındıq çox bişmişlərdə istifadə olunur və yeyilir.

QOZ. Qoz yeyilməkdən əlavə, ondan quş əti, balıq və çörəklərdə istifadə edirlər.

ZOĞAL. Zoğalı qurudurlar, mürəbbə bişirir və çiy də yeyirlər.

NAR. Şirin nar, turş nar, gülöyşə nar. Şirin nar yeyilir və ondan nar-şərab hazırlanır. Turş narı Lənkəranda xörəklərdə və balıq yeməklərində istifadə edirlər (sirkə əvəzində işlənir.)

İNNAB. İnnab qurudulur və qurumamış da yeyilir.

GAVALI. Bir neçə cür olur, bunlardan mürəbbə bişir və yeyilir.

GÖYƏM. Göyəmdən mürəbbə bişirilir və yeyilir.

QARAGİLƏ. Qaragilə əsasən meşələrdə bitir. Onu qurudur və qurumamış da yeyirlər.

ƏRİK. Ərik əsasən Lənkəranın Zuvand zonasında çox olur, bundan mürəbbə bişirilir və yeyilir.

ŞƏKƏR QAMIŞI. Ən qədimdən Talış mahalında şəkər qamışını hər yerdə əkib istifadə edirdilər. Şəkər qamışı qarğıdalı kimi həyətdə becərilirdi. Sonralar şəkər qamışı əkini nədənsə unudulmuşdur. 1930-cu illərdə şəkər qamışına çox az yerdə rast gəlmək olardı. Bu illərdən sonra mən Lənkəran zonasında daha rast gəlməmişəm. İndi isə orada şəkər qamışı haqqında təsəvvürü olan yoxdur. Şəkər qamışının toxumu açıq qəhvəyi rəngdə və mərcidən iki dəfə kiçik olur.

Şəkər qamışını şuma seyrək səpirdilər, o bir metr yarım qədər boy atır, qarğıdalı kimi gül açırdı. Gövdəsini bərkiməmiş, sütlü (yumşaq) halda biçib 2 -3 sm böyüklükdə doğrayıb suda qaynadırdılar, (Rub və doşab bişirməkdən ötrü heyva və armudu doğrayıb qaynadan kimi). Tamam qaynayıb həll olunan sonra suyunu süzüb dənini torbaya tökürdülər. Suyunu qaynamağa qoyurlar. Qazandakı su qaynayıb quruduqca götürülən sudan az-az əlavə edilir. Su tamam töküləndən sonra o qədər qaynadılır ki, rəngi qəhvəyi olur, həm də qatılaşıb bərkiyir, bəzən rub kimi hazırlanır, bəzən də doşab tək duru götürürlər. Daha doğrusu, kim nə təhər istəyir, o cür də götürür.

Qədimdə şəkər qamışı şirni yerinə işlədilirdi.

BOSTAN VƏ TƏRƏVƏZ BİTKİLƏRİ

Qarpız	Yemiş	Gərmək	Boranı
Yelpənək	Pomidor	Badımcan	İstiot
Kələm	Noxud	Paxla	Lobyə
Mərçi	Turp	Lərgə	Soğan
Sarımsaq	Darı	Çuğundur	Kartof
Şüyüd	Kök	Çiyələk	Keşniş
Cəfəri	İspanaq	Turşəng	Vəzəri
Nanə	Yarpız	Tərə	Reyhan
Şalğam			

LƏNKƏRAN GÜLLƏRİ

Atəşi gül	Qızıl gül	Həmişəbahar
Mumi gül	Saatı gül	Nərgizi gül
Sırğayı gül	Ağ zanbaq	Sarı zanbaq
Göy zanbaq	Şəbgül	Mixəyi gül
Pəlliyi gül	Ətri gül	Xoruzpipiyi
Maldili gül	Bənövşə	Şinəf
Naznaz gülü	Oturun qızlar	Noruzgülü
İtağzi gülü	Maqnoli	Zənciri gül
Gümüşi gül	Pambuğu gül	Sarmaşıq və.s.

Yuxarıda qeyd etdiyimiz bostan və tərəvəz bitkilərinin hamısı Lənkəran xörəklərində işlənilir. Qarpız, yemiş, gərmək, turp və şalğam isə xörək yanında yeyilir.

Şalğam. Şalxam əsasən Lənkəran zonasında əkilir. Qıtıgotu (xren) kimi bir qədər tünd tamına və azacıq sarıya çalmasına baxmayaraq, ağ turpa o qədər oxşayır ki, çoxları onu ağ turpun əvəzinə alıb evə gətirir, yalnız yeyəndə bilir ki, başqa tərəvəz bitkisiymiş.

Şalğamı hazırlamaq üçün yuyur, qartımış yarpaqlarını atır, tər yarpaqları ilə kökünü kəsib ayrıca yığırlar. Qalan gövdəsini iriliyindən asılı olaraq, 4,6 yaxud 8 hissəyə doğrayırlar. Bişirilən qaba su və duz töküb qaynadırlar, hazırlanmış şalğamı qaynar suda daha 15-20 dəqiqə qaynadırlar, sonra aşızəndə süzülür. Təmizlənmiş kökləri ət taxtasında əzib üstünə şalğam, qaynar su töküb ocaq yanında qoyurlar ki, qıvcırsın. Qaynadılmış şalğamı - miqdarına görə balona, bəstiyə və ya 10-12 kiloluq qaba tökürlər. Həmin qaba şalğamın üzərinə qalxana qədər dağ su əlavə edirlər. Onun üstündən isə şalğamın döyülüb

qıçqırdılmış köklərini tüküb qarışdırırlar. Bütün bunların da üzərinə sirkə-şirə qarışığı tükürlər. (sirkə-şirə sirkəyə şirni və ya doşab qatmaqla hazırlanır). Bu minvalla hazırlanmış şalgam 10 -12 gündən sonra istifadə üçün tam yetişir. Onu xörək yanında, iştahaçan və həzmə kömək edən qıda kimi qəbul edirlər.

SON SÖZ YERİNƏ

Bu kitabı özüm və ailəm haqqında bir neçə sözlə bitirmək istəyirəm.

Azərbaycanın görkəmli şairi, babam Mirzə İsmayıl Qasir haqqında kitabın “Maarif və mədəniyyət” bölməsində az-çox məlumat vermişdim. Daha nə deyə bilərəm...

Ana babam — Kəlbə Manaf Qasimov Lənkərana Şamaxı rayonunun Lahıc qəsəbəsindən gəlmişdir.

Atam Mirzə Səbi 1870-ci ildə Lənkəranda anadan olmuşdur. O, 1898-1902-ci illərdə Krasnovodskda, dəniz limanında İmamverdi adlı bir sahibkarın gəmişi üçün mal qəbul edən vəzifəsində işləmişdir.

Mirzə Səbi 1902-ci ildən Lənkərana qayıdıb su idarəsində işə düzəlir. Bu vəzifədə 1926-cı ilin iyun ayına kimi işləyir.

Atam 1905-ci ildə evlənmiş, onun üç oğlu və üç qızı olmuşdur.

Azərbaycanda sovet hakimiyyəti qurulduqdan bir qədər sonra, hər yerdə olduğu kimi, Lənkəranda da vəziyyət hələ yaxşı deyildi. Ölkədə qarmaqarışlıq hökm sürürdü. Bizim tənəbidə (zalda) yaşayan Lənkəran dairə daxili işlər idarəsinin (гепо) rəisi Parsayev 1926-cı il iyun ayının 15-də atamı yanına çağırır deyir: “Yoldaş Axundov, sən çox sadə, təmiz, gözəl bir insansan. Sənin bu keyfiyyətlərini bilib, sənə bir məsləhət etmək istəyirəm. Gəlsənə, Bakıya köçsən? Çünki səndən çoxlu yalan məlumatlar, danoslar verirlər, bu məlumat və danosları, sənin xəbərindən mən yoxlamışam və öyrənmişəm ki, bunların hamısı böhtandır.”

Atam da Parsayevin bu məsləhətini eşidib, 1926-cı ilin iyun ayında ailəsiylə birlikdə Bakıya köçür.

Mirzə Səbi 1926-cı ildə Zığ kəndi ilə Əhmədli arasında yeni açılmış keçəllər xəstəxanasına müdir təyin olunur. Həmin ildən Bakıda müxtəlif idarələrdə çalışmışdır. O, 14 noyabr 1937-ci ildə həbsə alınmış, 1 mart 1943-cü ildə Daşkənd yaxınlığında olan həbs düşərgəsində ölmüşdür. 1956-cı ildə bəraət almışdır.

Mən 7 yaşından oxumağa başlamışam. İlk müəllimim (mollam) anam olmuşdur. O mənə və bir neçə qonşu uşaqlarına çərəkədən (ərəb əlifbasından) dərs demişdir. Çərəkəni qurtarmışdıq ki, 1917-ci il fevral — burjuva inqilabının sədası Lənkərana gəlib çıxdı. Qarmaqarışlıq hadisələr baş verdiyindən oxumağı davam etdirə bilmədim.

Uşaqlıq illərimdə çoxlu xəstəliklərə məruz qalmışam. Qızılcadan sonra məndə sinəgirlik qaldığından, bacı və qardaşım mənə “Xırxır” ləqəbini vermişdilər. Həkimlərin müalicə etmələrinə baxmayaraq, bu xəstəlik məndən uzun müddət əl çəkmədi. Ancaq xalq təbabətini yaxşı bilənlərin məsləhətinə qulaq asıb iki kirpi ətinin kababını yedikdən və üç çöl dovşanının qanını isti-isti içdikdən sonra həmin xəstəlik tamamilə yox olub getdi.

Uşaqlıq çağlarımda çox nadinc olduğumdan anam məni tez-tez nazik çubuqla döyərdi. Bir gün yenə də məni döyərkən, çəpər qonşusu olan dayımgilə qaçdım. Dayılarım öz ata-baba sənətlərini davam etdirirdilər. Böyük dayım Ələsgər misgər, kiçik dayım Əliheydər dəmirçi idi. İkisi bir dükanda işləyirdi.

Onlar mənim nadincliyimin “dərmanını” tapmışlar kimi, anama dedilər ki, qoy İshaq gündüzlər dükana, bizim yanımıza gəlib, sənət öyrənsin, axşamlar isə yenə mal-qaranın qabağına çıxar. Bu iş anamın ürəyindən olduğu üçün razılıq verdi. 1918-ci ilin iyun ayı idi...

Bir müddət sonra Musavat hökuməti Astara tərəfdən qoşun çıxarıb, Sütəmurdova qədər gəldi. Ancaq Muğan polku Musavat qoşununu Lənkərana buraxmadı. Axşamlar bərk atışma gedirdi. Çay uzunluq qayaların dalında səngərlər qazılmışdı. Muğan polkunun qərargahı Kəlbə Tağının evində idi (hazırda bura ölkəşünaslıq muzeyidir). Bizim dükan oraya çox yaxın idi.

Musavat hökuməti qurulan il mən məktəbə gedirdim, eyni zamanda dükanı unutmamışdım. Dükan o zaman Qapandibində idi. O zaman mənimlə doktor İsabəy Əlibəyovun uşaqları da oxuyurdular (Əsgərxanın qız nəvələri Balabəy və Rauf).

Biz oxuyan məkəb xəstəxananın yanında idi. Sonralar onu söküüb, yerində indiki dördmərtəbəli orta məktəbin binasını tikdilər.

Atam 1924-cü ilin avqustunda məni iki yoldaşım ilə - Lətif Salayev və Həzi Aslanovla birlikdə Bakıya hərbi məktəbdə oxumağa göndərdi. Üçümüz də mövsümə görə yüngülcə geyinmiş, saçımızı dibindən qırıxdırmışdıq.

Bələdçimiz Bakı darülməülliminin tələbələri - mənim böyük bacım Bacıxanım və Aliyə idi. Gəmi ilə gecə gedirdik. Sevincimiz yerə-göyə sığmır, gözümüzə yuxu getmirdi.

Bakıya çatdığımız günün axşamını Həzi ilə mən İçərişəhərdə, bibimgildə qaldıq. Ertəsi günü isə böyük təəssüf içində dostlarımdan ayrılmalı oldum: onları hərbi məktəbə götürdülər, mənim isə uşaqlıqda sol qolum sınıb və əyri bitdiyi üçün qəbul etmədilər. Lənkərana qayıtmalı oldum...

Burada sənaye texnikumuna girdim. 1926-cı ildə yay tətilinə çıxmışdım. Texnikumun yaxınlığında elektrik stansiyası tikilirdi. Tikinti başa çatmaq üzrə idi. Orada işləyən bənnalardan biri bizim qonşumuz Qulamhüseyn idi. O öz sənətini öyrənməyi mənə məsləhət elədi. Razılışıb tikintidə işə başladım. İş səhər saat 6-da başlayıb, axşam 5-də qurtarırdı, 12-dən 15-dək fasilə olardı.

Biz tikintini apardığımız dövrdə şəhərin küçə və evlərinə, idarə və müəssisələrinə işıq xətləri çəkilib hazırlanmışdı. Elə həmin il (1926) divar hörmə işi qurtardı. Stansiyanın tikintisi 1926-cı il sentyabrın 1-də tamamilə başa çatdırıldı, sentyabrın 15-də qeyri-rəsmi surətdə şəhərə ilk işıq verildi. Açıılış isə 1927-ci ildə oldu. Açıılış mərasimi S. Ağamalıoğlunun başçılığı ilə keçdi.

Bizim dükandan xeyli aralı Məşədi Mikayılın (Bağirovun) dükanı yerləşirdi. Onun nə satdığını bilməzdim, ancaq həmişə stul qoyub, dükan

qabağında əyləşərdi. 1919-cu ildə onun dükanına çoxlu adam gəlib-gedərdi. Məşədi Mikayıl məni bir yerə göndərəndə ya əli ilə, ya da gözləri ilə çağırardı, dayım da deyərdi: “Get, dostun çağırır”. O, xeyli zarafat edəndən sonra mənə kağız və ya dillə tapşırıq verib, ya Qvanın dükanına, ya Ağaməmmədəligilə, ya da başqa bir yerə göndərərdi. Mənə nə şey versəydilər, mən onu “Mars” adlı itimin xaltasının alt üzündə olan meşin cibinə qoyardım.

Çox -vaxt Ağaməmmədəli məni Gərmətükə - Ağamirgilə göndərərdi. Havzavuya bircə dəfə - Mirzə Şirəligilə getmişəm. Qalan vaxtlar onun indiki Həzi Aslanov küçəsindəki evinə gedirdim. Kəndlərə göndərəndə dayımgilin itini də götürürdüm. Çünki kəndlərdə o zaman çoxlu it olurdu, öz itimin xaltasına bağladığım ipi həmişə əlimdə tuturdum. Çox vaxt yoldaşlarımdan da götürürdüm ki, yolda oynaya-oynaya gedib-gələk, həmişə də mənə tapşırırdılar ki, kimin yanına getməyim barədə heç kimə-bir söz deməyim.

Bununla demək istəyirəm ki, özüm də bilmədən Lənkəran inqilabçılarına xidmət edərmişəm.

Verilən tapşırığı yerinə yetirib, qayıdandan sonra məni mükafatlandırırdılar. Hətta çəkməçi Abdulla bir cüt dübəndi də tikib vermişdi.

TƏQAÜD DÖVRÜNDƏ FƏALİYYƏTİM

1981-ci ildən təqaüdə çıxmışam. İşsiz dura bilməyərək, babamın 44 il əvvəl respublika əlyazmalar fonduna verdiyim şerlərini üzə çıxarmaqla məşğul olmağa başladım.

Ən əvvəl babam M. İ. Qasirin Lənkəranda olan qəbri üzərində büstünün qoyulmasına təşəbbüs göstərdim. 1983-cü il iyun ayının 6-da, kitab bayramı günü abidənin açılışı oldu.

Bu işə nail olandan sonra, həm özümün, həm də Lənkəran ziyalılarının arzusunu yerinə yetirərək, babam M. Qasirin əlyazmalar fondunda yatan külliyyatını toz basmış qovluqların içərisindən çıxartmağa girişdim.

Bu arada- 1984-cü ilin may ayında məni güclü ürək iflici vurdu. Ayın 24-də beş saat yarım ölü qaldım. Başda dayım oğlu, dosent Məhəmməd Tağıyev olmaqla, Bakı şəhər 4 №-li xəstəxanasının həkimləri mənə bihuşdar verib qanıma dəqiqədə 4000 dəfə tərsinə hərəkət etdirərək... o dünyadan qaytardılar!

İndi, allaha şükür eləyirəm ki, ikinci ömür hesabına yaşayıram.

Hərdən düşünürəm ki, mənə ikinci ömür verilməsinin səbəbi o imiş ki, ilahinin bədbəxt babam M. İ. Qasirə rəhmi gəlib. Məni ona bağışlayıb ki, onun külliyyatını çapa hazırlayım. Mən hərgah dirilməsəydim, onun yazıları hələ bundan sonra da toz altında qalacaqdı. Bəlkə də vərəqlərini güvə yeyəcəkdilər.

Böyük çətinliklərdən sonra iş tapşırıldı Sultanov Məmmədəğaya, yəni işin savadlı sahibinə. Çoxlu düzəlişlərdən sonra əlyazmanı 2 dəfə makinada yazdırdım. Nəhayət, əsər 1985-ci ildə “Yazıçı” nəşriyyatına təhvil verildi və çıxdı.

Yenə bu dövrdə babamın adını Lənkəranda əbədləşdirməkdən ötrü Azərbaycan KP MK-ya ərizə verdim. M. İ. Qasirin adı məktəbə, küçəyə verildi və Lənkəranda ev-muzeyi açıldı.

Ömür-gün yoldaşım ixtisasca müəllimdir. Altı övlad anasıdır. Hamısına lazımı səviyyədə tərbiyə verib, hamısına, yəni üç oğlan və üç qızı ali savadlı etdi. Heybət iqtisadçı, Tufan arxeoloq oldu, Qasir isə ticarət sahəsində işləyir. Qızlarımızın ikisi - Súdabə ilə Məsudə mənim yolumla getdilər - geoloqlar, Mənosə isə rus dili müəlliməsidir.

1971-ci ildə, yəni 54 yaşında ikən arvadımı bir toy evinə müdir təyin etdilər. O, 15 il də bu vəzifədə işləyəndən sonra, öz xahişi ilə 1986-cı ildən pensiyaya çıxdı. İndi zəhmətimizin təqaüdünü alaraq yaşayırıq...

Günlərim ötüşür, illərə dönür,
Ömrümün şamdanı günbəgün sönmür,
Cahan gözlərimə rəngsiz görünür,
Səksənə çatmışam, bu an, qocalıq.

Gənclik həsrətiylə çırpınır ürək,
Çətindir bu dərdi sadə söyləmək.
Arzum budur, yüz yaşı da biz görək,
Aman ver İshaqa, dayan, qocalıq.

Sağ olun, istəkli oxucularım, sağlıqla qalın. İsindiyiniz od-ocağı sevə-sevə yaşayın. Boya-başa çatdığınız torpağa baş əyə-əyə ucalın. El-obanızı, yurdunuzu sevin. Artığımı demirəm - mən Lənkəranı sevdiyim qədər sevin. Mənimçün dünya Lənkərandan başlamışdır. Lənkəranın hər çimdik torpağı tutiyadır mənimçün. Mən ondan əbədi ayrılmazam.

MÜNDƏRİCAT

Giriş

Tarixdən səhifələr

Lənkəran – Talış mahalı

Şıvkunovun törətdiyi bir faciə

Bala Məmməd

İlk pioner evi

Görkəmli şəxsiyyətlər

Talışinskilərdən bir nəsil

Mehmandarovlar

Həzi Aslanov

İnqilabdan əvvəl və sonrakı illərdə Lənkəranda görüb – tanıdığım xanəndə

və çalğıcılar

Maarif və mədəniyyət

Lənkəranın məktəb tarixindən

M.İ.Qasir və onun ədəbi irsi

Bakıya oxumağa göndərilən ilk qızlar

Memarlıq – abadlıq

Böyük bazarın Qapandibi ətrafında olan tikililər

Köprülər, yollar, əkinlər

Bəlləbur qalası və Xanbulançay gölü

Lənkəranda olan isti su bulaqları

Lənkəran adətlərindən

Toy

Novruz bayramı

Əşya ilə yazışma

Lənkəranda ləqəblər

Lənkəranda işlənən zərb – məsəllərdən

Lənkəranda kənd adları

Əlavə: Lənkəran mətbəxi

Son söz yerinə

İshaq Səbi oğlu Axundov
XATİRƏLƏRİMDƏ YAŞAYAN LƏNKƏRAN
(Xatirələr)

Исак Сабии оглы Ахундов
ЛЕНКОРАНЬ – ГОРОД МОИХ ГРЕЗ
(воспоминания)
(на азербайджанском языке)

Rəssamı A.Jabin. Bədii redaktoru İ.Karaş.
Texniki redaktoru S.Mehrəliyeva. Korrektor X.Şahbazova
Yığılmağa verilmiş 28.04.89. Çapa imzalanmış 12.07.89. FQ 13072.
Kağız formatı 60x84^{1/16}. Ofset kağızı. Ədəbi dəst. Şərti ç.v. 7.21.
Uçot nəşr. Vərəqi 7,7. Şərti rəng b/v 7,44. Tirajı 5.000. Sifariş 190.
Qiyməti 3 man.

Azərbaycan SSR Dövlət Nəşriyyat, Poliqrafiya və Kitab Ticarəti İşləri Komitəsi.
“İşiq” nəşriyyatı. Bakı – 370601, Qoqol küçəsi, 6.
(Direktor Qılman İsmayılov)
26 Bakı komissarı adına mətbəə. 370005, Bakı, Əli Bayramov küçəsi, 3.
(Direktor Aslan Quliyev)