

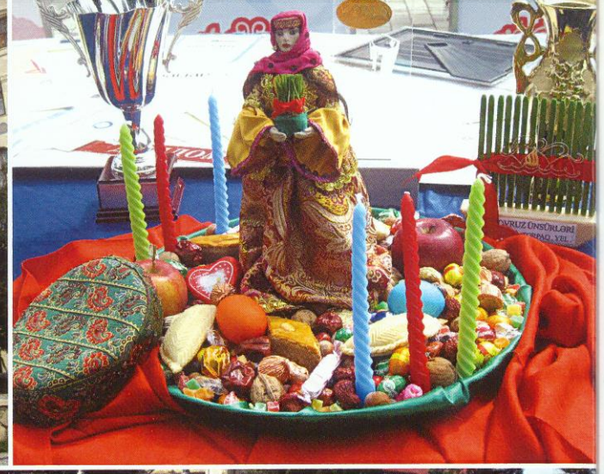
Azərbaycan Respublikası
Mədəniyyət və Turizm Nazirliyi

Novruz süfrəsi

TAHİR ƏMİRASLANOV
AYNURƏ ƏMİRASLANOVA

36.99(5Azə)я2
N 84

















2015

Azərbaycan Respublikası
Mədəniyyət və Turizm Nazirliyi



MƏCBURİ NÜSXƏ

HEYDƏR ƏLİYEV:

"Böyük mənəvi gücə malik olan Novruz bayramı ulu əcdadlarımızın bizə verdiyi ən gözəl yadigar olan Azərbaycan xalqının milli ruhunu və yaddaşını, onun daxili aləmini bütün zənginliyi ilə yaşadır. Təbiətin oyanışının, varlığın yenidən canlanmasının müjdəsini verən Novruz bayramı ən qədim zamanlardan bəri həyat və məişətimizə daxil olmuş, insanlara aydın və işıqlı sabaha, xoşbəxt gələcəyə inam duyğusu bəxş etmişdir... Novruz bizim ümummilli bayramımızdır. Mən hesab edirəm ki, indi artıq müstəqil Azərbaycan üçün bu bayramdan əziz bayram ola bilməz. Ona görə də bu, bizim xalqımızın hamısını eyni dərəcədə həm sevindirməlidir, həm həvəsləndirməlidir, həm də birləşdirməlidir".

F. Köçərli adına
Azərbaycan Dövlət Uşaq
KİTABXANASI
İNV. № 65440

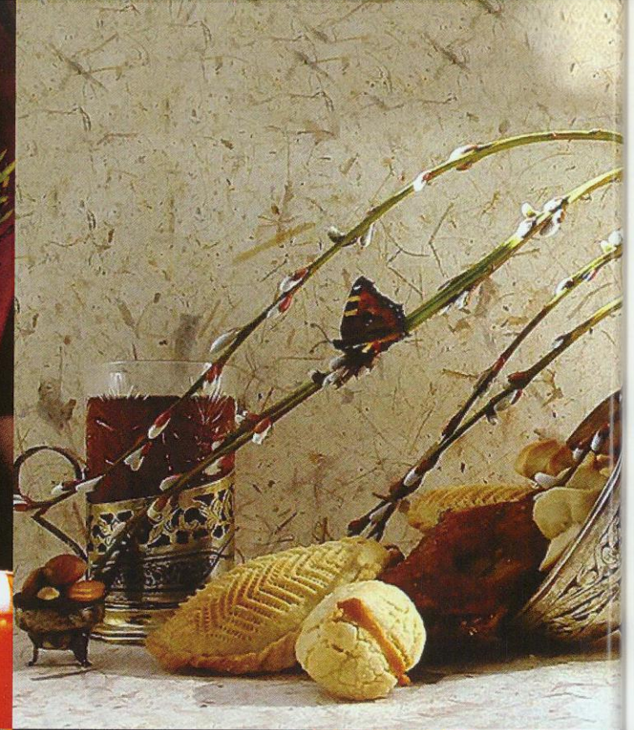
Xalqımız min illər ərzində təşəkkül tapmış ənənələrə sadiq qalaraq hər il Novruz gününü təntənə ilə bayram edir. Təbiətlə insanın sarsılmaz vəhdətinə dair qədim təsəvvürləri əks etdirən Novruz bayramı insanlarımızın yaddaşına əbədi həkk olunmuşdur. Ulu əcdadlarımızın indiki nəsillərə misilsiz ərmağanı olan Novruz adət-ənənələrinin günümüzədək layiqincə yaşadılması Azərbaycan xalqının çoxəsrlik tariximiz qarşısında müstəsna xidmətidir.
Yüksək mənəviyyat xəzinəsi sayılan Bahar bayramı milli-mədəni sərvətlərimizin zənginliyini dolğun ifadə edir. O, böyük mənəvi gücə malik olub, insanlar arasında qarşılıqlı dostluq, səmimiyyət, qayğıkeşlik və qardaşlıq duyğularını gücləndirir, cəmiyyətdə əmin-amanlığın və xoş münasibətlərin bərqərar olmasına zəmin yaradır. Sürətlə dəyişən dünyamızda qloballaşma proseslərinin geniş vüsət aldığı bir zamanda Novruz bayramı daşıdığı bütün məna və rəmzləri ilə xalqımızın tarixi-mədəni irsə son dərəcə bağlı olduğunu parlaq nümayiş etdirir. Ən ali keyfiyyətləri özündə cəmləşdirən bayram kimi Novruzun YUNESKO tərəfindən bəşəriyyətin mədəni irs nümunələri siyahısına daxil edilməsi təqdirəlayiq haldır.
Bahar bayramının kütləvi el şənlikləri və mərasimlərlə dövlət səviyyəsində keçirilməsi və yurdumuzun hər bir guşəsində sonsuz sevinclə qarşılanması milli müstəqilliyimizin bizə bəxş etdiyi nailiyyətlərdəndir. Ölkəmizin hüdudlarından uzaqlarda yaşayan və qəlbləri Azərbaycanla birgə döyünən soydaşlarımız bu əziz günü bizimlə bərabər qeyd edirlər. Ümidvaram ki, milli dəyərlərə sadiqlik və həmrəylik duyğusu bütün azərbaycanlıları doğma Vətənimizin inkişafı naminə daha sıx birləşdirəcəkdir.

İlham Əliyev
Azərbaycan Respublikasının Prezidenti
Bakı şəh. 18 mart 2010



Azərbaycan Respublikasının I xanımı, Heydər Əliyev Fondunun Sədri, YUNESKO-nun və İSESKO-nun xoş məramlı səfiri, millət vəkili çox hörmətli Mehriban xanım Əliyevanın əvəzsiz xidmətləri və səyləri nəticəsində 2009-cu ilin 28 sentyabr-02 oktyabr tarixlərində Birləşmiş Ərəb Əmirliklərinin Abu-Dabi şəhərində keçirilmiş YUNESKO-nun qeyri-maddi mədəni irsin qorunması üzrə Komitəsinin 4-cü sessiyası zamanı Azərbaycanın qeyri-maddi mədəni irsinin ən parlaq nümunələrindən ikisi, Azərbaycan aşıq sənəti və Novruz bayramı YUNESKO-nun Bəşəriyyətin qeyri-maddi mədəni irsinin reprezentativ siyahısına daxil edildi.
2011-cu ildən isə Azərbaycan Milli bayramı olan ulu Novruz İran, Türkiyə, Əfqanıstan, Türkmənistan, Tacikistan, Özbəkistan, Qazaxıstan və Pakistan dövlətlərində, Birləşmiş Millətlər Təşkilatının təşəbbüsü ilə Vaşinqton və Nyu-Yorkda, habelə TÜRKSOY və YUNESKO-da qeyd olunacaqdır.
Beləliklə əvvəl ərəb işğalçıları, sonra isə çar Rusiyası Sovetlər İttifaqı tərəfindən qadağalara, təqiblərə məruz qalmış Novruz Bayramı Mehriban xanım Əliyevanın təşəbbüsü və zəhməti sayəsində əbədi olaraq xilas edilib həm Azərbaycan xalqına, həm də bəşəriyyətə qaytarıldı. Həm də elə bir formada qaytarıldı ki, artıq heç bir ictimai formasiya, quruluş, hakimiyyət bu bayramı əlimizdən almağa qadir olmayacaq.









Azərbaycanda "Novruz"

Azərbaycanda ən əziz bayram "Novruz"dur. Təəssüf ki, bu bayram müsəlmanların dini bayramı adı altında qadağalara məruz qalmışdır. Lakin xalq bu qadağalara baxmayaraq hər il həmin bayramı qeyd etmişdir. Əslində "Novruz" təkcə müsəlmanların bayramı deyil və İslam dini ilə heç bir bağlılığı yoxdur. Həqiqətən də vaxtilə "Novruz"u qeyd edən müxtəlif xalqlar yalnız sonralar İslamı qəbul etmişlər.

Buna sübut olaraq 1913-cü ildə Həştərxanda "Novruz" bayramı münasibətilə yığıncaqda Nəriman Nərimanovun çıxışını göstərə bilərik. O, demişdir: "Bu gün biz buraya "Novruz" bayramını qeyd etməyə yığışmışıq. Bu bayram bizə hələ müsəlman dini qəbul olunmaqdan əvvəl yaşamış sələflərimizdən qalmış milli bayramdır."

"Novruz"un islamdan əvvəl mövcudluğu barədə Nizami Gəncəvi (İsgəndərnamə), Ömər Xəyyam (Novruznamə), Y.V.Çəmənzəminli, M.S. Ordubadi, M.Q.Təhmasib, Bəhlul Abdulla və başqa yazıçı, elm xadimləri öz əsərlərində məlumat vermişlər. Qeyd etmək lazımdır ki, islam bayramları ay təqviminə əsasən hərəkətdədir, yəni bayram ilin müxtəlif günlərinə düşür. "Novruz" bayramı isə günəş təqviminə əsasən hər il eyni günə düşür.

Riyaziyyatçı və şair Ömər Xəyyam "Novruznamə" də yazır ki, "Novruzun yaranmasının birinci səbəbi budur ki, həmin gündə günəş dövrə vurub 365 gün 6 saatdan sonra öz yerinə qayıdır".

Hələ qədimdən ilin martdan başlanmasını qeyd edən Plutarx yazırdı: "Həqiqətən də ölkədə birinci ay məhz mart hesab olunurdu."

Müxtəlif xalqlar hələ islam dini qəbul olunana qədər "Novruz" bayramını qeyd edirdilər.

Qədimdə "Novruz" sözünü "təzə gün", "təzə məhsulun başlanğıcı" kimi tərcümə edirdilər.

Bu barədə Əbureyhan Biruni yazırdı: "Hər tərəf yaşıl rəngə bürünmüşdü və adamlar onu "ruzinau" yəni "yeni gün" adlandırırlar."

XI əsrdə Mahmud Qaşqari də "Lüğət-it-Türk" əsərində "Novruzu" "Yeni gün" adlandırır.

Bu bayramın yaranma tarixi haqda bir çox əfsanə, rəvayət və sübutlar vardı. Bir sözlə bunların hamısından bir nəticəyə gəlinir ki, "Novruz" yazda gecəylə gündüzün bərabərliyi gününə uyğun olaraq yer üzərində ən qədim bayramdır. Bunların hamısı "qurtuluş"la əlaqələndirilir, yəni qışdan, ölümdən qurtarmaq, xilas olmaq "dirilmək", yenidən doğulmaq.

Azərbaycan Demokratik Respublikasının ilk başçısı Məhəmməd Əmin Rəsulzadə "Açıq söz" qəzetinin 1917-ci il 15 mart nömrəsində yazırdı: "Əfsanəyə görə qədim türkləri ölümdən qurt (qurd) xilas etmişdir və ona görə də türkcə "qurtuluş" sözünün kökü həmin "qurt" sözündən götürülmüşdür. Beləliklə qurtuluş məhz 9 (22) martda baş vermişdir." Sonra Rəsulzadə davam edərək yazırdı: "Avropada yaz bir həftə gec gəlir və təbii ki, xristianların Eydi-fəshəsi (pasxa) (qurtuluş, dirilik, nur) da bir həftə gec qeyd olunur." Slavyanlarda da yeni il mart ayında başlanır.

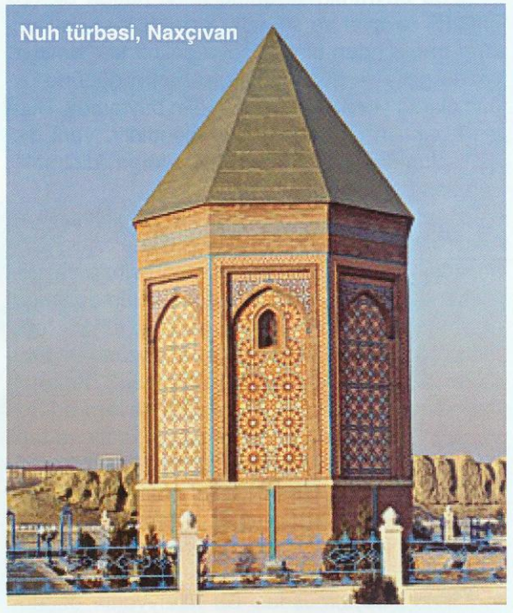
Xalq arasında belə bir əfsanə də var ki, guya (İncilə görə) bu bayramın təməli Noy (Nuh) tərəfindən qoyulmuşdur. Bu fərziyyənin özünün

də yaşamaq hüququ var. "Novruz" bayramının adət və ənənələrinin bir çoxu suya sitayişlə əlaqədardır. Bayram su ilə başlayır və su bütün günahların yuyulmasında, təmizlənməsində xilaskar rolunu oynayır.

Təsadüfi deyil ki, su axan nov (həmin suyun altından yeddi dəfə keçirdirlər ki, pak olsunlar) Azərbaycan dilində "noy" adlanırdı.

Bu rəvayətə əsasən deyirlər ki, guya Noy özü Azərbaycanda, (Nuh türbəsi), Naxçıvanda dəfn olunub. Yerli əhali həmin türbəni ziyarətgah adlandırır.

Tədqiqatçıların fikrincə Naxçıvan şəhərinin təməli Noy tərəfindən qoyulmuşdur və Naxçıvan sözü də "Nuh çıxan" yəni Noyun (Nuhun) zühur etdiyi yer mənasını verir. Naxçıvanın adını məhz Nuh peyğəmbərlə bağlı olduğu 24-25.04.2009 tarixdə Naxçıvan MEA-nın keçirdiyi beynəlxalq elmi simpoziumunda bir daha öz təsdiqini tapdı.


Nuh türbəsi, Naxçıvan

Daha geniş yayılmış başqa bir fərziyədə deyilir ki, "Novruzun təməli Zərdüşt tərəfindən qoyulmuşdur." Lakin "Novruz"un "Avesta"da necə adlandırılması bizə gəlib çatmamışdır.

Zərdüşt həmin bayramı yazda gecə ilə gündüzün bərabərləşməsi gününə uyğunlaşdıraraq "Aşa Vahişta" (Ən yaxşı möminə) və oda həsr etmişdir.

Qatada (Yasna-43) göstərilir: "Bir dəfə Zərdüşt yaz bayramına həsr olunmuş yığıncaqların birində iştirak edərkən, "xaoma" hazırlamaq məqsədi ilə sübh tezdən su gətirməyə gedir. O, çaya girərək çalışır ki, gur axan yerdən, çayın ortasından su götürsün. Suyu götürüb sahilə qayıdarkən yaz səhərinin təmiz havasında onun qarşısında bir xəyal görünür... O vaxtdan da həmin yeddi Allahdan Zərdüştə vəhy gəlmişdir". Bütün bunlar 5-6 min il yaşı olan "Novruz"un köklərinin daha dərin keçmişə getdiyini, hətta Zərdüştlükdən öncə yaranmasını sübut edir. İslam kimi atəşpərəstlik də çalışırdı ki, "Novruz" bayramını özününkü-ləşdirsin. Hər halda "Novruz" bayramının qədim kökləri haqqındakı məlumatları bizə məhz "Avesta" verir.

Bir çox tədqiqatçılar "Novruz" bayramının qədim köklərini yazla və Azərbaycanda olan atəşpərəstliklə əlaqələndirirlər. Onların böyük əksəriyyəti Azərbaycanı Zərdüştün vətəni adlandırırlar. Görkəmli Azərbaycan tarixçisi Abbasqulu Ağa Bakıxanov da bu fikri təsdiq edirdi.

Beləliklə, qədimdə yazın gəlməsi bayramı ilə "Novruz" bayramı eyni vaxta düşür. Martın 21-də ilk dəfə Xeyir (gündüz) Şərə (darlığa, gecəyə) qalib gəlməyə başlayır.

Yazın gəlişinin ilk carçısı Novruz gülüdür. Gecə ilə gündüzün bərabərləşməsi yeni il kimi təkcə azərbaycanlılarda deyil, başqa xalqlarda da məsələn, Çin təqvimində həmin gün "Çun Fen" (Yazda gecə-gündüzün bərabərliyi) kimi bayram edilir. Demək olar ki, bu və ya başqa formada bütün dünya xalqları həmin günü müxtəlif cür qeyd edirlər.



"Novruz" bayramı təbiətin oyanma bayramıdır. Artıq kənd yerlərində yeni məhsulun təməli qoyulur. Bayramqabağı evlərdə təmizlik işləri aparılır, pal-paltar və ev əşyaları təmizlənir. Bayramqabağı insanlar nəinki cismən, eyni zamanda mənən də təmizlənməlidirlər.

Bayramın əsas atributlarından (əlamət) biri "od"dur. Bildiyimiz kimi oda sitayiş bizdə hələ "Avesta"dan qalmışdır. Bakıda hazırda Atəşgah (Od məbədi) məbədgahı vardır.

"Novruz" bayramı başlamazdan əvvəl, yəni fevral ayının 2-dən 21-nə qədər 20 gün müddətində Azərbaycanda qadınlar bayramı olan "Kiçik Çilə" qeyd edilir.

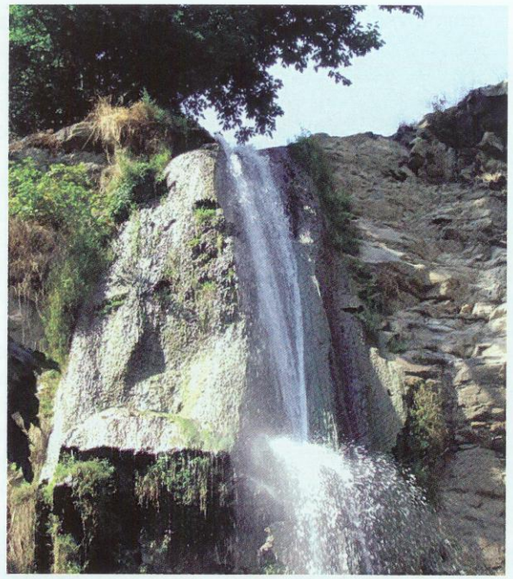
Bu zaman təbiətin gözəllik, xeyirxahlıq və məhsuldarlıq simvolu olan qadına sitayiş edilir, anaya, bacıya, həyat yoldaşına və sevimli qadına müxtəlif hədiyyələr verilir. Həmin bu qadınlar bayramı artıq "Novruz" un yaxınlaşmasını xəbər verir.

Bu bayram günlərində məxsusi həmin bayram üçün saxlanılmış məhsuldarlıq rəmzi olan kürə şəkilli "Çilə qarpızı" kəsirlər. Qadınlara simvolik şəkildə sanki Yer Kürəsini bağışlayır, onun qarşısında Yer Kürəsini açır və Kürrənin yeni ildə necə məhsul verəcəyini göstərirdilər. Qarpızın içərisində olan tumlarına görə həmin məhsulun necə olacağı haqda fal açılırdı.

Fevral ayının 2-dən 12-nə qədər olan müddəti "Kiçik Çillə"nin 10 gününü "Xıdır Nəbi" adlandırırlar.

Bəhlul Abdulla yazır: "...Xıdır suyun və bitkilər aləminin himayədarı olan Xızırla bağlıdır." "Əsatirlərlə əsasən Xızır eyni zamanda" kasıbların, məzlumların, sevənlərin köməkçisidir.

"Kiçik Çilə"nin 10-cu günü "Xıdır Nəbinin" gəlişi münasibətilə onun şərəfinə təmtəraqlı süfrə açılırdı. "Kiçik Çilə"nin ilk günündən "Xıdır Nəbi"nin gəlişinə qovurulmuş buğdanı əl dəyirmanın-



dan keçirərək "qovud" unu hazırlayırlar. Unu başqa ehtiyatlarla birlikdə "Novruz"a da saxlayırdılar. Bayram gecəsi həmin una Xıdır Nəbinin əli toxunacaq və beləliklə o evə bolluq daxil olacaq.

"Xıdır Nəbi"nin sonuncu gecəsində oğlanlar "qovud unu"nun üzərində şamı xatırladan (üstünə xüsusi piy çəkilmiş) alma ağaclarının çubuqlarını yandırırlar. Səhərə qədər heç kəs bu una toxunmamalıdır, çünki gecə Xıdır Nəbi payını götürməlidir. Səhəri bütün ailə üzvləri həmin unu yeməlidirlər. Unun özü şirintəhər olurdu və çox vaxt da ondan qovud hazırlayırdılar. Qovudu hazırlamaq üçün şəkərdən şərbət düzəldilir, üzərinə gülab əlavə edilir. Həmin şirə unla qatışdırılır, alınmış kütlədən yumru kürəciklər düzəldib yeyirdilər. Şirədən başqa duru baldan və bəhməzdən də istifadə olunurdu. Xıdır Nəbiyə həsr olunmş süfrəyə qırmızı (günəşi ifadə edən) və yaşıl (bitki) rənglənmiş yumurta, qüvvətli yeməklər və çərəz qoyurlar. "Çilə qarpızı"da həmin günü süfrəyə verilir.



"Kiçik Çilə"nin son iki çərşənbəsi Novruzun yaxınlaşmasını xəbər verir. Onlardan birincisi - "yalançı çərşənbə" - yazın yaxınlaşması haqqında məlumat verir. İnsanlar yazın gəlməsini hələ hiss etmədikləri üçün həmin çərşənbəni "yalançı çərşənbə" adlandırırlar. İkinci çərşənbə isə "xəbərçi çərşənbə" adlanır ki, bu zaman yazın gəlişinin əlamətləri görünür. Elə birinci "yalançı çərşənbə"dən də "Novruz" başlayır.

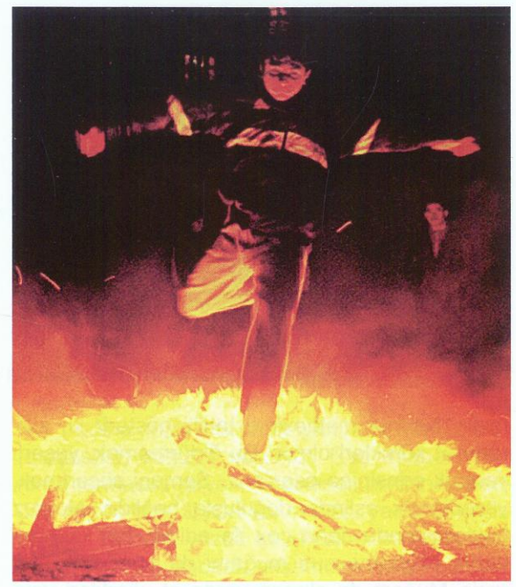
Fevral ayının 21-dən "Boz ay" başlayır. Həmin boz ayın birinci çərşənbəsi "su"ya həsr olunduğu üçün "su çərşənbəsi" adlanır. T.D. Filimonov özünün "Təqvim adət-ənənələrində su" adlı əsərində göstərir: "Müxtəlif xalqların adət ənənələrində suya itaət öz əksini tapmışdır. Bu da məhsuldarlıqla sıx surətdə bağlı idi. Beləliklə "su çərşənbəsi"ndəki su mərasimi bütün xalqlarda təmizlik və məhsuldarlıqla bağlıdır. Su hovuzlarında olan sular artıq "su çərşənbəsi"ndən sonra donmur.

"Boz ay"ın ikinci çərşənbəsi "oda" həsr olunmuşdur. Dünya dinlərində (xüsusilə də atəşpərəstlərdə) su kimi od da təmizlik, saflıq və məhsuldarlıqla bağlıdır. "Novruz" bayramı ərəfəsində tonqaldan hoppanma mərasimi təmizlənməni, saflaşmanı ifadə edir. Deyilənə görə nə qədər yuxarıdan sıçrasan məhsul bir o qədər bol olar. İkinci çərşənbədən sonra havalar get-gedə qızır, torpaq oyanır.

Üçüncü çərşənbə isə torpağa həsr olunmuşdur. Artıq kəndlilər kənd təsərrüfatı işlərinə başlamağa hazırlaşırlar.

Yola salınmaqda olan ilin axırıncı çərşənbəsi kainatın son elementlərinə havaya (külək, efir) - (xalq tərəfindən təmizlənmə, dəyişmə, hərəkət, nəfəs anlaşılır) həsr edilmişdir. Əgər axır çərşənbə Yeni illə - "Novruz"la üst-üstə düşərsə onda bu ən yaxşı əlamət sayılır.

"Novruz" məhsuldarlıq və qurtuluşla əlaqədar olduğu üçün "xilaskar" barədə Zərdüştün əvvəlcədən xəbər verdiyi kimi o, bakirə mayalanma yolu ilə "gələcək". "Xilaskar" Peyğəmbərin bir göldə qorunub saxlanılan mənindən doğulacaqdır. Öz



vaxtından həmin gölün suyunda çimən qız Peyğəmbərdən hamilə olacaq və həmin qızdan "Xilaskar" doğulacaqdır. Ehtimal ki, birinci çərşənbənin odla deyil, məhz su ilə bağlılığı buna əsaslanır.

Novruz boyu hər çərşənbədə çöldə ocaq, tonqal qalanır. Böyüklü, kiçikli hamı həvəslə dəfələrlə bu tonqalın, alovun üstündən hoppanırlar. Bundan başqa "lopa" düzəldir, bu yanan lopalarla oynayır, lopanı səmaya atırdılar. Səhərə qədər tonqalın ətrafında toplaşmalar, tonqaldan atlamalar ocaqda yanan ağacların tüstüsü - istisilə nəfəs aldıqları, tullanan, hoppanan zaman alovla, istiliklə təmasda olduqları üçün bir növ həm təbii inqilyasiya(tüstüylə nəfəs aldıqları üçün) edir, həm də üst başlarındakı mikroblar məhv olurdu. Bu da yaz aylarında respirator xəstəliklərə qarşı bir profilaktika rolunu oynayırdı

Novruz bayramı, onun simvolları və s. göstərir ki, əslində Novruz qadınlıq, doğuluş bayra-



mıdır. Novruz mətbəxinin təhlili göstərir ki, süfrədə ət xörəkləri olmur. Bu öldürməmək, yaşam vermək prinsipinə əsaslanır. Səməni cücərtmək, yetişdirmək əslində doğuluşla bağlıdır. Novruz bayramlarında daha çox ifa edilən, hər çərşənbənin özünəməxsus muğamı da bundan xəbər verir. Muğam ifa olunan yerdə ət xörəkləri yeyilmir, həzm edilmir. Yalnız bitki mənşəli plov, şirniyyat və meyvə bu süfrədə özünə yer tuta bilir. Muğamın özündə bir qadınlıq, ağrı, acı, həzinlik, doğulma, təzələnmə duyulur. Bu musiqidə hücum, öldürmək yoxdur. Novruz yaranış, doğum bayramıdır, yazı, doğunuşu qarşılama bayramıdır.

Kişiliklə bağlı bayramımız Azər bayramıdır ki, bu da indiki təqvimlə Azər ayının 9-cu gününə 30 noyabr tarixə düşür. Bu bayram qışı qarşılamaqla bağlıdır, sərtlik, kişilik simvoludur. Köçdən gələn heyvanların kəsim günüdür. Bu zaman daha çox aşıq, saz, zurna, təbil, nağara musiqisinin zamanıdır. Heyvanların əti bişirilib küplərə, dəriyə doldurulur, qaxac edilir və s.

Azər ayının sonunda 21 dekabrdan artıq böyük çillə 40 gün kişilər bayramı başlayır. Artıq ocaqlar evin içinə keçirilib.

Azər bayramında və kişilər bayramı böyük çilənin başlanğıcında fallos forması, kişi başlanğıcını əks etdirən kuliç(kül içi, külçə içində həyat olan mənasında) bişirilir.

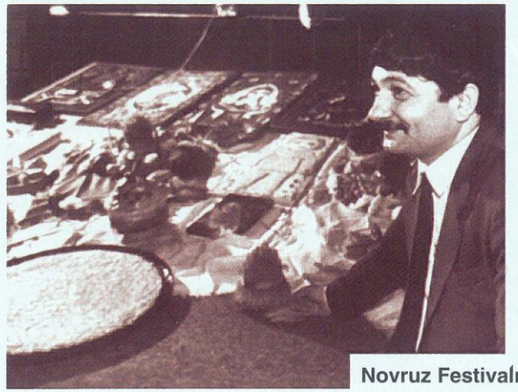
40 gündən sonra 2 fevraldan kiçik çilə qadınlar bayramı başlayır, 20 gün boz ayın əvvəlinə qədər davam edirdi. Novruz bayramı əslində qadınlar bayramının içində yetişib davam edirdi. Novruzda səməninin yalnız qadın yetişdirə bilərdi. Çünki həyat vermək qadının funksiyasıdır.

Novruzda paxlava bişirilir. Sərt kişi başlanğıcının simvolu olan bərk, sərt "kuliç"dən fərqli olaraq ortasında ləpə olan paxlava yumşaq, şirin qadın başlanğıcını, günəşi, gözü, doğunuşu ifadə edir. Azər bayramından sonra qışı qışlaqda keçirən kişilərin (döyüşçülər, köç aparanlar və s.) uşaqları avqust-sentyabr aylarında dünyaya gələcəklər. Artıq boylu xanımların mart ayında bətnlərindəki körpələr 3-4 aylıqdırlar və paxlava ilə yanaşı bişirilən şəkərburaların forması da 3-4 aylıq hamilə qarının formasındadır və yenə doğunuşu, yaranışı ifadə edir.

Beləliklə, milli təfəkkürdə bir dualizm tarazlığı, Azər - Novruz bayramı, kişilik qadınlıq simvollarının tarazlığı yaranmışdır. Azər döyüşün cəsarətin, igidliyin, sərtliyin, acılığın (acı yeməklərin), kişiliyin, aşığın simvoluydusa, Novruz yumşaqlığın, zərifliyin, şirinliyin, doğunuşun, muğam ifaçısının, qadınlığın simvoluydu. Bu tarazlığın pozulması bir çox təzadlara gətirib çıxara bilərdi.

Azər - Novruz tandemində yaranan millət bir tərəfdən doğulurdu, artırdı, elm, şer, ədəbiyyat, musiqi mədəniyyət yaradırdı, muğamla ülviliyi, təmizliyi yaşadırdı, paxlava bişirirdi, digər tərəfdən







Novruz Festivalı Moskvada, 1991-ci il

isə bu yaratdıqlarını sərtliklə, kişiliklə, ölub öldürməklə qoruyub yaşadırdı, sazla cəngi çalır, misri qılıncla döyüşə gedir, sonra muğamla ölənlərini ağlayır yenilərini doğurdu. Koroğlu əlinə tar, kamança götürə bilməzdi. Kamançada Cəngi səslənmir.

Böyük Azərbaycan yaradan Şah İsmayıl Xətainin bütün kəndlərə, obalara göndərdiyi siyasi emisarları aşıqlardı. Yəqin ki, Azərbaycanın birinci xanımı hörmətli Mehriban Əliyevanın həm aşıq, həm muğam sənətinin YUNESKO-nun reprezentativ siyahısına salması böyük keçmişimizin, milli psixologiyadakı dualizmin qayıdışına atılan ən möhtəşəm addımlardan biri və ən lazımlısıdır.

Azərbaycan xalqının təfəkküründən Azər bayramının silinməsi, unudulması ola bilsin ki, döyüş ruhunu azaltmaqla, kişilik simvollarını kiçildib qadınlıq simvollarını böyütməklə millətimizin sayını, doğulan alim, şair, mütəfəkkirlərin yaradanların sayını artırsa da, Azərbaycanımızı 5 yerə parçalanmasına, ərazimizin kiçilməsinə səbəb oldu. Mədəniyyətimizdə aşığın yeri azaldı, kuliç mətbəximizdən itdi və s.

Böyük rus çarı I Pyotr isə öz islahatlarının əsasında əks prinsipi götürdü. Rus xalqını kişiləşdirmək üçün ilk öncə kilsədə İsanın rolunu qaldırıb, Məryəm ananın rolunu azaltdı, Ana Vətən (rodina mat) sözünün yanında Ata Torpaq (oteçestvo) sözünü qabartdı. Rus mətbəxindən romb formasını (pryannik) çıxartdı, pryanniki martdan ayırdı, təzə ili sərt vaxta qışa, yanvara keçirdi. Eydi fəshəni, yazda qeyd edilən bayramı kuliç bişirtməklə kişiləşdirdi, axşamdan qalan borşu o biri gün içməyi qadağan etdi və s. Bunların nəticəsində rus xalqı döyüşkən, qəsbkar xalqa çevrildi, dünyanı tutdu. Lakin rus milləti artıq doğulmadı. Rus mədəniyyətini, xalqını yaşadan, doğulan əslində indi başqa millətlərdi. Böyük rus alimləri, yazıçıları, rəssamları və s. əksərən rus əsilli deyillər.

Yalnız bu faktlar bayramlarımızın təsadüfi yaranmadıqlarını, xalqın varlığıyla necə bağlı olmalarını göstərir.

Ölkəmizin birinci xanımının, hörmətli Mehriban xanım Əliyevanın Novruz bayramını, YUNESKO-nun reprezentativ siyahısına salınmasına və BMT tərəfindən bayram edilməsinə nail olunması həm Azərbaycan, həm türk xalqları qarşısında əvəz olunmaz tarixi bir xidmətdir. Artıq heç bir ideologiya, heç bir ictimai quruluş Novruzu xalqlardan ala bilməyəcək. Əgər Şıxəli Qurbanov Novruz bayramını SSRİ rus imperiyasının məhv etmə cəhdlərində qoruya bildisə, əslində Mehriban xanım Əliyeva Novruzu əbədi olaraq xilas etdi.

Səməni

Novruzun əsas atributlarından, simvollarından biri səmənidir. Səmənisiz "Novruz"u təsəvvür etmək qeyri-mümkündür. Səməni buğdadan, arpadan alınan yaşıl cücərtidir. Bayrama 1-2 həftə qalmış hər bir ailə toxumu yuyaraq isladır və nimçələrə düzürlər (əkirlər), isladaraq isti otaqda qoyurlar. Bayrama qədər buğda 8-12 sm qalxır. Bu zaman səməni hazırdır və onun perimetri boyunca səliqə ilə qırmızı lent bağlayırlar, səməninin ətrafına isə müxtəlif rəngli 7 ədəd şam düzürlər. Sonra səmənini masanın üstünə qoyurlar.

Bəzi müəlliflər öz əsərlərində "səməni" sözünü "çəmən" və "saman" sözüylə bağlayırlar. Bu qəbildən olan sözlərə hindlilərin "sumani"-buğda sözünü, rusların "semena"-toxum sözlərini də aid etmək olar. Avestanın və Riqvedanın diqqətlə təhqiqi səməni anlayışını və "soma" (Riqveda) və ya "xaoma" (Avesta) bitkisinin və ilahi içkisinin sirlərini açmağa imkan verir.

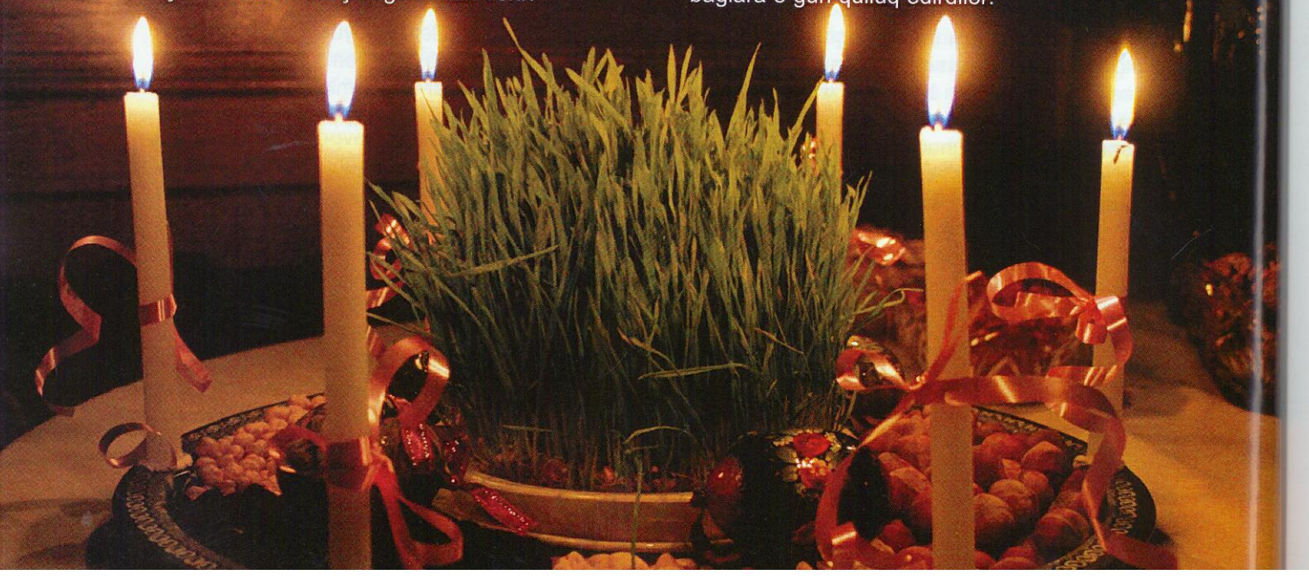
Bu sirrin açılmasına imkan verən açarlardan biri də Tibet tibbi bilik əsəri "Çud-Şi" əsəridir ki, burada səmənidən içkinin hazırlanma texnologiyası mifoloji dillə açıqlanıb verilir.

Səməninin və somanın odla bağlılığı ayrılmazdır. Eyni zamanda hər ikisi mərasim yeməyi və bitkidir. Yemək hazırlanan zaman səməni və soma bitkilərini daşla əzərək şirəsini çıxarıb süzürlər.

Səməninin, somanın oxşarlığı bir də ondadır ki, onların hər ikisi suda yetişdirilir.

Tarix elmləri doktoru Q.Quliyevin fikirincə səməni məhşur alim D.Frezerin sayəsində "Adonisin bağları" adını almış hadisəylə bağlıdır. D.Frezer yazırdı: "Ən əsas sübut odur ki, Adonis əsasən bitki, xüsusilə də çörək allahıdır və bu da bizə Adonis bağlarını bəxş etmişdir."

Bu bağlara buğda, arpa və müxtəlif növ çiçəklər əkilmiş səbətlər və dibçəklər qoyulur. Bu bağlara 8 gün qulluq edirdilər.



"Novruz"un Mənəvi Mahiyyəti

Qeyd edildiyi kimi "Novruz" təmizlənmədən başlanır. Bayrama qədər ev-eşik, pal-paltar, qab-qacaq təmizlənib pak edilir. Eyni zamanda insanlar özləri də həm fiziki, həm də mənəvi cəhətdən təmizlənməlidirlər. Təmizlənmə ilə yanaşı səməni də yetişdirməyə başlayırlar. Rus və başqa xalqlar üçün "yolka" necə əzizdirsə, səməni bizim üçün ondan da əzizdir. Səməni nəinki bizim süfrəmizin, evimizin bəzəyidir, eyni zamanda "Novruz" bayramının simvoludur. Səməni bolluq simvoludur. Məhsulun həmin il necə olacağını məhz səməni ilə müəyyən edirlər. Əgər səməni yaxşı bitibsə, boy atıbsa deməli məhsul həmin ili bol olacaq. Səməni zəriflik simvoludur. Hər bir evdə səməni ilin başlanğıcında yetişən ilk zərif bitkidir ki, özünə hörmət, ehtiramla yanaşmaq tələb edir. Səməni xeyirxahlıq simvoludur və heç vaxt xeyirxah olmayan adamların yaxınlığında bitmir. Səməni təmizlik simvoludur, həm fiziki, həm də mənəvi cəhətdən təmiz olmayan adam onu yetişdirə bilməz. Səməni hər evə şadlıq, sevinc gətirir, çünki ona baxan qoca da, cavan da qeyri-ixtiyari xeyirxah olur, daxilən şadlanır.

Səməni yetişdirmək üçün bəzi adətləri yerinə yetirmək lazımdır. Əgər sən həm fiziki, həm də mənəvi cəhətdən təmiz deyilsənsə yaxşı olar ki, səməniyə yaxın gəlməyəsən, çünki belə olan halda səməni, ümumiyyətlə bitməyəcək, şişmiş buğda toxumu sadəcə olaraq çürüyəcək.

Səməni qoymazdan əvvəl qapı-bacanı təmizləmək, tər-təmiz yuyunmaq, pis və naqis fikir-





lərdən uzaq olmaq, sizin qarşınızda günahkar olanları bağışlamaq, xeyirxah olmaq lazımdır. Ancaq belə olan halda səməni yaxşı yetişər. Yadda saxlamaq lazımdır ki, bütün bu dediklərimizə riayət etmək nəinki səməninin yetişməsinə, eyni zamanda həmin ildə məhsulun inkişafına da təsir edir.

Səməni qoyulmuş otağa ancaq xeyirxah fikirlərlə daxil olmaq lazımdır. Ümumiyyətlə, "Novruz" bayramı bütünlüklə, tam xeyirxah olmağı tələb edir. Novruz günlərində ancaq yaxşı niyyətlə, xeyirxah münasibətlə bir-birinə hədiyyə vermək, şirin, səmimi söhbətlər etmək lazımdır. Belə halda il şirin olacaq.

"Novruz" insanlara xeyirxahlığı aşılayır. Ümumiyyətlə götürsək Novruzun əsas təməli prinsipi "Xeyirxah fikir, xeyirxah söz və xeyirxah əməl" prinsipidir.

Xeyirxahlıq xalqımızın ən əsas keyfiyyətlərindən biridir. "Avesta" bu keyfiyyəti öyrətmirmi?, "Budda" bu barədə danışmırmı?, "Qurani-Kərim", "İncil" xeyirxahlığı təbliğ etmirmi? Zülmə təkbaşına yox, birlikdə qalib gəlmək olar. "Novruz" və onun ənənələri insanları belə tərbiyə edir.

"Novruz"un daha bir xüsusiyyətinə diqqətinizi cəlb etmək istəyirik. Bir çox xalqlar özlərinin müxtəlif bayram və mərasimlərində bitkilərdən istifadə edirlər. Almanlar, ingilislər və isveçlərmay ağacı; Avropa xalqları-Yeni il şamı; slavyanlar isə bəzi mərasimlərində ağcaqayın; və s.

V.J. Propp "Rusların aqrar bayramları" əsərində bayramlarda bitkilərdən iki cür istifadə qaydasını göstərir; meşədə, təbiətdə bitən ağaclarla və kəsilib gətirilmiş ağaclarla (yəni "öldürülmüş" T.Ə.) bağlı mərasim.

Lakin başqalarından fərqli olaraq səməni yetişdirmə mərasimi daha böyük mənəvi əhəmiyyətə, yeni həyatın yaradılmasında iştirak etmək, onun dünyaya gəlməsinə və inkişafına xeyirxahlıqla təsir etmək kimi dərin fəlsəfi dəyərlərə əsaslanır. Psixologiyasında səməni yetişdirmək, təbiətində, fikrində, dilində və əməlində xeyirxahlıq etmək xüsusiyyətləri olan xalq heç bir vaxt dağıdıcı, zülmkar Demon ola bilməz. "Novruz" bayramını çox yüksək səviyyədə qeyd edən, səməni yetişdirən adam xeyirxahdır. Heç şübhə yoxdur ki, qədimdən gələn hər bir bayram mərasimi xalqın psixologiyası ilə qırılmaz tellərlə bağlıdır, onun dünyagörüşünü əks etdirir.

O, xalq ki, yeni ilə qədərki 6 həftəni, bədənini, ruhunu, qəlbini özünün fiziki və mənəvi təmizliyinə həsr edir, o xalq heç vaxt öz iradəsi ilə əlinə silah almaz. O xalq ki, 6 həftə ərzində öz ailəsi, uşaqları ilə birgə harada, hansı şəraitdə olmasından aslı olmayaraq xeyirxahlıqla yüklənir, xeyirxah əlaqələrlə kosmosda mövcud olan xeyirxah qüvvələrlə bağlanır, özündə mütləq kainatın məğlubedilməz yaradıcı gücünü daşıyır. Belə xalq heç vaxt qəddar, qaniçən ola bilməz.

Təsadüfi deyil ki, bayram günlərində müxtəlif xəstəliklər demək olar ki, çəkilib gedir, azərbaycanlılar özünü çox yaxşı hiss edirlər.

Azərbaycanlıların Novruz Mətbəxi"

Bildiyiniz kimi "Novruz"un əsasını qoyanlar və eyni zamanda atəşpərəstlər həmin mərasimlərdə verilən yeməklərə xüsusi ehtiramla yanaşırlar. Meri Boys özünün "Zərdüştlük: etiqad və adətləri " kitabında yazırdı: "Qidanı-yeməyi çox diqqətlə hazırlamaq, təmizliyə ciddi riayət etmək, yeyərkən daha böyük ehtiramla yemək lazımdır, çünki qəbul etdiyi qida bu və ya başqa nemətlərdən hazırlanmışdır."

Məlumdur ki, aşbazın ilk köməkçisi əlbəttə ki, oddur-atəşdir. Zərdüştilərin oda ("Atəş Niyam") həsr olunmuş ibadətlərində səhər və axşam yeməklərini hazırlanması xatırlanır. Bayramda aşbazın ilk köməkçisi olan oda-canlı məxluqa olduğu kimi münasibət bəsləmək lazımdır.

Oda belə münasibət haqqında Plutarx özünün "Stolarxası söhbətlər" kitabında yazırdı: İnsan orqanizmi kimi od da iki cür sönür-birinci halda odu söndürürlər, ikinci halda isə öz-özünə sönür. Müqəddəs odu saxlamaq üçün çalışırdılar ki, hər iki halda sönmənin qarşısını alsınlar. Od hərəkətdədir, öz-özünə qidalanır (yəni alışır), canlılarda oduğu kimi od öz işığı ilə hər şeyi aydınlaşdırır. Odun gücü aşkar olur və hətta onu söndürərkən sanki qışqırır, canlı məxluq kimi müdafiə olunur (onu ölüm təhlükəsi gözləyirsə). Bu xüsusiyyətlərinə görə od canlı məxluqa daha çox bənzəyir.

"Novruz"da hazırlanan yeməklərdən ən ləzizi, ən böyük ehtirama layiqi Böyük Xeyirxahlıq Ruhunun şərəfinə ümidlər (niyyət) və ya hədiyyə (nəzir) vermək məqsədi ilə səməndən hazırlanan yeməklərdir. Yuxarıda qeyd olunan yeməyi hazırlamaq üçün səməni ayrıca yetişdirirlər. Elə ki, toxum cücərti veribsə və həmin cücərtilər, zoğlar bir-birinə yapışıq haldadırsa onda səməni gəyərməyə qoymur, götürüb xırda hissələrə doğrayırlar. Təmiz yuyulmuş, üzü hamar çay daşı vasitəsilə həmin cücərtiləri əzib, şirəsini çıxarırlar. Nəticədə ağ rəngdə duru maye alınır. Həmin mayeni qazana tökür, üstünə bir qədər su əlavə etdikdən sona odun üstünə qoyurlar və qaynağa düşəndən sonra 2-3 gecə vam odun üstündə saxlayırlar. Bu müddət ərzində mayenin rəngini həmişə nəzarətdə saxlayırlar. Hazır olmağa yaxın həmin maye qırmızıtəhər rəng alır. Sonradan ona qoz və fındıq ləpəsi əlavə edirlər (xırdalanmış). (Bəhməzin, narşərabın hazırlanma texnologiyasında olan eynilik də sübut edir ki, bu yeməklərin də nüsxələrinin (resept) kökü azərbaycanlılardan gəlir.) Əgər səməndən yemək bişirərkən qar yağarsa hazırlanan yeməyin dadlı olması üçün səməni şirəsinə su əvəzinə qar əlavə edirlər.

Səməndən hazılanan başqa bir yemək (nisbətən duru) "Qubba səməni adlanır." Cücərmiş toxumun üstünü örtürlər. Hazır səməninin həvəngdəstədə döyərək suyunu çıxarırlar. Alınmış mayeyə bir qədər un əlavə etdikdən sonra onu odun üstündə qaynadırlar. Unla səməni yaxşıca həll olandan sonra onu süzgəcdən keçirib xüsusi





qablara tökürlər. Hazır olmuş "Qubba" şirin və xoşagəlimlidir.

Səməndən xüsusi mərasim halvası da hazırlayırlar. Bunun üçün buğdanın cücərtiləri bir-biriylə sarmaşandan sonra taxtadan hazırlanmış qabda daş vasitəsilə əzərək suyunu çıxarırlar. Beləliklə şirə əldə olunur. 7 evdən buğda unu gətirərək səməninin şirəsi ilə qarışdırılır. Nəticədə duru xəmir alınr. Sonra həmin xəmiri yağla birgə qazana tökürlər və qazanı odun üstünə qoyaraq halva əmələ gələnə qədər qarışdırırlar. Halva hazır olana yaxın təmizlənmiş badam (fındıq da olar), döyülmüş qərənfil, istiot, qoz və başqa ədəvalar əlavə edirlər. Alınmış kütləyə doşab (bəhməz) əlavə edilərək içərisinə badam ləpəsi qoyulmuş kürəciklər düzəldirlər. Ortasında badam ləpəsi qoyulmuş kürəciklər üzümüzə gələn ildə bolluq, var-dövlət olacağı barədə qabaqcadan xəbər verir. Sonra həmin kürəciklər qohumlar və qonşulara pay verilir.

Digər bir nüsxədə, buğdanı (ya arpanı) soyuq su ilə yuyur, 3 həftə ərzində şirəli bərinlərdə, küplərdə (indi emallı qablarda) üç gün islağa qoyurlar. Dənlər şişəndə suyunu süzür, şişmiş dəni 1 sm qalınlığında düz ocaq sininin üzərinə sərir, üzərinə cuna çəkirlər. 3-4 gün ərzində isti, işıqlı bir otaqda saxlayır, hərdən üzərinə su səpirlər. Səməni yetişib 1.5 sm rişələr verəndə onu ağac həvəngdə döyüb əzirlər. Alınmış kütləyə 3 dəfə su qarışdırıb süzürlər. Hər dəfə süzülən suyu, məti ayrı qaba süzür, bir-birilə qarışdırmırlar.

Qazanı ocağa qoyur içərisinə həcmindən asılı olaraq yağ tökür, qazanın qıraqlarını, iç üzünü yağlayırlar. Sonra səməninin birinci suyunu tökür, üzərinə un əlavə edib, tam həll olana qədər qarışdırırlar. Bu kütlə qaynayanda ikinci suyunu, o da qaynayanda üçüncü suyunu əlavə edir, vam odda hazırlayırlar. Səməni hazır olanda qəhvəyi rəng alır, gözəl ətir verir. Üzərində partlayan qabarcıqlar əmələ gələndə oddan götürürlər.

Yanmasın deyə qaynadılmış 10-12 ədəd hamar çay daşını qazanın içinə atırlar.

Səməndən hazırlanan daha bir yemək növü haqqında A.Orazov yazır: "2-3 kq buğdanı müəyyən bir müddətdə suda saxlayırlar. Toxum şişməyə başlayanda onu dəmir qablara (çanaq) töküb üstünü hər gün ilıq su ilə sulayırlar. Bitki göyərərək 10-15 sm hündürlüyə qalxanda onu kökü ilə bərabər daş vasitəsilə əzərək suyunu çıxardırlar. Həmin suyu bir neçə dəfə süzgəcdən keçirirlər və qoyurlar ki, duralsın. Qazana 1.l səməni suyu və 3 kq un tökərək odun üstünə qoyub qaynayana qədər qarışdırırlar.

Səmənini uzun müddət qaynadır, bəzən elə olur ki, bütün günü gecədən xeyli keçənə qədər bu əməliyyat davam edir. Hazırlayarkən qar yağırsa, onda həmin qazana bir vedrə qar əlavə edirlər. Bəzi məlumatlara görə dənizçilər uzaq səfərə çıxarkən özləri ilə buğda götürürlər. Sonra buğdanı göyərdərək balla qarışdırıb yeyirlər, beləliklə orqanizmə əlavə vitaminlər daxil olur.

Səməninin tərkibindəki d-tokoferol, yəni E vitamininin miqdarı yüksək olduğundan səmənidən hazırlanan halvalar antioksidant xüsusiyyətinə malikdir.

D-tokoferol hüceyrələri gəncləşdirir, cinsəl gücü artırırdı və s.

Səmənidən hazırlanan yemək və içəçəklərin texnologiyası əslində dənli bitkilərdən, xüsusilə də buğdadan nişasta alınması ilə bağlıdır. Bu texnologiyanın və nişastadan hazırlanan məhsulların türklərə, azərilərə məxsus olması da maraqlı faktlardandır. Nişasta sucuğun, pəltənin, bəzi halvaların, paludənin, lokumun, zilviyyənin və s. hazırlanmasında işlənirdi.

Nişasta almaq üçün cücərmiş, hələ yaşıllaşmamış buğda səmənisi əzilib öncə kəfkirdən, aşsüzəndən, ələkdən süzülüb suyu alınırdı. Süzülmüş su kətan, pambıq parçadan süzülürdü. Parçanın üstündə qalan nişasta günəşdə qurudulur, ağzı bağlı qablarda saxlanırdı. İngilis alimi Mery Priscillanın yazdığına görə, Avropada nişasta qida məqsədləri üçün istifadə olunmurdu. XIX əsrin birinci yarısına qədər almanlar nişastaya "haarpuder" yəni "sac kirşanı" deyirdilər. Yalnız XIX əsrin ikinci yarısından qarğıdalı nişastası Avropa mətbəxlərinə girməyə başlamışdı. Bu da bu günki nişastalı Avropa yeməklərinin kökünün şərqdən, türklərdən gəlməsinə bir sübutdur. Novruzda isə əldə edilən səməni nişastası qurudulmur, elə maye halında Novruz mətbəxində işlədilir.

Başqa mərasim yeməklərinin hazırlanmasına keçməzdən əvvəl qeyd etmək lazımdır ki, bizim mətbəximizdə hazırlanan yeməklərin (mərasim yeməkləri də daxil olmaqla) əksəriyyətini əsasən qalaylanmış mis qazanlarda və tiyanlarda (böyük dərin tavalar) hazırlayırlar. Bu qazanlar və qablar dünya kulinariyasında kulinariya elm və təcrübəsinin ən ali müvəffəqiyyətidir. Məsələ bundadır ki, mis qablar, qazanlar istiliyə çox böyük qənaət edir. Mis çox tez qızır və istiliyi hazırlanan yeməyə də tez, başqa metallara nisbətən daha çox ötürür. Qazanın həm xaricdən, həm də içəri hissədən qalaylanması istiliyin qazanın içərisində bərabər şəkildə paylanmasını təmin edir. Digər tərəfdən aparılmış təcrübələr göstərir ki, qida və mayeylə insan bədəninə daxil olan mis ionları uzunömürlülüyün əsas səbəblərindən biridir.

"Novruz" bayramında bayram süfrəsində mütləq rənglənmiş yumurta olur. Toyuq yumurtası bir çox xalqların bayramında süfrələri bəzəyir. Demək olar ki, dünyada mövcud olan bütün kosmoqonik əsatirlərin hamısında yumurta varlığın əsasını qoyan, cansız aləmdən canlı aləmə keçid simvolu kimi göstərilmişdir. Belə hesab edilir ki, əgər uşağı olmayan qadın yuxuda yumurta görürsə onda həmin qadın tezliklə hamilə olar. Qırmızı rəngə boyadılmış yumurta



F. Köçərli adına
Azərbaycan Dövlət Uşaq
KİTABXANASI
İNV. №



günəşi ifadə edir. Yaşıl rəngə boyanmış yumurta bitki aləmini, göy rəngə boyanmış yumurta isə səmanı əks etdirir. Yumurta bayramda təkcə qida deyildir. O bayram süfrəsini bəzəməklə yanaşı uşaqlar və gənclər arasında keçirilən oyunlarda oyuncaq rolunu oynayır. (məs. Pasxada "yumurta vurma"). Azərbaycanlılarda isə bu oyun "Yumurta döyüşdürmək" oyunu adlanır.

Yumurta sözü "yumru" (dairəvi) sözündən əmələ gəlmişdir ki, bayramlarda yumurtanı yerlə, torpaqla müqayisə edirlər. Yer kürəsinin yumru formada olması haqqında məlumat bizə şumerlərdən qalmışdır. Alimlər bizi şumerlərin bir başa nəsli hesab edirlər.

Yeri gəlmişkən "Novruz" ənənəvi fəlsəfi "Toyuq əzəlidir, yoxsa yumurta?" sualına çox gözəl cavab verir. Yəni "Novruz" bayramı mərasimi sübut edir ki, cansızdan canlıya doğru keçid simvolu kimi yumurta əzəlidir. Məsələ ondadır ki, yumurta bir tərəfdən cansız, digər tərəfdən isə canlıdır, yəni cansızla canlı arasındakı formadır və canlıdan əvvəldir. Yumurta döyüşdürmək oyununun da əsas məqsədi bunu yoxlamaqdır. "Canlıdır yoxsa cansızdır" deyə sanki yumurtanı qırıb yoxlayırlar. Bundan başqa hər şeydən əzəli yerdir (torpaq) ki, bu da ən ilk və ən böyük yumurtadır.

"Novruz" bayramında növbəti mərasim yeməyi "əriştədir". Bərk yoğurulmuş xəmirdən hazırlanan əriştə bişirilməkdən əvvəl sacda qovrulur.

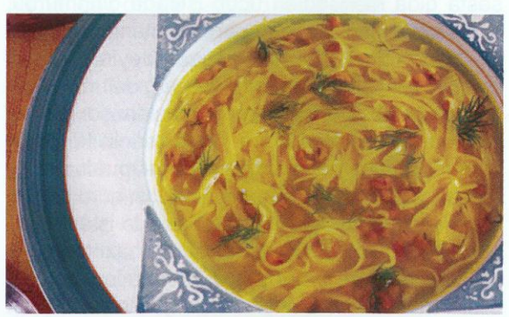
Novruz boyu süfrələrə əriştədən hazırlanan yeməklər də verilirdi.

Əriştə azərilərin ən qədim yeməklərindəndir. Nazik iplərə bənzədiyindən, ehtimal ki, ona bu ad verilib. Analoji olaraq xalça toxunan xanadakı paralel iplərə də "əriş" iplər, onlara perpendikulyar iplərə isə arxac iplər deyilir. Ümumiyyətlə un şəkilində kəsilmiş nazik xəmirdən hazırlanan əriştə, lapşa, lakşa, və s. adlı məmulat və yeməklər türklərin mətbəx mədəniyyətinin məhsullarıdır. Nazik iplər kimi duru düyü xəmirindən bişirilən halvaya riştə halva deyilməsi, cücərən bitkidən çıxan təzə nazik ip kimi zoğlara "rişə" deməyimiz də əriştənin, əriş iplərin, riştə halvanın adlarının, rişə sözünün bir kökdən gəldiyini göstərir.

Ola bilsin ki, əriştə, səməni zoğlarına bənzədiyindən xeyir-bərəkət simvolu kimi qəbul olunurdu.

Bayram süfrəsinə mütləq adı "s" hərfi ilə başlayan yeddi adda əşya qoyulur. Məs: səməni, su, sucuq, sənkək (milli çörəyin növü), sıyıq, süd, süzmə. Novruz stoluna turş və acı şeylər qoyulmur.

"Novruz"da "7" rəqəmi bir neçə dəfə təkrar olunur və bu rəqəm müqəddəs rəqəm adlanır.









Hələ Zərdüştlükdə vahid Allah Hörmüzün özündən başqa 6 görünüşü, sifəti vardı ki, bu da hamısı birlikdə "7" rəqəmini təşkil edirdi. Bundan başqa qədim fəlsəfi biliklərə əsasən kainatın zaman da daxil olmaqla "7" istiqaməti vardır. 6 çərşənbə və bir "Novruz" - hamısı birlikdə "7" rəqəmini verir. Hər şeydən əvvəl "7" rəqəminin müqəddəsliyi qədimdə azərbaycanlıların Allah hesab olunan "ağ işığa" inamı ilə bağlıdır. "Ağ" işıq kahinləri dəfələrlə müəyyən şəraitdə Allahın onların qarşısında "7" rəngdə açılmasının şahidi olmuşlar və onlar həmin rəqəmi müqəddəsləşdirmişlər. Sonralar təbiətdə olan səsin özünün "7" hissədən ibarət olduğu müşahidə olunmuşdur.

7 əsas səsin (not), 7 dadın və 7 ətrin, qida qəbul edərkən 7 təmasın olması da bu qəbildəndir.

İncildə İsa 28 pilləkəni 4 dəfəyə yeddi-yeddi qalxdı ifadəsi də ola bilsin ki, İsanın insanlara öz bilgilərini 7 rəng, 7 səs, 7 ətir və 7 dad vasitəsiylə verdiyi, bu yolla təhtəlşüura təsir göstərdiyini bildirir.

Beləliklə bayramda "7" rəqəminin xoşagələn təsirini nəzərə almaq lazımdır. Dəniz sahilində yaşayan azərbaycanlıların "Novruz" süfrələrini daha bir yemək bəzəyir. Dəniz sahilində yaşayan xalqların "himayəçisi", "çörək" ağacı olan dənizə hörmət, ehtiram əlaməti olaraq "Novruz" süfrəsinə mütləq "ziyad", "kütüm" balığı, ya bütünlüklə və ya heç olmazsa kiçik bir tikəsi qoyulmalıdır.

Hər bir ailədə süfrəyə mütləq plov qoyulur, çox vaxt da "südlü plov". "Sədri", "xan düyüsü", "ağ qılçıq", "qara qılçıq" və başqa növ düyülərdən bişirilən plovlar süfrələrimizin bəzəyidir. Hər çərşənbənin öz plovu var.

Birinci çərşənbədə - turşu-qovurma plov və ya nar qovurma plov verilir.



Bayram günləri plovla birlikdə müxtəlif rəngli şərbətlər və əlbəttə ki, çay verilir. Çay bu yerlərə "Böyük ipək yolu" ilə gətirilmişdir və bu barədə artıq IX əsr mənbələrində danışılır. Amma çayın ipək yolu ilə hələ birinci əsrdə ölkəmizə gəlməsi də ehtimal olunur. IX əsr aid mənbələr Təbrizdə artıq çayxana olduğunu göstərilir. Beləliklə "Novruz" bayramı mənəviyyat mənasında xeyirxahlıq simvoludur. "Novruz" bol məhsul bayramı, insanlara mənəvi təmizlik tövsiyyə edən, xeyırxahlıq və yaxşılıq təbliğ edən bayramdır.

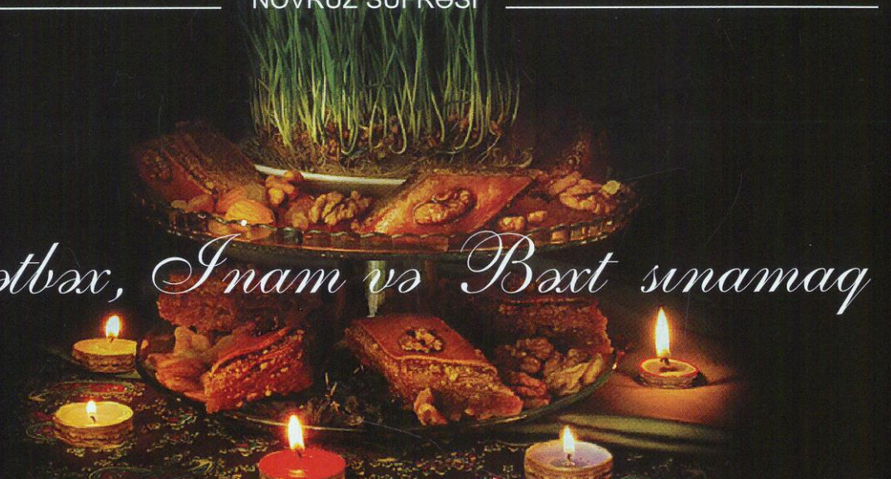
Bayram süfrəsi arxasında bərkdən danışmaq olmaz. Yalnız bir - birilə mehriban olmaq və ancaq xoş sözlər danışmaq lazımdır. Stol arxasında etika gözlənilməlidir. Əvvəllər hamı otaqda döşəmədə yastıqlara söykənib dairə şəklində oturardılar. Dairənin ortasına süfrə salınar, bütün yeməklər və şirniyyatlar onun üstünə düzülərdi. Əgər əvvəlcə süfrəyə çörək qoyardılarsa, mütləq onu yemək lazımdır, çünki belə hesab edirdilər ki, süfrəyə çörəkdən yaxşı, dadlı heç də verilə bilməz. Bayram gününə bütün ailə evdə toplaşmalı və Yeni ili bir yerdə qeyd etməlidirlər. Əvvəllər evin böyük oğlu və yaxud onun əmisi oğlanlarından biri bayram paltarında evə girənlərin əlinə ətirli su tökürdü. Yeni il təhvil olunan vaxtı küçələrdə havaya güllə atılardı. Evin sahibi və yaxud yaşca böyük olan ilin hansı bürc üstündə təhvil olunduğunu elan edir. Bu fakt mütləq nəzərə alınır və il hansı heyvan üstə təhvil olunubsa süfrəyə o, heyvanın xoşladığı yemək qoyulur. Məsələn: at şəkəri və üzümü, siçan buğdanı, ilan südü və s. xoşlayır.

Bayram süfrəsindən heç nə tullamaq olmaz. Hətta ən adi qırıntı belə yeyilməlidir. Belə hesab edirlər ki, süfrədən ərzağı tullayan adam, onun üçün nəzərdə tutulmuş paydan, qismətdən imtina edir.

Əgər Siz "Novruz" bayramını yolda, meşədə qarşılayırsınızsa, dəstərxanada qalan yemək qalıqlarını özünüzlə götürməyin və heyvanlara "hədiyyə" kimi qoyun orada qalsın.

qaytarmırlar və gecə ərzində bu mərasim dəfələrlə təkrarlanır. Kənd yerlərində bacadan və yaxud pəncərədən boş torbanı iplə sallayırlar. Bu torbaları heç kəs bir qayda olaraq boş qaytarmır. Bir neçə vaxtdan sonra "Kosa" gəlir və mahnı oxuya-oxuya öz payını istəyir. Həyətə qadın paltarı geyinmiş oğlanlar da girirlər. Onları əliboş qaytarmır, mütləq pay verirlər və xeyirxah sözlərlə yola salırlar.

Bayram vaxtı xeyirxahlıq göstərənlər kimsəsiz gənclərə mürvət toyu edir, onları evləndirirlər. Bu mərasimlərin mənası bundadır ki, insan yeni ildə ətrafında olan adamlarla sülh və razılıq şəraitində yaşayacaq, onlarla duz-çörəyini bölüşdürəcək, ehtiyacı olanlara səmimi qəlbdən kömək edəcək. Eyni zamanda hər bir adam bilir ki, əgər ehtiyacı olsa, istənilən vaxt onun da köməyinə gələcəklər. Xeyirxahlıq, yaxşılıq heç vaxt itmir, həmişə qayıdır.



Mətbəx, İnam və Bəxt sınamaq

Novruz bayramında ərzaqdan nəinki yemək üçün, eyni zamanda fala baxmaq, bəxt sınamaq üçün də istifadə edirlər. Səməni vasitəsilə həmin il məhsulun necə olcağı barədə fal açmaları barədə yuxarıda məlumat verilmişdir. Elə səməninin köməyi üçün təmizlik mərasimini keçirirlər.

Novruzda hər günün, hər çərşənbənin öz musiqisi, öz Novruznaməsi və öz mətbəxi vardı.

Su çərşənbəsində, turş dadı olan turşuqovurma, narqovurma plov və bu kimi yeməklər bişirilərdi ki, bunlar suyu cəzb edən, su içirən yeməklər hesab edilərdi. Duzlu kökə (duzlu qalaç) də fala baxmaq üçün su çərşənbəsində bişirilib yeyilərdi.

Od çərşənbəsində, daha çox odla bağlı, istiliklə bağlı paxlalı bitkilərdən (lobya plov, mərci plov) ərištə və s. bişirilirdi.

Torpaq çərşənbəsində torpaqla bağlı bitkilərdən hazırlanmış səbzi plov, şüyüdplov və s. bişirilirdi.

Yel çərşənbəsi və Novruz günü yalnız şirin şeylər süfrəyə verilirdi, duzlu, acı, turş şeylərdən qaçılırdı. Məsələn südlü plov südlü aş, şirin plov, meyvə plov və s. bişirilirdi ki, il şirin olsun.

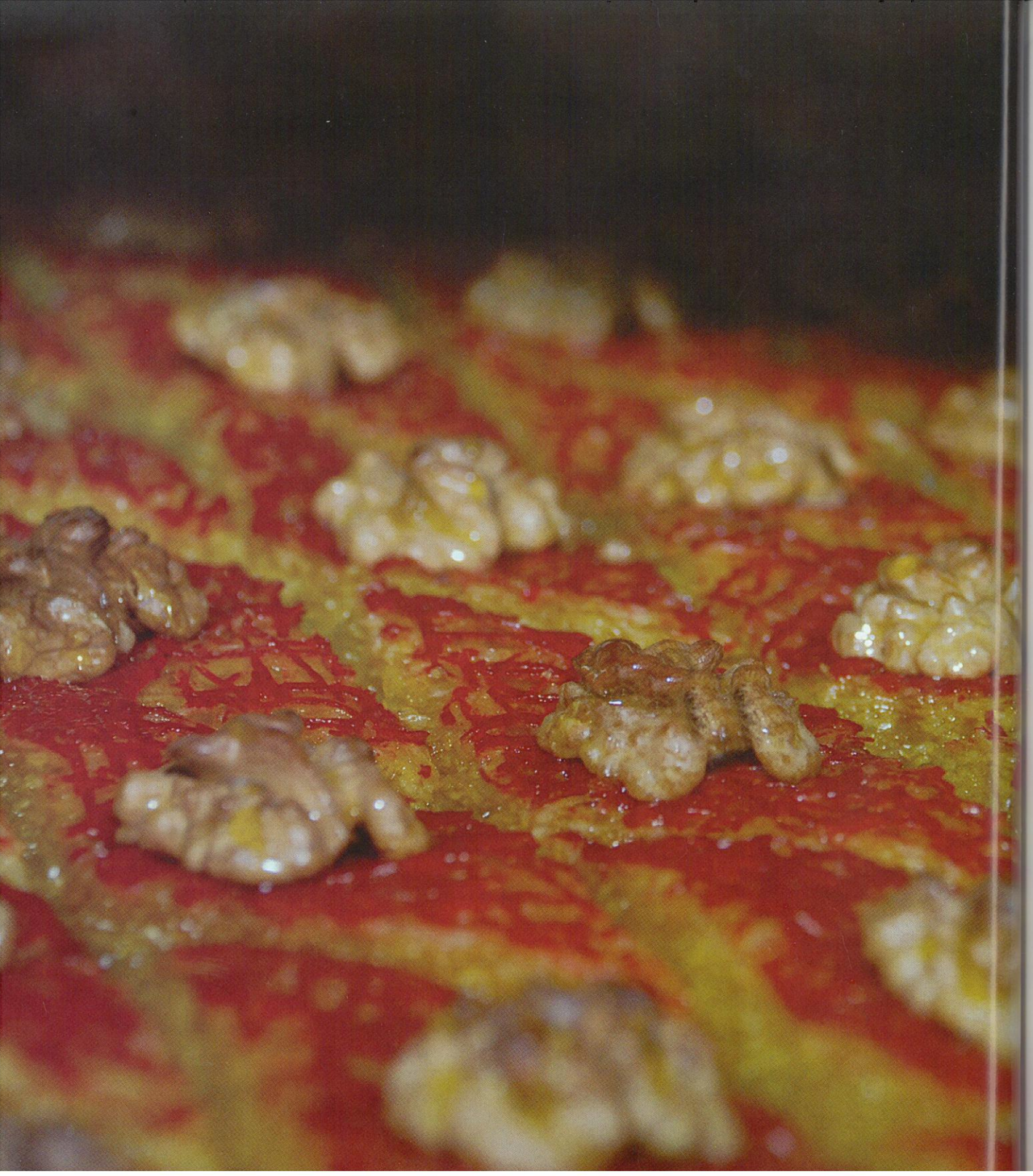
Yel çərşənbəsi və Novruz axşamı (ilaxır çərşənbə) iki alma seçilir və bunlardan biri nişanlanırdı. İnanca görə niyyət tutan adam nişanlı almanı tapa bilsə arzusu həyata keçəçəydi. Yenə ilaxır çərşənbədə evin damına buğda atırdılar ki, il bərəkətli olsun. İlaxır çərşənbədə, çörək tabağının, buğda, un çuvalının ağzı açıq qoyulardı. İnanılırdı ki, xeyirxah qüvvələr bu gecə bərəkət paylayır və bu ərzaqların dadına baxırlar.

Bayramdan sonra solmuş səməni çölə atmazlar. Axar suya atıb arxasınca da şirin atarlar ki, su narazı qalmasın, solmuş səməni alandan sonra şirin payını da alsın ki, şən olsun.

Bayram günlərində qızlar, gəlinlər "duzlu kökə" bişirirlər. Duzlu kökə formaca balaca, yumru qalac çörəyini xatırladır (çəkisi təxminən 50 qr olur). Yatmaqdan qabaq qızlar duzlu kökəni yeyirdilər, lakin su içmirlər. Xalq arasında deyirlər ki, həmin günü yuxuda qıza su verən oğlan onun nişanlısı olacaq.

Qaynadıqdan sonra soyudulan səməni şirəsinin dadına baxanda əgər həmin şirə şirin olarsa, deməli arzun yerinə yetəcək, yox əgər acıtəhər olarsa, demək arzun yerinə yetməyəcək. (acılıq onda əmələ gəlir ki, güclü odun üstünə qoyulmuş səməni bəzən yanır). Evdə səməni olan xonçanın yanında mütləq bir qabın içində un qoyurlar. Müxtəlif oyunlardan, rəqslərdən və mahnı oxuduqdan sonra bərk yorulmuş qadınlar və qızlar səhərə yaxın yatırlar. Səhər yuxudan oyananda qabda qoyulmuş una baxırlar və un olan qabın ortasında əl pəncəsini xatırladan fiqur və ya çuxur varsa, deməli bu yaxşı əlamətdir.

Qızlar səməninin ətrafında oynayır, rəqs edir və oxuyaraq xahiş edirlər ki, səməni onları müxtəlif bəlalardan hifz etsin.



Paxlava haqqında

Paxlavanın sadəcə adı çəkiləndə hər bir azərinin içərisindən xoş hisslər keçir. Novruz bayramının əsas atributlarından olan paxlava milli təhtəlşüurla bağlı şirniyyatlarımızdandır.

Lakin həm ermənilər, həm də yunanlar paxlavaya sahib çıxmağa cəhd göstərirlər.

Erməni "alimlərindən" bu məqalədə danışmağa dəyməz. Çünki gözlərinə yaxşı nə görünürsə "bizimkidir" deməyə adət ediblər və biz onları bir neçə dəfə bu xüsusda cavablandırmışıq.

Yunan alimləri isə yalnız bir mənbəyə Naukratisli Athenaiosun II əsrdə yazdığı "Deipnosophistai" adlı yazıya əsaslanırlar.

Professor Speros Vryonis çoxqatlı xəmir işlərinin II əsrdə Yunanıstanda bişirildiyini isbatlamaq üçün Naukratisli Athenaiosun yazdıqlarına və professor Fedon Koukoulesin yazdığı kitaba istinad edir.

İstinad edilən ikinci kitabda, yəni Fedon Koukoulesin yazdığı kitabda da Naukratisli Athenaiosun yazdıqlarına istinad edildiyindən söhbət yunan alimlərinin istinad etdikləri yalnız bir kitabdan gedə bilər.

Amerikalı alim Çarles Perrinin tətqiqatlarına görə, II əsrdə yazılan bu kitabda göstərilən "Şirninin arası ceviz, fındıq, badam ya da xaş-xaşla qarışdırılmış bal ilə doldurulmuş bir şirniyyat olduğuna şübhə yoxdur ki, bu da öncə ağıla paxlavanı gətirir. Amma bunun hazırlanması qaydasının arxasını oxusaq içərisində xəmir işi olmadığını, xəmir əvəzinə 2 qat döyülmüş susam (küncüt red.) olduğunu görürük. Susam döyüldükdən sonra qaynadılmış balla qarışdırılır, 2 ayrı təbəqə qoyulur.

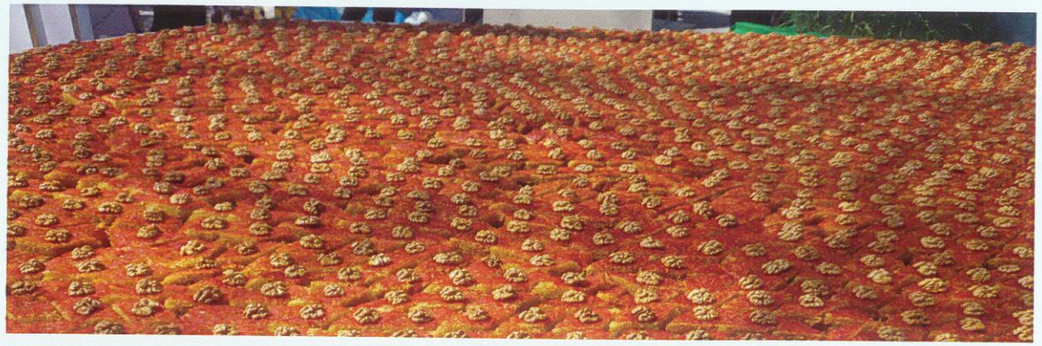
İç olaraq hazırlanan döyülmüş fındıq, fıstıq balla qarışdırılır, 2 küncüt təbəqəsinin arasına qoyulanda iri bir qarına bənzədiyinə görə ona qarın (qastris) deyilib. Hər nə olursa hazırlanan şəkər işi idi, xəmir işi deyildi və qastris ilə paxlava arasında bir bağlantı görmək üçün əsas yoxdur.

Amerika alımı Çarles Perrinin bu tədqiqatı paxlavanın yunan deyil məhs türk təfəkküründün məhsulu olduğunu deməyə daha bir imkan yaradır. Paxlavanın nə olduğunu anlamaq üçün ona öncə üç komponentli bir məvhum kimi baxılmalıdır.

- Birinci komponent qat-qat xəmirdir.
- İkinci məvhum içlikdir.
- Üçüncü ən vacib məvhum isə paxlavanın forması, zahiri görünüşüdür.

Birinci komponentin yəni qat-qat xəmirin yaranması üçün ilk növbədə milli təfəkkürdə və mətbəxdə tək qatın, tək layın nümunəsi yaranmalıydı.

Laylı, qat-qat xəmirin layları çox nazik təbəqədən ibarət olmalıdı. Ona görə də hər təbəqənin ayrılıqda yaranması, təkamül yolu ilə paxlavanın mürəkkəbliyinə gəlib çıxması lazım idi. Həm Azərbaycan milli mətbəxinə, həm ümumtürk, ümumas mətbəxinə baxanda görürük ki, bu mətbəxlərdə nazik xəmir işləri geniş yayılıb. Milli çörək olan "yuxa" bütün bu tayfaların vizit kartı hesab edilə bilər. Nazik bir təbəqədən ibarət olan yuxanın hazırlanması üçün ayrıca yayqı, oxlov, sac yaradılıb. Nazik çörək qatı olan yuxanın yanmaması, temperaturun sacın üzərində bərabər paylanması üçün, dəmir sacların altını şirələnib, küllənməsi kimi mürəkkəb proses işlənilir. Lakin nazik xə-



mirin hazırlanması yalnız bir məmulatdan, yuxadan ibarət ola bilməzdi. Milli çörəklərimizə baxanda yuxadan başqa biz kiçik daşlar üzərində bişirilən şatırın (səngahın) da nazik çörək olduğunu görürük. Yuxadan fərqli olaraq şatırın xəmiri bərk yox cuyuq, yumşaq yoğrulur. Bir ucu daşa yapışdırılır, dartılır və nazilir. Düşünürük ki, şatır daha əvvəl yaradılıb. Sonradan ayrı-ayrı kiçik daşları birləşdirməklə daha iri daşların, daş sacların, gil sacların üstündə yuxaya çevrilib. Amma öz arxaik formasını şatırı da saxlayıb.

Şatırın xəmirinin cuyuq olması, onu yaradan xalqda cuyuq xəmirdən başqa bir məhsulun da olmasını vacib edir. Xəmir cuyuq olanda düşdüyü yerdə öz-özünə yayımlaşır, nazilir. Tavaya sacın üzərinə düşən belə xəmir öz-özünə yayımlandığından ona "yayma" deyib babalarımız. Çox incə olduğu üçün quymaq da deyiblər. İndi tatar türkləri də ona "quymaq" deyirlər. (ruslarda bu blinçik kimi səslənir). Mətbəximizdə lavaş, təndir yuxası və s. nazik xəmir işlərinə bir qat nazik xəmirin yaranmasının milli köklərimizlə bağlılığına bir daha əmin oluruq. Təklaylı məhsuldan qat-qat laylı xəmirin, ondan hazırlanan məhsulların əmələ gəlməsi də müxtəlif yollara getməli, mətbəximizdə müxtəlif çeşidli, müxtəlif yönlü məhsullar əmələ gəlməliydi. Belə yollardan biri nazik layların, yuxanın, lavaşın, şatırın, yaymanın,(quymağın) bişəndə və saxlanılanda üst-üstə yığılmasından əmələ gələ bilərdi. Üst- üstə yığılmış qatlar artıq laylı, qat-qat məhsulun formasını şüurda yerləşdirirdi. Yalnız qalırdı aralarına içlik qoymaq. Mütləq deyildi ki, içliklər məhz şirin dada malik olsun.

Buna misal olaraq azərbaycanlıların hazırladıqları pişi (pşi, bişi) adlanan məmulatın bir növünü göstərmək olar. Bu məhsulu bişirmək üçün yuxanın bir üzü bişirilir digər üzünə kərə yağı çəkilir. Sonra üzərinə yenə bir üzü bişmiş yuxa salınır, üst üzü yağlanır və 12 lay üst-üstə yığılır. Bəzən aradakı yağlanan yayların arasına da yağla bərabər şəkər kirşanı səpilir.

Mahmud Qaşqari II əsrdə çox incə kövrək, toxunanda qırıla bilən yuxa hazırlandığını vurğulayır. "Bişirən, bunu sən qırdın deyə adamı ittiham edə bilir". Qaşqari həm də kərə yağında bişirilən qatlanmış yuxaya "katma yuvga" deyir. Bu da artıq o dövrdə yağlanmış, yağda bişirilmiş qatlama xəmirinin əmələ gəlməsindən söz açır.

Özbəklərin "poşkal" adlı bənzər məmulatı da 10-12 qatdan ibarətdir. Burada yuxaların arasına turş meyvə əzməsi (palçıq turşu) qoyulur.

10-12 qatdan ibarət bişi məmulatını tatarlar da bişirir adına "yoka" (yuxa) deyirlər, özbəklərdə "yufka" adlı məmulatda yuxaların arasına soğanla qızardılmış qıyma qoyulub bir yerdə bişirilir.

Qırğız türklərinin mətbəxində soğanla, bişirilən "mıttuu kattoma" özbək mətbəxində "piezlı qatlama" və s. bu təfəkkürün məhsuludur.

Qat-qat xəmirin digər bir növü xəmir layının, yuxanın qatlanmasından, burulmasından, bükülməsindən əmələ gələ bilərdi. Mətbəximizdə yaranmış Qarabağ kətəsi, şor qoğal, şirin qoğal, qatlama və s. kimi məhsullar, qırğız mətbəxindəki "kottoma kemeç", türkmən mətbəxində "qatlaqlı", "qatlama", özbək mətbəxində "katlalama patır" məhz bu yolla əmələ gəlib. Bu məhsul slavyan mətbəxlərinə də keçib. Ən əsaslı slavyan mənbələrindən olan, "Domostroy" da (XIV əsr) "kotlomı" adına rast gəlirik. Türklərdən fransız mətbəxinə də əxz edilmiş qat-qat xəmirdən hazırlanmış qənnadı məhsulu Fransa mətbəxində də öz kökünü "qateo" şəklində saxlayıb.

Xəmir qatları bir-birinə yapışmasın deyə xəmirin arası bərk yağla (kərə yağı, iç yağı, quyruq yağı və s.) yağlanırdı. Bişmə zamanı xəmirdən qalxan buxar yağ qatını keçə bilmədiyindən ona təzyiq göstərir və qatlar beləliklə bir-birindən ayrılır, incə, kövrək məhsul əmələ gəlirdi. Dilimizdə elə yuxanın da mənası nazik, incə, kövrək anlamındadır. "Ürəyi yuxadır" ifadəsi də bunu isbatlamaqdadır.

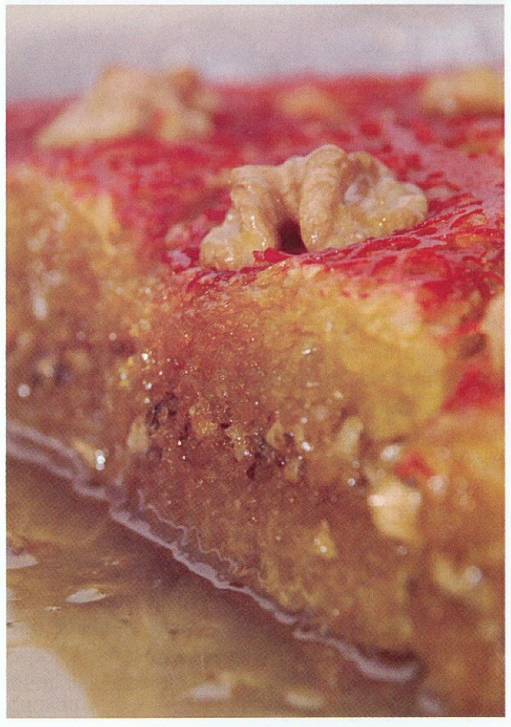
Qat-qat xəmirin bitki yağı, yəni duru yağla hazırlanması mümkün deyildir. Yunanların daha çox duru bitki yağları xüsusilə zeytun yağı işlətməsi texnoloji cəhətdən qat-qat xəmirin yaranmasını qeyri-mümkün edirdi.

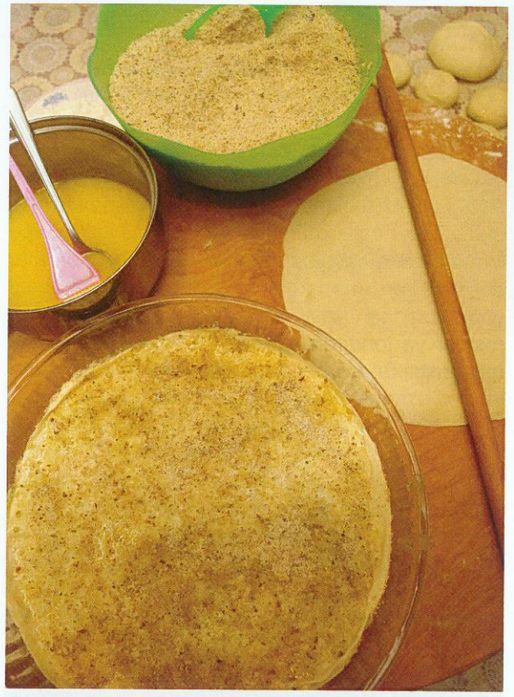
Qat-qat xəmirin əmələgəlmə yollarından biri də dürməklərlə bağlıdır. İçərisinə yavanlıq qoyulub yuxa dürmələnir (bürmələnir) və silindrik, yan kəsiyində qat-qat bir məhsul alınır.

XI əsrdə Divani Lüğətit Türkdə dürmək anlayışı "türmək" kimi, yəni elə bu günkü kimi işlənilib.

Yağ və ya əzmə bütövlükdə yuxanın üzərinə yaxılıb sonra yuxa bürmələnəndə arasında içlik olan qat-qat məhsul alınır. "Qata", "kada", "kətə", "qatab", "qutab" adlandırdığımız iki xəmir qatından ibarət olan məhsul da ehtimal ki, bu yolla yaranıb. Qat-qat vərəqlərdən ibarət olduğu üçün "kitab" sözünün də bu kökdən yaranması mümkündür.

Paxlavanın yaranması üçün əsas amillərdən biri də içliyin yaranmasıdır. Yuxarıda göstərdiyimiz kimi ilk içlik xəmiri yapışmağa qoymayan yağ olub. Şəkər tozu, bal, bəhməz isə fəsəlidə olduğu kimi öncə məhsulun üzərinə tökülüb. Sonralar dürmələnən məhsullarda şirin, dadlı məhsul yağın üzərinə yazılıb, daha sonra bu yaxmalı dürməklər ya təndirdə, kürədə ya da tavada yağda qızardılıb. Sonrakı mərhələdə şəkər həm də xə-





Çarles Perrinin verdiyi məlumata görə, türklər yüz qatlı paxlava da bişirirlər. O yazır ki: "Azərbaycanda Bakı paxlavası... Əriştədən incə olmamaq şərtilə açılan səkkiz qatın arasına yeddi qat fındıq-fıstıq qoyulur. Tatarlar bu dadlıyı Azərbaycanlılardan almışlar. Tatarıstanda adına "pexleve" deyirlər".

Sakarya Universitetinin müəllimi, doktor Arif Bilgin göstərir ki, 15-17 əsrlərdə sarayda "rikak paxlavası" bişirilirdi. İftar və bayram süfrələrində daimi yer alan bu paxlava Ramazan ayının on beşində Hikai Şerif ziyarəti adından yeniçərilərə (əsgərlərə - red.) də verilirdi. Rikak paxlavasının yuxaları ərinmiş yağda qızardılırdı, yeniçərilərə göndərilənlərdə dadlandırıcı kimi baldan və nisbətdən az miqdarda şəkərdən istifadə edilir, içinə badam vurulurdu.

Qalatasaray Universitetinin müəllimi Artun Ünsalin verdiyi məlumata görə, XVIII əsrdə Osmanlı saraylarında "qovun (yemiş red.) paxlavası" hazırlanırdı.

Qatların sayına gəlincə Nevin Halicinin məlumatına görə, türk xalq mətbəxində qırx, altmış qatlı xəmirin arasına döyülmüş ceviz doldurulub paxlava hazırlanır.

Doktor Ramazan Albayın verdiyi məlumatlara görə, Çorumda hazırlanan "has paxlava" səksən beş qatdan ibarətdir, müəllif bu paxlavanın bişirilməsinin çox böyük dəqiqlik tələb etdiyini, hər evdar qadının bunu bişirə bilmədiyini göstərir.

Ramazan Albay quru yuxalardan hazırlanan "Unutma məni" paxlavası haqqında da məlumat verir: "Unutma məni": Quru yuxa çörəyi parçalanaraq bir qaba qoyulur...Bir tavada bəhməz yağ qarışdırılaraq qaynadılır, yuxanın üzərinə tökülür. Bir az ceviz də əlavə edilir. Buna "zürgüt paxlavası" da deyirlər.

Firat Universitetinin müəllimi Evri Senosak isə 7 qatlı "Asele paxlavası" haqqında məlumat verir. Müəllifə görə, yumurta, süd, yağ, undan xəmir yoğrulur. Xəmirdən 7 yuxa açılır. Yuxaların mirə vurulub. Bütün bunlar müxtəlif qatlı məmulatların əmələ gəlməsinə təkan verib.

Getdikcə mürəkkəbləşən içliklər müxtəlifləşib. Qozun vətəni olan Azərbaycanda qozdan istifadə geniş yayıldığından onu müxtəlif xörəklərə, o cümlədən içliklərə də qatılır, balığın, toyuğun içərisinə doldurulan içliklərə, xəmirlərin içinə vurur, üzərinə səpir, sucuq, alanı və s. hazırlayanda onların tərkibinə vururdular. Mənbələr xəbər verir ki, Novruz bayramında əcdadlarımız şahlara qoz ləpəsi ilə şəkər qatışığı verirdilər. Bu qatışığın yuxanın arasında verilə biləcəyi tam təbiidir. Sonralar xalq arasında bu adətin təqlid edilməsi, bu içliyin bürlənməsi, birlikdə bişirilməsi də paxlavaya gedən yol idi.

arasına nişasta və ceviz tökülüb üzərinə yağ əlavə edilir. Bişəndə üstünə şərbəti verilir.

Nilufər Zeyper Özçörekçi Çöl Qozantənə mətbəxində 20 xəmir qatından ibarət paxlava bişirildiyini göstərib onun dəqiq nüsxəsini (reseptini) verir. Maraqlıdır ki, bu paxlavanın arasına 10 qatdan sonra süd və narın buğda yarmasından hazırlanmış "qaymaq" və döyülmüş fıstıq qoyulur, üzərinə arası yağlanmış daha 10 qat qoyulur.

Müjgan Üçer isə " Sivas süfrəsi" əsərində Zarda bölgəsində bişirilən qəribə adlı bir paxlava növünün "Kəllə dadlısının" nüsxəsini verir: "Dadlı, tava içində bütün olaraq süfrəyə verildiyi, bütünlük arzu etdiyi üçün kəllə deyilib. Kəsildiyi zaman xarici paxlava içi kadayifə bənzər şəkildə, fındıq, ceviz, üzüm və s. görünüşü ilə çox əlvan olan bu dadlı, ləzzətinə görə də hər cür tərifə layiqdir. Qədimdə Zaraya gələn "ağır qonaqlar" üçün hazırlanan bir dadlıdır.

12 xəmir qatından ibarət olan bu paxlavanın içliyi bizim üçün daha çox maraq doğurur. İçlik üçün yumurta sarısı, buğda unu, fındıq, badam, qoz ləpəsi, bəsni (barmaq) üzümü, tumsuz üzüm, quşüzümü və ədviyyalar işlədilir.

Beləliklə, paxlavalar dünyasına etdiyimiz səyahətdən paxlavaların müxtəlifliyini, qatların sayı-



larının 100-ə çatdığını, içliklərin rəngarəngliyini, paxlava adlarının müxtəlifliyini görüb indi avropalıların sevə-sevə bişirdikləri Amerika filmlərində özünə yer alan alma piroqunun, ştrudelin də türk köklü olduğunu, içlik kimi alma doldurulmuş bir paxlava olduğunu görürük. Bunu Amerikalı alim Çarles Perri də təstiqləyib.

Azərbaycan paxlavasında qatların sayı sakral məna çalarlarına görə öncə 3 lay xəmirdən, sonra 7 qat, 8 qat xəmirdən daha sonra 9 qat, sonda isə 12 xəmir qatından ibarət olub. Paxlava qatlarının artımı Azərbaycanlıların sazındakı simlərin, pərdələrin artım qaydası ilə paralellik təşkil edir. Cürədən-saza gedən yolda da 3, 7, 8, 9, 12 rəqəmlərinə rast gəlməyimiz həm paxlavanın, həm sazın eyni təfəkkürdən doğmasını isbatlamaqdadır.

Mətbəx sexlərinin də ümumi inkişafında bu görünməkdədir. Türk səyyahı Övliyə Çələbi Azərbaycanda imamların sayı ilə bağlı 12 mətbəx sexinin olduğunu göstərir. Mətbəx sexlərimizin də sayında bu proses eyni ilə getmiş olduğundan bunun Azərbaycan mədəniyyətinə xas olan faktor kimi dəyərləndirmək olar.

Paxlavanın Azəri anlamındakı yerini müəyyənləşdirən üçüncü amil məhz onun formasıdır. Əgər diqqət yetirsək görərik ki, Zara paxlavasına nüsxə daxilində "paxlava xəmiri", "içlik", "qatlar" ifadələri işləndiyinə baxmayaraq "kəllə dadlısı" deyilir . Çünki o süfrəyə bütöv verildiyindən ona heç olmazsa "kəllə paxlavası" deməyə Türkün dili dönmür. Buna səbəb paxlava anlayışının "romb" anlayışı ilə üst-üstə düşməsidir. Yalnız romb şəkilində kəsilmiş şeylərə dilimizdə paxlava deyilir. "Paxlava üzük", "paxlava sırqa" zinət əşyaları da məhz romb şəklindədir. Paxlavanı paxlava edən də onun məhz formasıdır. Kəllə dadlısı isə daha çox qatlaqlılara aid ola bilər. Formasına görə, içlikdəki meyvələrə görə daha çox ştrudelə yaxındır. Paxlava ilə ştrudel arasında duran bir dadlıdır.

Marianna Yerasimosun, "99 Osmanlı yeməyi" kitabında, Mehmet Kamilin, Melceüt-Tabbahın" kitabında " qovun paxlavası" Ramazan Altayin "Unutma məni: zugurt paxlavası" barədə yazdıqları, Necib Ustanın, Turk Tatlı Sanatı" kitabında nüsxələrini açıqladığı: Almalı, portağallı, Gilaslı və Portağallı, Xurmalı, Qabaq və Cevizli paxlava reseptlərinə diqqət yetirəndə bunların daha çox qat-qat xəmirli meyvə piroqu, ştrudel növü olduğunu görürük.



Marianna Yerasimos "Pirinc (düyü red.) boklavası anlamının qarşısında mötərizədə" (bir çeşit halva) kimi izahat verir. Qatları düyü ununda hazırlanan bu paxlavaya indi də Şəkidə çox vaxt "halva", "Şəki halvası" deyirlər.

Məsələ ondadır ki, qat-qat Şəki halvası da çox vaxt bütöv sinidə süfrəyə qoyulurdu. Yalnız üzərinə rombşəkilli naxış salınandan sonra ona "Şəki paxlavası" deməyə başladılar. Eyni texnologiya ilə düyü ununda Qubada hazırlanan məhsula isə halva deyil, "Quba paxlavası" deyilir. Səbəbi isə həmin məmulatın məhz romb paxlava formasında kəsilib süfrəyə verilməsindədir.

Azərbaycanın Qəbələ bölgəsində hazırlanan, bəzən Qəbələ paxlavası da deyilən məmulata daha çox "üçqulaq" deyilir ki, bu da onun formasının məhz üçbucaqlı olmasından irəli gəlir. Bu formalı məhsulu tatarlar "üçpoçmak" (yeni üçbucaq), ruslar da "piroqi na tri uqla" (üçbucaqlı piroq) adlandırırlar.

Mövcud ədəbiyyatda cevizli sarığıburma, qaymaqlı dilbərdodaq, siqara paxlava, samsa və s. kimi məlumatlar paxlava adlandırılsa və kitabların paxlava bölümünə salınsa da, əslində bunlar qatlama, qat-qat xəmirdən piroqlardır. Sadəcə hazırlanma qaydaları eyni olduğundan müəlliflər onların hamısını paxlava başlıqları altında birləşdirirlər. Fikrimizcə, klassifikasiya zamanı şirin qatlamaları ayrıca yerləşdirmək, bunların içərisində isə paxlavaları fərqli bir qrup kimi göstərmək daha düzgün olardı.

Paxlavanın forması Azəri təfəkkürü ilə, milli təhtəlşüurla çox güclü sürətdə bağlı olan bir amildir. Azərbaycan xanımları özlərindən asılı olmayaraq xəngəli, sulu xəngəli, plovun qazmağını, kükünü və s. romb şəklində doğrayırlar. Xalçalarda daha çox romb hörürlər, məhz paxlava zinət əşyaları (üzük, sırğa və s) xoşlayırlar. Demək olar ki, düzbucaqlıdan, kvadratdan istifadə etmirlər. Mütəxəssislərin fikrincə bəzi muğamlarımızın səthdə açılışı da romb şəklindədir. Muğam da fəzada açılan qatlardan ibarət olduğu üçün paxlavayla bir kökdəndir.

Rombun sakral, gizli mənası inkişafla, doğuluşla bağlıdır. Braziliyanın bayrağındakı romb da simvolik olaraq bunu göstərir. Millətin təhtəlşüurunda rombun özünə möhkəm yer tutması millətin çox güclü inkişaf potensialına malik olmasını göstərir. Çox az miqdarda qalmış Mayya xalqının xalçalarında, əl işlərində, geyimlərində və qədim

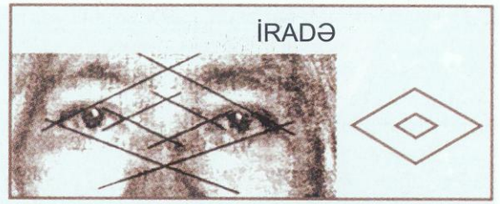
daş üzərindəki işlərində mövcud olan romblar bu millətin böyük daxili potensiala malik olduqlarını bildirməkdədir.

Diqqət yetirsək görərik ki, Azərbaycan xanımları başqa bayramlarda; 1 yanvar - Yeni ildə və s. paxlava bişirmirlər, bu onların içərisindən gəlmir. Novruz gələndə isə bütün xanımlarımıza, sanki nəsə bir qüvvə təsir edir hamısı şirin, yumşaq romblar bişirməyə can atır. Hamısı başlayır paxlava bişirməyə. Paxlava sakral mənasına görə şirin, yumşaq, həyat verən qadın başlanğıcıyla, analıqla bağlıdır, qadın başlanğıcının stilizə edilmiş formasıdır. Paxlavanın ortasında qoyulan badam, qoz, fındıq, bu oxşarlığı daha da gücləndirir. Digər tərəfdən paxlava həm də doğuluşu, oyanmanı, sərt qış yuxusundan yaşamağa açılan gözü ifadə edir.

Paxlavanın, rombun gözlə bağlılığını məhşur rus oftolmoloqu E. Muldaşovun tədqiqatlarından da görürük. Sifətin göz nahiyyəsinin oftolmaqeomoqrafik xarakteristikasını araşdıran E.Muldaşov göz nahiyyəsində iki romb aşkar edib. Muldaşova görə iradəli və xeyirxah insanlarda göz ətrafındakı həm xarici, həm daxili romb düzgün romb şəklindədir, qorxaq, bədxah, acıqlı insanlarda bu romblar əzilib formalarını dəyişir. Bu qeyri düzgün formalar həm də şizofreniya xəstələrində müşahidə edilir. Zənnimizcə iradə və xeyirxahlıq insan təbiətinin normal forması, qorxaqlıq, bədxahlıq isə qeyri-normal, yəni xəstəlik vəziyyətidir. Paxlava doğuluş üçün əsas olan, Novruzla bərabər doğulan Günəşi də ifadə edir. Məsələ ondadır ki, türklərin əcdadları olan Şumerlər Günəşi romb işarəsi ilə göstərirlər.

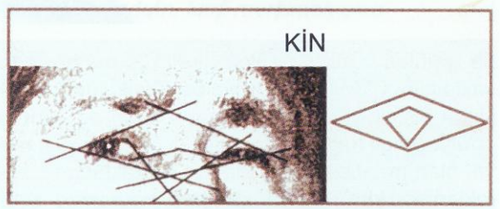
Bu mənada romb insanın normal təbiətinin xarakterik simvoludur.

Məhz doğuluşla bağlı olduğu üçün paxlavanı yalnız qadın bişirməliydi. Bu həm də Novruzun məhz qadınlıqla, doğumla bağlılığından doğulub. Bu istək, hissiyyat məhz Novruzla bağlıdır. Qədimdə Novruzun hər gününə, hər çərşənbəsinə









aid ayrıca Novruznamə və ayrıca muğam var idi. Bu da muğamla paxlavanın bir kökdən olduğunu söyləməyə əsas verir.

Bunu əsas götürsək onda əlbəttə ki, dualizm prinsipinə görə mətbəximizdə kişilik simvolunu əks etdirən şirin məhsul da olmalıydı. Bu qışın qarşılanması ilə bağlı olan, Novruz qədər möhtəşəm olmuş Azər bayramında, ondan sonra gələn "Böyük Çilə" kişilər bayramının başlanğıcın-



bilərik. Qədim mətbəximizdə kuliçə bənzər kişilik simvolu kimi bişirilən "Baba"-lar Türkiyəmizdə indi də bişirilməkdədir. "Baba" - dədə, ata, erkək mənasındadır. Rus mətbəxində isə bu məmulat indi də "Baba", "rom Baba" adı ilə qalmaqdadır.

Doğrudur I Pyotr Eydi Fəshəni (Pasxanı) kişiləşdirmək məqsədiylə digər islahatlarla bərabər yazda Pasxada "kuliç" bişirməyi təbliğ edə bildi.

Əgər rus mətbəxində, slavyan sakral mətbəxində "kuliç" özünə belə yer tutmuşsa onda dualizm prinsipinə və məntiqə görə rus mətbəxində də onun qarşılığı şirin romb, paxlava formalı şirin dadlı nəsə olmalıydı. Biz isə bunu bu gün görə bilmirik. Bu yalnız bu gün belə görünür. XV-XVI əsrə qədər bütün slavyan, rus lüğətlərində, ədəbiyyatında "ədviyya" sözü mənasında "zelğe" sözü işlədirdi. Yalnız XVI əsrdən sonra rus dilində "zelğe" sözündən başqa "prənost" sözü işlədilməyə başlayır. Amma XV-XVI əsrlərdə rus mətbəx mədəniyyətində "prənık" adlı qənnadı məmulatına rast gəlirik.

Pryanik sözünün mənası qədim rus dilində romb mənasını verirdi.

Maraqlı orasıdır ki, pryanik də mart ayında, rusların o vaxtki yeni ilində və 1 martda maslyanisya bayramlarında bişirilirdi. Böyük rus alimi N. İ.Kovalyev yazır ki, XVI əsrdə "pryannikləri bayramlarda, ad günlərində dostlara hədiyyə verirdilər. Pryanniklər, "maslənitsə" bayramının mütləq atributu idilər".

Qeyd edək ki, burada da pryannikin doğumla, ad günü ilə, mart bayramları ilə bağlı olduğunu görürük.

Bəs necə oldu ki, rus mətbəxindən şirin romb şəkilli pryaniklar yoxa çıxdı. Bu, I Pyotrun rus həyatında etdiyi avropalaşma, qərbləşmə siyasəti nəticəsində baş verdi. I Pyotr rusların yeni ilini martdan 1 yanvar tarixinə keçirdi. Rusiyada 1 yanvarda soyuqda, şaxtada da şirin romb bişirilməsi təhtəlşüurdan uzaq olduğundan onu bişirmədilər. N.İ.Kovalyev yazır ki: "pryanniklər toy, bayram, da bişirilən "Güliçi" "Külçə", indi rus mətbəxində saxlanılmış "Kuliç" dir. Kuliç bərk fallosun formasında bişirildiyi üçün məni ifadə edən ağ kremlə örtülü, rəngli toxumla bəzədilir, içərisində gül, həyat olan mənasındadır. Bir çox yeməklərimiz, xörəklərimiz kimi kuliçin slavyan mətbəxinə keçməsi, qəbul edilməsi çox təbiidir. Rus alimləri də kuliçin Türk mətbəxindən əxz etdiklərini söyləyirlər. Maraqlısı isə kuliçin sacral mənasının saxlanılması, onun rus mətbəxində provaslav kilsə mətbəxinə daxil olması, İsanın doğuluşunda bişirilməsidir. Əgər İsanın Azər bayramından sonra, Azər ayının sonunda 21 dekabrdan 22 dekabra keçən gecə doğulduğunu nəzərə alsaq, onda Xəqani babamızın dəfələrlə "İsa gəldi Azəri diriltdi" deməsini, İsanın Azərin davamı olmasını da anlaya

hədiyyə, hörmət üçün idi. XIX əsrdə isə vidalaşma və yas mərasimlərində hazırlanmağa başladı".

Beləliklə yas və vidalaşma pryanniklərinin əmələ gəlməsi, pryanniklərdən romb başlanğıcını, romb anlayışını silməyə başladı.

Amma hələ XIX əsrdə kart oyunlarında buben, romb şəkilli kartlara hələ də "pryannik" deyilirdi.

I Pyotrdan başlayaraq, romb formasının ortadan qaldırılması, şirin rombun rus mətbəxindən yoxa çıxması, xüsusilə XVIII - XIX əsrlərdə özünü büruzə verməyə başlayır. Sakral mətbəxində kişilik simvolu olan kuliçi daha çox qabardan rus xalqının, ekspansif, imperializm siyasəti güclənir, millət dağılmaya gedir. XIX əsrdən sonra rombun mətbəxdən itməsi rusların millət kimi süqutunun davamı ilə üst-üstə düşür. Bu gün inkişafdan, rombdan istifadədən imtina etmiş rus milləti artıq doğum psixologiyasından imtina etdiyi üçün getdikcə azalır. Rus dilini saxladığı üçün hələlik rus dövləti kimi görünən Rusiya əslində təfəkküründə rombu yaşadan tatar, başqırd kimi millətlərin və mühacirlərin hesabına özünü saxlamaqdadır. Buna görə təhtəlşüurdakı sakral elemetlərə təcavüz çox təhlükəli ola bilər.

İndi bizim məişətimizdə yas məclisinə bəzən paxlava, şəkərbura verilməsi, paxlavanın pay, hədiyyə anlamından satış anlamına keçirilməsi sexlərdə kişilər tərəfindən hazırlanması Azərbaycanlı təhtəlşüuruna, Azərbaycanlı mentalitetinə təcavüz kimi qiymətləndirilməlidir. Əgər I Pyotrun islahatları bir neçə əsr ərzində rus mətbəx mədəniyyətindən şirin rombu silə bildisə, biz bundan özümüz üçün nəticə çıxarmalıyıq. Paxlavanın daha çox istehsal olunub satılması Türkiyəmizdəki, xüsusilə də böyük şəhərlərdə bəzi paxlavaların istehsal cəhətdən asan, iqtisadi cəhətdən səmərəli olduğu üçün, tullantıları azaltmaq məqsədilə düzbucaqlı, kvadrat və s. formalardan kəsilməsinə gətirib çıxartdı. Bununla çox ehtiyatlı olmaq lazımdı.

Beləliklə, rombun xeyirxahlıq, doğruluq, insanlıq, doğunuş, yaradıcılıq rəmzi olduğunu Novruzun fəlsəfəsi ilə üst - üstə düşdüyünü görürük.

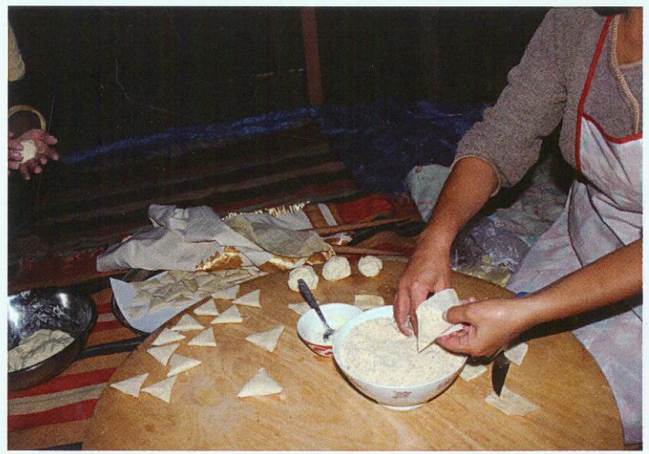
Apardığımız tədqiqatlar göstərdi ki, paxlava qat-qat xəmirli, içlikli romb şəkilli, şirin, dadlı məmulatdır ki, türklər onu mətbəx mədəniyyətinin ən gözəl nümunəsi kimi dünyaya hədiyyə ediblər.

Buna görə də ey gözəl Azərbaycan xanımları, paxlavaları özünüz bişirin, qohum-qonşuya özünüz paylayın, həmişəki kimi millətimizi bununla özünüz qoruyub yaşadın.

Apardığımız tədqiqatlar, əlimiz çatan mənbələr paxlavanın XV- əsrdə (Suheyli Unver), XV-XVII əsrlərdə (Arif Bilgin), XVIII əsrdə (Artun Unsal), XIX əsrdə (Marianna Yerasimos) Türk hökmdarlarının saraylarında bişirildiyi barədə məlumat verirlər.

Paxlava haqqında 1444-cü ildə Qayğılı Abdalın şerində oxuyuruq.

"İki yüz təpsi baklava, içində
Kimi badəm, kimi mərcimək olsa"



13-cü əsrdə isə "Kitabal Vusla İlaal Həbib" adlı ərəb kulinariya kitabında belə bir nüsxə verilib:

"Kul və şukr"(yəni ye və şükr et T.A) və karnı yarik olaraq bilinən bir digər növ. Un ilə sadə yağ qarışdırılıb su ilə yoğrulur və tutmac kimi oxlovla açılır. Əridilən sadə yağ ilə tutmac yuxası yağlanır və oxlov üzərinə sarılır, sonra oxlovu dik tutaraq aşağıya çəkilib çıxarılır və susam yağında qızardılır, üzərinə gül suyu tökülür."

Burada bizim və tədqiqatçı Mary Priscillanın da diqqətini çəkən məqam mətndə "qarnı yarıq" və "tutmac" ifadələrinin tam türkcə olmasıdır ki, bu da bu qat-qat şirninin türkcədən ərəbcəyə keçməsini isbatlayır. Bu nüsxə türklərdə olan "sağrı burma baklavası" nüsxəsi ilə də eynidir. M.Priscilanın diqqətindən qaçmış bir məqam isə yuxanın oxlova bükülüb sonra aşağı yatırılmasıdır ki, bu da Azərbaycanda Tovuz bölgəsində hazırlanan qatlama ilə eynilik təşkil edir.

Paxlava haqqında 18-ci əsrə aid bir türk mahnısındakı sözlər öz mənasını, aktuallığını bu gün də saxlamaqdadır.

Dərdə dəvadır baklava
Cana şəfadır baklava
Yiyəmmədim doyunca
İbrət - nümadır baklava

Paxlava türklərin həyatına o qədər girmişdi ki, Osmanlı dönəmində bayramlarda xüsusilə də Ramazanda ordudakı paxlava olayı əsgərlərə paxlava bişirib paylayırdı.

Lakin bizim hələlik paxlava barədə məlumata rast gəldiyimiz ilkin ən qədim mənbə XII əsrdə Nizami Gəncəvinin "İsgəndərnaməsidir". Süfrəyə verilən yemək və şirniyyatlar (rical, paludə və s.) içərisində Şeyx Nizami paxlavanın adını çəkir.

Nizaminin "Quru paxlavadan və yaş halvadan" ifadəsi bizim üçün paxlavanın tarixinin araşdırılması nöqteyi nəzərindən nə qədər maraq kəsb edirsə kulinariya elmində paxlava hazırlanması texnologiyalarının araşdırılması nöqteyi nəzərindən də bir o qədər vacibdir.

"Quru paxlava" deyəndə Nizami nəyi nəzərdə tutur? Paxlavanın şirəsinin alınıb, qurudulub süfrəyə verilməsini? Ola bilər. Amma öncə bu



Dünyanın ən böyük paxlavaları ilk dəfə Gəncədə Novruz bayramında hazırlanmışdır

bizə bir az məntiqdən uzaq gəlir. Səyahət zamanı yola götürülən paxlava üçün paxlavanın şirəsini alıb qurutmaq olardı. Amma şah süfrəsinə sarayda verilən təzə paxlava üçün bu nə qədər səciyyəvi ola bilərdi?

Apardığımız araşdırılmalar göstərir ki, "quru paxlava" paxlava məmulatının bir növüdür. Maraqlı orasıdır ki, "Quru paxlava" günümüzə qədər yaşayır və bişirilir. Doğrudur, quru paxlavanı həm də yola götürməyə məsləhət görürlər. Çünki bu paxlava bir neçə gün saxlanıldığından sonra şəkəri quruyur. Amma təzə-təzə də süfrəyə verilir. Abdurrahman Cerrahoğlu "quru paxlava" bişirmək üçün məsləhət görür:

Xəmirə: Ceviz böyüklükdə yağ, 3 yumurta, 4 bardak un, lazımi qədər su, 1 qəhvə qaşığı duz, 2 bardak nişasta.

İçlik üçün: 2 bardak çəkilmiş ceviz, 2 bardak ərinmiş yağ.

Şirəsi üçün: 5 bardak şəkər, 3 bardak su.

Xəmir üçün ayrılan ərzaqlardan xəmir yoğrulur. Xəmir nə qədər çox yoğrulsa, o qədər keyfiyyətli olur. Xəmir nə çox bərk, nə də yumşaq olmalıdır. Orta elastikliyə malik xəmirdən nazik qatlar hazırlanır. Yuxaların arası yağlanıb içlik tökülür.

Qalan işlər adi paxlavadakı kimi görülür.

Əsas fərq ondadır ki, quru paxlavanın şirəsinə limon suyu ya limon duzu (turşu) vurmaq olmaz. Vurulmuş turşu paxlavanın şəkərini qurumağa qoymur. Paxlavanın şirəsi töküldükdən sonra bir neçə gün otaq temperaturunda saxlanılır.

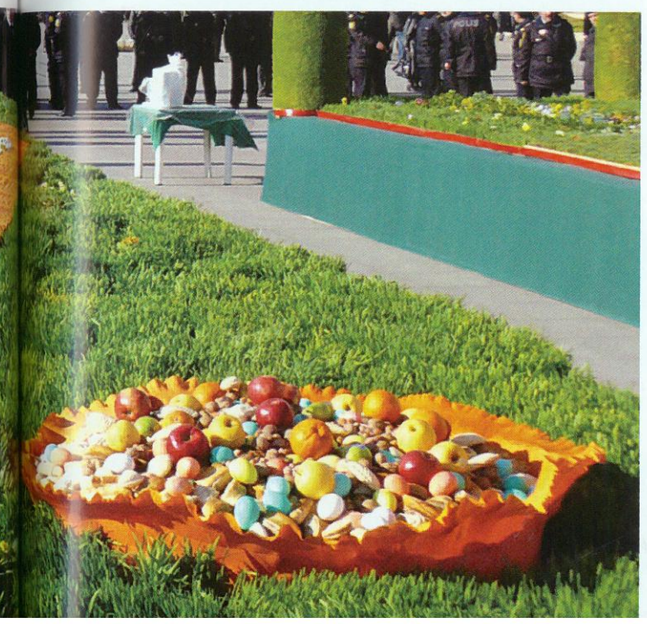
Paxlavanın xəmirinə vurulan nişasta da paxlavanın yaxşı qalmasına kömək edir.

Dünyanın ən böyük paxlavaları ilk dəfə Gəncədə hazırlanmışdır. Bu paxlavalar 19.03.2008-ci ildə Novruz bayramında ilk dəfə uzunluğu 12 metr, eni 3 metr, çəkisi 2 ton, Novruz bayramında 20.03.2009-cu ildə isə uzunluğu 12 metr, eni 4 metr, ağırlığı 3 ton olan paxlava hazırlanmışdır.

Paxlavanın adının əmələ gəlməsinin bir neçə izahı verilir.

Fikrimizcə, paxlava sözünün paxlaya, paxlalı bitkilərlə bir oxşarlığı var. Paxlalı bitkilər də iki qatdan (qıfdan) və içlikdən ibarət olduğu kimi ikilaylı paxlavaya bənzəyirlər. Bu üzdən hər iki sözün eyni kökdən olduğunu söyləmək olar. Digər tərəfdən isə "oxlov" (türkcədə "oxlova") paxlava hazırlanan zaman ən əsas alətdir və bəzi alimlər "baklava" sözünü oxlovla bağlayırlar. Oxlovun iki sözdən "ox" və "lava" sözlərindən əmələ gəldiyini göstərən türkoloq Mustafa S.Kaçal paxlava diliminin balığa oxşadığından əslində bu sözün "balıklava" kəlməsindən əmələ gəldiyini söyləyir. Lakin biz "lavaş" sözünün də əmələ gəlməsində "oxlovun", "oxlovanın" iştirak etdiyini nəzərə alsaq, Raul Vuelin bu sözün monqolca katlamaq anlamına gələn "bakala" və türkcə də feldən isim yaratmaq üçün istifadə edilən "va" şəkilçisindən yarandığı versiyası da tutarlı görünür. Lakin Nizami Gəncəvinin XII əsrdə Monqol istilasında çox əvvəl paxlava barəsində yazması, monqollarla, altay dil qrupları ilə daha qədim güclü daimi təmasların olmasından xəbər verir.

Nizami babamızdan bəri yaşamış bu paxlavanı Siz də bişirin ki, itməsin, yaşasın.



Novruz Məcunu haqqında



Hərdən hansısa bir yeməkdən sonra qəribə bir ifadə işlədirik "əşşi bu yemək deyil, əsil məcundur, məcun, əsil quş iliyi, can dərmanıdır". Xalq ifadələri elə belə yaranmır. İndi ekologiyanın zəhərlənməsi, quşların yetişdirilmə mühiti, quşlara vurulan dərmanlar və yem, quş iliyini də zəhərləyib. Əvvəllər quş iliyi yəni sümüyünün içi çox ləzzətli və xeyirli idi. İndi bütün zəhərlər, radioaktiv maddələr, yemdə olan harmonal preporatlar quşların ətraflarında, ayaqlarında, xüsusilə də can dərmanı bildiyimiz iliyin tərkibində toplanır. Mikroelementlərin, vitaminlərin mənbəyi olan meyvə, tərəvəzin qabıq hissəsi, kələmin xartıltıyla çiy yediyimiz özəyi indi zəhərə dönüb. Yəni quş iliyi can dərmanı ifadəsini anlasaq da, çoxları "məcunun" nə olduğunu bu gün bilmir. Çoxları məcunu yalnız dərman kimi, bəziləri isə hətta panaseya kimi, yəni bütün xəstəlikləri müalicə edə bilən əfsanəvi dərman, dərdlərə əlac kimi anlayırlar.

Əslində məcun mətbəx mədəniyyətimizin ayrılmaz hissəsidir.

Əvvəllər xanların, şahların və sultanların saraylarında əmanət adlanan ayrıca bir bina vardı. Əmanətin bir hissəsi indi mətbəx dediyimiz hissə, aşev adlanırdı. Mətbəx sözü sonradan ərəb dilindən götürülmədir. Əmanətin ikinci hissəsi şirniyyatxana idi. Şirniyyatxana da iki hissədən ibarət idi. Birinci hissədə şirniyyatçılar, halvaçılar, qənnadıçılar çalışırdılar. Qeyd edək ki, qənnadçı sözünün kökündə dilimizdəki qənd sözü durur, qədim yunanların tələffüzündə bu söz "kand" kimi səsləndiyindən "qənnadçı" ifadəsi "kanditer" forması almışdır.

Şirniyyatxananın ikinci hissəsi isə əczaxana idi. Əczaçılar burada müxtəlif əlaclar, yəni dər-

manlar yaradıb hazırlayırdılar. Bu zaman aşevdə xüsusilə də şirniyyatxanada olan təbii məhsullardan, müxtəlif göyərtilərdən, quru otlardan, dənli bitkilərdən, heyvan mənşəli məhsul hissələrindən və ədviyyatlardan istifadə edirdilər. Müxtəlif xəstəliklərin müalicəsi üçün cövhərlər, tozlar və s. burada yaradılırdı.

Və məhz burada birgə işlər zamanı yeməklə dərman arasında bəzi şeylər yarandı. Bu şeylər həm yemək, həm şirniyyat, həm də dərman idi. Bəlkə də qədim həkimlərin "O həkim xöşbəxtdir ki, təyin etdiyi dərman qidadır, təyin etdiyi qida isə dərman" ifadəsi buradan yaranıb. Əczaxananın mətbəxdən çıxması da bizi bu fikirdə israrlı edir. Digər tərəfdən saraylarda çox zaman baş həkimin həm də aşbaz başı olması da zənnimizdə yanılmadığımızı göstərir.

Beləliklə saray mətbəxlərində yeməklə, qida ilə dərman arasında bir şey hazırlanırdı ki, ona "məcun" deyirdilər. Müxtəlif adlar altında bu məcunlar indi də xalq mətbəxlərində saxlanılır. Bir çox məcunlar "saqqız" konsistensiyalı şirniyyatlar şəklindədir. Bunlardan ən sadəsi Novruz bayramında bişirdiyimiz səməni halvasıdır. Ona bəzən Sühan halvası, bəzən İsfahan halvası da deyirik. Digər sadə məcunlar Sabuni və Mamuni halvaları barədə vaxtilə "Kulina" jurnalında yazdığımıza görə indi mürəkkəb tərkibli məcunlardan danışmaq istərdik. Tarixdə mövcud olan ən məşhur məcunlar, Novruz məcunlarıdır. Saraylarda Novruz məcunları daha çox od çərşənbəsində gecələr hazırlanırdı. Bu məcunlardan bir hissəsinin adı gəlib günümüzə çatıb: qızılcıq, (zoğal T.İ.Ə) heyva, dəvanmisk, muşdaru, cevarisu calinos, garabaş, tiryaki faruk, misir (mesrutitus), tiryaki erbaa, filoniya, itrifil, felasife, ərəb məcunlarının adlarına rast gəlirik.



Tədqiqatlar göstərir ki, məcunlar qədim Şumerlərə, Hititlərə, qədim İran əhalisinə məlum olmuşdur. Tərkibində bal, süd və yağ olan məcunların Şumer və Hititlərdən, qor, kül qatışığı olanların isə zərdüştlüklə bağlı İran mənşəli olduğu düşünülür. Məcun sözünün gürcü dilindəki maçoni (matsoni qatıq) sözüylə əlaqəsi bu sözün "qatılaşmaq" sözü ilə bağlılığını göstərir "Acn" sözü ərəbcədə yoğurmaq, qatılaşmaq, məcun sözü isə xəmir edilmiş, yoğrulmuş deməkdir. Bu halvaların konsistensiyasının saqqız kimi olması da bunu deməyə əsas verir.

Qüvvət məcunlarının inkişafına əsas səbəb İslam dininin varlı kişilərə verdiyi çox arvad alma imkanı ilə bağlanılır. Bununla bağlı məcunlar varlı, çox arvadlı ailələrdə daimi istifadə edilən bir yeməkdi. İslam peyğəmbəri Məhəmməd (ə.s) da məcundan istifadə etməsi mənbələrdə göstərilir. Nüsxəsi bu günə qədər gəlib çıxmış bu məcun "Məcunu Nəbivi" adlanır. İbn Sina da, "Tibb elminin qanunları" adlı 3 cildlik 1540 səhifəlik əsərində məcun hazırlanma qaydalarının elmi izahını və hansı xəstəliklərdə istifadə edildiyi barədə dəyərli məlumatlar verir.

M.Yerasimos XVI əsr şirniyyatları arasında 6 məcun (fıstıq məcunu, hind qozu məcunu, nar məcunu, badam məcunu, qızıl vərəq məcunu) 17-ci əsrdə isə 4 məcun (heyva məcunu, xaş-xaş məcunu, zoğal məcunu, nanə məcunu) adı çəkir.

XVII əsrdə Osmanlı sarayında 18 əczaçı və 300 köməkçi çalışdığı əczaxana önündə şəfalı otlar və çiçəklərin yetişdiyi bir baxça var idi.

Buradan ildə bir dəfə dörd əczaçının nəzarəti altında ot və çiçək toplanırdı, balla qarışdırılaraq məcunlar hazırlanırdı. Adi məcunlardan fərqli olaraq 21 martda Novruziyyə adlı məcunlar da hazırlanıb paylanırdı. Bir çox xəstəlikləri müalicə edən və cinsi gücü artıran Novruziyyə ağ əmbər, müşk, şəfalı bitkilərlə hazırlanır, bəzəkli qablarda şaha, şahzadələrə, saray əhalisinə və bütün əhaliyə paylanılırdı. Deyilənə görə əhaliyə ilk dəfə paylanan Novruziyyə məcunu 1538-ci ildə Manisada Hafsa Sultan Daruşşifasının həkimi Mərkəz Əfəndi tərəfindən hazırlanıb xalqa dağıdılıb.

Məcunlar haqqında bir çox əfsanələr var. Rəvayətə görə 41 tərkibli bir məcun 41 dərdin əlacıdır. 100-dən çox tərkibi olan məcunlar da vardır.

XV əsrdə azərbaycanlı kulinar Mahmud Şirvaninin verdiyi bir məcunu diqqətinizə çatdırırıq. "Loğman" Həkim, "insanda yeddi cür dərd, illət vardır, bu illətlərdən ən pis illət yoxdur, deyir. Bunlar fəlç, siyatik xəstəliyi, şəhvətsizlik, qulunc, basur yeli, göz ağrısı, diş ağrısıdır. Bu yeddi cür xəstəliyə bir cür əlac buyurmuşdular. O dərman budur: Kiçik hindistan qozu, qərənfil, kakule, qırxbuğum otu, əməlç, darçın, gözəl qoxulu sünbüldən eyni ölçüdə alınır, döyülür, bal qaynadılır, köpüyü alınır məqama gətirilir, bu bəhs edilən otlar məcun halına gəlincəyə qədər qatılır və səkkiz misqal şərbət qatılır. Hər kim bunu yesə Allahın yardımı ilə könlü dilədiyi kimi olar, bu bəhs edilən xəstəliklərdən qurtarar".

N. Baylavantın XVI əsrə aid "Əczaçılıq tarixi" kitabından sadə reseptli Novruziyyə məcununun nusxəsini veririk.

"Bu dünyaca məhşur məcunun hazırlanmasında istifadə edilənlər haqqında müxtəlif rəvayətlər var. Bir rəvayətə görə məcunda qırx bir çeşit maddə istifadə edilmiş və bu qırx bir maddə insanı qırx bir ağrıdan, dərtdən, üzüntüdən qurtarırmış. Topqapı Sarayı arxivində saxlanılan və N. Baylavın "Eczaçılık Tarihi" kitabında yayımlanan tərkib isə belədir:



NOVRUZUYƏ VƏ YA MİSİR MƏCUNU

Ağ amber (Ambra grisea physeteridae)	4gr
Müşk (Moschus moschiferus)	2gr
Gül suyu	2gr
Qərənfil (Caryophyllus Aromaticus)	25gr
Koşnil (kırmızı böcək)	250gr
Gül çiçəyi	50gr
Şirin badam yağı	50gr
Tarçın kabıcöı	50gr
Çövən (Gypsophila Andrachne)	125gr
Vanil	25gr
Sandal (Arbutus Andrachne)	125gr
Kakule (Elettaria Cardamomum)	45gr

Besbase (Bir tür kiçik Hindistan cevizi - Myristica fragrans) 10gr
Hindistan cevizi 10gr
Zəncəfil (Zingiber Officinale) 10gr
Keşniş (Coriandrum Sativum) 25gr
Melek otu (Angelica Sylvestris) 10gr
Civan pərçəmi (Achillea Millefolium) hulasası 2gr
Şəkər 2gr

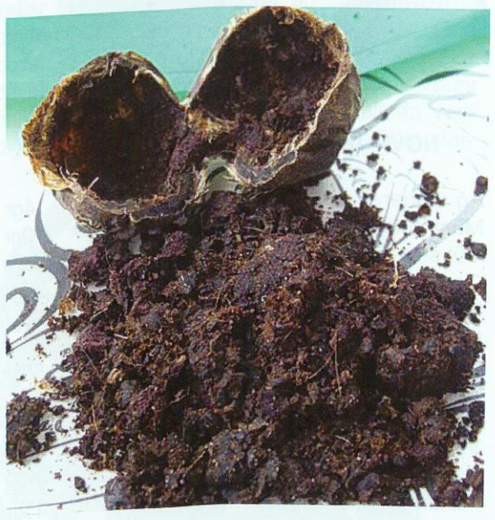
Ədviyyatlar qarışdırılır, ağdalaşmış halına gətirilir.

Gündə iki-üç dəfə, ac qarına bir qaşıq yeyilir. Bu məcundan yeyən erkək və qadının gücü artar, ağrısı-sızısı qalmaz.

BAŞQA BİR NOVRUZIYYƏ (və ya Misir məcunu)

Misir məcunu

15,5 qr kimyon
15,5 qr xardal
31,1 qr çörək otu
31,1 qr rəvənd



15,5 qr keşniş
15,5 qr razyana
15,5 qr üdül-kahr
15,5 qr zərdəçal
15,5 qr darı fülfül
15,5 qr yeni bahar
15,5 qr limon duzu
15,5 qr qara bibər
15,5 qr havlıcan
15,5 qr anason
15,5 qr çöp-i çini
15,5 qr çivit otu
93 qr kakule
93 qr darçın
93 qr sinameki
93 qr meyan balı
31 qr Hindistan cevizi
31 qr qərənfil
31,1 qr esmai iksir
124 qr Hindistan çiçəyi
124 qr darçın çiçəyi
62 qr portağal qabığı
62 qr topalaq kökü
62 qr zəncəfil
62 qr musrafi
9,1 qr sakız
9,1 qr şafran
9,1 qr tiryak
9,1 qr vanil
3,720 kq arı balı
3,720 kq gün balı
3,720 kq üzüm suyu
124,1 qr kebabə
186 qr xiyarşembə hind xiyarı
9,3 qr sandal limonu

Sərt maddələri öncə un halına gətirin, bir ələkdən keçirin. Sonra maye maddələrlə qarışdıraraq məcun halına gətirin və bir qaba qoyun. Gündə 3 qaşıq qəbul edə bilərsiniz.

Bu məcunun tarifi, isə "Helvahane Defterində" yer alan 186 dərman və məcun nüsxəsi arasında seçildi.

MACUN-I MADDETUL-FERAH DERUNECI AKREBI:

Arnika kökü (Doronikum Scorpioiides) 15 dirhem
Karanfil (Caryophyllus Aromaticus) 5 dirhem
Besbase (Myristica fragrans) 5 dirhem
Sud; Kırkboğan otu, topalak (Cyperus Longus) 5 dirhem
Kebabe: Kübabe, Kebabiye (Piper Cubeba) 5 dirhem



Mastaki:
Sakız (Pistacia Lentiscus, Mastic) 5 dirhem
Lubban: Akgünlük (Boswellia Carterii) 5 dirhem
Beziri kerefs: Kereviztohumu (Fructus Apii Graveolentis) 5 dirhem
Darçın: Tarçın (Cortex Cinnomomum) 5 dirhem
Havlican (Alpina Officinarum) 5 dirhem
Buzidan: Sahlep (Tubera salep, Orchis) 5 dirhem
Zurunba: Yabanı zancefil (Zingiber Zerumbet) 5 dirhem
Anison: Anason (Pirnpinella Anisum) 5 dirhem
Ud: Hint ödağacı (Aloexylon Agəllocchum) 1 dirhem
Bezr-i cezr: Havuc tohumu (Fructus Dauci Carotae) 2 dirhem
Behmen-i ebyaz:
Ak behrnen (Centaurium) 5 dirhem
Behmen-i ahmer:
Kırmızı behmen (Statice Limonium) 5 dirhem
Kakule:
(Elettaria Cardamomum) 5 dirhem
Cevz-i buvva: Küçük Hindistan cevizi (Semen Myristicae) 5 dirhem

Zaferan; Şafran (Crocus Sativus) 5 dirhem
Husyetü-s salep:
Sahlep otu (Orchis Hircine) 5 dirhem
Bezr-i razyane: Rezene tohumu (Foeniculum vulgare) 5 dirhem
Dar-I fülüfül: Uzun biber (Piper longum) 5 dirhem
Bezr-i badrencbuye: Melisa tohumu (Fructus Mtlissae) 5 dirhem
Fülfül: Biber (Piper) 5 dirhem
Zencebil: Zencefil (Zingiber Officinale) 5 dirhem
Sünbül-i Hindi: Hint sümbülü (Nardostachys Jatamansi) 5 dirhem
Zerneb: Porsuk ağacı meyvesi (Taxus baccata) 5 dirhem
Misk (Moschus moschiferus) 2 çəkirdək
Afyon (Opium) 15 dirhem
Asel-i musaffa:
Süzme bal 500 dirhem

Hamısı qarışdırılır. Səhər axşam fındıq böyüklüyündə bir parça qəbul edilir. Qurtaranda yenidən hazırlanır.



Sucuq, Basdıq, Zilə haqqında

"... Evdən aldığı sucuğa qonaq elədi,
Burada oturub sucuğumuzu yedik".
Əziz Şərifzadə "Keçmiş günlər"

Sucuq qədim zamanlardan dilimizdə həm kolbasa mənasında ət sucuğu kimi (kolbasa-qolbasa da həm texnologiyasına görə, həm termin kimi bizlərə məxsusdur), həm də şirniyyat məhsulunu bildirən şirin sucuq kimi işlədilir.

Qoyunun bağırsağından düzəldilən kolbasanın və şirin məhsulun xarici görünüşünün oxşarlığı hər iki məhsulun eyni adlandırılmasına səbəb olmuşdur.

Bu məhsulun başqa adı bastıqdır. İndiyə qədər də Ordubad bölgəmizdə bastıq hazırlanır. Sucuqun əmələ gəlməsi üçün mətbəx tarixində adi meyvə suyundan doşaba, doşabdan-halvaya, halvadan-riçala, riçaldan-bastığa doğru bir təkamül yolu keçməliydi.

Hər mərhələnin keçilməsi üçün mətbəxdə oxşar texnologiyaların mövcudluğu vacib faktordur. Məsələn doşab, bəhməz hazırlayan bir millət eyni zamanda həmin texnologiya ilə növbənöv bəhməzlər, rublar, narşərab və s. hazırlamırsa deməli bu texnologiya gəlmə texnologiyadır.

Uzun müddət bəhməz hazırlayan xalqımız kulinariyada irəliyə daha bir addım atır riçal (irçal) hazırlayır. Riçal hazırlanması üçün əvvəlcə bəhməz halvası hazırlanmağa başlanılıb, qaynayan bəhməzə qızardılmış və ya qızardılmamış un, ədviyyat əlavə edib bişirilib. Tut bəhməzindən halva hazırlandığı barədə Nizami Gəncəvi də xəbər verir:

Tut ilə yarpağı bu iki növbar,
Halvadan, ipəkdən verirdi səmər.

Azərbaycan qozun vətəni olduğundan, qoz bol olduğundan bəhməzə həm də qoz üyüdüb qatıblar. Sonradan bu qatışıqlara, bu halvalara qatılaşmadan öncə bütöv üzüm gilələri, qarpız, yemiş tikələri, bütöv qoz, fındıq ləpəsi, badam, püstə salıb bir az qaynadıb soyudublar və irçal alıblar. Halvalara ləpə qatıldığı barədə Şeyx Nizami də yazır:

Elə halvalar ki, bilməm adını,
Artırıb püstəylə badam dadını.

İrçalı gil küplərdə saxlayıblar, yeyəndə də yağla yeyiblər. İrçalın hazırlanma texnologiyası ilə qoznək hazırlanması texnologiyasının oxşarlığı da onların bir kökdən gəldiyini xəbər verir. Sadəcə qoznək hazırlayanda xırdalanmış qozu bəhməzdə yox balda bişirirlər. X əsrdə Azərbaycanda irçal, riçal hazırlanması barədə məlumatlar var. Növbəti mərhələdə sadəcə irçalı formaya salmağa başladılar. Bağırsaq kimi uzunsov torbalar hazırlayıb onların içərisinə riçal doldurub uzunsov şirni məhsulu hazırlanırdı.

Azərbaycan halvaçılarının necə sucuq hazırladıqlarını Adam Oleari də yazır," Doşabdan xüsusi şirniyyat ya konfet hazırlayırlar, ona halva deyirlər. Halva hazırlamaq üçün doşaba üyüdülmüş badam, buğda unu və qoz vurub uzunsov torbalara doldururlar. Elə bu xəmirdən də kol-

basaya oxşar uzun konfetlər düzəlir. Bunları sucuq adlandırırlar. Sucuğun ortasından ip keçir, konfeti bu ip saxlayır".

Adam Oleari burda sucuğun əmələ gəlməsinin iki son mərhələsini verir. Beləliklə sucuq, basdıq hazırlanması üçün meyvə suyu -> bəhməz (doşab) -> halva -> irçal -> uzunsov torbalara doldurulmuş halva -> sucuq, "bastıx" mərhələləri keçilməliydi. Bəhməzdən hazırlanan qaynar qatı kütləyə ipə düzülmüş qoz, fındıq basılıb çıxarılır, sonra ipdən asıb qurudulub soyu-dulurdu. Şirin kütləyə basıldığı üçün ona bastıq deyirdilər.

Bu gün də Ordubadda sucuq, basdıq eyni texnologiyalarla, həm ipə düzülmüşü, həm də ipsiz formada hazırlanır.

Bunun üçün əvvəlcə riçal hazırlanır. Ordubadda riçala bulamac deyirlər. Hətta bununla bağlı bir deyimimiz də var:

Bulamac qazanı asıldı
Qapı bacalar basıld
Buladıqca yaladım...
Yandı dilim bulamac
Kəsildi dilim bulamac.

Bulamac üçün 1 kq şəkər tozunun 0.5l suda, ya süddə vam odda məti hazırlanır, şəkər mətinin içərisinə qarışdıra qarışdıra 100 qr buğda unu əlavə edilir. Qatılaşanda içərisinə 250ml qatı doşab, bəhməz vurur. Tam qarışdırılıb ocaqdan götürülür, qaynar-qaynar sarıçiçək, razyana, hil, mixək, darçın, zəncəfil kimi ədvalar vurulub qarışdırılır. Sarımtıl rəngli maye alınır.

Əvvəlcədən qoz ləpələri sapa düzülüb 1 gün saplarından asılıb qurudulur. Saplarından asılmış qoz ləpələri qaynar bulamacın, irçalın içərisinə salınıb, basılıb çıxarılır. Buna görə də adına bastıq deyilir. Sonra çöldə saplarından asılıb 1 gün qurudulur. Ədviyyatların nisbəti və miqdarı evdən evə dəyişir. Bəzi kəndlərdə başqa ədviyyatlar hətta istiot da vuranlar var. Digər rayonlarda bəzən qoz əvəzinə sapa fındıq ləpəsi vurulur. Bulamac hazırlamaq üçün üzüm, tut və başqa meyvələrin də doşabından, bəhməzindən sucuq, basdıq hazırlamaq olar.

Ordubadın və Möhbüzün bəzi kəndlərində qoz əvəzinə ərik və şaftalı qaxını, qurusunu sapa düzüb ondan sucuq, basdıq hazırlayırlar.

Azərbaycanın bəzi bölgələrində sucuqa, basdıqa "zilə" də deyirlər. Bu isə ipə düzülmüş sucuqun sapla hündür yerdən, zildən asıldığı ilə bağlıdır. Dilimizdə bu gün də yüksəkliyə, hündürlüyə "zil" deyirik. Məsələn, hündür səsə "zil" səs deyirik. Paltarı da hündür yerdən zirvədən, zildən asırıq.

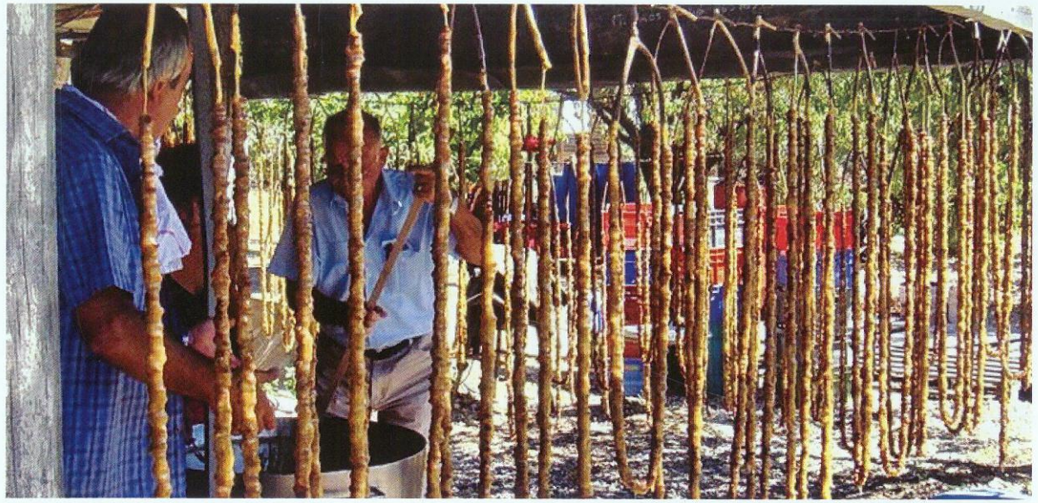
Mənbələr göstərir ki, orta əsrlərdə sucuq, basdıq, zilə Azərbaycandan xarici ölkələrə də ixrac edilmişdir.

Sucuqu, basdığı təkcə azərilər deyil, həm də orta Asiya ölkələri, Türkiyə və digər türklər hazırlayırlar.

2010-cu ildə Azərbaycan Prezidenti möhtərəm İlham Əliyevin ökləmizin I xanımı Mehriban xanım Əliyevanın və YUNESKO-nun birinci katibi İrina xanım Bokolavanın da iştirak etdiyi Novruz şənliyində süfrələrdə paxlava, şəkərbura, səməni halvası, səməni içkisi, üç qulaq, fəsəli, qatlama və s. şirniyyatlarla birlikdə həm də sucuq, basdıq, zilə növləri də qonaqlara təklif edildi, xonçalara qoyuldu.

Qeyd edək ki, rahatulkumun hazırlanma texnologiyası irçalla eynilik təşkil edir. Eyni texnologiya ilə rahatulkum kütləsindən də bastıq hazırlanır. Hətta rahatulkum kütləsindən hazırlanan bastıq türklərdən yuqoslavlara da keçmişdir. Yuqoslav mətbəxində indi də rahatulkumdan kolbasa hazırlanır. Lilyana Biseniç bu barədə belə yazır" Rahatulkum əvvəlki nüsxədəki (resepdəki. red.) qaydada hazırlanır, sonra ipə ləpə düzülüb qaynar rahatulkuma basılır ki, kolbasa forması alınsın. Soyuyanda bu məmulatı şəkərlə urvalayırlar".

Qonşu xalqlar da bu məmulatı bizdən əxz edib məmnuniyyətlə hazırlayırlar. Ermənilər bu



məmulatı türklərdən, azərilərdən əxz etsələr də, bütün kitablarda başqa mətbəx nümunələrimiz kimi öz adlarına çıxmağa çalışırlar. Lakin 2010-cu ildə məlum oldu ki, onlar Fransanın bir çox marketlərində bu məmulatı erməni brendi kimi, amma çurçxela adı altında təqdim edirlər. "Gürcüstan patent" bununla bağlı öz etirazlarını bildirir. Məsələ ondadır ki, Gürcülər sucuqa "çurçxel" deyirlər. "Çurçxel" hazırlamaq üçün istifadə etdikləri bəhməzdən hazırlanan kütləyə isə "tatara" yəni tatarlarınkı deyirlər. Gürcülər indiyə qədər də bizi tatar deyə çağırırlar. Gürcü mətbəxinə keçmiş yəxni xörəyimiz də "tatariaxni" yəni tatar axnisi adlanır. Türkiyə türkcəsində basdığa həm sucuq, həm də "saruç","kömə" də deyirlər. Bu adlar ilə düzülmüş məmulatın iplərinin ucunun çöldə tarım çəkilmiş ipə bağlanıb (türkcədə sarılıb) qurudulması (saruç - yəni ucunu sar, bağla) və ipə düzülmüş qozların bəhməz kütləsinə gömülüb (basdırılıb) çıxarılması ilə (kömə) bağlıdır. Türkiyədə və bizdə olan kimi həm də quru meyvələrlə alma, armud qaxıyla saruç hazırlanır.

Ingilis tətqiqatçısı Piscilla Maqu "Osmanlı Mutfak Sözlügü" kitabında ət sucuğundan sonra sucuq sözünün ikinci izahatını belə verir: "Sucuq 2. Nitastalı üzüm şirəsiylə qapanmış ceviz, badam, şam fısdığı, fındıq və ya quru üzümdən hazırlanan sucuq şəklində çərəz. İpliklərə düzülmüş quru yeməlilər təkrar-təkrar şirəyə batırılır, istənilən yoğunluğa gəlincə qurudulub qışa saxlanırdı. Şirəli sucuq XV əsrin birinci yarısında Afyonda hazırlanırdı. Övliyə Çələbinin zamanında isə Antepin, Manissanın, Egribozun və İstanbulun şirəli sucuqları məşhurdur. XIX əsr qaynaqlarında şirə yerinə nişastanı şəkər mətindən hazırlanan şirin sucuğa rast gəlinir".

Maqu Priscilla sucuğun osmanlı türkcəsindən digər adlarını da sadalayır "basdırma, basdıq köftər, köftər sucuğu, köftür, palude köftəri, şiva köftəri, şivalı sucuq, ferane, feranik, meyde, sucuq şəkəri, sükkəri köftər, pekmez sucuğu".

Türklərin 1432-ci ildə Afyonda şirin sucuq hazırladıqlarını fransız səyyahı Bertrandon de la Brocguiete də qeyd edir: "Təzə cevizlə ləzzətli bir

yeməli hazırlayırlar. Öncə cevizləri qırıb ikiyə bölərək bir ipə düzürlər. Sonra qaynadılmış şirəyə batırırlar. Bu şirə cevizlərə yapışıb ətrafında xəmira bənzər bir jeleyə dönür. Çox xoş bir yeməkdir,



xüsusilə ac olanda". Anadolunun bir çox yerində üzüm doşabını nişastayla qaynadıb sucuq hazırlanırdı. Qədimdən Anadoluda sucuğa köftər deyirdilər. Övliyə Çələbi yazır ki, "Esnafi bademli köftərciyan(badamlı köftər ustaları T.Ə) Dükkan qirx, nəfərat 200... Bu köftərçilər bir qarış ipliklərə ceviz və badamı düzüb və paludəyi qatı edib, cevizli və badamlı ipləri paludəyə batırıb taxt-pəlanlar üzərinə rəng-rəng.. düzüb..." Övliyə Çələbinin yazdığı müxtəlif rəngli sucuqların da hazırlandığını görürük.

Həkim ibn Şərifin 1420-ci ildə yazdığı "Yadigar" adlı tibb kitabında sucuq feranik adlandırılır "pəstil və keftərdir, bəkməzdən hazırlanır" deyə izahat verir. XVI əsrdəki farsca-türkcə lüğətdə isə "besdil ki, köftər dahi derler. Bəziləri bəsdillə köftəri fərqləndirirlər" yazılır.

Qeyd edək ki, Borçalı azəriləri və bəzi rayonlarımızda yuxa kimi qurudulmuş meylə əzməsinə qax (Tovuz), lavaşana (Bakı) ilə yanaşı "pəstil" deyirlər. Lavaşana sözü qədim slavyanlara keçib və "Domostroy"da levaşniki kimi yazılır və eyni texnologiya ilə hazırlanıb. "Pəstil" sözümüz isə rus dilinə "pastil" kimi keçib.

Əhməd Cavid XV əsrdə yazdığı "Tərcüme-i Kenzül-İştiha" kitabında yazır ki, "üzüm şirəsini qaynadıb bir qədər nişastayla qatıb bərk, qatı hala salırlar ki, Astanada buna yüfka köftəri deyirlər. Badam və fısdıq və fındıq və ceviz də qatarlar. Və köftər sucuğu dahi budur".

Sucuq haqqında ən qədim mənbə XI əsrə aid "Divani Lüğatit-Türkdür". Qaşqari bu əsərində göstərir ki, "sucig" kəlməsinin qarşılığı dadlı, yəni şirniyyatdır.

Bütün bu faktların məntiqi bir daha isbatlayır ki, yaxın və uzaq qonşu xalqların mətbəxlərində özünə yer tutmuş doşab, irçal, halva, bastıq (sucuq) hazırlanması texnologiyaları xalqımızın təfəkkürünün məhsuludur.

İstifadə edin ki, unudulmasın.

Şəkər, Qənd haqqında

Azərbaycan Respublikasının Prezidenti cənab İlham Əliyevin Regionların inkişaf proqramı çərçivəsində Azərsun Holding tərəfindən Azərbaycanda şəkər zavodunun açılışı ölkəmiz üçün çox vacib hadisələrdən oldu . Bunun əhəmiyyəti ölkənin qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsi, ixracatın artırılması, minlərcə insanın iş yerləri ilə təmin edilməsi, ölkənin iqtisadi potensialının güclənməsi ilə bitmir. Azərbaycanda şəkər zavodunun açılışı həm də ölkəmizin tarixinin bərpası üçün böyük əhəmiyyət kəsb edir.

İngilis tədqiqatçısı Priscilla Moqu yazır ki, " Ana vətəni güneydolu Asiya və Pasifik adaları olan şəkər qamışı, miladdan öncə Hindistan və Çinə, V əsrdə İrana, VII əsrdən etibarən isə ərəblər tərəfindən Misirə, Quzey Afrikaya, Rodosa, Siciliyaya, İspaniya və Balear adalarına aparıldı. Qədim yunanlar və romalılar üçün "saz balı" (şəkərqamışı) Hindistanda tapılan bir dad olaraq qalmışdı.

Ərəbcə təmizlənməmiş qara rəngli yapışqan şəkərə kiratül-miev deyilirdi. "Karamel" kəlməsinin buradan qaynaqlandığını ehtimal edən alimlər də var.Amma güneydolu Asiyada, öz vətənində şəkər qamışının türklər tərəfindən heç olmasa çərəz kimi edildiyini ehtimal etmək olar.

Qara qənddən ağ qənd almaq üçün qamış bəhməzini tərkibində kireç olan maddələrlə, küllə ağardırdılar. Bu texnologiya bəhməzi, doşabı təmizləmək üçün türklərin və o cümlədən azərbaycanlıların üzüm doşabını gilabı(üzüm torpağı) ilə birgə qaynadıb təmizləmə texnologiyası ilə eyni olduğundan ehtimal ki, bu fənd şəkər qamışı bəhməzinin də təmizlənməsində istifadə edilirdi.

B.e.ə Hindistanda sakkara adıyla şəkər hazırlanırdı. Çinlilər onlardan öyrənib III əsrdə şəkər mətini qurudub bəhməz rəngində qara rəngli daş şəkər hazırlayırdılar.

Tanq hökmdarı Tot Tsung VII əsrdə Hindistandan ağ şəkərin alınma üsulunu öyrənməyə cəhd göstərmişdi. VIII əsrdə ehtimal ki, İranın Xızıstan bölgəsində hazırlanmış ağ şəkər Buxara və Xarəzimdən Çin İmperatoruna hədiyyə göndərilmişdi. Nizami Gəncəvi də "Xuzistanda axan ağ şəkər" deyə rafina edilmiş şəkərin Xuzistanda bol olduğuna işarə edir.

Sonralar şəkər sənayesi istehsalı Misirdə geniş vüsət alır. X əsrdə Xubilay xanın sarayına gələn Misir alimləri bəhməzi ağac külüylə qarışdırmaqla ağ, saf şəkər almağın sirrini öyrətdilər. Bu texnologiya Hindistana da aparıldı və türk əsilli artıq Baburun Hindistan imperatorluğunda keyfiyyətli ağ şəkər istehsal olunurdu.

Yenə də Maqu Priscilla yazır ki, "Türklərin erkən dövrlərdən bəri şəkəri bildiklərini qəbul edə bilərik, çünki Orta Asiya şəhərlərində VIII əsrdə şəkər günlük həyata girəcək qədər boldu. Səmərqənddə analar təzə doğulmuş uşaqlarının ağzına şirin dilli olmaları üçün qoyurlardı.

Çinli səyyah Ntian-Tsang 629-645-ci illərdə Tokmak şəhərində Göytürk hakimi Tong Yavdinin ziyafətində olanda ona başqa yeməklərlə bərabər "sərt şəkər"lə "bal çubuqları" təklif olunmuşdu.

1070-ci ildə Balasoğunlu Yusifin "Kutanqu Bilik" əsərində də "İstər şəkər, halva...." ifadəsinə rast gəlirik. XI əsrdə Qaşqarlı Mahmud da şəkərlə bişirilən iki yeməyin "isberi" və "iva" yeməklərinin adını çəkir.

XIV-XV əsrlərdə şəkəri Avropada yalnız zədəganlar tanıyırdı, onlara da şəkəri hədiyyə kimi şərq hökmdarları göndərirdi. XVIII əsrdə belə Avropada keyfiyyətsiz şəkər belə çox baha idi.

Qədim Azərbaycan şəkərin istehsal edildiyi ölkələrdən biriydi. Tarixi mənbələr göstərir ki, artıq X əsrdə Azərbaycanda şəkər rafinasiya edilirdi. Ra-

finə edilmiş, təmizlənmiş, saf şəkərin Azərbaycandan ixrac edilməsi faktları da mövcuddur. Saf, təmizlənmiş şəkər haqqında XII əsrdə Şeyx Nizami Gəncəvi də özünün "Yeddi gözəl" əsərində məlumat verir. Öz sevgilisinin ağlını sınamaq üçün qız dürr ilə şəkəri birgə ovub oğlana onları ayırmağı tapşırır.

"Üstünə bir ovuc şəkər tökərək.
Dürr ilə şəkəri ovdu müştəvək."

Əlbəttə ki, şəkərin də dürr rəngində, yəni saf olması bu qarışığı ayırmağı çətinləşdirirdi.

Nizami bu qarışığı bir-birindən ayırmaq üçün üçüncü bir ağ rəngdən istifadə edir.

Oğlan şəkərlə dürrü ayırmaq üçün başqa mayedən deyil, məhz ağ rəngli süddən istifadə edir. Qarışığın üzərinə süd töküb qarışdırır. Şəkər süddə həll olur, dürr isə qabın dibində qalır. Amma qız ağı ağla (şəkəri dürrlə) qarışdırıb ayrılmaz etmişdisə də oğlan onları süddə qarışdırıb görünməz edir. Qız südü içdikdən sonra qabın dibində dürr görünür. Nizami "Sirlər xəzinəsində" "Cana qıyar şəkərin ağ başını bıçaqlar" deməklə digər yerdə isə "Xuzistanda axan ağ şəkər" yazmaqla saf, ağ şəkər barədə bizə məlumat verir.

Nizami öz dövrü üçün şəkərin bir neçə adını göstərir: neyşəkər, qənd, şəkər, nabat (şəffaf şəkər, barmaq-şəkər, meyvə şəkəri). Nizami daha çox qamışdan alınan şəkərdən (neyşəkər) danışır:

"Neyşəkər xatırladır öncə adi pencəri
Fəqət neçə yüksəkdir onun qəndi-şəkəri.
Gül əyri olduğundan, qoynunda bitdi tikan
Qamış şəkərə döndü düzlüyü ucbatından".

Nizami ilə bir dövrdə yaşayıb yaratmış Xəqani də qamışdan, şəkərdən yazır.

Qamışlıqdan ğargıların görünsə də rəngi bir,
Birisindən şəkər çıxır digərindən quru həsir.

Qətran Təbrizi, Qivami Mütərrizi, Məshəti Gəncəvi, Əbu Bəkr və başqaları öz şerlərində, yazılarında, ibarələrində bizə şəkər haqqında məlumat verirlər. Bu isə o dövrdə şəkərin çox geniş yayıldığından xəbər verir.

XII əsrdə süfrələrdə çox geniş yer tutduğundan şəkər qoymaq üçün artıq ayrıca xüsusi qab, qənddan, şəkərdan da məişətdə geniş yer tutmuşdu. Nizami Gəncəviyə görə o qədər çox şəkər doldurulmuşdu ki, "Şəkərdanlar lap təngə gəlmişdi".

XII əsr ədəbiyyatında, şəkərdən hazırlanan bir çox məmulatlar haqqında da məlumat verilir.

Nizaminin, Qivaminin, Xəqaninin, Əbu Bəkrin, Qətran Təbrizinin və başqalarının əsərlərində şəkərlə hazırlanan Mamuni, Sabuni, Suhan, Un halvaları, şəkərbura, paxlava, şərbət, gülqənd, gülşəkər və s. bu kimi şirniyyatlara rast gəlirik. Məsələn yenə dahi Nizami o dövrdən xəbər verir:

"Kökələr yoğrulmuş yağla, şəkərlə
Şəkərli küncüddə dada bax hələ.
Zəfəran və şəkərlə hazırlanmış zirə aşı,
Qənd ilə hazırlanmış suvan halvası".

Azərbaycanda neyşəkərə qamış şəkəri, qamış qəndi, daha sonralar isə ağac qənd, taxta qənd, taxta şəkər deyirdilər. Məsələ ondadır ki, ölkəmizdə qədim zamanlardan həm də çuğundurdan, pazıdan şəkər alırlar. Bu barədə babamız Nizami də bizə xəbər verir.

"Neyşəkər xatırladır öncə adi pencəri,
Fəqət neçə yüksəkdir onun qəndi şəkəri".

Pencər indi dilimizdə bişirilən göyərtilərə verilən ümümi ad kimi işlədilir. Amma XII əsrdə pencər çuğundura, pazıya deyilirdi. İndi də Türkiyə türkcəsində pencər - çuğundura, pazıya deyilir. Sonralar dilimizdə o, çuğundurun üst yaşıl hissəsinə deyilib və bu günkü anlamına gəlib, həm də əgər "Pencər" sözünü indiki mənasında qəbul etsək onda Nizaminin şəkər qamışını, neyşəkəri pencərə oxşatması absurd olur.

Neyşəkəri pencərə, yəni çuğundura bənzədən onun tərkibinin şəkəri, onun şirinliyiydi. Adi pencərdən fərqi isə şəkər qamışında şəkərin daha çox olmasıydı. Həm də Nizami "adi pencər" deməklə pazının ya adi, çox yayılmış bir bitki olduğunu və yaxud da başqa bir növünün, məsələn, şəkər pencərinin də olduğunu demək istəyir.

Məsələ ondadır ki, qədim Azərbaycanı, İranı çuğundurun vətənlərindən hesab etmək olar. İndiyə qədər yabanı çuğundur Azərbaycan, İran, Hindistan, Çin, Aralıq, Qara və Xəzər dənizi ətrafı ölkələrdə öz varlığını qoruyub saxlamaqdadır. Hələ 4 min il bundan əvvəl çuğundur qədim İranda məlum idi, amma sevilmirdi. Qeybət və davadalaş simvolu hesab edilir, əsasən dərman kimi, hərdən isə yarpaqlarından yeməyə istifadə edilirdi. Bu adət indiyə qədər də qalmaqdadır. Təzə çuğundur yarpağından bişirilən dovğa çox ləzzətli hesab edilir. Bizim eradan 800 il əvvəl (2800 il öncə) İranın dağ rayonlarında çuğundurun köklərindən kulina-riyada istifadə edilməyə başlandı.

Orta əsrlərdə çuğundur çox geniş yayıldı. Onun həm adi növləri, həm də şəkərli növləri geniş yetişdirilirdi. Ehtimal ki, Nizami də adi çuğundur deyəndə məhz bunu nəzərdə tuturdu.

Şəkər alınma texnologiyasının əsasını bəhməzin hazırlanması təşkil edir. Təkamül yolu ilə şəkərə qədər öncə bitkilərin şirələri, bitki suları yaranmalıydı ki, bu da məhz sıxılma, əzilmə yolu ilə alınırdı. Sonralar bu şirələr qaynadılaraq qatı şirələr, bəhməzlər, şurublar yarandı. Qaynama, buxarlanma davam etdikcə bəhməz bərkləşir, daş ablar (doşablar) yəni daşlaşmış meyvə suları (ablar) yaranırdı ki, bu artıq şəkər idi. Sonra isə saflaşdırma, ağartma prosesləri meydana gəldi.

Ekvadorda yaşayan Vilkamba xalqı indiyə qədər "daşlaşmış meyvə suyunu" istifadə edir, bu rafinadlaşmamış, təmizlənməmiş şəkərə, "pamela" deyilir.

Azərbaycanda qədim zamanlardan tut bəhməzi, üzüm bəhməzi, qarpız bəhməzi, xurma bəhməzi, pazı bəhməzi, qamış bəhməzi və s. bişirilir. IX əsrdə Azərbaycanda bəhməz hazırlandığı barədə tarixi məlumatlar var.

XVIII əsr səyyahı Adam Oleari Azərbaycanda doşab hazırlandığı barədə məlumat verir və qeyd edir ki, "doşab bəzən elə bərk olur ki, onu kəsmək lazım olur".

1787-ci ildə rus imperatrisası Ekaterina Potemkinə yazır ki, "Xəzər qamışından şəkər almaq üçün təcrübələr aparılıbmı...".

Çuğundurdan şəkər alınmasını alman alimi Markgrafın adı ilə bağlayırlar. 1747-ci ildə Prussiya Koreleva Akademiyasının fizika-riyaziyyat sinfinin direktoru Andreas Sigizmund Markqraf çuğundurda ağ kristal şəkər tapır.

S.V.İlyeviç, F.A.Livinsçkiy yazırlar ki, "Demək lazımdır ki, mənbələrə görə Markgrafın kəşfindən çox-çox əvvəllər türk kəndçiləri artıq çuğundurdan şirə alırdılar. Bu siropun şəkər qamışından alınan siroplarla eyni olduğunu hələ XVI əsrdə qeyd etmişdilər. Görünür buna ciddi diqqət yetirilməmişdi".

Hərdən oxunan bir Azərbaycan mahnısında:

"Həştərxana gedən gəmi bənd olur
Qayıdıb gələndə yükü qənd olur".

Sözlərinə də əvvəlki düzgün məna qayıtmalıdır. Həştərxana həmişə Azərbaycandan şəkər daşınıb, əksinə yox. Mahnı düzgün olaraq belə oxunmalıdır:

"Həştərxandan gələn gəmi bənd olur
Qayıdıb gələndə yükü qənd olur".

Ölkəmizin Prezidenti cənab İlham Əliyev ölkəmizdə şəkər zavodunun açılmasıyla bu həqiqəti bir daha özümüzə qaytardı. İndi Azərbaycandan yenə də dünyaya şəkər gedəcək.

Beləliklə, yeni tikilən şəkər zavodları öz qədim məhsulumuzu da, mədəniyyətimizi də, tariximizi də özümüzə qaytarırlar.





Azər Bayramı
Azərbaycanlıların bayramı

Qəribəliklərlə dolu tariximiz var. Hər yeni dövr, yeni quruluş, yeni hakimlər, yeni "böyük qardaşlar" yazılarımızdan, beynimizdən, ürəyimizdən Az (as) larla, Az ərlərlə, Azərlə bağlı nə varsa silməyə çalışmışlar.

Səlib yürüşləri zamanı din, var dövlət, torpaq qəsbkarlığı və s. səbəblər həmişə daha çox şişirdilir, amma Şərqin kitabxanalarının daşınılması, yerdə qalanının isə yandırılması, yoxa çıxması haqqında deyilir. Şərqin axırıncı qədim kitabxanası indi də İraqdan aparıldı. Bununla da babalarımızın, əcdadlarımızın tarixinə işıq sala biləcək tutarlı sübutların axırına çıxıldı.

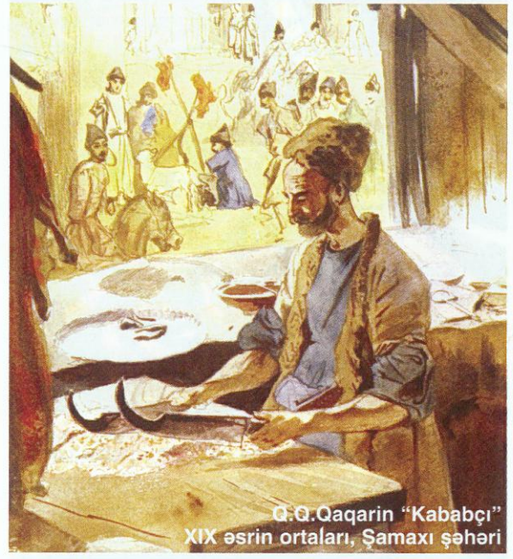
"Amma həqiqət nazilir, üzülmür".

Bu həqiqətlərin açılması tarixi etnoqrafik tədqiqatların mövzusu olsa da bizdən də yan keçmir.

Mədəniyyətdə bir-birini qoruyub yaşadan, sinbioz formasında yaşayan bayram və mətbəx amillərinin sıx bağlılığı şübhə doğurmur.

Məsələn, bu gün çox tanıdığımız Novruz bayramı və Novruz mətbəxini ayrılıqda təsəvvür etmək mümkün deyil. Novruz bayramında mətbəx elementləri (paxlava, şəkərbura bişirmək, yumurta döyüşdürmək, qonağa pay qoymaq, səməni bişirmək və s.) götürülsə bayramın mahiyyəti itər və bu mətbəx elementləri tənəzzülə uğrayar.

Novruz bayramına qadağa qoymaqla, xalqın müqavimətini artırmaqla bu bayramın ətrafında səs-küy yaradıldı, əhalinin diqqəti Novruza yönəldildi və Novruz yaddaşımızda, ürəyimizdə həkk olundu. Novruz barəsində yazılı tədqiqatlar ortaya çıxdı. Bu bayramı qorumaq üçün öz vəzifəsini,



Q.Q.Qaqarin "Kababçı"
XIX əsrin ortaları, Şamaxı şəhəri

hətta həyatını təhlükəyə atan Şıxəli Qurbanov kimi fədai meydana gəldi.

Burada psixologiyanın güclü bir tərəfindən, "nəyi yuxarıdan yadellilər məhv eləmək istəyirlərsə o daha vacibdir" düşüncə tərzindən istifadə edildi.

Bu vasitə ilə digər bayramlarımız Mehr (Mehrikan), (böyük çilə) kişilər bayramı, "Səda" (kiçik çillə) qadınlar bayramı, Abrizəkan, Xıdır Nəbi, Azər bayramı sükutla unuduldu. Əsas məqsəd Azər bayramının, Azərin adının belə unudulması idi və buna nail olundu.





Bu bayramlarla birgə bayram mətbəxlərimiz də yoxa çıxdı.

Azərbaycan kulinariya elminin ümdə məsələlərindən biri, itirilmiş milli mətbəximizi bərpa etməkdir. Bayram mətbəxləri isə bayramlarla simbiozda olduqları üçün bu bayramların da bərpası vacib məsələlərdəndir və biz kulinarlarımızı, tarixçilərimizi, etnoqraflarımızı bu məsələlərin açılmasına, tədqiqatına dəvət edirik.

Y.V.Çəmənzəminli yazır ki, Novruz qədər əhəmiyyətli bayramlardan biri də "Azər" (noyabr ayında) imiş. "Novruz" yazı təqdis edən kimi "Azər bayramı da qışı zəmm edərmiş və hər kəs quzu və yağlı ət kimi istilik gətirən yeməklər yeyərmiş".

"Azər" bayramını daha çox atəşpərəstliklə bağlayanlar unudurlar ki, atəşpərəstliyə aid olan bayramın təntənəli keçirilməsinə orta əsrlərdə İslam dini imkan verməzdi. Azər bayramı da Novruz kimi dini deyil, astronomik, təqvim bayramı idi və atəşpərəstlikdən də öncə Asların, Azların, Az adamlarının, Az ərlərinin təqvim bayramı idi.

Qeyd edək ki, çinlilərdə, yaponlarda, monqollarda, tibetlilərdə də qırov düşməsiylə bağlı ayin və mərasimlər var. Bu da Azər bayramının dinlərlə deyil, təbiətlə, təbii hadisələrlə bağlı bayram olduğunu göstərir.

Azər bayramı haqqında Ə.Biruni də məlumat verir. Zərdüştlükdə Azər yəzədlərdən biri və Ahuramazdanın oğludur.

Müxtəlif ədəbiyyatda Azlar haqqında verilmiş məlumatları təhlil etsək görərik ki, Azad - əsgəri təbəqənin nümayəndəsi, Az - acgözlük divi, Çerkas - çeruk as - döyüşən as, azabar - hündür, hörmətli, azad - cuhraq - nəcabətli, asar - sonsuz, asiman - səma, azron - kahin, asp - at, askamb - qarın və s. kimi tərcümələr verir. Yaponiyadakı birinci yüksək dağ Fudzi, ikinci yüksək dağ isə Asitaka - yəni Asların yüksəkliyi dağ adların, yaponca "takay"

yüksək, dağ taka qartal deməkdir. Dilimizdəki dağ və təkə (dağ keçisi) məvhumları ilə səsləşir. Müalicə ilə bağlı qədim Finikiyada Böyük Ana İlahəsi Astart nelasq, finikiyalı və başqa tayfalardan yunanlara keçmiş həkimlərin allahı Asklepiy, qədim akkad dilindəki "Azu" - həkim sözü, şumer dilindəki "a - zou" - "suyu bilən şəxs" (yeni su ilə müalicəni bilən şəxs). Orxan - Yenisey daş abidələrində: Gültəkin, Bilgə Xaqan, Tonyukun, Mayunçar, Qalas abidələrdəki az bodu - az xalqı, bu abidələrdə göstərilən Kökmən dağlarında (Sayan dağları T.Ə.) yaşayan az xalqı, Avropada, kurqanlardan tapılmış runaların əlifbasında hərflərin təhlili və bir çox başqa mətbəx mədəniyyətlərindəki ədəbiyyatdakı toponomik, mifoloji və s. elmlərdə, abidələrdəki məlumatlar Azlar haqqında geniş təsəvvür yarada, bizi özümüzə qaytara bilər.

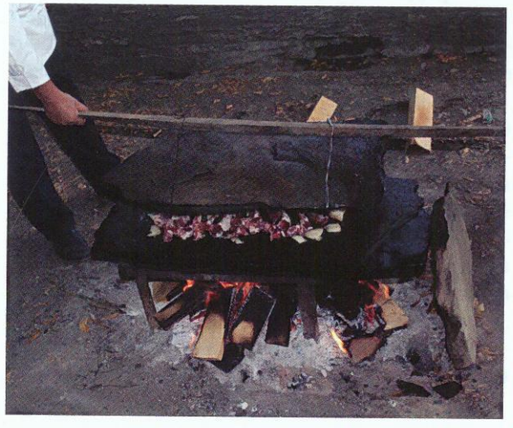
Aslarla bağlı mətbəx terminlərimiz asudə, azu xörəkləri Asac (sac), ac (mərsin dəyirman) asabiül - azari (qız barmağı, iri incə dənli, tək çəyirdəkli və şirin üzüm növü İbu Battuta 1330-cu ildə bu barədə məlumat verir. asel, (bal) asfuriye (Məhəmməd Şirvaninin yemək kitabında XV əsr), asib (bağırsaq, dolması) asir (şirə), ase (yerkökü), as (buğda, aş), azuqə (ərzaq), aziyyə (ziyəfət), azaz (loxma) və s. də aslarla azlarla bağlılığımızın bir sübutudur.

Şotland, Norvec və digər avropa xalqlarının saqalarında da Aslar (Azlar) bura gəlmiş güclü tayfa ya da gənc güclü allahlar adlanırdı. Həmzə Vəli Azər xalqı haqqında bizim e.ə. VIII əsrə aid daş yazıların açıqlamasını verir. Azərilərin norveçlilərin balaları olduqları barədə Tur Heyrdal və başqa müəlliflər də məlumat verir. Bizim e.ə. VIII əsrdə II Sarqonun əmrində də Azari şəhərinin adı çəkilir. Firudin Ağasıoğlu "Azər xalqı" kitabında da bu barədə geniş məlumat verir. Azların türk qəbilələrindən olduğu barədə Bartdold "Oçerki istorii semireçya" əsərində məlumat verir.

Qədim Misir mənbələrindəki indi Osiris kimi yazılan yeraltı dünyanın Allahı Azər və Qurani - Kərimdə İbrahim peyğəmbərin atasının Azər olduğunun göstərilməsi də kökümüzün dərinliyindən xəbər verir.

Xaqaninin "İsa gəldi Azəri diriltdi" ifadəsi bir çox məvhumlara da aydınlıq gətirir. Bu ifadəni 21 dekabr Azər ayının sonu, Azərin ölümü hesab etsək, Tenqrinin oğlu İşuanın, İsanın 22 dekabrda anadan olmasını Azərin yenidən dirilməsi, İsada öz təzahürünü tapması kimi də anlamaq olar. Qədim runa yazılarında İsanın damdan asılmış uzun buz parçasının (rusca "sosulka"), içərisində maye həyat olan bərk kişilik simvolu "fallos" olması, İşuyanın, İsa kimi, ingiliscə də "ays" (buz) kimi ifadəsi onun Asin, Azin, Azərin davamı olduğunu bildirir. Buna görə də böyük çillə 22 dekabr - 2 fevral 40 gün qışın oğlan çağı (kişilik vaxtı, sərt vaxtı) adlanır və kişilərin bayramı hesab edilir. 2-22 fevral isə kiçik çilə, qadınlar bayramıdır. Bu bayram barəsində Pənahi Makuli "Xiyabani" əsərində də məlumat verir.

Beləliklə, Azər bayramında və böyük çilədə bişirilən yeməklər öz kosmoqonik məvhumuna görə bir tərəfindən isidici, həyatverici odla bağlı olmalı, yəni istilikverici xüsusiyyətlərə, atributlara malik olmalı, digər tərəfindən isə kişilik, həyat verməklə yumuşala biləcək sərtlik simvoluna uyğun olmalıdır.





Çox təəssüf ki, mövcud ədəbiyyatda Azər bayramında verilən yeməklər haqqında heç bir məlumat yoxdur. Amma yuxarıda deyilən məvhumlardan və bəzi adət-ənənələrindən çıxış edərək bu mətbəxi rekonstruksiya etməyə cəhd göstərmək olar.

Qətran Təbrizi yazır ki:

"Od yandır, mey iç şaha, azər ayında,
Mey qoxusu və oddur azər ayının ayini".

Beləliklə, Azər ayında süfrə atributlarından birinin şərab olduğunu görürük. Şərab ümumiyyətlə islamdan əvvəlki bayram süfrələrinin əksəriyyətinin ənənəvi atributudur. Qışda isə bu xüsusi əhəmiyyət kəsb edirdi və daha tünd içkilər içilirdi. "Kitabi Dədə Qorqud" da spirtli içkinin üçünün "sağraq", "sərab" və "mey" in, "Oğuz Kağan" dastanında isə "sürmə" nin adı çəkilir.

Mövsümün dəyişməsinin məişətə təsirini araşdırsaq görərik ki, qışın gəlməsi ilə, artıq özünü tutmuş heyvanlardan erkəklər və ya damazlıq olmayanlar kəsilir - "qovurma" hazırlanırdı. Qovurma küplərə ya dəriyə doldurulub üzərinə əridilmiş piy tökülürdü. Bu adət indiyə qədər Tovuz, Gədəbəy, Qazax və Naxçıvan bölgələrində qalıb. Bununla iki məqsədə nail olunurdu: qışda heyvanlar üçün tədarük edilmiş yemə qənaət edilirdi və heyvan arıqlamamış əti, piyi bol olan vaxt kəsilirdi. Heyvan kəsiminin bu dövründə içalatın, baş - ayağın "qovurma" hazırlamağa yararsız olduğunu nəzərə alsaq, Azər ayında təbii ki, bu məhsullardan hazırlanan xörəklərə üstünlük verilməliydi.

Monqollarda indi də qırovların düşməsi ilə bağlı olaraq ət kəsimi başlayır. Onlar əti dondururlar. Yayda isə cırımlayıb qurudurlar. İçalatı isə qadınlar yuyub, təmizləyib doğrayırlar. Axşam "Nayr" başlayırdı. Nayrda əsas yeməklər uzun müddət saxlanması mümkün olmayan içalatdan hazırlanırdı. Belə hesab edirlər ki, kim ürək yesə ürəkli, igid, bağır yeyən isə güclü olacaq və s.

İkinci tərəfdən qışda daha çox örtülü, yəni evin içərisində olan ocaq növlərində yemək bişirilirdi. Evin içərisindəki ocaq əsasən buxarı idi. Bəzi yerlərdə evin ortasında təndir də qoyulurdu. Təndirin üzərində "kürsü" qoyulur, qızınmaq üçün istifadə edilirdi.

Əlbəttə ki, qış sərt olanda və ümumiyyətlə, adi günlərdə bu ocaqlarda xörək bişirilirdi. Çünki qışda ocaqda eyni zamanda həm xörək bişirdi, həm ev isinirdi. Çöldə bəzi yeməklər istisna hallarda, bayramda bişirilə bilərdi.

Deməli, Azər ayında bişirilən yeməklər əsasən buxarının və bir də evin içərisindəki təndirin yaratdığı imkanlar daxilində hazırlanırdı.

Əgər nəzərə alsaq ki, evi, kürsünü qızdırmaq üçün təndirdə daha çox təzək yandırılırdı və



tüstü çıxanı olmadığı üçün evi his basırdı qışda içəridəki təndirdə xörək hazırlama imkanları bir az aşağı düşür.

Beləliklə, qış xörəklərimiz daha çox buxarıda bişirilirdi. Buxarının kənarlarında qarmaqlar qoyulur və qazan bu qarmaqlardan zəncir vasitəsi ilə asılırdı. İndi də xanımlarımız "xörək bişirim" əvəzinə "xörək asım" ifadəsi işlədirlər. Bu xörəyin minilliklər boyu daha çox asılmış vəziyyətdə bişirilməsinin şüuraltı təfəkküründəki təsdiqidir. Buxarıda közün içində də bəzi yeməklərin bişirildiyini bilirik, amma bunlar çox əsaslı yemək xarakteri daşımırdı. Bunu buxarının adından da görürük. Buxarıdan daha çox buxar, buğ çıxırdı, hətta nağıl qəhrəmanlarımız buğun, buxarın iyindən, ətrindən hansı evdə nə bişdiyini müəyyən edirdilər.

Onda buxarıda bişirilən yeməklərin əksəriyyəti buğ verən, yəni tərkibində daha çox maye olan duru yemək olmalıydı.

Deməli "Azər"in əvvəlində qışın əvvəllərində "qovurma" hazırlanan zaman, içalatdan qızardılmış xörəklərin açıq odda bişirilməsi hələ mümkün idi. Buna görə də məsələn sac üstü, sac içi xörəklər, qızardılmış xörəklər hazırlana bilərdi. "Qovurma" hazırlananda istifadə edilən quyruqdan onun cızdağından və içalatdan sacın içində ən təbii və asan bişirilən yemək içalat qovurması, başqa adla desək "cız-bız" idi. Azərbaycanın cız - bızının ləzzətini Düma Ata da unuda bilmirdi və



yazırdı: "Ey Nuxadan keçən səyyahlar, mütləq burada cız-bız yeyin".

"Cız-bız"a adətən içalatın əsas hissələri - şirin bağırsaq, bağır (qaracıyer), öfgə (ağciyər), ürək işlənirdi.

Kəsilmiş heyvanların baş-ayağından kəllə-paça (baş-ayaq), yuyulmuş qarın (qursaq-mədə) tikələri və dırnaqla birgə isə xaş bişirilirdi. Buz, qar saxlanılan ərazilərdə və dağlıq yerlərdə baş - ayaq, xaş doldurulub qışa da saxlanırdı. Bu adətən indi də Tovuz rayonunda bəzi evlərdə qalıb.

Bundan əlavə, bağır-beyin xörəyi, doldurulmuş bağırsaq xörəkləri də bişirilirdi. Qiymələnmiş ət-quyruq, ədviyyə qarışığı ilə doldurulmuş bağırsaq ya cız-bızla piydə qızardılır, ya eninə qoşa şişə çəkilir, ya da az suda bişirilirdi. Buna bəzi bölgələrdə bağırsaq doldurması, bəzi yerlərdə sucuq, digərlərində isə kolbasa deyirlər. Əvvəllər heyvanın mədəsini də belə doldurub bişirərdilər.

Beləliklə Azər ayının başlanğıc xörəkləri təzə qovurma, cız-bız, kəllə-paça, xaş, bağır-beyin, sucuq olduğunu müəyyənləşdirdik.

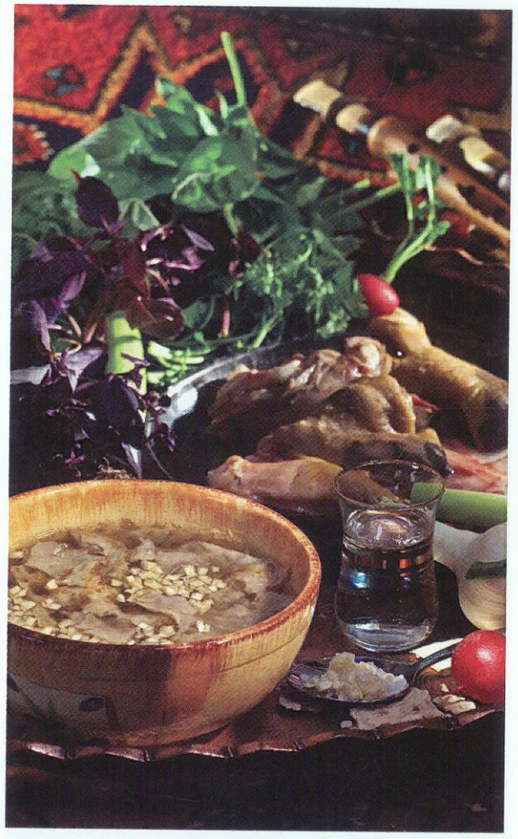
B.Abdulla yazır ki; "Cana istilik gətirən yeməklər - yağlı ət, daha çox istiotlu bişmiş yeyərmişlər".

Azər ayında havalar mülayim keçən, otlaqlarında yem olan bölgələrdə bu proses bir müddət gecikib, bəzən Azər bayramına da düşə bilərdi. Digər tərəfdən isə, heyvanların kəsilməsi, qovurma hazırlanması bir neçə və ya 9 gün davam

edib, Azər bayramı günü sona çata bilərdi. 9 rəqəminin tək rəqəmlərin sonuncusu olması, mifoloji təfəkkürdə sonla bağlanması, heyvan kəsiminin qovurma hazırlığının sonu kimi səciyyələndirilə bilər. Y.V. Çəminzəminlinin "Novruz yazı təqdis etdiyi kimi, Azər bayramı da qışı zəmm edirmiş" ifadəsi də, artıq qışa hazırlığın bayram edilməsi, qışa acıq verilməsi, hədə qorxu gəlinməsi, kişilənmə bayramı kimi də başa düşülə bilər. Yəni bu qışa hazırlığın son bayramı idi. İndi də dilimizdə "düşmən qabağında özünü sındırma", "kədərini düşmənə bildirmə", "düşmənə gül, özünü şən göstər" ifadələri şüuraltı təfəkküründən gəlir. Ola bilsin ki, Azər bayramı qışı düşmən bilənlərin, ona sinə gərənlərin, onun önündə gülənlərin, qışı qorxudanların bayramı idi.

Bununla bağlı Bəhlul Abdulla noyabrda, qırov düşən ayda icra edilən "Kövsəcə" mərasimi barədə yazır, Y.V.Çəmənzəminli bu mərasimi məhz Azər ayında keçirildiyini göstərir və Q. Cavadov da B.Abdullaya istinad edərək bunları təkrarlayır.

Hər ikisi qeyd edir ki, "Kovsəcə" adlanan mərasim noyabrda - qırov düşən ayda icra olunur. "Özünü gülməli kökə salmış, cır-cındır geymiş birisi qatıra minib ortaya çıxar və əlində tükü yolunmuş qarğa saxlayarmış". Yan - yörədəkilər onun üstünə soyuq su səpərmişlər. O isə saymazyana "istidi, istidi, bahar gəlir, yaz gəlir" - deyə haray salarmış. Qışı "qorxutmaq" məqsədiylə icra olunan bu ayindən öncə və sonra bu mərasimdə iştirak edən nəsə qızdırıcı şeylər yeməli, içməlidir. Burada təəccüblü bir şey yoxdur. Ruslarda indiyə qədər müqəddəs suya buzu qırıb girirlər. Qırılmış buzun içindəki sudan adam doğrudan da istilənir, dəri qızarır. Bu onunla bağlıdır ki, bu zaman soyuqdan qorunmaq üçün qan dəriyə atılır. Soyuq sudan çıxdıqdan sonra da bir müddət qan dəriyə atılmaqda davam edir və dəri qızışır. Donmuş nahiyələri qarla ovuşduranda da eyni hadisə baş verir. Kövsəc ayının köklərini biz



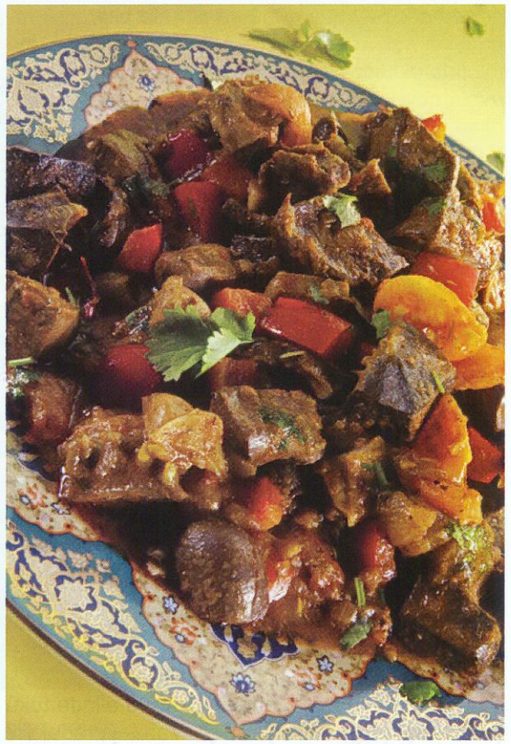
Tibetdə görürük. "II ayda ən soyuq günlərdə, yoqa incəsənəti ustalarının bədənin daxili istiliyinin (tummo) akkumilyasiyası üzrə yarışları keçirilir. Tummo ustalarının hər biri yarış yerinə özü ilə 12 döşəkağı və buğda unundan yarıbişmiş poxlebka (horra ilə xəşil arasında bir yemək T.Ə.) gətirirdi. Lüt soyunandan sonra o, döşək ağını buzlu suya salıb, ona bükülür və bişmişdən bir fincan içir. Yoqun bədənindən çıxan isti döşək ağını qısa zamanda qurudur. Bu proses 12 dəfə təkrar olunur.

Kim 12 döşək ağını qurutsa o da qalib olur".

Azər bayramı - Azər ayında (indiki təqvimlə 21 noyabr - 21 dekabr) girərdi və Azər ayının 9-cu günü bayram edilərdi. İndiki təqvimlə bu 30 noyabr - 1 dekabra düşür.

Zərdüştlər təzə ilin ilk ayına fərvərdin (21 mart - 21 aprel), fətvərdinin ilk gününə isə Novruz deyərdilər. Bu təqvimlə Azər ayı 9-cu ay olurdu, qışın ilkin çağında düşərdi. Azər ayına "qırovdüşən ay" da deyirdilər. Azərdən sonra "qışın oğlan çağı" təbiətin "Kişilər bayramı", böyük çilə 40 gün bayram edilərdi və bu düz 2 fevrala qədər, kiçik çiləyə, təbiətin qadınlıq bayramına qədər çəkər, sonra isə 20 gün 21 fevrala qədər qadınlar bayramı olardı. "Səda" bayramı da bu ərəfələrdə keçirilirdi.

Azər bayramının 9-cu ayın 9-cü günü keçirilməsi, doqquzun son axırıncı olması indi təhrif edilmiş atalar sözümüzdə də var "gözəllik ondur (0-dan 9-a qədər) doqquzuncusu dondur", yəni gözəlliyin ən sonuncu, axırıncı atributu xarici gözəllik, paltardır, yerdə qalanları isə daha önəmlidir. Bu atalar sözünü təhrif olmuş formasını beynimizə yeridənlər, insanların, xüsusilə qız, qadınlarımızın fikir və duyğularının daha çox xaricləri-





nə, donlarına yönəldilər, daha üstün gözəllik atributlarından onları çəkindirməklə əzəldən gözəl, güclü olan xalqı çirkaba, zəifliyə yuvarladılar.

Əgər təhrif olunmuş bu atalar sözünə ikinci qoşmasını, yəni "Hər gözəlin bir eybi olar" ifadəsini də əlavə etsək onda o Azər xalqına hansı zərbənin vurulduğunu bir daha görərik.

Amma "Gözəllik ondur 9-cu dondur" deyənlər sən kamilləş, gözəlləş, 9-cuya çatmasan da olar" deyiblər. "Hər gözəlin bir eybi olur" yəni axıra "dona" gəlib çatanda başa düşürsən ki, bu heç də vacib deyil, "gündə bir dona girir", "dondan dona girir", "min sifəti, min donu var" ifadələ-

rin də donun mənfi atribut kimi işlədilməsi də Azərin dona, xarici görünüşə öz gözəlliyinin, igidliyinin, kamilliyinin yüksəkliyindən baxdığını onun vacib olmadığını göstərir.

Gözəl igid atın qulu cırıq olar deyib babalarımız.

Ümumiyyətlə, "don" adlanan geyim çox sonralar yaranıb. Əvvəlcə paltar həmişə 2 hissədən ibarət olub, üst və alt (şalvar, tuman və s.). İgidlər və xanımlar ona görə üstdən geyinib altdan qıfıllanırdılar (yəni köynəyin üst paltarını yuxarıdan geyinib aşağı hissədən bağlarını bərkidirdilər) altda geyinib üstdən qıfıllanırdılar (yəni aşağıaşağı hissədən geyinilən məsələn, şalvarın üst tərəfindən bel hissəsindən bağını bağlayırdılar. Yəni hələ don icad edilməmişdi.

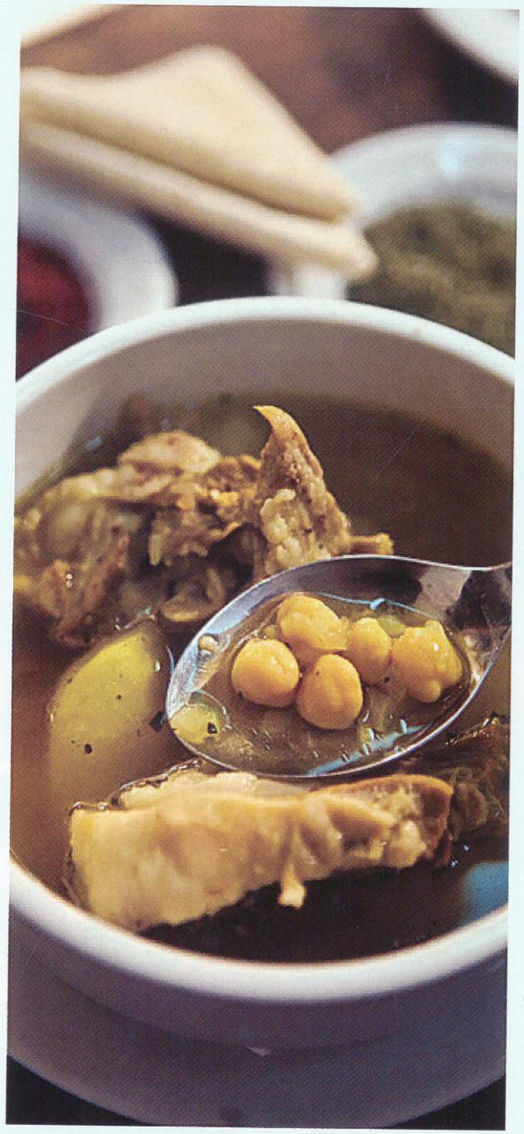
Don sözü ümumiyyətlə "donmaq" inkişafından qalmaq mənasında işlənirdi.

Az, As həm də yüksəklik bildirir. "Asiman" sözü də, "asmaq" sözü də yuksəkliklə bağlıdır. Bəlkə ona görə də Asların bayramında qazan asılmalıydı, oddan da yüksəkdə bişməliydi. Bəlkə "asuda" - as uda xörəyimiz də bu zaman bişirilirdi. Beləliklə bayram gününün Azər ayının 9-cu gününə salınmasının 9 rəqəminin axırıncı olması ilə əlaqəsi ehtimalını yaradır.

Amma Azər bayramından sonra daha çox istilik gətirən qış yeməkləri bişirilməliydi və bu yeməklərdən buxarlı, yəni duru yeməklərə üstünlük verilməliydi.

Daha çox istilik verən və qışa uyğun yeməklər ətdən və xəmirdən hazırlanan yeməklərdir. Bu dövrdən başlayaraq ev heyvanlarının əti, qaz, ördək, keçi əti də artıq yeməli olur. Qeyd edək ki, bu ətlərin hamısı suda bişəndə, yəni duru xörəklərdə, soyutma yeməklərdə daha ləziz olur ki, bu da buxarının yaratdığı imkanlar çərçivəsindədir. Buxarı ocağımızın və təbii imkanların belə uzlaşması bir daha fikrimizdə yanılmadığımıza dəlalət edir.

Bunları nəzərə alsaq bu tipli bir neçə Azərbaycan xörəklərini təklif etməkdə yanılmarıq.

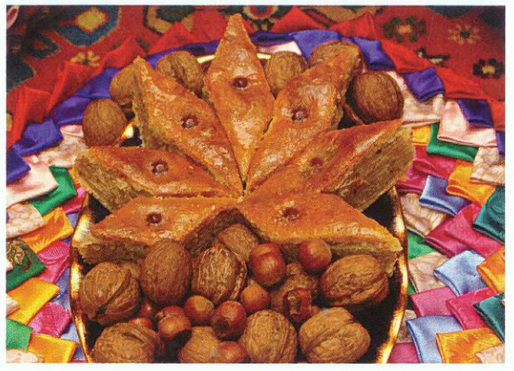


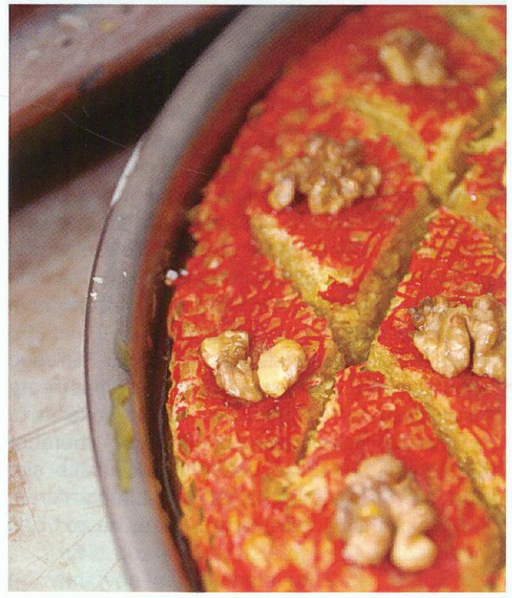
Novruz şirniyyatları

BAKI PAXLAVASI

Əla növ buğda unu - 240 q, ərinmiş yağ - 60 q, üzlü süd - 80 q, yumurta - 1 əd., maya - 8 q, təmizlənmiş badam və ya qoz ləpəsi - 200 q, şəkər - 200 q, zəfəran - 0,4 q, vanilin - 0,2 q, bal - 20 q.

Xəmirin yoğrulması və için hazırlanması şəkərburada olduğu kimidir. Xəmir 0,5 mm qalınlığında yayılır. Tavanın dibinə yağ sürtülür və xəmir qatı sərilib üstünə 3-4 mm qalınlığında iç tökülür. İçliyin üstünə ikinci xəmir qatı salınır, yağ sürtülüb yenidən içlik tökülür və bu qayda 8-10 qata qədər davam etdirilir. Sonra paxlava 10,4 sm ölçüdə romb şəklində kəsilir, üst qatına zəfəran şirəsi qatılmış yumurta sarısı çəkilir. Hər paxlavanın ortasına yarım ləpə və yaxud püstə qoyulur. Paxlavanı 180-2000 C-də 35-40 dəq. bişirirlər. Hazır olmağa 15 dəqiqə qalmış üstünə şərbət və yaxud bal tökülür.

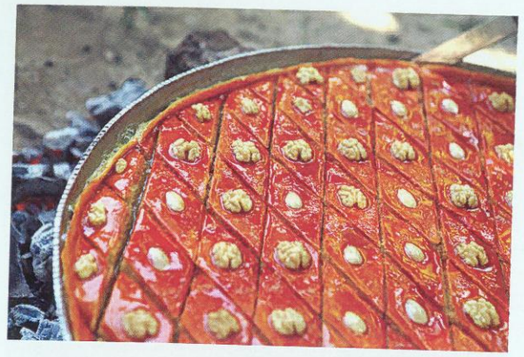




QUBA PAXLAVASI

Hazırlanma qaydası:

Quba paxlavası əsasən düyü unundan hazırlanır. Əvvəl nazik tor şəbəkələrdən ibarət əriştə hazırlanır. Quba paxlavası 100 əriştədən bişirilir ki, bunun 50-i alt, 50-i isə üst qatı təşkil edir. Bunların arasında 12-13 mm qalınlığında xırdalanmış qoz içindən qat olur. Bişirilməyə verilməzdən əvvəl rombvari doğranır və üzərinə zəfəran sürtülür. Quba paxlavası 80-100°C tem. 80-90 dəqiqəyə bişirilir. 1 kq-da 13-16 paxlava olur.



GƏNCƏ PAXLAVASI

Hazırlanma qaydası:

Gəncə paxlavası digər bölgələrdə bişirilən paxlavalardan öz ölçüsünə və ona əlavə edilən ədviyyatlara görə fərqlənir. Gəncə paxlavası adətən mis məcməyidə, təndirdə yaxud köz üzərində bişirilir və bir qədər böyük ölçüdə romb şəklində kəsilir.

Böyük məcməyidə təxminən 65-70 ədəd paxlava üçün 3.5 kq təmizlənmiş qoz ləpəsi ləpəçəkən maşından keçirilir, ona 1.5 kq şəkər tozu əlavə edilir. Şəkər qarışdırılmış ləpə 7 bərabər hissəyə bölünür. 2 kq şəkər tozundan isə şirə hazırlanır. Şirəyə 2 litr su, 0.5 litr gülab, zəfəran, hil, mixək tökülür. Şirə nə çox duru, nə çox qatı olmalıdır.

Sonra 1.5-2 kq ələnmiş əla növ una 3-4 yumurta vurulur. 150 qr yağ əlavə edilib süd ilə boş xəmir yoğrulur. Xəmir 11 hissəyə bölünüb kündələnir. Məcməyinin içərisi 200-300 qr ərinmiş yağla yağlanır. Sonra isə yayılmış yuxa məcməyinin içinə salınır. Yuxa məcməyinin ortasına, kənarlarına yapışdırılır. Birinci yuxa məcməyinin kənarlarından sallanmalıdır.

Birinci yuxadan bir az balaca və nazik bir yuxa da yayılıb əvvəlki yuxanın üstünə sərilir. Sonra 7 yerə bölünmüş içliyin bir hissəsi bu yuxanın üstünə səpələnib əllə hər tərəfə bərabər yayılır. Bu qayda ilə içlik qurtarana qədər əməliyyat davam edir. Üst hissəyə 2 yuxa salınmalıdır.

Biri nazik, lap üstdəki isə bir qədər qalın, yəni 1.5-2 mm qalınlığında olur. Üz hissəsi salındıqdan sonra əllə möhkəm basılır, məcməyinin kənarından artıq xəmir kəsilib götürülür, itiağızlı enli bıçaqla 4 sm enində zolaq şəklində doğranır. Sonra həmin zolaqlar romb şəklində doğranır. Sonra isə paxlavanın üzərinə zəfəran və ya rəng qatılmış şirə əllə və ya xüsusi mətbəx fırçası ilə rənglənir. Hər rombun üzərinə isə qoz, fındıq və ya badam ləpəsi sancılır.

Bu əməliyyat qurtardıqdan sonra məcməyi ağac kömürdən hazırlanmış közün üstünə qoyulur. Məcməyinin ağzı qapanır. Qapağın üstünə də köz tökülür ki, üz hissəsi də bişsin. Üst və alt qat bişib qızarırsa, əridilib hazır saxlanılan 0.5-0.6 kq yağı əlavə edirlər ki, bütün paxlavaların üstü yağla örtülsün, yenə də paxlavanın tam qı zarması yoxlanılır, sonra isə əvvəlcədən hazırlanmış şirə əlavə edilir. 1-2 dəqiqə yavaş-yavaş qaynayır, məcməyinin qapağı qaldırılır, bıçaqla paxlavalar yenə kəsilir ki, şirə içəriyə keçə bilsin. Şirənin suyu çəkiləndən sonra məcməyi götürülür, isti-isti enli bıçaqla hər paxlavanın arası kəsilə-kəsilə bir tərəfdən ehtiyatla çıxarılıb sini və ya buludlara aralı-aralı yığılır. 2 gün soyuduqdan sonra qazana yığılır, qazanın qapağı örtülür ki, qurumasın.

NAXÇIVAN PAXLAVASI (10 kq üçün)

Buğda unu 5,400 qr., şəkər tozu 1,900 qr., kərə yağı 0,150 qr., qənd ovuntusu 0,150 qr., ərinmiş yağ 0,450 qr., qoz ləpəsi 1,600 qr., bal 0,550 qr., duz 0,100 qr.

Hazırlanma qaydası

Un, kərə, qənd ontuğu, duz və su götürüb xəmir yoğururlar. Yoğurma müddəti 20-25 dəq. çəkir. Xəmirin üzərinə soyuq su çilənir və ondan hər biri 300-350 qr. kündələr kəsilir. Onların da hər birinin üzərinə soyuq su çilənir ki, tərkibində olan yapışqanlı maddənin yaxşı şişməsi təmin





olunsun. Sonra həmin kündələri gəlmək üçün 10-15 dəq. ərzində isti bir yerdə saxlayırlar. Həmin müddət keçəndən sonra kündələri götürüb 4-5 mm. qalınlıqında yayır və yenidən 10 dəq. gözləyirlər. Sonra yenidən həmin kündələri yayıb düzbucaqlı formaya salırlar. Bu zaman xəmirin qalınlığı 0,6-0,8 mm, forması isə 20x30-a nisbətində olur. Paxlava üçün içliyi qoz ləpəsini əzib hazırlayırlar. İçliyi xəmirin qırağına qoyur, üçbucaq və ya boru şəkilinə salırlar. Məmulatı quru təbəqənin üstünə qoyurlar. Təbəqə paslanmayan poladdan olmalıdır. Qabaqcadan paxlavanın üzünə ərinmiş yağ çəkirlər. Paxlavanı sobada 12-15 dəq.ərzində, 205-215°C temperaturda bişirirlər. Soyuyandan sonra (4-5dəq.) paxlavanın üstünə şəkər və baldan hazırlanmış şirə tökürlər. Hazır paxlavanı aşsüzəndə saxlayırlar ki, onda olan artıq şirə süzülüb getsin.

ŞƏKİ PAXLAVASI

Düyü unu - 280 q, şəkər- 420 q, fındıq ləpəsi - 140q, limon turşusu - 1q, keşniş toxumu - 2q, hil - 0,5q, zəfəran - 0,2q

Hazırlanma qaydası:

Düyü ununa 120 ml su əlavə edilməklə duru xəmir hazırlanır. Həmin xəmiri 11 gözcüyü olan xüsusi qıfdan qızdırılmış tiyana tökməklə yop formalı əriştə bişirilir. Fındıq ləpəsi üyüdülür, döyülmüş keşniş toxumu və hill ilə qarıqdırılır. Mis məcməyi yağlanır, 8 ədəd əriştə üst-üstə qoyulub üzərinə iç tökülür. Üzərinə 5 ədəd əriştə qoyulub dairəvi formaya salınır. Paxlavanın səthi zəfəranla kvadrat şəklində bəzənir, 15-20 dəq. kömür od üzərində hər iki üzü bişirilir. Paxlava çəkər, limon turşusu və 100 ml sudan hazırlanmış qaynar çərbətlə isladılır. 8-10 saat saxlanılır ki, şərbət paxlavanın içinə hopsun.

QƏBƏLƏ ÜÇQULAQ PAXLAVASI

Tərkibi: un - 500 qr., yumurta - 2 ədəd, yağ - 150 qr., süd - aparana qədər, maya, duz.

İçlik: qoz ləpəsi - 200qr., şəkər tozu - 200 qr., vanil.

Hazırlanma qaydası:

Xəmir yoğrulur, 0.5 saat isti yerdə saxlanılır. Sonra kündə edilib lavaş açılır və həmin lavaşlar pörtülür. 10 sm enliyində lavaşlar uzununa kəsilir. Kəsilmiş lavaşların 3/1 hissəsinə içlik qoyulur və üçbucaq formasında bükülür. Duru yağda qızardılır. Qızardıldıqdan sonra üzərinə şəkər pudrası əlavə etmək olar. Süfrəyə çayla verilir.





QARABAĞ BADAMBURASI

1 kq. məhsul üçün; əla növ unu - 400 qr., xama - 200 qr., badam - 200 qr., şəkər tozu - 1 stəkan, şəkər pudrası - 1 x. qaşığı, kərə yağı - 60 qr., döyülmüş hil - 1/3 çay qaşığı, duz zövqə görə.

Əvvəlcə iç hazırlanır. Təmizlənmiş badam ət maşınından keçirilir və şəkər tozu ilə qarışdırılır.

Hil dənələri həvəngdəstədə döyülür, içə əlavə edilərək yaxşıca qarışdırılır. Unda və xamadan xəmir yoğrulur. Stolu üstünə qoyaraq 300 q-lıq tikələrə bölünür. Hər xəmir tikəsi kündələnərək 2 mm qalınlığında yayılır, yağlanır və boru şəklində bükülür. Çox böyük olmayan hissələrə bölünərək yenidən yumrlanır və 5-6 mm qalınlığında yayılır.

Sonra yayılmış dairənin ortasına iç qoyulur, ortadan bükülür və kənarları birləşdirilir.

170-180 temperaturda 25-30 dəqiqə bişirilir. Hazır məhsul soyudulur və üstünə şəkər pudra səpilir.

ŞAMAXI ŞƏKƏRÇÖRƏYİ

200 qr. yağ, 2 yumurta ağı, yarım çay qaşığı maya, 1 st. şəkər tozu, 3 st. un, vanil.

Hazırlanma qaydası:

Yumurtanın ağında maya əridilir, üzərinə ərinmiş yağ tökərək bir qədər qarışdırılır. Şəkər tozu əlavə edərək möhkəm çalınır və unu əlavə edib yaxşı qarışıncayadək ovulub övçələnir. Yumşalmış xəmirdən kiçicik kündələr kəsib yumrulayıb ovcumuzun içində forma verib yağlanmış listə düzürük və təpəcik hissəyə barmağın ucuyla yumurta sarısı vurub bişirilir.

QUBA TIXMASI (10 kq üçün)

Buğda unu 6,500 qr., kərəli marqarin 1,900 qr., üzlü süd 1,270 qr., yumurta 1 əd., maya 0,080 qr., şəkər 1,270 qr., zəfəran 0,003 qr., hil, cövüz 0,003 qr., kərə yağı 0,640 qr., duz.

Hazırlanma qaydası:

Xəmir yoğrulması və içlik hazırlanması Lənkəran külçəsində olduğu kimidir. Yalnız bu zaman xəmirə şəkər qatmırlar. Hazır xəmiri yayır, üstünə yağ çəkir, dürmək forması verir və 90-100 qr. tikələrə ayırırlar. Xəmir tikələrini vintvari burub, bir qədər yastılayır, yuxarı hissəsində oyuq açır və həmin oyuqlara 35-40 qr. içlik doldururlar. Xəmirin yuxarı hissəsini içəri doğru bükür, içliyin üstünü örtüb dairəvi formaya salırlar. Alınan formanın üzünə üzüyə bənzər naxışlar salır, yumurta yaxır, qoyurlar 20-25 dəq. müddətində gəlir.

Tıxmanı sobada 180-200°C temperaturda 30-40 dəq. bişirirlər.





GƏNCƏ ZİLVİYYƏSİ

Hazırlanma qaydası:

Gəncənin özünəməxsus bir şirniyyat növü də zilviyyədir. Buğda unu, yumurta ağı, qatıq, nişasta və maya həmçinin şərbət üçün şəkər və su, qızartmaq üçün isə bitki yağı götürülür. Zilviyyə üçün 1 stəkan una 10 qr maya və ilıq su qatılmaqla xəmir yoğrulur. Xəmiri 3-4 saat qıcqırdıb acı xəmir hazırlayırlar. Sonra 1 stəkan qatığa 2 körək qaşığı nişasta əlavə edib qarışdırılır. 3 yumurtanın ağı köpüklənənə qədər çalınır və üzərinə qatıq-nişasta qarışığı əlavə edilir. Bu qarışıq isə acı xəmrə əlavə edilir, 2 stəkan da un tökülüb duru xəmir yoğrulur. Xəmir 25-30 dəqiqə saxlanılır. Bu müddətdə şəkər şərbəti bişirilir. Bunun üçün 1.5 stəkan şəkərin üzərinə 1.5 stəkan su tökülüb qaynayana qədər qızdırılır, kəfi yığılır. 1.5 stəkan bitki yağı yastı qazançada və dərin tavada qızdırılır.

Duru xəmir qıf və ya asan olsun deyə çaynikə tökülüb çaynikin lüləyi vasitəsi ilə dairəvi təkər formasında tökülüb qızardılır. Açıq qəhvəyi rəng alanda zilviyyə yağdan çıxarılıb dərhal qırmızı və ya sarı qatılmış şəkər şərbətinə qatılır. 5 dəqiqədən sonar zilviyyə şərbətdən çıxarılıb süzgəcə yığılır. Süfrədə isti və ya soyuq halda yeyilir.

GƏNCƏ NAZİYİ

Hazırlanma qaydası:

Gəncəlilərin sevdiyi şirniyyatlardan biri də nazikdir. Nazik adətən bayram günlərində bişirilən yağlı şirin çörəkdir. Gəncədə bütün gəlin köçən qızlar üçün bişirilir. Qız gəlin gedən günü nazik xonçası oğlangilə göndərilir. Ona görə də toy nazikləri xüsusi diqqət və ustalıqla bişirilir.

1 litr sudə bir cimdik sarı kök, əzilmiş keşniş toxumu, bir qədər də gülab tökülür. 4 stəkan şəkəri, 0.5 kq yağda həll edirlər.

3 yumurta və əlavə 2 yumurtanın ağını vurub sarısını üzərinə çəkmək üçün saxlayırlar.

1 çay qaşığı mayanı 0.5 stəkan ilıq suda həll edib, 2.5 kq una töküb xəmir yoğururlar. Xəmiri acımaq üçün isti yerə qoyurlar. Xəmir acıyanda bir də yoğurub acımağa qoyulur. Beləliklə, xəmir 2 dəfə yoğrulur və 2-ci dəfə xəmir kündələnir, üstü naxışlanır. Yumurta sarısına bir az su və sarı rəng qatıb naziyin üstünə çəkib təndirdə, qaz plitəsində, eləcə də elektrik sobasında bişirirlər.





BAKI ŞƏKƏRBURASI

Lazım olan ərzaqlar: 6 yumurta, 1 kq un, 0.5 kq xama, 0.5 kq kərə yağı

İçlik üçün: 0.5 kq şəkər tozu, 0.5 kq çəkilmiş qoz ləpəsi, 0.1 q vanil, 10 q hil, maya, duz.

Hazırlanma qaydası:

Yumşaldılmış yağa ələnmiş un, xama və 6 yumurtanın sarısını (hazırlanmış xəmir öz kövrəkliyini itirmir və gec xarab olur) azca duz və maya qatıb bərk xəmir yoğurub, 1-2 saatlığa isti yerə dincə qoyulur. Xəmir qalxdıqdan sonra kündələnib 2 mm qalınlıqda yayılır və 10 sm diametr ölçüdə dairələr kəsilir. Bu dairələrin arasına hazır içlik qoyulub örtülür və kənarları vintvari burulur. Ovucda saxlayaraq maqqaşla üstünə müxtəlif naxışlar salınır. Sonra hazır şəkərburalar listə düzülüb azcıq qurudulur və qızarmamaq şərtilə fırında bişirilir.

TOVUZ QATLAMASI

Un - 1kq., süd-0.5 l., yumurta - 3 ədəd, yağ, duz, şəkər tozu.

Hazırlanma qaydası:

Unun üzərinə yumurta, süd əlavə olunaraq yoğrulur. Yoğrulmuş xəmir 15-20 dəqiqə saxlanır. Sonra kündələrə ayrılaraq daha 15 dəqiqə saxlanılır. Kündələrin sayı 11-12 ədəd olmalıdır. Bundan sonra nazik yuxalar açılır, yuxaların hamısı hazır olduqdan sonra qatların araları yağlanaraq (yağ əvvəlcədən əridilir) üst-üstə yığılır. Üst-üstə yığılmış xəmir kütləsi 6-7 sm enində lent şəklində kəsilir və ələ dolanaraq tərsinə çevrilir və yağla dolu tavaya salınaraq qızardılır. Hazır qatlamalar tavaya yığılır və üzərinə şəkər tozu əlavə olunur.

AĞCƏBƏDİ ŞORQOĞALI

Lazım olan ərzaqlar: xəmirinə: 1 kq. un, 2 yumurta, 50 qr. kərə yağı, 1 ç/q. maya, 0.5 ç/q. şəkər tozu, azca süd (opara), 1 ç/q duz, sarıkök.

İçlik: 200 qr kərə yağı, 400 q un, 2 ç/q cirə (döyülmüş), 2 ç/q razyana (döyülmüş), 0.5 ç/q sarı kök, 0.5 ç/q duz, 0.5 ç/q istiot.

Hazırlanma qaydası:

Ələnmiş una göstərilən ərzaqlar qatılmaqla bərk xəmir yoğrulur və acımaq üçün 1-1.5 saatlığa isti yerdə dincə qoyulur.

Xəmir gəldikdə 150-200 q kündələr tutulur və 0.5 mm qalınlıqda yayılır. Xəmirlər yayıldıqca əridilmiş yağ çəkilərək qat-qat yağlanaraq yığılır 10x15 sm irilikdə doğranır. Tikələr burularaq azacıq yastılanır və çökəklik əmələ gətirilib içlik qoyulur, xəmirin qıraqları birləşdirilib hamarlanır, qoğal formasına salınır və üzərinə zəfəranla yumurta sarısı çəkilib fırında bişirilir.



QAZAX ŞİRİN ÇÖRƏYİ

1 kq - un, 250 qr - qatıq, 250 qr - süd, 2 ədəd yumurta, 100 qr - yağ, 250 qr - şəkər tozu, 10 qr duz, 10 qr sarıkök, 15 qr maya.

Hazırlanma qaydası:

Ələnmiş unun içinə ərinmiş kərə yağı, çalınmış yumurta, süd, şəkər tozu, qatıq, duz, sarıkök əlavə edilərək yumşaq xəmir yoğrulur.

Hazırlanmış xəmir 1-1,5 saat isti yerdə saxlanılır. Sonra, xəmir övkələnərək kündələrə bölünür və 10-13 mm qalınlığında yayılır. Üstünə yumurta sürtüb çəngəllə naxışlar salınır. Şirin çörəyi 200-220 C temperaturda 18-20 dəqiqə bişirmək lazımdı.

BƏRDƏ NANI

1 kq hazır məmulat üçün burada 330 q əla növ buğda unu, 80 q kərə yağı, 170 q qənd pudrası, 85 q yumurta, 50 q sukat, 80 q kişmiş, 80 q süd, 40 q qoz içi, 250 q qənd tozu, 25 q patka, 1,6 q ammonium və 0,02 q karmin adlanan yeyinti boyası götürülür.

Hazırlanma qaydası:

Bu məmulat sukat və kişmiş qatılıb yoğrulmuş yağlı xəmirdən hazırlanır, həmin xəmirin üstünə isə çəhrayı pomada sürtülür. Kərə yağı qazanda əzilib qənd tozu qatılır və təkrar 10-15 dəqiqə əzilir. Ayrıca da qazanda xüsusi süpürgəciklə yumurtanın ağı çalınıb davamlı köpük əmələ gətirilir. Bunun üçün yumurtanın ağı 3-5-yə qədər soyudulmalıdır.

Bundan sonra qoz içi bıçaqlı vərdənə vasitəsilə 2-3 mm ölçüdə tikəciklərə doğranır. Qənd pudrası ilə birlikdə əzilmiş kərə yağı, çalınmış yumurtanın ağı və sarısı, doğranmış qoz içi, kişmiş, sukat, süd və ammonium arasıkəsilmədən qarışdırılmaqla qazana tökülüb birlikdə qarışdırılması 8-12 dəqiqə davam etdirilir. Həmin kütləyə az miqdarda un vurulub yenə 5-8 dəqiqə qarışdırılır.

Həmin qarışdırılmış kütlə masanın üstünə tökülüb xırda paylar şəklində xəmir uzanmasın deyə, mümkün qədər tez un içində yoğrulur. Yoğrulmanın vaxtı 8-10 dəqiqədən çox olmamalıdır. Həmin xəmirin temperaturu isə 18-20 təşkil etməlidir.

Xəmir yoğurmaqla bərabər eyni zamanda pomada hazırlanır. Bunun üçün qənd tozu qazanda qaynadılır və 5 dəqiqədən sonra patka əlavə edilərək 115-120 temperatura qədər qaynadılır. Həmin kütlə soyuq masanın üstünə tökülüb 35-40 temperatura qədər soyudulur və sonra qazana keçirilib dəmir kürək yaxud maşın vasitəsilə narın dənəvər konsistensiya kəsb edənə qədər çalınır. Çalınmazdan əvvəl buna karmin adlanan yeyinti boyası vurulur.

Xəmir 60 qramlıq paylara bölünüb 60-65 mm diametr ölçüsündə bulka kündələri şəklinə salınır və təmiz silinmiş quru qənnadı vərəqlərinə düzülür. Burada bulka kündələri azacıq yastılanır və bişirməzdən əvvəl üzünə yumurta sürtülür. Məmulat 20-25 dəqiqə peçdə yaxud qızdırıcı şkafda 170-190 temperaturda bişirilir. 30-35-yə qədər temperaturda soyuduqdan sonra məmulatın üzərinə çəhrayı rəngli qənd pomadası sürtülür.



TOVUZ FƏSƏLİSİ

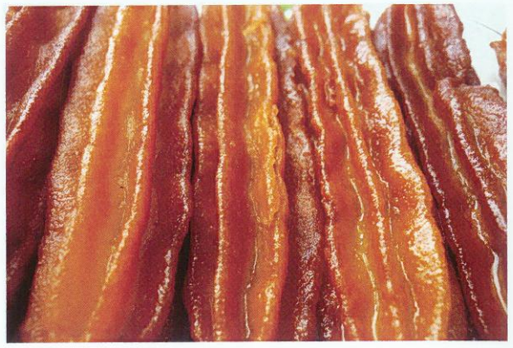
Hər 90 q məmulat üçün 70 q əla növ un, 5 q qənd, 2 q maya, 10 q ərinmiş yağ və 0,5 q duz götürülür.

Qeyd: burada yağ əvəzinə cızdaq da işlədilə bilər.

Hazırlanma qaydası:

Fəsəli üçün ələnmiş una maya, su və duz vurulub bərk xəmir yoğrulur. Həmin xəmir qalxsın deyə, 1,5-2 saat ərzində isti yerdə (30-35 C temperaturunda) saxlanır. Sonra xəmir övkələnərək 100 qramlıq kündələrə kəsilir və 0,5 mm qalınlıqda yayılır. Xəmirin üzünə yağ sürtülüb 5-6 qat birbirinin üstünə salınır və düzbucaq formasında kəsilərək bundan rulet burulur. Həmin rulet vertikal istiqamətdə yastılanaraq diametri 10-12 sm, qalınlığı isə 1,5-2 sm girdə kökəcik (fəsəli) şəklinə salınır. Sonra fəsəli hər iki tərəfdən tavada yağ içində qızardılır.

Fəsəli süfrəyə verilən zaman boşqaba qoyulub üstünə qənd pudrası səpilir. Fəsəli həm isti, həm də soyuq halda süfrəyə verilə bilər.



ŞƏKİ BAMİYƏSİ

1 kq bamiyə üçün 527 q əla növ un, 235 q qənd tozu, 1 ədəd yumurta, 120 q bitki yağı, 0,5 q yemək sodası və 5 q duz götürülür.

Hazırlanma qaydası:

Bamiyə üçün un ələnib qazana tökülür və ona yemək sodası vurulur. Buna qaynar su əlavə edilərək mayalı bişmiş xəmir yoğrulur və soyuduqdan sonra ona yumurta vurulub masa üzərində bərk xəmir şəklinə salınır. Həmin xəmir ətçəkən maşından keçirilir, lakin ətçəkən maşına burada bıçaq yerinə 0,15 mm qalınlıqda və ortasında 10-12 mm diametr ölçüdə xırda dişləri olan metal lövhəcik qoyulur. Beləliklə burma xəmir əmələ gətirilir ki, bu da 7-8 sm uzunluqda bərabər hissələrə bölünür.Bamiyə bitki yağından ibarət frityur içində qovrulur və onlar qənddən hazırlanmış şərbətə salınıb hopdurulur. Bamiyə quruduqdan sonra üstünə qənd tozu səpilir.



BAKI QORABİYƏSİ

1 kq məmulat üçün 589 q əla növ un, 354 q kərə yağı, 153 q qənd kirşanı, 35 q yumurta (ağı), 30 q. alma yaxud qaysı əzməsi və 30 q qənd götürülür.

Hazırlanma qaydası:

Burada kərə yağı, qənd tozu və yaxud qənd kirşanı ilə ciddi qarışdırıldıqdan sonra ona yumurta ağı, ələnmiş un vurulur və hamısı birlikdə yenidən qarışdırılır. Həmin xəmirin temperaturu 18 C-dən yuxarı olmamalıdır. Sonra xəmir borulu qənnadı kisəsinə yerləşdirilərək oradan da sıxılıb çubuq şəklində quru qənnadı vərəqinin üzərinə tökülür. Bu üsulla alınmış qorabiyə 250 C temperaturda 10 dəqiqə müddətində qızdırıcı şkafda bişirilir.

Bişirməzdən qabaq çubuqların içində oyuq açılır və qorabiyə bişdikdən sonra həmin oyuqlara qənd kirşanı ilə meyvə püresi doldurulur.

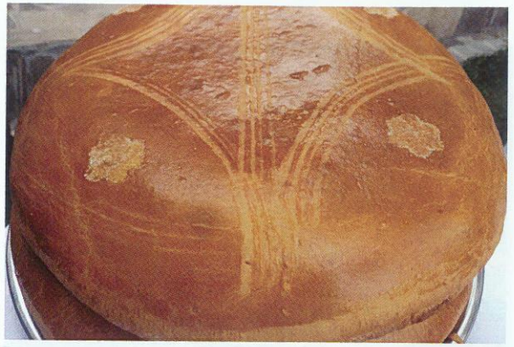
Süfrəyə verilən zaman qorabiyənin üstünə qənd kirşanı səpilir.

NAXÇIVAN BADAMLI BORUCUĞU

Buğda unu 4,128 qr., xama 1,877 qr., kərə yağı 1,182 qr., badam içi 2,252 qr., şəkər tozu 1,877 qr., şəkər ovuntusu 0,338 qr., hil 0,049 qr., yumurta sarısı 1 əd., duz 0,030 qr.

Hazırlanma qaydası:

Kərə və xamanı 8-10 dərəcə soyudur və onları qarışdırırlar. Bu qarışığa un, soda, duz



əlavə edib xəmir yoğururlar. İçlik hazırlamaq üçün badam ləpəsi üç dəfə qaynar suya salınır və pərdələrdən təmizlənib, qurudulur. Bundan sonra badam ləpəsi ətçəkən maşında çəkilir, şəkər, hil əlavə edib, konyak vurub qiymə hazırlayırlar.

Xəmiri 40 qr-lıq porsiyalara bölür, lent şəklində yayırlar. Bu zaman lentin bir ucu digərindən enli olmalıdır. Enli ucuna içlik qoyub bağlayır, yumurta sarısı sürtüb yağ çəkilmiş təbəqə üzərində sobada 180-200 dərəcə temperaturda bişirirlər. Bişmə müddəti 20-30 dəq. olur və sonra soyudulur.

ŞƏKİ OVMASI (10 kq üçün)

Buğda unu 6,170 qr., kərə yağı 0,740 qr., süd və ya qatıq 1,500 qr., maya 0,100 qr., hil, cövüz 0,050 qr., yumurta 1 əd., zəfəran 0,001 qr., xaşxaş 0,030 qr., şəkər 1,950 qr., duz.

Hazırlanma qaydası

Xəmir maya üsulu ilə acxamralı kövrək undan xəmir yoğrulur. Xaşxaşın yumurta sarısının və zəfəran şirəsinin bir hissəsi ovmanın üstünü bəzəmək üçün saxlanır. Xəmir gələndən sonra onu 700-800 qr. tikələrə ayırır, 15-20 mm qalınlığı olan 180-190mm diametrli dairəvi formaya salırlar. Üstünə yumurta çəkir, zəfəran şirəsi vurub, xaşxaş səpib sobada 30-35 dəq. ərzində 190-200°C temperaturda bişirirlər.



ORDUBAD QOZLU RULETİ

(10 kq üçün)

Buğda unu 3,985 qr., xama 1,845 qr., kərə yağı 1,162 qr., qoz ləpəsi 2,214 qr., şəkər ontuğu 1,845 qr., Bal 0,369 qr., yumurta sarısı 1əd., darçın 0,026 qr., duz 0,030 qr.

Hazırlanma qaydası

Unu ələyir və xama qarışdırır, kərə, duz əlavə edir, su töküb xəmir yoğururlar. Həmin xəmirdən 300 qr.-lıq kündələr kəsir və 4-5 mm qalınlığında yayırlar. Onların üstə ləpə, şəkər, bal, darçın qarışdırılaraq hazırlanmış içlik qoyur, xəmiri rulet şəkilndə bükür, üzünə yumurta sarısı çəkir, təbəqə üstünə qoyub sobada 190-200°C temperaturda 30-35 dəq. ərzində bişirirlər.



QARABAĞ KƏTƏSİ

Maya, su, bitgi yağı, şəkər, yumurta, un, şəkər tozu, ərinmiş yağ, vanil, duz.

Hazırlanma qaydası:

İlıq suda mayanı əridib 13 x.q. un tökün, azca duz da qatın. Bunları qarışdırıb isti bir yerə qoyun mayalanmaq üçün (0,5 saat). Mayalanmış kütləni böyük bir qaba töküb, yağı, şəkəri, yumurtanı bıçağın ucunda vanili və duzu əlavə edin. Qarışdırın. Sonra unu töküb yoğurun, hamar xəmir alınmalıdır. Ğzünə gəlmək üçün 1,5- 2 saatlıq saxlayın. Bu müddətdə içi hazırlayın. Soyudulmuş yağı şəkər tozu ilə yaxşıca çalın, sonra vanilin və un əlavə edin. Gəlmiş xəmirdən yumruq boyda 10 kündə hazırlayın. Hər kündədən diametri 7-8 sm olan dairəvi kökə yoğurun. Ortasına iç qoyub xəmiri qıraqlardan yığın və bulkanı yoğrun. Çəngəllə üstünü deşib bəzəyin. Üstünə çalınmış yumurta çəkin. Kətə 200-220 qr Selsiya ilə təxminən 20 dəq. bişirilir.

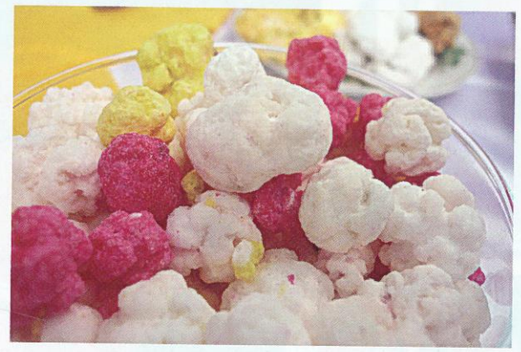


LƏNKƏRAN KÜLÇƏSİ (10 kq üçün)

Buğda unu 6,600 qr., maya 0,100 qr., şəkər 0,700 qr., şəkər tozu 0,500 qr., xama 0,320 qr., kərə yağı 1,000 qr., yumurta 1 əd., xaşxaş 0,060 qr., zəfəran 0,002 qr., duz.

Hazırlanma qaydası

Un, şəkər, xama və isti suda açılmış mayadan xəmir yoğururlar. İçlik hazırlamaq üçün kərə, şəkər tozu, zəfəran şirəsi birlikdə çalınır və ona un əlavə edilir. İçlik yekcins kütlədən ibarət olmalıdır. Xəmir gələndən sonra onu yayır, üstünü kərə ilə yağlayır və əllə bir neçə dəfə əzib yumşaldırlar. Xəmiri 80 qr kündələrə ayırır, kvadrat formaya salırlar ki, bu zaman həmin kvadratların qalınlığı 0,8-10,0 sm təşkil etməlidir. Onun da üstünə 30-32 qr. içlik qoyur, kənarlarını içəri doğru bükürlər. Alınan kütləni iki ovucun içərisi ilə basır hərəkət etdirib yumru şəkilə salırlar. 45-50 dəq. Saxlayandan sonra üstünə yumurta çəkir, xaşxaş səpib sobada 20-25 dəq. ərzində 180-200°C temperaturda bişirirlər.



NOĞUL

1 kq. hazır məhsul üçün; keşniş toxumu (və ya təmizlənmiş mixək) - 14,5 qr., şəkər tozu - 900 qr., əla növ buğda unu - 100 qr., sirkə essensiyası - 6 qr.

Şəkər tozunun yarısından 12% nəmliyi qalanadək 13-15 dəq. ərzində sirkə essensiyası əlavə etməklə mət hazırlayırlar. Şəkərin qalan yarısından da həmçinin 10% nəmliyi qalanadək sirkə essensiyası əlavə etməklə mət hazırlayırlar. İsti tavada 40-45 dəqiqə unu qovurur, keşniş toxumu və ya mixək əlavə edilir. Hər 5-6 dəqiqədən bir hissə-hissə birinci dəfə hazırlanmış mət əlavə edilir. Tökülən mət quruyandan sonra, 5-6 dəqiqədə bir yenə də mət əlavə edilir, 15-17 dəqiqədə sonra isə 40-45qr. un tökülür.

Birinci dəfə hazırlanmış mət qurtardıqda sonra, 2 dəfə hazırlanmış daha qatı məti əlavə edirlər, hər 15-17 dəqiqədə bir qədər un əlavə edirlər. Bu proses 1,5-2 saat davam edir.



İçkilər

OVŞALA (4 nəfərlik)

0,5 L. şəkər şərbəti, 0,5L gülab

Gülabı şəkər şərbəti ilə qarışdırın və buz parcaları əlavə edin, Ovşala şüşə dolçada və ya stəkanda verilir.

SƏHLƏB (4 nəfərlik)

6 qr. üyüdülmüş quru səhləb, 250 qr. su, 1.2 litr süd, 80 qr. şəkər, darçın 2 qr.

Quru səhləb suda qaynadılır, südlə qarışdırılır, şəkər əlavə edilir və üzərinə darçın səpilir, süfrəyə verilir. Soyuq halda şirnisi daha çox hiss olunduğundan, səhləb isti halda içilir.

LİMON ŞƏRBƏTİ (4 nəfərlik)

4 limon, 250 qr. şəkər, 1 lt. su.

Limon qabığından təmizlənir, üzərinə 2 stəkan su tökülür və 3 dəqiqə ərzində qaynadılır, soyudulur. Təmizlənmiş limonun şirəsi sıxılır, ayrıca qaba qoyulur, üzərinə isti su tökülür (80-85°C), soyudulur, süzülür və qaynadılmış limon şirəsi ilə qarışdırılır. Sudan və şəkərdən şərbət hazırlanır, qaynadıldıqdan sonra bu şərbət əlavə olunur, soyuduqdan 18-20°C. Soyuq halda və ya buz paçraları ilə verilir.

REYHAN ŞƏRBƏTİ (4 nəfərlik)

100 qr. reyhan, 100 qr. şəkər, 1 lt. su, 2 qr. limon duzu.

Reyhan doğranılır, üzərinə 1 lt. su tökülür və qaynadılır. Şəkər və limon duzu qarışdırılır və az miqdarda su əlavə olunur, sonra süzülür və soyudulur.

İSKƏNCƏBİ (4 nəfərlik)

2 lt. Abqora və ya 1 lt. sirkə, 1 kg. şəkər, 20 qr. qurudulmuş nanə.

Şəkər abqoranın ya sirkənin içinə qoyulur, quru nanə, su əlavə olunur qatılaşana kimi qaynadılır. Süfrəyə, su ilə qarışdırılıb buz parçaları əlavə edilib, tünd rəngli şüşə dolçada verilir.

SUMAQ ŞƏRBƏTİ (4 nəfərlik)

100 qr. sumaq, 250 qr. şəkər, 1 lt. su.

Sumaq isti suyla qarışdırılır, 1,5 saat saxlanılır, vam odda qaynayana kimi saxlanılır. Sonra 3 dəqiqə qaynadılır. Şəkər ayrıca qaba qoyulur və üstünə sumaq ickisi əlavə edilir. Süfrəyə soyuq halda verilir.

QƏNDAB (4 nəfərlik)

0,8 lt. şəkər və ya bal şərbəti, 100 qr. nanə cövhəri, 100 qr. gülab.

Nanə cövhərini şəkər və yaxud bal şərbətinə əlavə edib, gülaba qatırıq. Qəndab plovla və ya digər yeməklərlə verilir.

Qəndab sərinləşdirici içkidir.

XOŞAB (kampot) (4 nəfərlik)

Quru qaysı, kişmiş, göyəm, 150 qr. alma, 100 qr. şəkər, 1 qr. limon duzu, su.

Qaynar su quru meyvə və yaxud giləmeyvələrin üstünə əlavə edilir qaynadılır, şəkər və limon duzu əlavə olunur. Quru qaysılar 10-20 dəqiqə, almalar 20-30 dəq., göyəm 10-20 dəq. kişmiş isə 10 dəq ərzində bişirilir. Bunu nəzərə alaraq öncə alma, sonra qaysı və göyəm, sonda isə kişmiş (hər 10 dəqiqədən bir) qazana atılır. Süfrəyə isti və soyuq halda verilə bilər.

Plovlar

ƏRİŞTƏ PLOV

Əriştə plovun hər payına 221 q qoyun əti yaxud 216 q toyuq əti, 100 q düyü, 80 q buğda unu, 30 q baş soğan, 40 q ərinmiş yağ, 10 q yumurta, habelə tam üçün duz götürülür. Hazır xörəyin çəkisi 560 q,o cümlədən ət 100 q təşkil edir.

Hazırlanma qaydası:

Əriştə plov üçün qoyun əti ilk emaldan keçirilib tikələrə doğranır, duzlanır, tavada yağda qovrulur və içinə yağda qızardılmış soğan, habelə azacıq bulyon qatılıb hazır olunca öz buğunda bişirilir. Una su, yumurta və duz qatılıb əriştə üçün olduğu kimi bərk xəmir yoğrulur. Həmin xəmir azacıq qurudulur və çöp şəklində doğranır. Ayrıca da düyüdən plov hazırlanır və buna əriştə qatılır, üstünə isə qaynar yağ tökülür. Süfrəyə verilən zaman düyü və əriştə təpəcik şəklində boşqaba çəkilir, üstünə hazır qoyun əti qoyulur və yağ çilənir.





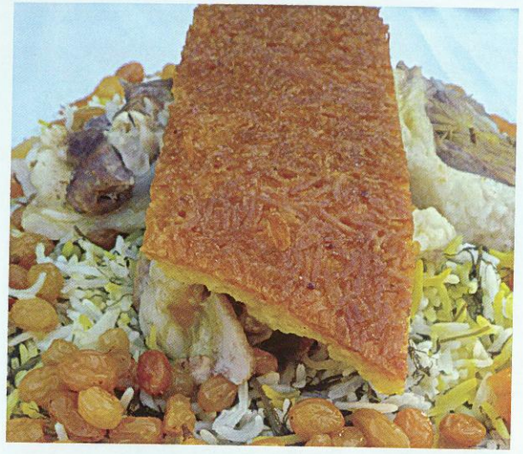
PAXLA PLOV

Paxla plovun hər payına 165 q qoyun əti, 150 q düyü, 30 q ərinmiş yağ, 20 q kərə yağı, 40 q göy lobya və tam üçün duz götürülür. Hazır xörəyin çəkisi 530 q, o cümlədən ət 75 q təşkil edir.

Hazırlanma qaydası:

Burada düyü arıtlanıb isladılır və plov hazırlanır. Eyni zamanda göy lobya arıtlanıb qaynar duzlu suda bişirilir. Qoyun əti ilk emaldan keçirilib tikələrə doğranır, duzlanır və yağda qızardılır. Sonra isə buna az miqdar bulyon qatılıb hazır olunca bişirilir. Plov lobya ilə qatışdırılıb arasına hazır qoyun əti qoyulur və üstünə əridilmiş kərə yağı tökülərək zəif od üzərində hazır olunca bişirilir.

Süfrəyə verilən zaman plov lobya ilə boşqaba çəkilir, üstünə hazır qoyun əti qoyulur və yağ çilənir.



ŞÜYÜD PLOV

Şüyüd plovun hər payına 150 q düyü, 50 q ərinmiş yağ, 2 ədəd yumurta, 30 q süd, 60 q şüyüd və tam üçün duz götürülür. Hazır xörəyin çəkisi 500 q olur.

Hazırlanma qaydası:

Burada şüyüd arıtlanıb soyuq suda yuyulur və qapağı örtülü qabda qaynar su içində bişirilərək narın doğranır. Düyüdən adi qaydada plov hazırlanır və buna şüyüd qatılır. Yumurtadan və süddən omlet hazırlanıb paxlava şəklində doğranır. Süfrəyə verilən zaman plov boşqaba çəkilib (şüyüdlə birlikdə) üstünə omlet tikəcikləri qoyulur və yağ tökülür.

MƏRCİMƏKLİ ƏRİŞTƏ

Un - 500 qr., yumurta - 1 ədəd., yağ - 100 qr., duz - 1 ç/q., su - aparana qədər, mərcimək.

Hazırlanma qaydası:

Mərcimək suda bişirilir, xəmir yoğrulur, lavaş açılır, pörtülür. Lavaş əriştə kəsilir, sobada qızardılır. Tava qızdırılır, əridilmiş kərə yağı tavaya tökülür. Qızardılmış əriştənin üzərinə 0.5 stəkan qaynar su və bişmiş mərcimək əlavə olunur. Vam odda 5 dəqiqə bişirildikdən sonra üzərinə 50 qr əridilmiş kərə yağı əlavə olunur və dəmə qoyulur. Süfrəyə toyuq və yaxud ət qovurması ilə verilir. Yanına sarımsaqlı qatıq da əlavə etmək olar.

SÜDLÜ PLOV

Bu xörəyin hər payına 170 q qurudulmuş kütüm, 100 q düyü, 40 q ərinmiş yağ, 250 q süd, 20 q buğda unu, 50 q kişmiş, 50 q qaysı qurusu, 25 q xurma, 20 q qənd, 4 q yumurta, 0,1 q zəfəran və tam üçün duz götürülür. Hazır xörəyin çəkisi 530 q, o cümlədən balıq 100 q təşkil edir.

Hazırlanma qaydası:

Südlü plov üçün düyü arıtlanıb yuyulur və qaynar südün içində bişirildikdən sonra buna zəfəran şirəsi vurulur. Eyni zamanda yağda meyvə qurusu qovrulur. Kütüm də təmizlənib suda bişirilir və tikəciklərə doğranır. Una su, yumurta qatılıb xəmir yoğrulur və bundan da nazik lavaş yayılıb qazanın dibinə salınır, sonra qazana düyü tökülür, üstünə yağ çilənir və plov bişirilib hazır vəziyyətə çatdırılır.

Süfrəyə verilən zaman boşqaba təpəcik şəklində düyü çəkilir, yanına qazmaq və yağda qovrulmuş meyvə qoyulur, üstünə isə yağ tökülür. Xörəyin yanına ayrıca da quru kütüm balığı buğda bişirilib qoyulur.



ŞİRİN PLOV



Bu xörəyin hər payına 150 q düyü, 50 q ərinmiş yağ, 50 q kişmiş, 50 q qaysı, 40 q qənd, 50 q gavalı, 10 q buğda unu, 7 q yumurta və tam üçün duz götürülür. Hazır xörəyin çəkisi 500 q olur.

Hazırlanma qaydası:

Burada düyüdən adi qaydada yarımhazır vəziyyətə çatdırmaq şərtilə plov bişirilir. Ayrıca da yağda meyvə qovrulub qənd ilə birlikdə plova qatılaraq xörək hazır vəziyyətə çatdırılır.

Süfrəyə verilən zaman düyü təpəcik şəklində boşqaba çəkilir, yanına qazmaq və qovrulmuş meyvə, üstünə isə gavalı qoyulur.

KİŞMİŞ PLOV

Bunun hər payına 200 q düyü, 50 q ərinmiş yağ, 50 q kişmiş, 10 q kərə yağı, 10 q buğda unu, 7 q yumurta və tam üçün duz götürülür. Hazır xörəyin çəkisi 575 q olur.

Hazırlanma qaydası:

Bunun üçün düyüdən adi qaydada süzmə plov hazırlanır və ayrıca da yağ içində kişmiş qovrulub plova qatılır. Süfrəyə verilən zaman plovun üstünə qovrulmuş kişmiş qoyulur və kərə yağı əridilib tökülür, yanına isə qazmaq qoyulur.

MAŞLI PLOV

Düyü - 1 kq., maş lobya - 500 qr., kərə yağı - 500 qr., duz - zövqə görə, zəfəran, toyuq - 1 ədəd.

Hazırlanma qaydası:

Əvvəlcə maş lobya 2-3 saat ərzində islağa qoyulur. Sonra ayrıca duzlu suda bişirilir. Düyü də adi qaydada bişirilir. Toyuq təmizlənir, suda bişirilir, bişdikdən sonra sinə hissəsindən 2 yerə bölünür, duzlanıb istiotlanır, yağlanmış qazanın dibinə toyuq qoyulur, üzərinə qat-qat düyü ilə maş lobya tökülür. Əridilmiş kərə yağı və zəfəran əlavə edilərək dəmə qoyulur. Dəm aldıqdan sonra düyü təpəciki şəklində qaba çəkilərək üzərinə toyuq qoyulur və süfrəyə verilir.

MEYVƏ PLOV

Bu xörəyin hər payına 150 q düyü, 50 q ərinmiş yağ, 30 q kişmiş, 25 q ərik qaxı, 20 q qaysı qurusu, 25 q gavalı yaxud qara gavalı, 10 q buğda unu, 7 q yumurta və tam üçün duz götürülür. Hazır xörəyin çəkisi 495 q olur.

Hazırlanma qaydası

Bunun üçün düyüdən adi qaydada süzmə plov hazırlanır. Ayrıca da yağ içində meyvə qovrulur, una su və yumurta qatılıb xəmir yoğrulur. Qazanın dibinə xəmirdən yayılıb hazırlanmış nazik lavaş salınaraq üstünə plov tökülür, qovrulmuş meyvə qoyulur və bunlar hamısı birlikdə dəm alıb hazır vəziyyətə gəlir. Süfrəyə verilən zaman plovun üstünə qovrulmuş meyvə qoyulur və yağ tökülür.

İSTİFADƏ EDİLƏN ƏDƏBİYYAT

1. Tahir Əmiraslanov "Novruz 96" Bakı Şərq-Qərb Nəşriyyatı 1996 (Rus və Azərbaycan dillərində).
2. Tahir Əmiraslanov "Paxlava haqqında dastan" Kulina jurnalı № 23 səh. 6, № 19 səh. 10, № 22 səh.10.
3. Tahir Əmiraslanov "Şəkər qənd haqqında dastan" Kulina jurnalı № 29 səh.8.
4. Tahir Əmiraslanov "Məcun haqqında dastan" Kulina jurnalı № 5/ 33 səh.12, №4/32 səh.11.
5. Tahir Əmiraslanov "Azər bayramı azərbaycanlıların bayramı" Kulina jurnalı 3-4 2003.
6. "Azərbaycan Kulinariyası" Azərbaycan Dövlət nəşriyyatı. Bakı-1964.
7. "Novruz bayramı ensiklopediyası" Məhərrəm Qasımlının redaksiyasında. Şərq-Qərb nəşriyyatı, Bakı-2008.
8. Nizami Gəncəvi, "Leyli və Məcnun". Yazıçı nəşriyyatı, Bakı, 1983. 288 səh, "İsgəndərnamə", "Şərəfnamə", "İqbalnamə", "Yeddi gözəl", Bakı, Yazıçı, 1982. 688 səh.
9. С.М.Скорняков, "Земная родословная". М. Агропромиздат от 1989 г. 172 стр.
10. С.В.Ильевич., Д.А.Ливинский. "И назвали свеклу сахарной". М. Агропромиздат, 1988 г. 175 стр.
11. Т.И.Орлова "Все об овощах" М. Агропром издать, 1986 г. 222 стр.
12. Suhel Unver "Fatih dövrü yeməkləri".
13. Charles Perry, Göçebe türklər, katməri çörək və paxlavanın orta Asyadakı kökləri". Orta Doğu "Mutfak kültürleri" toplumu İstanbul 2003 səh.85-89.
14. "Yemək Kitabı" (Hazırlayan M.Sabri Koz) İstanbul Kitabevi 2003.
15. Arif Bilgin "Seçkin məkanda seçkin damaklar" İstanbul "Yemək kitabı" Kitabevi 2003 səh.78-118.
16. Artun Unsal "Osmanlı mətbəxi" yenə orada səh.128-158.
17. Nevin Halici "Türk Xalq mətbəxi" yenə orada səh.283-310.
18. Ramazan Albey "Bursadan damağa Vurğular" yenə orada səh.551-564.
19. Nilufər Zeynep Özçörəkçi Göl "Gazantep yeməklərinin Türk mətbəxi içindəki populyarlığı. Yenə orada səh.634-680.
20. Müjgan Uçer "Sivas süfrəsi" yenə orada səh. 761-792.
21. Marianna Yerasimos "Günümüzə uyarlanmış, 99 osmanlı yeməyi" Osmanlı mətbəxi. İstanbul Boyut 2002.
22. Mehmet Kamil "Melceüt - Tabbahin" İstanbul Cuneykut 1997 səh.253.
23. Muhammed bin Mahmud Şirvani "15 Yüzi l Osmanlı Mətbəxi" İstanbul, Cökkubbe 2005, səh.335.
24. Arif Bilgin "Osmanlı saray mətbəxi" İstanbul-Kitab evi 2004.
25. N.Mustafayev "Azərbaycan şirniyyatı".
26. Тахир Амирасланов "Армянская экспансия в кулинарной культуре" Bakı elm 2003.
27. Т.И. Амирасланов "Ромб в кулинарной культуре Азербайджана" Kulina jurnalı.
28. T.İ.Əmiraslanov "Yuxa haqqında dastan" Kulina jurnalı 2005, № 11, səh.6-7.
29. T.İ.Əmiraslanov "Səngah (şatır) haqqında dastan" Kulina jurnalı 2005, №13, səh.12-13.
30. Н.И.Ковалев. "Рассказы о русской кухне" Москва. Экономика 1984.
31. Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, Н.Я.Карцева. "Русская кухня" Москва 2000.
32. Н.И.Ковалев. "Кухня народов России" Москва. Экономика 1998.
33. Н.И.Ковалев "Энциклопедия гурманов" Москва. Фламинго 1996.

34. "Domostroy" Москва. "Художества литература" 1991.
35. К.Махмудов "Узбекские блюда" Ташкент, Гост издат 1963
36. "Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий народов Узбекистана"
37. Т.Борубаев "Киргизская кухня" Фрунзе Киргизстан 1982
38. С.Ш.Ибрагимова "Современная Киргизская кухня" Фрунзе Энциклопедия 1989
39. И.А.Арсланова "Башкирская кухня" А.Н.К Башнефт 1999
40. "Сборник рецептур таджикских национальных блюд и кулинарных изделий" Душанбе. Ирфон 1986.
41. Ö.G.Axmetjanov i dr. "Tatar xalık aşları" Kazan rannur 1999.
42. Абу Ибн Сина "Канон врачебной науки" том 2. Ташкент ФАН 1982, ст.366.
43. А.Оразов "Ритуальная пища туркмен" в книге "Материалы по исторической этнографии туркмен" Ашхабад, 1987, стр.30-46
44. Т.Худайшукюров, А.Махмудов и Р. Убайдуллаев "Узбекские национальные блюда и изделия" Ташкент Шарк 1995 96 стр.
45. Abdurahman Cerrahoğlu. "Sofra nimetleri", İstanbul Timaş yayinları, 1992, 550 səh.
46. Necip Usta. "Türk tatlı sanatı" İstanbul, Kiral, 1976.
47. Necip Usta. "Türk mutfak sanatı" İstanbul, Kiral, 1976.
48. С.Фархадова "Муга - как Монодия". Baky 2001.
49. Адам Олеарий "Подробные описания путешествие голштинского посольства в Московскую Персию в 1633, 1636, 1639 гг" Москва, 1870, 1038 стр.
50. Priscilla Mary "Osmanlı Mutfak sözlüyü" İstanbul, Kitabyayınevi 2010.
51. Priscilla Mary - İstanbul, Kitabyayınevi 2009.
52. Önder Şenyapılı "Damakda qalan tatlıların akılda qalan adları" ODTU 2010.
53. Deniz Gürsoy "Zevk veren yemekler" İstanbul, Oğlak 2007.

2010 və 2011-ci illərdə Dənizkənarı Bulvarda Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət və Turizm Nazirliyi tərəfindən keçirilən tarixi Novruz bayramı tədbirində Novruz Mətbəxini yüksək səviyyədə nümayiş etdirdiklərinə görə aşağıda adları çəkilən icra hakimiyyətlərinə, bölgə mədəniyyət və turizm şöbələrinə, tədbirdə iştirak etmiş mütəxəssislərə minnətdarlığımızı bildiririk:

Gəncə, Naxçıvan, Tovuz, Lənkəran, Şəki, Ağdam, Şamaxı, İsmayıllı, Quba, Qəbələ, Xaçmaz.

Kitabın üzərində işlərkən göstərdiyi dəstəyə görə **Minə xanım Məlikovaya** xüsusi minnətdarlığımızı bildiririk.

MÜNDƏRİCAT

Azərbaycanda “Novruz” 4
Səməni 12
“Novruz”un Mənəvi Mahiyyəti 13
Azərbaycanlıların Novruz Mətbəxi 15
Mətbəx, İnam və Bəxt sınamaq 23
Paxlava haqqında 24
Novruz Məcunu haqqında 36
Sucuq, Basdıq, Zilə haqqında 42
Şəkər, Qənd haqqında 47
Azər Bayramı - Azərbaycanlıların bayramı 50
Novruz şirniyyatları 60
İçkilər 72
Plovlar 74

Redaktor
Nailə Mürsəlova

Dizayner
Elnarə Heybətova

Fotolar
Məmməd Rəhimovun, Stalik Xankişiyevin
və AMKM-in arxivlərindən götürülmüşdür

Texniki dəstək
Həmidə Kərimova
Gülnar Ələsgərova
Tünzalə Qəhrəmanova
Nigar Nəbiyeva
Nərmin Əzimova
Nuranə Böyükkişiyeva
Gülçin Aslanova

Kitabın müəlliflik hüquqları qorunur. Kitabın hansısa hissəsindən
və ya bütövlükdə istifadəsi üçün müəllifdən yazılı razılıq alınmalıdır.
Kitabdan sitat gətirərkən mütləq mənbəyə istinad edilməlidir.

Çap olunub: “Şərq-Qərb” mətbəəsi
Sayı: 2000



