

**AZƏRBAYCAN MƏTBƏXİ MADDİ MƏDƏNİYYƏTİN
TƏRKİB HİSSƏSİ KİMİ
(Azərbaycanın qərb bölgəsi materialları əsasında)**

Fəxriyyə H. Həvilova*

Azərbaycan milli mətbəxinin tarixi xalqımızın tarixi qədər qədimdir. Mətbəximiz öz zənginliyi və özünəməxsusluğuna görə bütün dünyada məşhurdur. Azərbaycan milli mətbəxi təkcə xərəklər, onların müxtəlifliyi, hazırlanma texnologiyasının öyrənilməsi baxımından deyil, həm də maddi mədəniyyətin tərkib hissəsi kimi araşdırılır. Müasir dövrdə Azərbaycan kulinariyasında xərəklərin qədim üsullarının spesifik xüsusiyyətləri bütün bölgə əhalisində olduğu kimi, qərb bölgəsi əhalisinin mətbəxində də qorunub saxlanılmışdır. Qərb bölgəsinin maddi mədəniyyətini əks etdirən yeməklərin elmi etnoqrafik təhlilindən belə nəticəyə gəlmək olar ki, göstərilən nümunələrin hər biri, bəzi bölgəyə müvafiq lokal fərqliliklər və spesifik xüsusiyyətlər nəzərə alınmasa ümum-Azərbaycan tipindədir və ümumtürk mədəniyyətinin tərkib hissəsini təşkil edir.

Açar sözlər: kulinariya, maddi mədəniyyət, mətbəx, maldarlıq, əkinçilik

<https://doi.org/10.30546/458901.2025.04.3016>

Giriş. Dünyanın ən qədim və zəngin mənəvi kulinariya mədəniyyətinə sahib olan Azərbaycan mətbəxi maddi mədəniyyətin bir hissəsi kimi hər zaman diqqət mərkəzində olmuşdur. Azərbaycan xalqının bu zəngin ənənələri uzaq keçmişdən bəri nəsildən-nəslə ötürülərək dəyişmiş, püxtələşmiş və bu-günkü yüksək inkişaf səviyyəsinə çatmışdır. Məhz bu səbəbdən müasir xalq kulinariyasını minilliklərin əməli təcrübəsinin ənənəvi yekunu kimi qiymətləndirmək lazımdır. Öz zənginliyi ilə hər zaman seçilən Azərbaycan milli yemək və içkilərinin növləri, hazırlanma qaydaları və s. bir sıra mühüm amillərlə - əhalinin təsərrüfat fəaliyyəti, sosial-iqtisadi vəziyyəti, eləcə də coğrafi şərait və etnik ənənələri ilə birbaşa bağlı olmuşdur.

Əksər hallarda əkinçi və elat əhali qruplarının yeməklərində müəyyən fərqli xüsusiyyətlər özünü göstərirdi. Əkinçi əhali qrupları əsasən bitki və tərəvəz məhsullarına, maldarlar isə gündəlik yeməklərində süd və ət məhsullarına üstünlük verirdilər.

Ümumi təsnifata əsaslanaraq qərb bölgəsinə məxsus ərzaq məhsulları-

*Bakı Dövlət Universitetinin müəllimi; t.ü.f.d., fexriyehavilova@mail.ru; ORCID ID: 0000-0003-1774-7461

nıda iki bölgü üzrə sistemləşdirmək olar:

- 1) bitki mənşəli məhsullar
- 2) heyvan mənşəli məhsullar [3, 13]

Birinci qrupa çörək və meyvə-tərəvəz məhsulları, ikinci qrupa ət xörəkləri və süd məhsulları aid edilə bilər.

Bitki mənşəli məhsullar içərisində xüsusi yer tutan üyüdülmüş taxıldan əsasən çörək (şəkil 1), fətir, lavaş (şəkil 2), yuxa, fəsəli (şəkil 3) və müxtəlif un xörəkləri, o cümlədən şirniyyatların hazırlanmasında istifadə olunurdu. Azərbaycan mətbəxinə məxsus ən qədim şirniyyat növlərindən biri məhz “İrəvan kətəsi” adlanan şirniyyatdır. Buğdadan qovurğa, qovut, hədik hazırlanırdı. «Qovud» kirkirədə döyülmüş buğda ununa şərbət, bal, süd və ya doşabın əlavə edilməsi ilə hazırlanırdı.

Gündəlik qida rasionumuzda geniş istifadə olunan lavaşla bağlı erməni iddiaları UNESCO səviyyəsindəki gedib çıxmışdır. Onlar lavaşı ənənəvi erməni çörəyi kimi UNESCO-nun qeyri-maddi mədəni irs üzrə Repräsentativ Siyahısına daxil etdirməyə çalışmışlar. Sual olunur, əgər lavaş ermənilərə məxsus qida növüdirsə, niyə 1698-ci ildən 1908-ci ilədək nəşr olunmuş 17 erməni dili lüğətinin heç birində «lavaş çörəyi» ifadəsinə rast gəlinmir? Axı hər hansı bir dilin lüğət tərkibi onun həm də tarixi və mədəni-etnoqrafik ənənələrini özündə ehtiva etdirən bir mənbədir. Araşdırmalar göstərir ki, ermənilər lavaşı Azərbaycan çörəxanalarına sifariş verirdilər. Buna sübut kimi onların dilində işlək olan qafiyəli bir deyimi misal göstərmək olar ki, təxminən belə bir mənə verir: “erməni koxasını (oğlan uşağını) Türk yuxası (lavaş) ilə bəslə”.

Undan hazırlanan xəmir xörəklərindən danışarkən xəngəl, xəşil (şəkil 3), umac, quymaq, əriştə, əriştə aşı, əriştə istisi (şəkil 4), həsi (qındı) və s.-nin adlarını çəkə bilərik ki, bu xörəklərin hər birindən qərb bölgəsi əhalisi, demək olar ki, gündəlik istifadə edirdi. Onları daha çox qışın soyuq vaxtlarında yeyirdilər. Bitki mənşəli xörəklərə isə əvəlikli isti, kətə (şəkil 6), cincilim qovurması, cincilim kətəsi, pencər qovurması və s.-ni nümunə göstərmək olar.

Əvəlikli isti adlanan yeməyi soyuqlamış adamlara müalicə məqsədilə bişirirdilər (şəkil 7). Yaz və yay fəsillərində əvəliyi hörük formasında qurudularaq qısa saxlanılırdı (şəkil 8).

Sulu və quru olmaqla iki növdə hazırlanan xəngəl un xörəkləri içərisində xüsusi çəkiyə malik idi. Xəngəli mis sinilərə çəkib, üzərinə ətdən (şəkil 9) və ya çolpadan (şəkil 10) hazırlanmış yağlı xuruş əlavə edirdilər. Xəngəl adətən qatıqdan hazırlanan “qurut”la yeyilirdi.

“Azərbaycan təbiəti hər cür yabanı bitkilərin inkişafı üçün əlverişli şəraitə malik olduğundan burada çoxlu miqdarda unnuca, qazayağı, pərpətöyün, əvəlik, qırxbuğun, yarpız, qıjı, qulançar, quzuqulağı, cincilim, çiriş və s.

yeməli bitki növləri tədarük olunurdu. Adları çəkilən bu yabanı bitki növlərindən müxtəlif vaxtlarda tər və qurudulmuş vəziyyətdə, çiy və bişirilmiş halda istifadə olunurdu” [2, 170].

Qərbi Azərbaycanda yetişən 2400 bitkidən biri də qırxbuğumdur və sırf bu bölgəyə məxsusdur. Bu bitki əsasən Qərbi Azərbaycanın Dərələyəz, Göyçə mahalında çox yetişirdi. Qırxbuğum yüksək dağlarda bitən bir bitkidir. Ona görə də düzən yerlərdə, Hacıkənd, Gədəbəy bölgələrində bitənlə Qərbi Azərbaycanda bitən qırxbuğumun çox fərqi var [6].

Əkinçiliklə yanaşı, maldarlığın da qərb bölgəsi əhalisinin məişətində mühüm yer tutması mətbəxdə maldarlıq məhsullarının çoxçeşidli istifadəsinə gətirib çıxartmışdı. Digər yeməklərlə yanaşı, süfrənin əsas yavanlığı kimi yağ, süd, qatıq, qaymaq, şor, ayran, pendir və s. ağartı məhsullarından geniş şəkildə istifadə olunurdu. Yeni doğulmuş heyvanın birinci südü “ağız” adlanırdı. Onu bişirdikdə çox dadlı yemək növü əldə edilirdi. Şahsevənlər arasında buna “kətəmz”, Quba zonasında “kələkə”, ayırım zonasında “ağız bulaması”, Naxçıvanda “kələkey” qərb bölgəsində isə “ağız” deyilirdi [2, 171].

«Koramaz» adlanan yemək təzə çalınmış qatığa bişməmiş südün qatılması üsulu ilə hazırlanır və əsasən isti havalarda sərinləşdirici qida növü kimi daha çox yeyilirdi. “Kətəmz” isə yeni bala vermiş heyvanın südünə qatıq və ya yumurta əlavə etməklə hazırlanan yemək növü hesab olunurdu. Kətəmz hazırlamaq üçün ağız südünü qazana töküb ocağın üstündə qaynayan qədər bulayırlar, bəzi yerlərdə buna bir qədər duz da atırdılar. Ağız dələmə sayığı bərkiyərkən qazanı ocağın üstündən götürüb yerə qoyurlar. Kətəmzi bıçaqla xırda hissələrə doğrayıb, çörəklə yeyirlər. Döl kompaniyası zamanı çoxlu kətəmz bişirib şirinlik əlaməti olaraq onun bir hissəsini qohum-qonşulara da pay verirlər” (2, 171). “Ağsulaq” hazırlamaq üçün sarımsaq-qatıq düzəldilir, üstünə əridilmiş təzə nehrə yağı qatılırdı.

Qərb bölgəsi əhalisinin əsas məşğuliyyəti maldarlıq olduğundan əksər xörəkləri bu gün bir çox türk xalqlarının mətbəxində də qorunub saxlandığı kimi sarımsaq-qatıqla yeyirdilər. Bu daha çox xəmir xörəklərinə şamil edilirdi. “Uzun qış aylarında, heyvanların südü azaldıqda ağartının yerini «qurut» deyilən iri, girdə formalı ağ rəngli yaylaqda nehrə çalxalanarkən artıq qalan qatıqdan hazırlanan xüsusi «konservant» əvəz edir (şəkil 11). Lazım gəldikcə qurudu ilıq suyun içinə qoyub 1-2 saat müddətinə əllə ovaraq, çox ləzzətli qatıq və qatığabənzər məhlul hazırlayırdılar. Bu cür qurut əzməsinə sarımsaq qatışığı artıq lazım olmurdu. Bu cür qurutlar indiyə qədər Anadolunun hər bir irili-xırdalı şəhərlərinin bazarlarında, Qərbi Azərbaycan əhalisinin hazırladığı ölçüdə və formada satılır. Orta Asiyada belə qurutlar nisbətən kiçik formada hazırlanır (şəkil 12) və əsasən xəmindən hazırlanan «beşbarmaq», «manti»yə əlavə edilir” [1, 208].

Yeni doğmuş inəyin yağlı südündən bulama da bişirirdilər. Bu xörək

növü ocağın üstündə bulanaraq hazırladığına görə xalq tərəfindən belə adlandırılmışdı. Yarım saata yaxın müddət ərzində bir nəfər dayanmadan südü bulamalı idi ki, süd çürüməsin. Hazır olduqda üzərinə şəkər tozu əlavə edilərək yeyilirdi. Ümumiyyətlə, bugünkü müasir Azərbaycan mətbəxinin əsasını təşkil edən qədim mətbəxlərdən biri də Qərbi Azərbaycan mətbəxidir. Qərbi Azərbaycan mətbəxi dedikdə ilk öncə zəngin saray mətbəxi göz önündə canlanır. Məhz elə bu səbəb ola bilər ki, bölgə əhalisi əsasən ət xörəklərinə üstünlük verir, növbənöv plovlar, qızartmalar, buğlama, xaşlama hazırlayırlar. Qərbi Azərbaycanın ən məşhur yeməklərindən biri qovurmadır. Keçmişdə soyuducu olmadığından təbii üsullarla yeməyi qışda saxlamaq üçün əti öz yağında qovururdular. Qovrulan əti ən az 6 ay saxlaya bilirdilər [6].

Azərbaycan mətbəxinə məxsus ləziz yeməklərdən biri də dolmadır. 30-dan artıq növü olan dolmanı Qərbi Azərbaycanda da hazırlayırdılar (şəkil 13). “Dolma” sözünün etimologiyasına dair iki əsas yanaşma mövcuddur. Birinci yanaşma hazırlanma qaydası ilə üst-üstə düşən “dolmaq”, “doldurmaq” feilləri ilə bağlıdır. İkinci yanaşmaya görə, yeməyin adı yarpağı içliyə dolmaq mənasında işlədilən “dolmaq” feilindən götürülmüşdür. Tədqiqatçı t.e.d. V.V.Poxlyebkin lüğətinin 398-ci səhifəsində qeyd edir ki, tolma (tulma) – dolmanın tatarca adıdır [4]. Qeyd etmək yerinə düşər ki, 2017-ci ilin 4–9 dekabr tarixində Cənubi Koreya Respublikasının Jeju adasında keçirilən UNESCO-nun Qeyri-maddi Mədəni İrsin Qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitənin 12-ci sessiyasında məhz Azərbaycanın təqdim etdiyi “Mədəni kimliyinin hissəsi olan dolmanın hazırlanma və paylaşma ənənəsi” UNESCO-nun Qeyri-maddi Mədəni İrs üzrə Reprezentativ siyahısına daxil edilmişdir [5].

Bölgə mətbəxində turşular və duza qoyulmuş şorabalar xüsusi yer tutur ki, bunlardan biri də yabanı bitki olan çəşir turşusunun hazırlanmasıdır. Çəşirin saymaqla bitməyən faydaları var. Bu bitki dağlıq bölgələrimizdə, İrəvan, Dərələyəz, Göyçə mahalında bitir. Hal-hazırda bu bitkinin Naxçıvandan, Xızı dağlarından, Şamaxıdan gətirilərək satışı həyata keçirilir [6].

Nəticə. Azərbaycanın qərb bölgəsinin kulinariya ənənələrinin tədqiqi göstərir ki, mətbəx mədəniyyəti sadəcə qidalanma prosesi deyil, xalqın tarixini, coğrafi mühitini və məişət tərzini özündə birləşdirən mühüm maddi mədəniyyət nümunəsidir. Yuxarıda qeyd olunanlar bir daha təsdiq edir ki, tarixən Azərbaycan torpaqları olan, indi Ermənistan adlandırılan ərazilərdə vaxtilə yaşayan azərbaycanlıların soykökü tamamilə Azərbaycan xalqının etnogenezi ilə bağlıdır. Qərbi Azərbaycan torpaqları tarixən Azərbaycan türklərinin yaşadığı, o cümlədən maddi mədəniyyətin tərkib hissəsi sayılan zəngin mətbəx və süfrə mədəniyyətimizin formalaşdığı ərazilərdəndir.

Bölgənin maddi mədəniyyətini əks etdirən faktoloji materialların el-

mi etnoqrafik təhlilindən belə nəticəyə gəlmək mümkündür ki, göstərilən mətbəx nümunələrin hər biri ümum-Azərbaycan və ümumtürk mədəniyyətinin tərkib hissəsini təşkil edir.



Şək.1. Təndir çörəyi



Şək.2. Lavaş



Şək.3. Fəşəli



Şək. 4. Xəşil



Şək. 5. Öriştə istisi



Şək. 6. Kətə



Şək. 7. Əvəlikli isti



Şək. 8. Qurudulmuş əvəlik



Şək. 9. Ətli xəngəl



Şək. 10. Beçəli xəngəl



Şək. 11. Qərb bölgələrində hazırlanan qurut



Şək. 12. Orta Asiya türklərinin hazırladıqları qurut

ƏDƏBİYYAT

1. Ağayeva X.A. Qərbi Azərbaycan əhalisinin maddi mədəniyyətinin tarixi-mədəni kökləri. (Qaraqoyunlu dərəsi və Göyçə mahalının misalında). //Tarix və onun problemləri. Bakı, 2010, N4, s. 208.
2. Nəvilov H.A. Azərbaycan etnoqrafiyası. Bakı: Elm. 1991, 256 s.
3. Велиев Ф.И. Материальная культура Западной зоны Азербайджана XIX и начале XX вв. (по материалам Казахского, Таузского и Шамхорского районов), Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук, Ленинград: 1990, 20 s.
4. Azərbaycan milli kulinariya mərkəzi. Dolma haqqında daстан. 20 may 2016 <https://www.facebook.com>
5. "Azərbaycan dolması" (az.). <https://unesco.preslib.az/>. 2020-10-25 tarixində orijinalından arxivləşdirilib. Müraciət tarixi: 2026-09-13.
6. Qərbi Azərbaycan yeməkləri müasir müasir Azərbaycan mətbəxinin əsasını təşkil edir. <https://sia.az/az/news/western-azerbaijan/1033156.html>

**АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ КАК СОСТАВНАЯ ЧАСТЬ
МАТЕРИАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ
(НА ОСНОВЕ МАТЕРИАЛОВ ЗАПАДНОГО РЕГИОНА АЗЕРБАЙДЖАНА)**

Фахрия Г. ГАВИЛОВА

РЕЗЮМЕ

История азербайджанской национальной кухни так же стара, как и история нашего народа. Наша кухня известна во всем мире своим богатством и уникальностью. Азербайджанскую национальную кухню изучают не только с точки зрения изучения блюд, их разнообразия и технологий приготовления, но и как неотъемлемую часть материальной культуры. В современной азербайджанской кухне сохранились специфические черты древних методов приготовления, характерные как для кухни западного региона, так и для всего населения этого региона. На основе научного этнографического анализа блюд, отражающих материальную культуру западного региона, можно сделать вывод, что каждый из приведённых выше примеров, если не учитывать местные различия и специфические особенности отдельных регионов, относится к общему азербайджанскому типу и является неотъемлемой частью общей тюркской культуры.

Ключевые слова: кулинария, материальная культура, кухня, скотоводства, сельское хозяйство

**AZERBAIJANI CUISINE AS A COMPONENT OF MATERIAL CULTURE
(BASED ON THE MATERIALS OF THE WESTERN REGION OF AZERBAIJAN)**

Fakhriya H.HAVILOVA

SUMMARY

The history of Azerbaijani national cuisine is as old as the history of our nation. Our cuisine is famous all over the world for its richness and uniqueness. Our cuisine is famous all over the world for its richness, uniqueness, taste and flavor. Azerbaijani national cuisine is studied not only from the point of view of studying dishes, their diversity, preparation technology, but also as a component of material culture. In modern times, the specific characteristics of the ancient methods of cooking in Azerbaijani cuisine have been preserved in the cuisine of the population of the western region, as well as in the population of the entire region. From the scientific ethnographic analysis of the food reflecting the material culture of the Western region, it can be concluded that each of the examples shown, regardless of the local differences and specific features of some regions, is of the all-Azerbaijani type and is a part of the all-Turkish culture.

Keywords: cooking, material culture, cuisine, animal husbandry, farming