

XIX-XX ƏSRİN ƏVVƏLLƏRİNDƏ AZƏRBAYCANLILARIN BAYRAM VƏ MƏRASİM YEMƏKLƏRİ

XIX-XX əsrin əvvəllərinə qədər Azərbaycanda qeyd edilən bayramlar müxtəlif səciyyəli olmuşdur: dini bayramlar, milli (mövsümi) bayramlar və məhsul bayramları.

Dini bayramlar (Orucluq bayramı və Qurban bayramı) yemək öynəsi və yemək süfrəsinin müxtəlifliyi ilə seçilirdi. Orucluq müsəlman qəməri təqviminin 9-cu ayı olan ramazan ayında ramaduxar) 30 cün davam edir, başa çatdıqdan sonra isə Orucluq bayramı keçirilirdi. Orucluq bayramına «fitrə bayramı» da deyirdilər. Orucluq bayramı Azərbaycanda pəhriz mətbəxinin inkişafında xüsusi rol oynamışdır. Çünki, Orucluq günlərində gündüzlər yemək-içmək pəhrizi gözlənilir, yemək rejimi dəyişilir, oruc tutan hər bir kəs «ağzım orucdur!» – deyərək gün ərzində yeməkdən imtina edirdi. Orucluğun qaydalarına görə, yemək şər qarışandan sonra başlanırdı. Yemək öynəsi 2 və ya 3 dəfə yeməklə başa çatırdı: şər qarışandan sonra – «iftar açma», gecə yarısı – «yastılıq» və səhərə yaxın – «obaşdanlıq». Bəzən bu öynələri sutka ərzində bircə dəfə icra edənlər də tapılırdı. Adətən, iftar süfrəsi yüngül yeməklərlə müşayiət olunurdu. Birdən-birə doyunca yemək olmazdı. Bu süfrəyə firni, bal, yağ, qaymaq, tərək, toyuq şorbası, südlü sıyiq, müxtəlif şirniyyat və xüskbar çərəzi qoyulurdu. Yüksək kalorili yeməklərdən (plov, kabab, dolma, piti, ləvəngi plov və s.) pəhriz saxlanılır, bir növ Orucluq günlərində insan orqanizmi zərərli çöküntülərdən təmizlənilirdi. Xatırladaq ki, yastılıq yemək öynəsi heç də hamı tərəfindən icra olunmurdu. Yeməyə daha çox tələbatı olanlar, oruc tutmaqda təcrübəsi az olanlar, xüsusilə azyaşlılar və pirani qocalar yastılıq yeməyə məcbur olurdular. Obaşdanlıq, bir qayda olaraq, süd-ağartı məhsulları (isti süd, qatıq, pendir, yağ, qaymaq), bal, yumurta, çay və meyvəatla təmsil olunurdu.

Orucluğun başa çatması ilə keçirilən Orucluq bayramı ramazan ayının axırına – şüvəla ayının əvvəllərinə təsadüf edirdi. Bu zaman sanki həyat qaynayırdı: imkanlılar fitrə paylayır, kasıblara, pul, buğda, un və digər ərzaqlar verirdilər. Məscidlərə yağlı çörəklər, halva, qoğal, fəsəli, qatdama bişirib gətirir, heyvanlar kəsir, cürbəcür ətli və kalorili yeməklər bişirir, şərbət və halva (un halvası, tərə halva, düyü halvası, umac halva) paylayırdılar. Xatırladaq ki, İslamdan çox-çox əvvəllər meydana gələn və sonralar islam dini tərəfindən rəsmiləşdirilən Orucluq bayramı hazırda da ümumxalq bayramı kimi keçirilir və pəhriz mətbəxinin inkişafında əhəmiyyətlidir (1, 232-235).

Qurban bayramı müsəlman hicri-qəməri təqvimi ilə 12-ci ayda – zülhiccə ayının 10-da başlanır və 3 gün müddətində davam edirdi. Zülhiccə həcc ayı olduğundan, qurbankəsmə də həccin ibadətlərinə daxil edilmişdir. Əslində isə qurbankəsmə ayının tarixi kökləri qədimdir (2, 212-213). Qurban bayramının yemək süfrəsi başlıca olaraq ətli xörəklərdən təşkil olunurdu. Bu bayramda imkanı olan hər bir müsəlman qurban heyvanı kəsməli, qurban əti yeddi evdə və ya yeddi ata övladının qazanında bişməli idi. Qurban kəsilən malın ən yaxşı tikələri, baş-ayağı və dərisi mollaya verilməli idi. Xalq arasında geniş yayılmış: «başı molların, döşü molların, altıdan beşi molların, yerdə qaldı biri, onunla da var işi molların» – deyimi, şübhəsiz, bu ayın əlaqədar yaranmışdır.

Din xadimləri qurban heyvanı kəsilən hər bir evdə bir neçə dəfə olur, hər dəfə də onları xüsusi təmtəraqla hazırlanmış ətli xörəklərə qonaq edirdilər. Qurban bayramı günlərində demək olar ki, hər bir ailənin süfrəsində qurban ətindən bişmiş xörəklərə təsadüf etmək olardı.

Azərbaycanın Şirvan, Şəki-Zaqatala, Qəbələ-Oğuz bölgələrində Məhəmməd Peyğəmbərin anadan olduğu günün qeyd edilməsi ilə əlaqədar keçirilən Mövlud (doğulma) bayramı da zəngin yemək süfrəsi ilə seçilirdi. Bu zaman şirniyyat-qənnadı məmulatları bişirmək, ətli xörəklər hazırlamaq, plov dəmə qoymaq adət halını almışdı.

Etnoqrafik materiallardan aydın olur ki, keçmişdə milli (mövsümi) xarakterli el bayramları arasında Xıdır (Xızır) Nəbi və Novruz bayramı daha böyük şənliklər və təntənələrlə keçirilirdi. Şübhəsiz ki, Xıdır Nəbi bayramı Xıdır Nəbi və Xıdır İlyas haqqında olan xalq əfsanələri ilə əlaqədar meydana gəlmişdir. Xalq təsəvvürünə görə, iki qardaş olan Xıdır (Xızır) Nəbi və Xıdır İlyas guya soyuq qış günlərində əhalini odla təmin etmişdir. Azərbaycanın Qərb bölgəsində «Peyğəmbər bayramı», Gürcüstan azərbaycanlıları arasında «Xıdır Əlləz» bayramı adı ilə məlum olan bu bayram, adətən, kiçik çillənin 10-cu günü keçirilirdi. Naxçıvan bölgəsində isə əvvəllər kiçik çillənin ardıcıl olaraq üç cümə axşamında keçirilən bu bayramın birincisi «şahlıq Xıdır Nəbisi», ikincisi «xanlıq Xıdır Nəbisi», üçüncüsü isə «rəiyyət Xıdır Nəbisi» adlanmış, sonralar birləşdirilmişdir. Mahiyyəti etibarilə qışın şaxtasından qurtarıb istiliyə, yaşıllığa qovuşmaq arzusunu ifadə edən bu bayram Xızır Peyğəmbərin, daha doğrusu, istilik və yaşıllıq hamiləri Xızır və İlyasın şərəfinə icra olunurdu (3, 304-305).

Xıdır Nəbi bayramının özünəməxsus yemək süfrəsi olurdu. Burada ən çox undan hazırlanmış məmulatlar və xörəklər xaşıl, qovud, səməni halvası, fəsəli, qovurğa, (şirin çörəklər) üstün yer tuturdu. Bayrama bir neçə gün qalmış əhali buğda və küncüt tədarükü görər, şirniyyat hazırlayar, yumurta boyayar, süfrəyə qoymaq üçün 10-a qədər çərəz seçib-saflayardı. Bayram günü qovurğa qovrular, hədik bişirilərlər, qovud hazırlanar, çərəz-xüskbar süfrəsi açılar, plov dəmlənərdi. Bu bayramın böyük təntənələrlə keçirildiyi bölgələrdə nişanlı qızlara bəy xonçası, təzə evlənənlərə isə qız evi tərəfindən pay göndərmək adət halını almışdı.

Xıdır Nəbi bayramında hər bir ailədə qovud bişirilirdi. Bunun üçün buğdanı yüngülcə qovurur, kirkirədə ondan un çəkir, içərisinə döyülmüş qoz ləpəsi və küncüt əlavə edib ədviyyatla aromatlaşdırır, şərbətdə bişirirdilər. Qovud yastı, dairəvi-girdə kökə şəklində yeyilirdi. Azərbaycanda qovudun üç növü: adi, südlü və şirin qovud hazırlanırdı. Üyüdülmüş unun qalanını isə teştə doldurub taxtın altına qoyurdular. Guya Xıdır Nəbi gecə gəlib əlini bu una çəkir, onu əfsunlayırdı. Bu unu müqəddəs hesab edir, onu ortalığa gətirir, ailə üzvləri arasında paylayır, öpüb gözlərinin üstünə qoyur və yeyirdilər.

Xalq arasında ən əziz tutulan və böyük təntənə ilə keçirilən Novruz bayramının yeməkləri əriştə aş, plov, qovud, qovurğa, səməni halvası və müxtəlif yağlı çörəklərdən (şirin çörək, fəsəli, qatdama, əyirdək, bayram çöçəsi, külçə, qozlu dürmə və s.) ibarət olurdu. Bayram süfrəsinə şirniyyat (noğul, nabat, şəkərbura, paxlava, şorqoğalı, zireyin, ballıbadı, xanımköbəyi, mütəkkə, badamburma və s.) və meyvəcat qoyulması dəb idi. Novruz bayramına xeyli qalmış əriştə kəsilib qurudulur, fəsəli yayılır, şirniyyatlar bişirilir, səməni qoyulur, yumurta boyadılırdı. Bayram ərəfəsində və çərşənbələrdə yumurta döyüşdürülür, toplanmış yumurtadan qayğanaq və aş qazmağı hazırlanırdı. Bayram süfrəsinə göyərdilmiş səməni qoymaq və səməni

halvası çıxartmaq da bir ayrı adət idi. Azərbaycanda «İsfahan halvası» və ya «ədvalı halva» (Muğan) kimi tanınan səməni halvasını bişirmək üçün yenicə cücərməyə başlayan buğda dənələrini həvəngdəstə ilə əzib, suyunu unla qarışdıraraq xəmir hazırlayır, onu yağda qızardır, alınan kütləyə qoz ləpəsi, bal, doşab və ya şirə, eləcə də müxtəlif ədviyyatlar qatararaq yenidən yoğurur və girdə kürəciklər şəklinə salırdılar. Halvanı boşqablarda süfrəyə verirdilər. Səməni bişirilməsi adətinin tarixi kökləri çox qədimlərə gedib çıxır. Mərhum etnoqraf H.A.Quliyev yazırdı: «Səməni bişirilməsi adətinin nə zaman və harada meydana gəlməsi hələlik dəqiq məlum deyildir. Lakin antik müəlliflərdən Plutarx eramızın (42-126-cı illəri) midiyalıların taxılı müqəddəs hesab etdiklərini və ondan ilin əvvəlində «omami» adlanan yemək hazırladıqlarını xəbər verir. Çox ehtimal ki, bizim dövrümüzdə qədər davam edərək yaşamış buğda göyərtmək adəti və səməni bişirilməsi həmin adətlə səsləşir ki, bu da islam dinindən bir neçə yüz il əvvələ aiddir (4, 50).

Novruz bayramı yeməklərindən pay vermək, qohum-qonşulara «ağız şirinliyi göndərmək», qodu-qodu gəzdirənlərin torbalarına bayram şirniyyatı və xüşkbarı qoymaq, nişanlı qızlara oğlan evi tərəfindən səməni və şirniyyat-meyvəcat xonçası aparmaq kimi bayram adətləri əhali arasında geniş şəkildə icra olunurdu. Novruz bayramına bir neçə həftə qalmış çərşənbə axşamlarını da xüsusi yemək süfrəsi ilə başa vururdular. İlin axır çərşənbəsində subay qızlar «duzlu kökə» bişirər, həmin duzlu kökəni yeyib yatar, özlərinə «bəxt ulduzu» tapmaq ümidilə yuxu görməyə çalışırdılar. Duzlu kökə yeyən qıza yuxuda hansı oğlan su verədisə, o da həmin qızın bəxt ulduzu hesab olunardı. Duzlu kökə bişirilməsi Gürcüstan azərbaycanlıları arasında geniş yayılmışdır (5, 112).

Üçüncü qrupa aid edilən məhsul bayramları (əkin, biçin, səpin, döl, meyvə yığıcı və s.) əhalinin təsərrüfat fəaliyyəti ilə əlaqədar yaranmış el şənlikləri kimi xalq məişətində mühüm rol oynayırdı. Bu şənliklərin fərqləndirici xüsusiyyəti onların yeməklərinin ümumi hazırlanmasından, həmçinin çoxluğundan ibarət idi. Əkin, səpin və biçin zamanı keçirilən şənliklər bitki mənşəli yeməklərlə, döl zamanı keçirilən şənliklər isə maldarlıq məhsullarından hazırlanan yeməklərlə qeyd olunurdu. Muğan, Qarabağ, Qərb bölgəsi elatları döl zamanı ağız südündən bulama, sulux, bulamalı qovud, şan-şan, kətəmöz, maxara, çəçil bişirib paylayar, gözaydınlığına gələn qohum-qonşuları qonaq edərildilər. Naxçıvan əkinçiləri əkinə, səpinə və biçinə başlayarkən sahə üstündə dolu qazanlar asar, xeyir-duaya, gözaydınlığına gələnlərə xeyrat yeməkləri verirdilər.

Keçmişdə Azərbaycanın köçmə maldar elatlarının köçlə əlaqədar keçirdikləri tənənəli şənliklərin də öz yemək süfrəsi vardı. Köçə hazırlıq hələ qış aylarından başlanır, yazın gəlməsi ilə el arandan yaylağa köç yollarına düzülürdü. Köç yolu üçün tədarük edilən azuqə (zumar) ağnağaz taxıldan, yağlı çörəklərdən, şirniyyatdan, südağartı məhsullarından və meyvəcatdan ibarət olurdu. Öz dədə-baba binələrinə – yurdlarına çatan maldarlar dəyə, coma, alaçıq, muxuru və ya qarakeçə qurar, dinclik tapılan kimi «erkəklər kəsilər, alışma edilərdi. Kabab bozartmaya, xallı balıq qızartmaya qarışardı. Samovar dəmə qoyulardı. Qaymaq beçə balına qarışdırılar, dələmədən çəçil, bulamadan qoyux bişirilərdi. Qarın üstə süd sağılar, körəmöz içilərdi» (6, 75). Xatırladaq ki, maldar elatların aran köçü də eyni büsatla, el şənlikləri ilə başa çatırdı.

Gündəlik yeməklərdən öz tərkibi, həcmi, hazırlanma qaydaları və zənginliyi ilə

seçilən mərasim yeməkləri zaman-zaman xalqın əməli bilikləri, zövqü, təsərrüfat məşğuliyyəti və mərasimlərin təyinatından asılı olaraq yaranmışdır. Azərbaycan xalqının keçirilməsinə ciddi əməl etdiyi mərasimlər yas, toy (nişan), ailə-məişət şənlikləri və xalq bayramları olmaqla dörd qrupa bölünür. (Xalq bayramları haqqında artıq yuxarıda məlumat vermişik).

Azərbaycanda yas (ehsan) mərasimi mərhumun vəfatının üçüncü, yeddinci, qırxıncı günlərində, cümə axşamlarında və ilində keçirilirdi. Mərasim yeməkləri içərisində halva əsas yer tuturdu. Onun bir neçə növü (adi un halvası, səməni halvası, umac halvası, qoz halvası, tər halva, düyü halvası) məlum idi. Halvanı bişirmək üçün unu yağda qovurur, içərisinə şəkər tozundan hazırlanmış şərbət və azacıq duz, sarıkök qataraq «çalırdılar». Umac halvası isə əvvəlcədən tədarük edilən narın un umacından hazırlanırdı. Mərasim yeməyi kimi ancaq adi və umac halvası bişirilirdi. Halvanı ya yuxaya büküb uluş kimi paylayır, ya da dayaz nimçələrdə ehsan süfrəsinə qoyurdular. Bundan başqa, halva-çörək qəbiristanlığa aparılır, qohum-qonşulara da paylanırdı.

Yas mərasiminin yemək süfrəsi təkcə halva ilə məhdudlaşmırdı. Burada həmçinin çoxlu yuxa bişirilir, müxtəlif ətli xörəklərdən ehsan yeməkləri də hazırlanırdı (bozartma, dolma, küftə-bozbaş və s.). Müxtəlif səbəblər üzündən ehsana gələ bilməyən kənd sakinlərinin (xəstələr, əlillər, hamilə və zahı qadınlar) evlərinə ehsan yeməklərindən ibarət bağlama göndərilirdi.

Şirvan və Abşeron bölgələrində mərhumun vəfatının 41-ci günü xəmir aşı və ya Allah aşı hazırlanır, yeddi ailəyə paylanırdı (7, 168; 8, 151). Bununla 40 günlük yas mərasiminin bitdiyi məlum olurdu. Şəki-Zaqatala bölgəsində mərhumun torpağa tapşırıldığı günün axşamı «acılıq halvası» adlanan yemək verilirdi. Dəfnin ikinci gününün axşamı isə hər kəs öz evində yemək hazırlatdırır, həmin yeməyi kişilər ölü düşən evə gətirib «aza axşamı»na yığışırdılar. El yığılandıqdan sonra molla «Yasin surəsi»ni oxuyub yasin tapşırırdı. Bundan sonra mollanın icazəsi ilə yemək qabları paylanırdı. Yeməklər iki adama bir qab olmaq şərti ilə bölüşdürülürdü. Yeməkdən sonra süfrə duası verilir və «aza axşamı» yekunlaşırdı. Yemək qablarını ertəsi gün qadınlar geri alırdılar. Dəfnin üçüncü gününün axşamı kəndin tanınan (seçmə) kişiləri «zikr gecəsi»nə çağırılırdı. Onlar təxminən 30-40 nəfər olurdu və bu zaman ancaq çay süfrəsi açılırdı (9, 179).

Azərbaycanın əksər bölgələrində hələ ili tamam olmamış mərhumu Novruz bayramı ərəfəsində «qara bayram» verilirdi. Bu mərasimə toplaşanlar üçün halva, plov və digər ətli xörəklər verirdilər. Qadınlar qəbristanlığa gedir, matəm səciyyəli ayinlər icra etdikdən sonra özləri ilə gətirdikləri şirniyyat, səməni və meyvəcatı qəbrin üstünə qoyurdular. Bu mərasim mərhumun xatirəsinin yad edilməsi ilə yanaşı, yas evinin yasdən çıxması və qarşıdan gələn bayramı urvatlı qeyd etməsi məqsədilə keçirilirdi. Xatırladaq ki, əgər mərhumun 40-ı çıxmamış bayram olarsa, onda qara bayram keçirilmirdi.

Ehsan yeməklərini verməyi hər bir ailə özünə borc bilirdi. Bu işdə qohum-qonşular, bütün kənd əhli yaxından iştirak edir, ərzaqla köməklik göstərir, ümumiyyətlə, mərhumu «urvatlı götürmək üçün» hamı əlindən gələni edirdi.

Keçmişdə Azərbaycanda nəzir məqsədilə müxtəlif xörəklər bişirir, «qada

qurbanı» kəsir, qüdrətlərinə inandıqları pirlərə (Nardaran piri, Ətağa ocağı, Gəncə imamzadəsi, Əshabi-kəf ibadətgahı və s.) heyvan, halva-çörək, qənd-çay, pul nəzir-ləri də verirdilər. Abşeronda niyyəti yerinə yetmiş hər bir şəxs «Əli süfrəsi» açmağı, turşuqovurma plov, şərbət, ayran və göyerti verməyi özünə borc bilirdi. Naxçıvanda bu məqsədlə İmam təziyyələri verilirdi. Səməni halvası, şorqoğalı, fəsəli bişirib paylamaq da nəzir mərasiminin tərkib hissəsi idi.

XIX-XX əsrin əvvəllərində daha böyük şənliklərlə, ruh yüksəkliyi ilə icra olunan toy (nişan) və kiçik toy (sünnət) mərasimləri yeməklərinin rəngarəngliyi ilə seçilirdi. Qədim bir tarixə malik olan toy adətləri xalqımızın ailə məişətində mühüm rol oynamışdır. Toy zamanı gələcək yeni ailənin əsası qoyulduğundan və nəslin yeni davamçıları dünyaya gəldiyindən, bu mərasimə çox böyük qiymət verilmiş, toy təntənəli surətdə keçirilmişdir.

Toyun ilk mərhələsi hesab olunan elçilik əsasən şirniyyatla qeyd olunurdu. Qızın «hə»si alınan kimi ortalığa müəyyən şirniyyatlar: noğul, nabat, qoğal, kəllə qənd, şirin çörək, qatlama və s., eləcə də meyvəcat düzülürdü. Oğlan elçiləri şirin çay içir, xeyir-dua verirdilər. Bəlgə və nişan mərasimlərində bütün bunlarla yanaşı, süfrəyə yüksək keyfiyyətli ətli-yağlı yeməklər, plov verilirdi. Bakıda nişan mərasimlərində ovşala içilməsi adət halını almışdı (10, 98).

Toy şənlikləri isə adətən müxtəlif ətli xörəklərlə (kabab, dolma, küftə-bozbaş, bozartma, soyutma, pörtləmə) və plovla yola verilirdi. Belə şənliklərdə xörəklərin bişirilməsi (plovdan başqa) və süfrəyə verilməsi ilə kişilər məşğul olurdu. Toydan üç gün sonra qız evinin adamları özləri ilə plov, müxtəlif yağlı çörəklər, meyvə, şirniyyat gətirərək «gəlin görməsi»nə toplaşırdılar.

Azərbaycanın qərb bölgələrində daha təntənəli keçirilən kiçik toy məclislərində «kirvə aşı» adlanan xüsusi plov bişirilirdi. Kirvənin süfrəsinə gətirilən plovun başına xuruş kimi arsala və ya qarı (qoyunun bud hissəsindən bişirilən iri, sümüklü ət parçası) qoyulurdu.

Etnoqrafik materiallardan aydın olur ki, keçmişdə xalqımızın qeyd etdiyi ailə-məişət şənlikləri də (uşağın doğulması, diş çıxartması, qonaqlıq və s.) lətafətli və ləziz yeməklərlə qeyd olunmuşdur. Ailədə ilk uşağın (xüsusilə də oğlan uşağının) doğulması ilə əlaqədar keçirilən qonaqlıqlar ətli yeməklərlə müşayiət olunsada, zahı qadınlar üçün quymaq bişirirdilər. Quymaq sırf müalicə-proflaktik məqsədlə istifadə olunan mərasim yeməyi hesab olunurdu və bu günə qədər öz əhəmiyyətini itirməmişdir (11, 304). Bunun üçün yağda yetərincəyə qədər qovrulmuş unun üstünə qaynar su əlavə edir, vaxt odda qazmaq bağlayana qədər bişirilirdi. Süfrəyə verilərkən quymağın üstünə şəkər tozu və ya bal, bəhməz tökülür, yağ «gəzdirilir», darçın səpilirdi. Quymağı adətən ağbirçəklər, əksər hallarda isə təzə gəlinin qaynanası bişirirdi. Quymaq qüvvətli yemək hesab edildiyindən, onu toyun səhəri günü bəy və gəlinə də verirdilər. Zəif düşən adamlara quymaq vermək və orucluğun obaşdanlıq (imsaq) süfrəsinə quymaq çıxarmaq da məqbul sayılırdı. Quymağı bəzən südlə bişirir, içərisinə sarıçiçək, zəfəran da əlavə edirdilər.

Mərasim yeməyi kimi nəzərdə tutulan, Naxçıvan bölgəsi üçün xarakterik olan və quymaq kimi bişirilən yeməklərdən biri də zirətov idi. Quymaqdan fərqli olaraq zirətovu düyü unu ilə bişirirdilər. Çox yağlı və qüvvətli-nişastalı yemək olan zirətov,

bir qayda olaraq, ərə gedən qıza duvaq günü, doğuşdan sonra isə gəlinə verilir. Birinci halda zirətovu qız evinin ağbirçəkləri bişirirdi. Ətirli və dadlı olması üçün onun tərkibinə zəfəran və sarıkök də qatırdılar.

Azərbaycanın cənub bölgəsində yeni doğulan uşağın 40-ı çıxan zaman «beşikbağlama» deyilən bir mərasim keçirilirdi (12, 213-214). Bu mərasimin yemək süfrəsinə plov, badımcan pətəsi, toy qatığı, balıq yeməkləri, ləvəngi və s. yeməklər çıxarıldı.

Uşağın diş çıxarması ilə əlaqədar olaraq hələ xırman vaxtı seçilmiş buğdadan «diş hədiyyi» bişirmək xalq arasında geniş yayılmışdı. Onu həm ailə üzvləri yeyir, həm də qohum-qonşulara paylayırdılar. Qonşuya hədik dolu verilmiş qabı boş qaytar-mazdılar. Onun içərisinə yumurta, şirniyyat, meyvə, bal, yun corab, uşaq üçün müxtəlif hədiyyələr qoyardılar.

Azərbaycan xalqı hələ çox qədimlərdən qonaqpərvər olmuşdur və bu adət indi də öz ənənəvi xüsusiyyətlərini saxlamaqdadır. Qonaqlıq süfrələri xüsusi əndazə ilə bəzədilir, qonaq evin ən əziz adamı hesab olunurdu. Gələn əziz qonağın ayağının altında heyvan kəsmək, isti yuxa və ya təndir çörəyi bişirmək elin ən müqəddəs adətlərindən idi. S.Vurğun xalqımızın bu gözəl adəti haqqında yazır:

Qoyunlar, quzular düzdə, bələndə
Səs-səsə verişib mər-mər mələrmiş.
Qapıya bir əziz qonaq gələndə,
Xınalı erkəklər qurban gələrmiş (13, 218).

Azərbaycanda qonaqlıq süfrələrinin böyük əksəriyyəti ətli xörəklərlə zəngin olurdu. Qonaqlar üçün döşəməyə xalça-palaz döşənir, döşəkcə və mütəkkələr verilir, ayrıca nazbalıq qoyulurdu. Yeməkdən əvvəl dəstərxan (açma) süfrəyə verilən pürrengi çay və müxtəlif çeşidli mürəbbələr iştah artırırdı. Daha sonra ətli xörəklər (kabab, dolma, plov, toyuq çıxırtması, balıq qızartması, ləvəngilər, bozbaş, ət qovurması və s.) süfrəyə növbə ilə gətirilirdi. Ev sahibi özü süfrəyə nəzarət edir, çatışmayan nə varsa, gətirilməsinə göstəriş verirdi. Belə qonaqlıq süfrələrinə ayrıca kasalarda çalınmış qatıq (kasamas) və soyuq dovğda çıxarıldı. Ayrı-ayrı etnoqrafik bölgələr qonaq qarşısına çıxarılaçaq üz ağardan yeməkləri ilə məşhurlaşmışdı. Məsələn, Abşeronda qonağa düşbərə və ya qutab; qərb bölgələrində xəngəl; Zaqatala-Şəki bölgəsində qırs, bağırsağ dolması və piti; Naxçıvan bölgəsində küftə; Qarabağda və Şirvanda sacarası qovurma; Lənkəran-Astara bölgəsində toyuq və balıq ləvəngisi bişirmək ona edilən hörmət və diqqətin göstəricisi idi. Qonaqlıq süfrələri, adətən çay dəstgahı ilə sona çatırdı.

Beləliklə, bayram və mərasim yeməklərinin geniş çeşidi, hazırlanma qaydaları, təyinatı, bu sahədə qazanılmış böyük əməli vərdişlər xalqımızın qida mədəniyyətinin zənginliyini təsdiq edir. Xalq özünün şad günündə də, matəm məqamında da «süfrə yaymağı», çörəyini-bərəkətini eli-obası ilə bölüşdürməyi unutmamış, qapısına gələne səxavət göstərmişdir. Təsadüfi deyildir ki, bölgələrimizdə məşhur olan, adla söylənilən səxavət sahibləri «çörək verən adamdır», «öz çörəyinin düşmənidir», «qapısı el yığnağıdır», «qonaqlı-qaralı adamdır» – ifadələri ilə daha da müdriklik, el ağsaqqalı

səviyyəsinə qaldırılmışlar. «Gördüyünü çağırən» el aşığı Ələsgər yazırdı:

Eldarda Qəhrəman koxa,
Gəncədə Alı söylənir;
Dövləti, həşəməti,
Şəni, cəlalı söylənir;
Səddə İsgəndər kimidi,
Hatəm səxalı söylənir;
Zəfəranlı ağ plovu,
Əmliyi, balı söylənir;
İlahim bərhəm vurmasın,
Bu qurğu, dövranı, – deyin! (14, 31).

İSTİFADƏ EDİLMİŞ ƏDƏBİYYAT

1. Babayev T.A. Oruculuq bayramı // Azərbaycan arxeologiyası və etnoqrafiyası, 2004, № 2.
2. Babayev T.A. Qurban bayramı // Azərbaycan arxeologiyası və etnoqrafiyası, 2003, № 2.
3. Qədirzadə H.Q. Ailə və məişətlə bağlı adətlər, inamlar, etnogenetik əlaqələr. Bakı: Elm, 2003.
4. Quliyev H.A. Məişətimizdə adət və ənənələr. Bakı: Azərnəşr, 1976.
5. Əliyev Ə.T. Gürcüstan azərbaycanlılarının mənəvi mədəniyyəti. Bakı: Elm, 1995.
6. Bünyadov T.Ə. Qızıl Qaya. Bakı: Gənclik, 1984.
7. Salimov T.K. O ritualğnoy pihe Apşeronu / Tezisu dokladov konferenüü «Veli-kiy Oktəbrğ i razvitie arxeoloqiçeskoy i gtnoqrafiçeskoy nauki v Azerbay-djane». Bakı: Glm, 1988.
8. Səlimov T.Q. Apşeron yeməklərinə dair // Azərb. EA-nın Xəbərləri. Tarix, fəlsəfə, hüquq seriyası. 1994, № 1-4.
9. Vəliyev F.İ. Zaqatala bölgəsinə etnoqrafik səfər // Azərbaycan arxeologiyası və etnoqrafiyası. 2005, № 1.
10. Sarabski H. Köhnə Bakı. Bakı: Azərnəşr, 1958.
11. Axundova G.S. Qarabağın ənənəvi xalq yeməklərinin müalicəvi xüsusiyyətləri haqqında // Azərbaycan arxeologiya və etnoqrafiyası. 2004, № 1.
12. Vəliyev F.İ. Azərbaycanın uşaq geyimləri və bəzəkləri, onlarla bağlı bəzi adətlər, inamlar, mərasimlər (XIX-XX yüzilliyin əvvəli). – Tarix və onun problemləri, № 3, 2005.
13. Vurğun S. Əsərləri: 7 cildə. I c., Bakı: Elm, 1985.
14. Aşıq Ələsgər: 2 kitabda, II kitab, Bakı: Elm, 1973.

Veliev F.

**THE AZERBAIJANIS' RITUAL AND HOLIDAY
FOOD IN THE BEGINNINGS OF THE XIX – XX CENTURIES**

S U M M A R Y

In the present article there has been given Azerbaijan people's ritual and holiday food's complete ethnographical character and classification. In explored period the noticed holidays in the life of our people have been given as national (season), religions and harvesting holidays and belonging to these holidays the Azerbaijanis cuisine culture differs with its ingredients, size, richness and preparations. There has been also spoken widely about the wedding ceremony's and funeral rites' food on the base of ethnographical material. There is especially noticed that the Azerbaijanies' ritual and holiday food has been created for ages depending on people's empirical knowledge, practice, taste and economy.

Велиев Ф.

**ПРАЗДНИЧНАЯ И РИТУАЛЬНАЯ ПИЩА АЗЕРБАЙДЖАНЦЕВ
В XIX-НАЧАЛЕ XX ВВ.**

Р Е З Ю М Е

В представленной статье дается полная этнографическая характеристика и классификация праздничной и ритуальной пищи азербайджанцев. В исследуемый период отмечаемые праздники в быту азербайджанцев делились на религиозные, национальные (периодичные) и праздники плодородий. Связанные с этими праздниками кулинарная культура азербайджанцев отличалась своим разнообразием, составом, колоритностью, объемом и способами приготовления. В статье также на основе полевого этнографического материала широко и детально изложена ритуальная пища, связанная с похоронно-погребальными традициями, обручально-свадебными церемониями и семейно-бытовыми торжествами. Здесь особенно отмечено, что праздничная и ритуальная пища азербайджанцев создавалась и обогащалась на протяжении веков в тесной связи с народными эмпирическими знаниями и навыками, вкусами и направлениями хозяйственной деятельности.