

<https://doi.org/10.62837/2026.5.395>

AYNUR HÜSEYNOVA

AMEA Folklor İnstitutu

fil.ü.f.d., dosent

aynur-huseynova-1977@mail.ru

ORCID: <https://orcid.org/0009-0008-2809-8042>

QƏRBİ AZƏRBAYCAN MƏRASİM MƏTBƏXİ: ƏNƏNƏLƏR VƏ MÜASİR DÖVRÜN ŞƏRTLƏRİ KONTEKSTİNDƏ DƏYİŞİKLİKLƏR

Mətbəx mədəniyyəti hər bir xalqın tarixi inkişaf yolunu, sosial münasibətlər sistemini və dünyagörüşünü əks etdirən mühüm mədəni fenomendir. Bu baxımdan mətbəx mədəniyyəti həm maddi, həm də mənəvi irsin ayrılmaz komponenti kimi çıxış edir. Azərbaycan milli mətbəxinin tarixi Azərbaycan xalqının tarixi kimi keçmişə dayanır. Qərbi Azərbaycan mətbəxi də bütöv Azərbaycan mətbəxinin bir hissəsi olmaqla yanaşı, özündə kollektiv, sosial, tarixi yaddaşı, etnik özünüdərk, etnik kimliyin ifadəsini əks etdirir. Bu mətbəx zəngin yemək çeşidləri ilə deyil, eyni zamanda hazırlanma texnologiyalarının arxaik qatları, mərasim-semantik məzmunu və folklor təfəkkürü ilə səciyyələnir. Qərbi Azərbaycan mətbəxi xalqın identikliyinə qoruyan və əsrlər boyu nəsil-dən-nəslə ötürülən qədim köklərə malik zəngin mətbəx irsidir. Ermənilərin etnik təmizləmə siyasəti dədə-baba torpaqlarını məcburi tərk edən Qərbi Azərbaycan əhalisinin folklor ənənələrinə, mərasim folkloruna, mətbəxinə təsirsiz ötüşmədi. Müasir dövrdə baş verən sosial-iqtisadi transformasiyalar da Qərbi Azərbaycan mərasim mətbəxinin strukturunda və semantik məzmununda müəyyən dəyişikliklərə səbəb oldu. Buna baxmayaraq, zorla öz yer-yurdlarından, torpaqlarından qovulan Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində məskunlaşan Qərbi Azərbaycan əhalisi əsrlərdən formalaşan ənənələrini, folklorunu, mətbəxini, məişət həyatlarını yaşadıkları ərazidə qorumağa çalışdılar.

Qərbi Azərbaycanın folklor mühiti hər zaman mərasim ənənələrinin zənginliyi ilə diqqəti cəlb edib. Qərbi Azərbaycan bölgələrində öz zənginliyi, adət-ənənələrin, müqəddəs dəyərlərin qorunduğu mərasimlərdən biri də toy mərasimidir. Qərbi Azərbaycanda toy mərasimi Azərbaycan mədəniyyətinin tərkib hissəsi olmaqla özündə bir sıra adətləri əks etdirir. Bura elçilik, həri, nişan, xınayaxdı, toy və s. daxildir. Qərbi Azərbaycanın Dərələyəz mahalının Cevizvəng kənd sakini Ələkbərova Safurə qeyd edir ki, Dərələyəz mahalı Cevizvəng kəndində toylar 3 gün 3 gecə davam edirdi. Birinci gün yaxın kəndlərin qonaqları, ikinci gün isə digər kəndlərin qonaqları toya dəvət olunurdu. Toyun ikinci günü gəlinə xına aparılır, üçüncü gün günün ikinci yarısından sonra gəlin bəy evinə gətirilər, bəyvə gecəsi və bəyin oğurlanması adəti icra olunardı. Bəyvə gecəsi hərənin bir vəzifəsi olurdu.

Hərəyə bir tapşırıq verilirdi. Məsələn, gedib filankəsin evindən nəsə gətirməlisən ya da cərimə verməlisən. Qərbi Azərbaycan toylarında əsasən kələm dolması və bozbaş bişirilirdi. Toydan bir gün qabaq qohum-əqrəba, qız-gəlin yığışır, təndir üstündə dolma bükülürdü. Dolmanın ətinə ətotu əlavə olunur, o dolmanın ətri bütün kəndi bürüyərdi. Toydan öncə toy çörəyi də bişirilirdi. Toy çörəyini bişirmək üçün qız-gəlin bir yerə toplaşır xeyli sayda lavaş, çörək bişirərdilər. Çörək üstə gələn qonşular toy çörəyi bişirənlərə xələt gətirərdilər. Toy qurtardıqdan sonra “bəy oğurlanır”, bəyi tapıb gətirənlərə də xələt verilirdi. Bəyi qorumaq üçün “sağdış”, “soldış” olurdu. Gəlini gətirdikdə gəlinin evə girişi ruz-bərəkətli olması üçün bəy yuxarıdan gəlinin başına alma atardı”.

Qərbi Azərbaycan Dərələyəz mahalı Keşişkənd rayon Amağu kənd icmasının sədri Elmira Hüseynova da dədə-baba yurdu haqqında xatirələrini bölüşərkən toy çörəyinin bişirilməsi barəsində də məlumat verir: “Toy çörəyi bişiriləndə çörək açanlar, çörək yapanlar ayrı olurdu. Toy çörəyinin üstünə gələn qohum-qonşular, qohumlar pay gətirərək təndirin başına gəlib, çörək bişirənlərə “qolunuz ağrımazın” deyirdilər. Kimin nəyə gücü çatırsa, köynək, kəlağayı və yaxud bir tabaq şirniyyat: əyirdək, İrəvan kətəsi, qalın pay gətirərdi. Toy çörəyi bəy evində bişirilərdi” (6).

Musa Quliyev Zəngəzur Mahalının qədim Urud kəndində keçirilən toy mərasimi haqqında yazır: “Toy üçün 400-500 nəfərlik lavaş bişirilərdi. Elə toy məclisi də təxminən bu qədər qonağa hesablanırdı. Çörəyi toy sahibi tərəfindən əvvəlcədən dəvət (urudlular “təlif” deyərdilər, yəni “təklif” sözünün təhrif olunmuş formasında) edilən yaxın qohum və qonşu qadınlar 1-2 günə bişirib qurtarardılar. Toy çörəyi bişirənin hər birinə xələt verilərdi. Yaxın qohumlar-dostlar (adətən qadınlar) çörək üstə çağırıldılar. Çörək üstə gələn hər kəs xələt (son vaxtlar həm də pul) gətirərdi. Yığılan xələt (və pul) çörəyi bişirənlərin arasında bərabər bölünərdi. Bəyi də çörək üstünə dəvət edərdilər. Çörəyi yapan qadın təndir şişinin ucunda, yaxud əppəkyapanın üstündə təzə bəyə çörək uzadırdı. Təzə bəy çörəyi götürüb dostları ilə bölüb yeyər, çörək yapana nəmər (pul) verərdi. Nəmərin məbləği əsas deyildi. Qız evindən çörək üstünə qonaq çağırardılar. Qız evindən 2-3 qadın bəy evinə çörək üstünə gələrdi və çörəkçilərə xələt gətirərdilər. Toy çörəyini bişirib qurtarandan sonra çörəkçilər həsli (yağlı, şirin) qalın çörək bişirib evlərinə aparardılar (3, 318).

Qeyd etmək lazımdır ki, təndir, sac, kül yeməkləri Qərbi Azərbaycan mətbəxinin təməli hesab olunub. Ulu əcdadlarımız təndiri həmişə müqəddəs bilmişlər, heç təsadüfi deyil ki, Qərbi Azərbaycan toylarında gəlin ata evindən çıxarkən gəlini ocağın ya da təndirin başına döndərərmişlər. Bu da gəlinin ocaqdan, ocaq sahibindən xeyir-dua alması anlamına gəlirmiş. Hal-hazırda bu adət qız atasının gəlini, yəni qızını çırağın, lampanın başına dolandırması ilə əvəz olunub.

Qərbi Azərbaycan bölgələrində toy mərasimində Azərbaycanın qədim milli yeməkləri də hazırlanıb. Söyləyicinin verdiyi məlumata görə, “qavaxlar qız evində toy olmurdu, parçabiçdi deyirdilər. Arvatdar da ya iki metr parça gətirirdi, ya məhrəba gətirirdi. Sonralar yavaş-yavaş pula çevrildi. Onda da südlü aş verirdilər. Surfa salıb yerdə otururdular, ərinmiş yağı da qoyurdular ortaya, kim istiyirdi süddü aşın üstünə ərinmiş yağ tökürdü, yeyirdi. Və yaxud ən çox qəysəvə bişirirdilər, çünki ən ucuz başa gələn qəysəvə olurdu. Qız evində toy olandan sonra parçabişdini yığışdırdılar” (2, 55).

Süddaş (südlü aş) Qərbi Azərbaycanda bayram günlərində, Novruz bayramında, xüsusi günlərdə hazırlanan qədim yeməklərimizdən olub. Qərbi Azərbaycan bölgələrində olan inamlara görə, bayram günlərində və yaxud yeni ev aldıqda, yeni evə köçdükdə mütləq həmin gün süddaş (südlü aş) bişiriləmiş. Çünki süddaş bişirilən ev ruzulu-bərəkətli olarmış. Qaysafa da qədim milli yeməklərimizdən biridir. Bildiyimiz kimi, Qərbi Azərbaycanda qış tədarükünə başlarkən vacib işlərdən biri də meyvə qurutmaq idi. O səbəbdəndir ki, qışda İrəvan və Qərbi Azərbaycan bölgələrindəki hər evdə, hər bir ailədə quru meyvələr bol olub. Asan hazırlanan, lakin kalorili, doyumlu, faydalı yemək növü olan qaysafa ərik qurusu və ya tut qurusu ilə hazırlanırdı. Keçmişdə evə gələn əziz qonaqlar qaysafa ilə qonaq edilirdi. Qaysafanın hazırlanması haqqında “XIX əsr İrəvan mətbəxi” kitabında məlumat verilib: “Ərik və ya ərik qurusu yuyulur, çəyirdəkləri çıxarılır, əridilmiş yağda bişirilir, üzərinə döyülmüş mixək və darçın səpilir” (5, 92).

Qərbi Azərbaycan toylarında əvvəllər yalnız bir çeşiddə yemək verilib. Bu yemək növü bozbaş, qovurma ya da kələm dolması olurdu. Söyləyicinin dediyinə görə, “kim toyda plov verirdisə, kənddə adla deyilirdi, filankəs toyda plov verib. Toyda kabab vermək 70-ci illərdən sonra dəbə düşür” (1, 50).

Professor Mahirə Hüseynova “Qərbi Azərbaycanın mətbəx mədəniyyəti” adlı araşdırmasında Qərbi Azərbaycanın bölgələrində toy mərasimlərində hazırlanan aş növləri haqqında məlumat verir: “Nişan mərasimi toya hazırlığın bünövrəsi hesab olunurdu. Bundan bir qədər sonra, yəni toya 3 gün qalmış qız evində xınayaxma məclisi keçirilərdi və bu mərasim başa çatdıqdan sonra süfrəyə xörəklər gətirilərdi ki, bu nemətlərin içərisində əsas yeri qızın şərəfinə bişirilmiş aş tutardı. Xınayaxma mərasimində bişirilən aşdan oğlan evinə də göndərilərdi ki, bu adət indi də qalmaqdadır. Toy mərasiminə aid olan aş növlərindən bir də müəyyən edilmiş nişan dövrü qurtarandan sonra paltarkəsdi aşının bişirilməsidir. Bu aş növünü hazırlamaq üçün düyü, ət, xura, kişmiş, alça qurusu, sarıkök, zəfəran və digər ədviyyatlar oğlan evindən aparılır, paltar tikmək üçün dərzilər öz işləri ilə məşğul olarkən, digərləri isə xörəyi hazırlamaqla məşğul olur ki, mərasim sonunda süfrəyə aş gətirilir və bu işlərin hamısının əziyyətini və xərcini oğlan tərəf çəkir və buna da folklorda “paltartıkdı” deyilir. Qeyd etməliyik ki, bu mərasimdə bişirilən aş bolluq, bərəkət rəmzi sayılsa da, oğlan evindən qız evinə aparılan ərzaqların içərisində istiot, soğan, duz, xörəyi

bişirmək üçün kömür olmalıdır, çünki bunlar darlıq, qaranlıq, ayrılıq əlaməti hesab olunur” (4).

Bəzi bölgələrdə isə xınayaxdı mərasimindən sonra Azərbaycanın qədim yeməklərindən olan şilə aşının bişirilməsi haqqında məlumat verilir: “Xınayaxdıdan qayıdandan sonra şilə aşı yeyirdik. Qohum-qonşu yığılırdı. Altıncı gün olduğu üçün adını şiləşi qoymuşdular, guya şiləşi gecəsi” (2,66). Şilə aşı qədim yeməklərimizdəndir. “XIX əsr İrəvan mətbəxi” kitabında yeməyin hazırlanması haqqında məlumat verilib: “Şilə aşı hazırlamaq üçün noxud ləpəsi, düyü, keşniş, kəvər, ədviyyat lazımdır. Ətdən hazırlanmış balaca küftələr də tökürlər. Bu xörək qış aylarında daha çox yeyilir” (5,63).

Qərbi Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində xüsusi günlərdə, bayramlarda, Novruz süfrələrində və gəlin üçün aparılan xonçalarda isə mütləq İrəvan kətəsi, əyirdək, qatlama, mafiş, yeznə qalını, balıq çörəyi ənənəvi element kimi çıxış edirdi.

İrəvan kətəsi - İrəvan xanlığının, Qərbi Azərbaycanın ən qədim tarixə aid edilən ləziz şirniyyatlarından biridir. Şad günlərdə, bayramlarda süfrələrə təqdim edilən İrəvan kətəsinin 20-30 növ müxtəlif içlikli növləri mövcuddur. Ən geniş yayılan və sevilən növü isə umaclı növüdür.

Qatlama – Qərbi Azərbaycan bölgələrinin gəlin xonçalarında aparılan, bayram süfrələrində, xüsusi günlərdə hazırlanan şirniyyat növüdür. Gəlin bəy evinə getdikdən sonra üçgünlük, yeddigünlük, üzgördü deyilən günlərdə təzə gəlin üçün bişirilib aparılırdı. Un, yumurta, quru maya, şəkər tozu, duz, su, süd, yağla hazırlanırdı.

Hazırlanması: Yağlı xəmir yoğrulur, adi günlər üçün 5-8 sayda, gəlin xonçaları üçün hazırlanan qatlamalar üçün 10 ədəd kündə ayrılır. Kündələr yağlı masa üzərində yayılıb üzəri yağlanır. Eyni qayda ilə digər qatlar da bu şəkildə üst-üstə yağlanır. Xüsusi kəsimlə kəsilib, 2 barmağın köməyi ilə fırladılır, orta hissəni boş saxlamaqla gül forması verib, qızğın bol yağda qızardırırlar. Soyuduqda hər iki üzünə şəkər kirşanı əlavə edilir.

Qərbi Azərbaycan bölgələrində əyirdək, qatlama, mafiş kimi şirniyyatlar yağ tortası, quyruq yağı və qaz ətinin yağında qızardılırdı. Qeyd etmək yerinə düşər ki, Qərbi Azərbaycan ərazisi əsasən soyuq iqlim şəraiti ilə səciyyələndiyi üçün qışa, soyuğa dözümlü olan qaz çox saxlanılırdı. O səbəbdən qaz əti və qaz yağı çox istifadə olunurdu. Hazırda bu şirniyyatların qızardılmasında əsasən bitki yağı tətbiq olunur.

Əyirdək – Qərbi Azərbaycan mətbəxində hazırlanan qədim şirniyyatlardan biridir. Xəmirin hazırlanması üçün un, süd, şəkər tozu, yağ, yumurta, maya və duz istifadə olunurdu. Xəmir uzunsov formaya salınıb, kiçik hissələrə ayrılır, yun darağının dişi ya da xəlbirlə üzünə iz salınıb naxış qoyular, qızğın yağda qızardılar, bişdikdən sonra üzünə şəkər tozu səpilərdi. Əyirdək Qərbi Azərbaycan bayram

süfrələrində, gəlin xonçalarında yer alırdı. Övladı əsgər gedən analar da niyyət tutub əyirdək bişirərdilər.

“XIX əsr İrəvan mətbəxi” kitabında əyirdək haqqında məlumat verilir: “Türk mətbəx mədəniyyətində geniş yayılmış məmulatdır. Xəmirdən uzun nazik xəmir kəndir kimi hazırlanır. Sonra xırda tikələrə bölünüb bişirilir. Xəmirin ilkin forması bağırsağa bənzədiyi üçün Orta Asiya türkləri və tatar, başqırdlar bu məhsula “borsak” deyir. Xəmir kəndiri əyri olduğu üçün ona “Əyirdək” deyirik. Bu məhsul Rus mətbəxinə küçmüş, daha böyük ölçüdə hazırlandığı üçün “pişki”(şişkin) adını almışdır (5,43).

Yeznə qalını - Qərbi Azərbaycan bölgəsinə xas qədim tarixə malik ənənəvi şirniyyatdır, əsasən bəy dəstəxanasına (nişan sovqatına) daxil edilir. Yeznə qalın şirniyyatı un, süd, yumurta, yağ, maya ilə yoğrulmuş üzərinə xüsusi bəzəkli naxışlar vurulan yumşaq şirin çörəkdir. “Nişan mərasimində qız evinə gətirilən xonçaların boş qayıtmaması üçün qayınanalar, yəni qız anaları təndirdə qalın bişirib, öz yeznələrinə xonçalarda göndərmişlər. Yeznə qalın şirin kətəsi bəy evinə köçən gəlinlərin də başı üzərində yarı bölünüb yarisı qız evinə, digər yarisı isə bəy evinə göndərilirdi. Toydan sonra ilk dəfə olaraq Novruz bayramını həyat yoldaşının evində keçirən təzə gəlinə də bu şirniyyatdan xüsusi pay aparırdı. Yeznə qalın şirin kətəsi ilə yanaşı evdə bişən digər şirniyyatlardan da təzə gəlinə xüsusi sovqat hazırlanırdı. Yeznə qalın - un, süd, şəkər, yağ tortası ilə bişirilərdi (7)”. Bu kətinin Günəş kətəsi adlandırılması da təsadüfi deyil, çünki Günəş qədim zamanlardan insan təfəkküründə həyat, istilik, enerji, ilahi nur və yeni başlanğıc simvolu kimi dəyərləndirilir. Zəngibasar sakini Əkbər Əliyevin dediyinə görə, qız üçün oğlan evindən nişan gələndə mütləq gətirilən payın əvəzi qaytarılmalı idi. O zaman 7 dənə yeznə qalını bişirilir, üzərini kişmiş, xurma ilə bəzəyib üst-üstə təpsiyə yığar, xonça bağladığı oğlan evinə göndərərdilər. Yeznə qalını əsasən bayramlarda, ad günlərdə bişirilib (1, 15-16). Lakin təəssüf hissi ilə qeyd etmək lazımdır ki, müəyyən mərasimlərdə istifadə edilən və demək olar ki, artıq xatırlanmayan bu şirniyyat öz simvolik rolunu itirmişdir.

Mafiş - İrəvan xanlığı mətbəxinə aid olub, Orta Asiyada və Türkiyədə də hazırlanan, İğdır, Kars, Qərbi Azərbaycan ərazilərində yaygın olan qədim şirniyyat növüdür. Hazırlanması üçün un, yumurta, gülab, əridilmiş kərə yağı, şəkər kirşanı və duzdan istifadə olunur. Şirniyyat haqqında “XIX əsr İrəvan mətbəxi” kitabında məlumat verilib: “Mafiş bayram çörəyidir. Unu süd ilə yoğurursan, xəmiri nazik yayıb, sonra balaca dairə şəklində kəsib, dağ yağın içərisinə salıb bişirirsən. Bişəndən sonra üzərinə şəkər tozu tökürsən” (5,130). Mafişlər müxtəlif forma və ölçülərdə hazırlanır, yağda qızardıldıqda günəş forması alınır. Nişanlı qızlar, təzə gəlinlər üçün hazırlanıb xonçalarda aparırdı. Xəmirə qida boyası da vurmaq olar, bu zaman rəngli mafişlər alınır. Mafiş şirniyyatı tədricən unudularaq kulinar ənənələrdə öz funksionallığını itirmiş, mərasim praktikasından kənarlaşdırılmışdır.

Balıq çörəyi – İrəvan xan sarayına, İrəvan mətbəxinə aid məxsus un məmulatıdır. Balıq formasında olub, üzərinə pulcuğa bənzər izlər qoyulurdu. Xüsusi günlərdə, bayramlarda, gəlin köçən qızların xonçasına qoyular, bolluq rəmzini əks etdirirdi. Məlumdur ki, nəinki Azərbaycan folklorunda, dünya folklorunda da balıq dərin simvolik məna daşıyır. Belə ki, qədim inanclarda balıq həyatın mənbəyi, bolluq və məhsuldarlıq rəmzi hesab olunur. Balıq çörəyi Qərbi Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində fərqli adlarla da adlanıb. Təəssüf ki, unudulan nemətlərimizdən olan bu bişinti ənənəvi kulinar irs elementi kimi tarixən mövcud olsa da müasir mərasim mədəniyyətində istifadəsi məhdudlaşmışdır.

Məlum olduğu kimi, mərhələrlə erməni zülmünə, fiziki-mənəvi işgəncələrə məruz qalan azərbaycanlılar öz yurd-yuvalarından dəfələrlə deportasiya olunublar. XX əsrin əvvəllərində Qərbi Azərbaycan bölgələrindən köç edən bir çox soydaşlarımız Türkiyənin İğdır vilayətində məskunlaşmışlar. Təsəlliverici məqamdır ki, İğdırdə yaşayan Qərbi Azərbaycan kökənli ailələr böyüklərdən miras qalan Qərbi Azərbaycan, İrəvan mətbəxinə unutmamış, uzun illər ərzində öz adət-ənənələrini bu günədək yaşatmağı bacarmışlar. İğdırdə yaşayan ailənin gəlini öz böyüklərindən, İrəvandan köç edən qayınanasının hər bayramda mütləq bişirdiyi və hamı tərəfindən çox sevilən və artıq unudulan “balıq çörəyi”ni hazırlayarkən bu milli təamın İrəvan mətbəxinə aid olduğunu qeyd edir: “İrəvandan İğdırə uzanan o çətin yolçuluqda insanlar sadəcə canlarını deyil, bir ömrü, bir mədəniyyəti bir yaddaşı da gətirdilər. Qaçxaqaç dediyimiz o dövəndə, bu taydan o taya keçənlər, acını da, həsrəti də, süfrələrini də özləri ilə daşdılar. Onlar yurdlarından qoparıldılar, amma yaşadıqlarını, adətlərini unutmədilər. İrəvanda bayram necə keçirilirsə, İğdır da eyni süfrələri qurmağa davam etdilər. Elə bu səbəbdən də, balıq çörəyi yalnız bir yeyəcək deyil, bir xatirə, bir həsrətdir. Hər bayramda o çörəyin qoxusunda əski günlər canlanır... O çörək yoğrulanda sadəcə xəmir deyil, keçmiş, həsrət, sevgi də yoğrulur. Balıq çörəyi bir millətin hafizəsi, bir ürəyin həsrətidir” (8). Tərkibi ət və qozdan ibarət olan balıq çörəyi balıq formasında hazırlanır, üzərinə qaşıqla qoyulan naxışlar isə balıq pulcuqlarına bənzədilir.

Göründüyü kimi, Qərbi Azərbaycan ərazisində hazırlanmış qədim şirniyyat nümunələri türk xalqları arasında geniş yayılmış orta q kulinariya ənənələrinin mövcudluğunu sübut edir. Bu fakt türk xalqlarının orta q mədəni irsə, mətbəx ənənələrinə və tarixi-mədəni keçmişə malik olduğunu göstərir.

Qərbi Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində toy günü gəlin tərəfindən bəy evinə şirin pay da aparılırdı. Aparılan pay fərqli olsa da, onun əsas funksiyası gəlinin köçdüyü evə şirinlik, ruzi-bərəkət gətirmək idi. Keçmiş İrəvan quberniyası Əştərək rayon Üşü kəndindən olan söyləyicinin dediyinə görə, gəlin sandığı gəlin köçən gün gətirilirdi. Sandıqda gəlinin qayınata, qayınana, oğlanın bacıları, qardaşları, yaxın adamları üçün aldığı hədiyyələr – corab, köynək, sağdiş, soldiş üçün alınan hədiyyələr olurdu. Üşü kəndində gəlin sandığında 40 dənə ovma olurdu. Ovma un,

yağ, süd və şəkər tozundan hazırlanan, üstü qara çörək otu ilə bəzənən və təndirdə bişirilən şirin çörək növüdür. Toydan üç gün sonra üzəçıxdıda gəlin hədiyyələri sahiblərinə verir, eyni zamanda ovma dilimlənib mərasim iştirakçılarında paylanırdı” (2, 65). Göyçə tərəfdə isə gəlin özü ilə şirin çörək bişirib gətirirdi, həmin çörəyi də ancaq qayınana yeyirdi (2, 65).

Azərbaycanın bir çox bölgələrindən fərqli olaraq Qərbi Azərbaycanda şad günlərdə, Novruz bayramında, toyda da umac halvası çalınardı. Bəzi bölgələrdə gəlin ata evindən köçərkən özü ilə çörək, sandıq və şirinlik əlaməti olaraq eyni zamanda bir qazan da halva aparardı. Oğlan evinə aparılan halvanın şərbəti baldan hazırlanırdı. Lakin müşahidələr göstərir ki, bu adətlərin icrası əvvəlki illərlə müqayisədə azalmışdır. Qərbi Azərbaycandan olan söyləyicinin özünün də qeyd etdiyi kimi, “Bizdə halva toyda da bişirilərdi. Toyda bir şirəli vedrə halva bişirərdilər. Azərbaycanda bu adət yoxdu. Mənim qardaşımın yoldaşı Xanlardandı. Anam dedi, Azərbaycana gedirik, nəbədə halva qoyasız ha, məni biyabır eləməyin” (2, 81).

Qərbi Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində toyda, bayramda hazırlanan halva yas mərasimlərinin də ehsan yeməklərindən idi. Ümumiyyətlə, Qərbi Azərbaycan mahallarında yas mərasimlərinin də özünəməxsus cəhətləri vardı. Dərələyəz mahalının Cevizvəng kənd sakini Safurə Ələkbərovanın dediyinə görə, Dərələyəz mahalının Cevizvəng kəndində yası düşən ailəyə köməklik məqsədilə qohum-qonşu yığışar, ev yiyəsinin xəbəri olmadan gecədən səhərə qədər çörək, 40-50 kq. unun halvası və xəşləmə bişirilərdi. Qohum-əqrəbə yası düşən ailəyə 3 gün yemək bişirib gətirər və kədərinə, dərdinə şərik olmaq üçün yas evində qalardılar. Yas düşən evdə ölü üçün 3, 7, 40 və 1 ilində ehsan verilərdi.

Professor Mahirə Hüseynova yazır ki, “Azərbaycanın cənub bölgəsində olduğu kimi, digər yerlərində də, xüsusən də, qərb hissəsində cavan adamlar dünyasını dəyişdikdən sonra onlara yas mərasimi təşkil olunaraq ehsan verilmişdir ki, cavanlar üçün süfrəyə mütləq aş, qocalar üçünsə bozbaş xörəyi vacib hesab olunardı və bu ənənə bu gün də davam etdirilir və buna da “mərasim aş” deyilir. Bu növ aş orta əsrlərdə Həcci, Məkkəni, Kərbəlanı ziyarət edib qayıdanlar üçün də təşkil olunurdu və buna “qonaqlıq aş” deyilirdi. Bu, Qərbi Azərbaycanın bütün mahallarında icra edilirdi” (4).

Qərbi Azərbaycan mahallarında bölgələrə görə fərqlənən müxtəlif yas adətlərinə də rast gəlinir: “Vedi rayonunun Yellicə kəndində yas üçün lavaş bişirəndən sonra axıra qalan kəndəni yağla yoğurub koka (kəkə) bişirərlər, ona ölü gözü deyilir. Yağlı olduğundan çörəyin qoxusu ətrafa yayılır və həmin ocaqdan getmiş şəxslərin ruhu o qoxudan doyur. Ölü adına bişirilən həmin çörək yeyilmir, itə, toyuq-cücəyə atılır. Bala Məzrə kəndində isə ölü gözü yasın birinci günü bişirilən halvaya deyilir. Toğluca kəndində isə yasın birinci günü bişirilən halvaya ağız acılığı deyilir. Həmin

halva ölü həyətdə ikən bişirilir və ölünü dəfn edəndən sonra qəbiristanlıqdan gələn camaata ondan verilir” (1, 67).

Məlumdur ki, Azərbaycan xalqına xas olan adətlərdən biri də bayramlarda dünyasını dəyişən yaxınlarının, əzizlərinin ruhunu xatırlamaq və yad etməkdir. Qərbi Azərbaycanda bölgədən-bölgəyə fərqli olaraq qəbirüstü ziyarətlərin tarixi də fərqli olub. Məsələn, bəzi bölgələrdə, İlxır çərşənbədən öncəki çərşənbə ölü təki adlanır, qəbir üstünə həmin gün gedilir. Qəbir ziyarət edildikdə evdə bişirilən bayram nemətləri - İrəvan kətəsi, əyirdək, qoz-fındıq və s. aparılır, orada paylara ayrılıb adamlara paylanmışlar. Söyləyicinin qeyd etdiyinə görə, əvvəllər qəbiristanlıqda ehsan da bişirilib, amma sonralar ancaq evdə bişirilmiş hazır ərzaqlar aparılmışdır (1, 21). Bəzi bölgələrdə isə qəbirüstü ziyarət bayramdan sonraya saxlanılırdı. “Hallavar, Heydərlı, Güllüdərə kəndlərində bayram martın 22-si qeyd edilir, martın 23-ü isə qəbirüstünə çıxılırdı. Həmin günə ölülər bayramı deyilir. Qəbir üstünə əyirdək, konfet, əsasən də qənd aparılırdı. Hər kəs qəbiristanlığın altında yolboyu düzülürdü. Molla hamının ölüsünə Quran oxuyur, bir ölən şəxslərin adını çəkir və və onların ehsanına qənd paylanılırdı (1, 22).

Bildiyimiz kimi, ehsan vermək ənənəsinin tarixi çox qədimdir. Əski təsəvvürlərə görə qədim insanlar ölən şəxsin o dünyada yaşamını sürdürdüyünə, ruhların müəyyən formalarda geri dönmə bilməsinə inanırdılar. Qədim insanların bu təsəvvürü qəbir üzərinə yemək aparılması adətinin formalaşmasına təsir göstərmişdir. M. Təhmasib yazır ki, qəbrin üstünə ehsan payından qoyulması ölülərin həmin ehsandan istifadə etmələri etiqadından irəli gəlir.

Qədim insanların düşüncələrinə görə bayram öncəsi və ya cümə axşamları günü ruhların qarşılama günüdür. Həmin günlərdə ölüsü düşən evlərdə ruhların inciməməsi üçün onların adına mütləq qazan asılmalıdır, əks halda xatırlanmadığı üçün ruh inciyər və xətər törəder. Lakin bu ənənə sonradan, xüsusilə İslamdan sonra yeni mənalara qazandı. Belə ki, ehsan daha çox savab qazanmaq, mərhumun xatirəsini yad etmək kimi xüsusiyyətlər kəsb etdi. Qərbi Azərbaycan ərazisində yaşamış sakinlərdən toplanmış folklor nümunələri də bunu sübut edir: “Toxluca kəndində qara bayramda ölü sahibi ehsan verirdi. Heyvan kəsib yasa gələnlər üçün ehsan bişirtirir, yasa gələ bilməyənlər üçün evlərə çiy ehsan göndərirdi. Ehsan sahibi çalışırdı ki, ölü üçün verilən ehsandan hər kəs dadsın. Ona görə hər evə ailə üzvlərinin sayına görə uyğun tikə qoyulardı ki, hamı o ehsandan yeyə bilsin. Ətə gücü çatmayanlar isə halva bişirtirib paylayırdı” (1, 70). Və yaxud “Bayburd kəndində təzə ölünün üstünə bayram sovqatlarından xonça tutub aparılırdı. Qəbiristanlıqda böyük süfrə açılır, hər kəs gətirdiyi bayram sovqatını ora tökür. Onlar qarışdırılıb hərəyə bir qab pay verilir. Artıq qalanı da kənddəki xəstə, imkansız şəxslərin siyahısı tutulub onlara paylanırdı” (1, 69).

Qərbi Azərbaycan bölgələrinin yas mərasimlərində ehsan ənənəsinin kökündə qədim əcdad inamlarının izi olsa da, sonradan ehsan vermə həm dini, həm sosial mənə qazanmış çoxqatlı bir ənənəyə çevrilmişdir.

Beləliklə, son olaraq qeyd edək ki, Qərbi Azərbaycan mərasim ənənələri öz köklərini qorumağa çalışsa da müxtəlif səbəblərdən transformasiyaya da uğramışdır. Belə ki, zamanın istər toy, istərsə də yas mərasimlərinə təsiri aydın şəkildə hiss edilməkdədir. Müasir dövrdə toy mərasimlərinin dəbdəbəli təşkil olunması və təqdim edilən yemək çeşidlərinin əhəmiyyətli dərəcədə artması, toy mərasim mətbəxinin struktur və məzmununa mühüm təsir göstərmişdir. Bu dəyişikliyə səbəb eyni zamanda öz yurdlarını məcburi şəkildə tərk edib yeni ərazilərə uyğunlaşaraq mətbəx ənənələrinin assimilyasiyaya uğraması, texnologiyanın inkişafı, yeni şəraitə uyğunlaşmaq, iqtisadi və praktik faktorların da təsirinə məruz qalmasıdır. Bütün bu transformasiyalara baxmayaraq, Qərbi Azərbaycanın istər toy, istərsə də yas mərasim mətbəxi əsas funksional və simvolik mahiyyətini – qonaqpərvərlik, paylaşma, kollektiv identiklik kimi dəyərlərini bu gün də qoruyur, nəsildən-nəslə ötürür.

ƏDƏBİYYAT

1. Qərbi Azərbaycan folkloru, III cild, Bakı, 2024
2. Qərbi Azərbaycan folkloru, V cild, Bakı, 2025
3. Musa Urud. Zəngəzur. Uzaq keçmişdən müasir dövrə qədər, “Nurlar”, Bakı, 2016
4. Mahirə Hüseynova. “Qərbi Azərbaycanın mətbəx mədəniyyəti”, Azərbaycan müəllimi, 2026, 19 mart, №11, s.4
5. Tahir Əmiraslanov, Aynurə Əmiraslanova. XIX əsr İrəvan mətbəxi, Bakı, 2025
6. <https://youtu.be/GgkWGKy6CPc?si=K584fYrhH-Y5UVIj>
7. <https://youtu.be/ADwPOR9eMRE?si=STuV1WwXscbRRDL5>
8. <https://www.instagram.com/reel/DWDrkcyErC3/?igsh=MXJ5dG80eWFpMnN6aA=>

Aynur HÜSEYNOVA

QƏRBİ AZƏRBAYCAN MƏRASİM MƏTBƏXİ: ƏNƏNƏLƏR VƏ MÜASİR DÖVRÜN ŞƏRTLƏRİ KONTEKSTİNDƏ DƏYİŞİKLİKLƏR XÜLASƏ

Mətbəx mədəniyyəti hər bir xalqın tarixi inkişaf yolunu, sosial münasibətlər sistemini və dünyagörüşünü əks etdirən mühüm mədəni fenomendir. Azərbaycan milli mətbəxinin tarixi Azərbaycan xalqının tarixi kimi keçmişə dayanır. Qərbi Azərbaycan mətbəxi bütöv Azərbaycan mətbəxinin bir hissəsi olmaqla yanaşı, özündə kollektiv, sosial, tarixi yaddaşı, etnik özünüdərk, etnik kimliyin ifadəsini əks etdirir. Bu mətbəx zəngin yemək çeşidləri ilə deyil, eyni zamanda hazırlanma texnologiyalarının arxaik qatları, mərasim-semantik məzmunu və folklor təfəkkürü ilə səciyyələnir. Qərbi Azərbaycan mətbəxi xalqın identikliyinə qoruyan və əsrlər

boyu nəsil-dən-nəslə ötürülən qədim köklərə malik zəngin mətbəx irsidir. Məqalədə Qərbi Azərbaycan toy mərasimlərində gəlin xonçalarının əsas atributlarından olan İrəvan kətəsi, əyirdək, qatlama, mafiş, balıq çörəyi, yeznə qalını kimi şirniyyat nümunələri haqqında məlumat verilir, onların mərasim kontekstində funksional-semantik yeri və ritualdaxili rolu təhlil olunur. Eyni zamanda Qərbi Azərbaycan toy və yas mərasimlərində təqdim olunan ənənəvi yemək sistemləri barədə məlumat verilir, həmin adətlərin qədim inam və düşüncə sistemləri ilə bağlılığı araşdırılır. Həmçinin məqalədə toy və yas mərasimlərində və mərasim mətbəxində mövcud olan ənənələrin müasir dövrdə transformasiyası məsələləri də araşdırılır. Bu dəyişikliklərin formalaşmasında ermənilərin etnik təmizləmə siyasəti nəticəsində baş tutan deportasiya prosesi və müasir sosial-mədəni tələblərin təsiri mühüm amil kimi qiymətləndirilir.

Açar sözlər: Qərbi Azərbaycan mətbəxi, mərasim mətbəxi, toy mərasim mətbəxi, yas mərasim mətbəxi

Айнур Гусейнова
Институт Фольклора НАНА
Кандидат филологических наук, доцент
aynur-huseynova-1977@mail.ru

Резюме

**ЗАПАДНОАЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ ОБРЯДОВАЯ КУХНЯ:
ТРАНСФОРМАЦИИ В КОНТЕКСТЕ ТРАДИЦИЙ И
СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЙ**

Кулинарная культура является важным культурным феноменом, отражающим исторический путь развития народа, систему социальных отношений и его мировоззрение. История азербайджанской национальной кухни восходит к глубокому прошлому, как и история самого народа. Западноазербайджанская кухня, являясь неотъемлемой частью общей азербайджанской кухни, отражает коллективную, социальную и историческую память, а также этническое самосознание и идентичность.

Данная кухня характеризуется не только богатым разнообразием блюд, но и архаическими слоями технологий приготовления, обрядово-семантическим содержанием и фольклорным мышлением. Западноазербайджанская кухня представляет собой богатое культурное наследие, сохраняющее идентичность народа и передающееся из поколения в поколение.

В статье рассматриваются такие сладости, как иреванская кята, эйирдек, катлама, мафиш, «рыбный хлеб», «езне галыны», являющиеся важными атрибутами свадебных подносов невесты, а также анализируется их функционально-семантическая роль в обрядовом контексте. Кроме того, исследуются традиционные системы питания, представленные в свадебных и траурных обрядах, и их связь с древними верованиями и представлениями.

Особое внимание уделяется трансформации традиций обрядовой кухни в современный период. В качестве значимых факторов этих изменений рассматриваются процессы депортации, вызванные политикой этнической чистки армян, а также влияние современных социально-культурных условий.

Ключевые слова: западноазербайджанская кухня, обрядовая кухня, свадебная кухня, поминальная кухня

*PhD Aynur Huseynova
Associate professor
Institute of Folklore ANAS
aynur-huseynova-1977@mail.ru*

**RITUAL CUISINE OF WESTERN AZERBAIJAN:
TRANSFORMATIONS IN THE CONTEXT OF TRADITIONS AND
MODERN CONDITIONS
SUMMARY**

Culinary culture is an important cultural phenomenon reflecting the historical development of a people, their system of social relations, and worldview. The history of Azerbaijani national cuisine dates back to ancient times, paralleling the history of the people themselves. Western Azerbaijani cuisine, as an integral part of the broader Azerbaijani culinary tradition, embodies collective, social, and historical memory, as well as ethnic self-awareness and identity.

This cuisine is characterized not only by a rich variety of dishes, but also by archaic layers of cooking techniques, ritual-semantic content, and a folklore-based worldview. It represents a valuable cultural heritage that preserves national identity and has been transmitted from generation to generation over centuries.

The article provides information on traditional sweets such as Irevan kete, eyirdek, gatlama, mafish, “fish bread,” and “yezne galini,” which are key elements of bridal trays in wedding ceremonies, and analyzes their functional and semantic roles within ritual contexts. It also examines traditional food systems presented in wedding and funeral ceremonies and explores their connections with ancient beliefs and systems of thought.

Furthermore, the study investigates the transformation of ritual culinary traditions in the modern period. These changes are considered in relation to the processes of deportation resulting from the policy of ethnic cleansing carried out by Armenians, as well as the influence of contemporary socio-cultural conditions.

Keywords: Western Azerbaijani cuisine, ritual cuisine, wedding cuisine, funeral cuisine

Rəyçi: Əziz Ələkbərli filologiya üzrə fəlsəfə doktoru, dosent

