

Fatma Məhərrəm qızı Qəniyeva
AMEA Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyinin dissertantı
E-mail:fatime.qeniyevagmail.com

UOT 39

AZƏRBAYCAN QONAQPƏRVƏRLİYİNİ TƏŞKİL EDƏN KOMPONENTLƏR

Açar sözlər: Qonaqpərvərlik, Azərbaycan, qonaq, adət-ənənə, mədəniyyət, milli-mənəvi dəyərlər, qonaqpərvərlik modeli

Ключевые слова: Гостеприимство, Азербайджан, гость, обычаи, культуранационально-духовные ценности, модель гостеприимства

Key words: Hospitality, Azerbaijan, guest, customs, culture, model of hospitality, national-spiritual values

Etnik identikliyin əsasını təşkil edən qonaqpərvərlik Azərbaycan xalqının kökündə var. Milli ənənələrimizdə, mentalitetimizdə, habelə folklor nümunələrində bu ənənədən geniş və ətraflı şəkildə bəhs olunmuşdur. Ümumiyyətlə, insanın milli mənsəbiyyəti, əxlaqi görüşləri qonaqpərvərliklə yanaşı bir çox adətlərə də böyük təsir göstərir. Adət və ənənələrin milli özünəməxsusluğu geniş və mürəkkəb problemdir.

Qloballaşan dünyada xalqların ənənəvi mədəniyyətlərinin elementləri surətlə yox olmaqdadır. Bu dəyişikliklər təkcə maddi mədəniyyət nümunələri ilə məhdudlaşmır. Xalqların mənəvi mədəniyyəti, dünyagörüşü, mənlilik hissi də transformasiyaya məruz qalır. Qonaqpərvərlik haqqında ilkin məlumatlar əsrlərin dərinliyinə gedib çıxır. Hələ antik dövrdə ticarətin inkişafı və bununla bağlı səyahətlərin çoxalması, səyyahların qalması üçün xüsusi yerlərin olmasını zəruri edirdi.

Azərbaycan xalqı qədim mədəniyyət ocaqlarından biri olduğundan hələ erkən dövrlərdən başlayaraq coğrafiyaşünasların, tacirlərin, səyyahların diqqətini özünə cəlb etmişdir. Qədim dövrün və orta əsrlərin məşhur səyyahları müxtəlif məqsədlər üçün Azərbaycana səyahət və gəzintiləri bu ölkənin gəzməli, görməli, istirahət etməli yerləri haqqında məlumat verməklə yanaşı, zəngin təbii, sağlamlıq üçün gərəkli olan resursları haqqında dəyərli faktlar əldə etmişlər. Bu isə, Azərbaycanın bir növ tanınması üçün ən zəruri amillərdən biri hesab olunur.

Qonaqpərvərlik fenomeni qüdrətli və ziddiyyətli təzahür kimi tədqiqatçıların, etnoqrafların və cəmiyyətin mədəni elitasının diqqət mərkəzindədir. Qloballaşma proseslərinin sürətlə vüsət aldığı müasir dünyada qonaqpərvərlik ənənəsi mədəniyyətlərin, sivilizasiyaların, dinlərin və dillərin bir-birini qarşılıqlı zənginləşdirməsinə, millətlərin vahid global məkanda sülh şəraitində birgə yaşamasına xidmət edir. Qonaqpərvərlik eyni zamanda mədəni rəngarəngliyin sosial mexanizmlər vasitəsi ilə nəzarətdə saxlamaq və tənzimlənmək üsuludur.

Qonaqpərvərlik qədim tarixə malik və hər bir xalqa xas olan adətdir. Dünya xalqlarının adət-ənənələri fərqli olduğu kimi qonaq qarşılama və qonaq getmə adətlərində də fərqli elementlər mövcuddur. Xalqımız hər zaman qonağa qarşı mülayim, qayğıkeş və səmimi olmuşdur. Xalqımız qonağı evində qarşılaşmaqla yanaşı, hətta çöldə yolunu azmış səyahətçilərə sığınacaq da vermişdir. Adətən xalqımızın məişət həyatında qonaqpərvərlik və qonaq qarşılama qadınlara məxsus vəzifə olmuşdur. Azərbaycan xalqının adətinə görə qonaqpərvərlik dedikdə ilk öncə süfrə mədəniyyəti başa düşülür. Məhz bu yolla zəngin milli yeməklərimizi, süfrə mədəniyyətimizi dünya miqyasında tanıtmışdıq. Kimliyi soruşulmayan, qapını döyən qonaq "Allah qonağı" deyib evə dəvət olunub. Gələn qonağa ilk olaraq çay verilərdi. Çaylar xüsusilə "armudu" adlanan stəkanlarda təqdim olunurdu. Bu stəkanlar estetik görünüşü ilə bərabər istilik saxlama qabiliyyətinə malik olub, çayın tez soyumasının qarşısını alır. Azərbaycan xalqı çay qonaqlığına xüsusi önəm verir. Buna sübut olaraq qədim adət-ənənələrdən biri olan iki gəncin qovuşmasına imza atan "həri" mərasimində qız evinin razılıq əlaməti olaraq süfrəyə "şirin çay" gətirilir.

Qonaqdan yemək yeyib yeməyəcəyini soruşmaq heç də etik sayılmırdı. Yemək süfrəyə gətirilər və qonağa təklif olunardı. Digər xalqlar kimi Azərbaycan xalqı da qonaq gələrkən öz süfrəsinə qədim zamanlardan müxtəlif ləziz təamlarla yanaşı bir sıra keyfiyyətli və dadlı içkilərdən istifadə etmişdir. Heyva şərbəti xoş ətirli, sevilə-sevilə içilən içkilərdəndir. Əsasən Naxçıvan ərazisində geniş yayılmışdır. Süfrə içkisi sayılan heyva şərbəti adətən yağlı xörəklər və plovlarla süfrəyə verilir. Azərbaycan içkiləri müxtəlifliyi ilə seçilir. Bunlardan işgəncəbi, heyva şərbəti, ayran, əzgil suyu, xoşab və s misal göstərmək olar. Qonaqlıq süfrələri adətən, çay dəstgahı ilə sona çatırdı [1, 136-137].

Tədqiq olunan məsələlərin tematikasında mərkəzi və əsas yeri əhalinin mədəniyyəti və onların etnoqrafik cəhətdən öyrənilməsi tutur. Mühüm bir məsələyə aydınlıq gətirsək, məlum olur ki, xəbərsiz gələn qonağın yerləşdirilməsində ən yaxın qohumlar xüsusilə qonşular yaxından iştirak edərtilər. Azərbaycanın hələ qədim dövrlərdə Böyük İpək Yolu üzərində mühüm dayanacaq kimi tanınması ölkəmizdə əcnəbi tacirləri və karvanları qəbul edən və onlara xidmət göstərən müvafiq infrastrukturların - karvansarayların formalaşmasına səbəb olmuşdur. Beləliklə, İpək Yolu xətti üzərində yerləşmiş olan Təbriz, Marağa, Ərdəbil, Gəncə, Ordubad, Nuxa (Şəki) şəhərləri tarixi inkişaf nəticəsində mühüm beynəlxalq ticarət mərkəzlərinə çevrilmişdilər. Bildiyimiz kimi, maddi və mənəvi mədəniyyətin ayrı-ayrı sahələri, məişət münasibətləri, regionun xarakterik cəhətləri məntəqələr üzrə müəyyən fərqli cəhətlərə malik olmuşdur.

Bayram süfrələrini hazırlanmasında əsas məqam həmin bayrama xas elementlərin və adət-ənənələrin icra olunmasıdır. Novruz bayramında süfrənin hazırlanması ilin başa çatmasına bir neçə saat qalmış yerinə yetirilirdi. Bayram süfrəsinə qoyulan şeylər orta əsr mənbələrindən həftəsin adı ilə məlumdur. Yəni bayram süfrəsinə düzülənlər arasında yeddi "s" hərfi ilə başlayan əşya olmalı idi. Bunlar sumaq, sirkə, sarımsaq, səməni, su, süd və s idi. Novruz bayramında qonşulara bayram şirnişi göndərilirdi. Hətta bir-birinin evinə bayram görüşünə gələn qonaqlar bəzəkli xonçalar gətirirdilər. Hal-hazırda bu adət nişanlı qızlar üçün həyata keçirilir. Bayramlardan söz açmışkən, qeyd etmək olar ki, müqəd-

dəs bayramlarımızdan olan ramazan bayramında iftara qonaq dəvət etmək və ya qonaq getmək insanları bir-birinə daha da yaxınlaşdırır. Abşeronda hələ indi sə mövcud olan adətlərdən yeni yetişən meyvələrin qohum-qonşuya paylanmasıdır. Bir qayda olaraq Azərbaycanın toy mərasimlərində qonaqlar üçün xüsusi süfrələr açılırdı. Abşeronda toy adətlərində mövcud olan qonaqlıqlardan biri də “nişanaşı” adlanır. Bu adətə görə oğlan evindən qız evinə plov və ya plovu təşkil edən ərzaqlar (düyü, ət, kərə yağı) o cümlədən yarpaq dolması da aparılır. Qız evi isə gələn qonaqlara xələt verirdi. Həmçinin ramazan bayramında da oğlan evindən qız evinə qonaq gedərlər və bayram sovgatı gətirilərdi. Sovqat əsasən bayram plovundan və müxtəlif meyvələrdən ibarət olurdu. Toy mərasimi üçün hazırlanan süfrələrdə yaxın keçən əsrin ortalarına qədər plov, bozbaş kimi ənənəvi yeməklər üstünlük təşkil edirdisə, sonrakı dövrlərdə bu yeməklərin sırasına kabab, qovurma, müxtəlif balıq yeməkləri, salatlar da əlavə olundu. Balıq xörəkləri daim xalqımızın süfrəsindən əskik olmazdı. Balıq yeməklərindən ən ləziz xörək ləvəngi idi. Qonaqlıq süfrələrinin əsasını təşkil edirdi. Bu zaman təzə balığın içərisində döyülmüş qoz, zirinc və ya da kişmiş əlavə edib bişirərdilər. Ləvəngi Bakıya Lənkərandan keçmişdi. Kababın da ondan artıq növü vardır. Bunlardan xan kabab, tava kababı, ciyər kababı, lülə kababı, tikə kababı, balıq kababı, quyruq kababı və s qeyd etmək olar.

Bəşəriyyət yarandığı ilk dövrlərdən insanların əsas tələbatı məhz, qida məhsullarına olmuş, yaşamaq uğrunda mübarizədə sığınacaq kimi maddi vasitələrlə yanaşı, qidanın əldə edilməsi və qəbulu da mühüm əhəmiyyət kəsb etmişdir. İlk dövrlərdə qida məhsullarının təbiətdən hazır şəkildə alan (yığıcılıq vasitəsilə) ibtidai insanlar sonralar özləri yemək istehsal etməyə başlayırlar.

Ənənəvi qida xalqın, etnosun özünəməxsusluğunun əsas daşıyıcısıdır. Azərbaycan etnoqrafiyasında xörəklərin sadəcə kulinar təsviri deyil həm də qidanın tarixi kökləri, yemək kompleksinin strukturu və dinamikası, insanların qarşılıqlı münasibətlərində onun sosial əhəmiyyəti, masaarxası etiket məhz qonaqpərvərliyin fundamental araşdırılmasını zəruri edir.

Azərbaycanda çörək bütün qidaların əsasını təşkil edir. Azərbaycanda qonaq duz-çörəklə qarşılanmış, çörək etibarlılıq, and yeri sayılmışdır. Çörəyin təndirdə bişirilməsi müasir dövrdə də nəinki dağətəyi rayonlar hətta respublika mərkəzində də geniş yayılmışdır. Diametri 45-50 sm olan dairəvi lövhənin üzərində un ələnilib xəmir formasına salınırdı. Sonra çörəyi uzun formalara salıb yuxarı hissədən xüsusi bəzəklər vurulurdu [2, 127-131].

Xəmir yeməkləri sırasına daxil olan qutabı adətən yaz və payız aylarında ət, göyerti və balqabaqdan hazırlayırlar. Dəvə ətindən bişirilmiş qutabın dadı daha gözəl idi. Dəvə qutabı, dəvə saxlanılan yerlərdə çox bişirilərdi. Dəvə ətini qutabı adətən təndirdə bişirilirdi, onu çörək kimi təndirin divarına yapardılar. Bu qutablar həmcə adi qutablardan böyük olardı. Uzun müddət duz-çörək kəsb sonradan bu dostluğu unudanlar “çörəyi dizinin üstə olanlar adlanırdı. Etiket qaydalarına görə qonağın özünün yemək istəməsi, verilən yeməyi, hazırlanan süfrəni bəyənməməsi heç də xoş qarşılanmazdı. Yeməyi sol əllə götürmək xoşagəlməzdir Etiketə görə yeməyi sağ əllə təqdim edib və qəbul etmək lazımdır. Şəhər yerində estetik görünüşə malik yemək dəsti hər nəfərə ayrılıqda süfrəyə dizayn verilir. Amma kənddə bu qayda xüsusən də bayramlarda tam adət-ənənəylə həyata keçirilir.

Ən geniş yayılmış adətlərdən biri də gələn qonağın sovqat gətirməsidir. Ev sahibinin bu bağlamaya toxunması düzgün sayılmazdı, qonaq özü gətirdiyi bağlamayı açar hər bir ailə üzvünün hədiyyəsini verərdi. Həmçinin ev sahibi qonağı yola salanda xüsusilə rəsmi qonaqlar olduqda onlara hədiyyələr təqdim edərdi. El arasında qonaq gələnə qohumlar da qonaq dəvət edərdilər. Bu adət indi də yaşanmaqdadır. Xüsusilə başqa ölkədən olan həmyerlimiz, istərsə də əcnəbi qonaq olduğu evin qohumları tərəfindən qonaq çağırılır və ona müxtəlif hədiyyələr verilir. Qonaq olan süfrədə masanın arxasında yuxarı tərəfdə ağsaqqal əyləşər. Ənənəyə görə qadın və kişilər ayrı əyləşərdilər.

İnsanların qidalanmasında onların yaşı, əmək fəaliyyəti, iqlim şəraiti əsas deyil, adət-ənənələr, mədəni inkişaf səviyyəsi xüsusi əhəmiyyət kəsb edir. Ayır-ayrı etnoqrafik bölgələr qonaq qarşısına çıxarılaçaq üz ağardan yeməkləri ilə məşhurlaşmışdı. Qonaq hansı yeməyi xoşladığını deməməlidir. Öz növbəsində ev sahibi qonaqdan hansı yeməyi yeyəcəyini soruşmamalıdır. Bu etiket qaydalarına ziddir. Süfrədə su, çörək, duz mütləq olmalıdır. Yeməkdən sonra ilk dəfə süfrədən çörəyi yığışdırardılar. Zaqatala bölgəsində vaxtilə üç gün davam edən oğlan toyuna dəvət olunmuş qonaqlar üçün açılan süfrəyə “toy aş” deyilən plov verirdi. Yeməkdən sonra ortaya qaval gətirilirdi ki, hər qonaq imkan daxilində onun içinə pul salar, bu da “dövrən yığıcı” adlanır. Cənub torpaqlarında bu günə “sabahda” deyirlər. Bunun başqa adı “düyün süfrəsi, uzaq keçmişdə isə həmin süfrə “şülən adlanırdı [3, 211].

Azərbaycanda müqəddəs sayılan çörək adətən buğda unundan hazırlanırdı. Adətən çörək ya sacda ya da təndirdə bişirilirdi. Otuz növdə çörək bişirilirdi. Kənd yerlərində hələ də bu adət qorunub saxlanılır. Kənd əhalisi ev çörəyi yeməyə üstünlük verir. Digər un məmulatlarından düşbərə, qutab, xəngəl, gürzə və s. Xəngəlin iki növü var: sulu və quru xəngəl. Sulu xəngəl adətən süfrəyə yağlı, qızardılmış xörəklərdən qabaq birinci yemək kimi verilir. Quru xəngəl isə əsas yemək idi. Abşeron ərazisində qonağa təqdim olunan yeməklər arasında düşbərə, qutab üstünlük təşkil edirdi. Zəngin mətbəximizin məşhur yeməklərindən olan plovun 50-dən artıq növü mövcuddur. Bölgələr üzrə növləri dəyişən plovun səbz-qovurma, südlü plov, döşəmə plov, lobyacılov, şüyüdlü aş, boranı plov və s. Plov bayramlarda, yas mərasimlərində və əziz qonaqların gəlişi zamanı bişirilir. Həmçinin Xəzərətərafı bölgələrdə xüsusilə Abşeronda kütüm balığı müxtəlif ədviyyatlarla plovun yanında süfrəyə təqdim olunur [4, 130].

Antoni Cenkinson dövrünün dəniz səyyahı olmaqla yanaşı, həm də diplomat və tacir idi. Antoni Cenkinson öz səyahətnaməsində Şirvanın həyat tərzi, yaylaq həyatı, nadir xalçaları, bəzəkli parçaları və s. haqqında ətraflı məlumat verir. Əsas, maraqlı məqamlardan biri odur ki, Cenkinson Şirvan hakimi Abdulla xan tərəfindən qəbul olunarkən təşkil olunan nahar məclisində 290 cür xörək, müxtəlif yemək və meyvələrin verilməsidir. Bu isə xalqımızın adət-ənənələrinin xüsusilə qonaqpərvərliyinin, mətbəximizin, xörəklərimizin öyrənilməsi üçün zəngin faktlardır. İndi də səyyahın gündəliyindən bir parçaya müraciət edək. “Bu olduqca gözəl kral şəhərində mənim üçün yer ayrıldı... Ertəsi gün ayın 19-da mənə əmr olundu ki, kralın yanına gedim. Kralın adı Abdulla xan idi. Bu zaman onun iqamətgahı, Şamaxıda bərk istilər olduğu üçün şəhərdən 20 mnl aralıda uca dağlarda idi. Avqustun 20-də mən onun yanına çatdım. O, mənə

gülürüzlə qarşılıdı. Kral məni nahara dəvət edib, öz yaxınlığında oturmağı əmr etdi. Nahar vaxtı süfrələr açıldı və xörəklər verildi. Xörəklər növlərinə görə cərgə ilə düzülüşdü. Süfrədə 140 cür yemək var idi. Bu xörəklər yeyildikdən sonra qabları süfrə ilə birlikdə yığışdırıb təzə süfrələr saldılar. Süfrəyə 150 dövrə meyvə və ziyafət yeməkləri gətirildi. Belə ki, iki dəfə 290 cür yemək verildi [1, 126].

Uzaqdan gələn qonaq xüsusən məşğuliyyət sahəsinə görə səyyah, alim, mühəndis, həkim, bir sözlə müxtəlif elmi biliklərə sahib insan nəinki ev sahibinin, həmçinin qohumların, qonşuların, həmkəndlilərin diqqət mərkəzində olur, ondan yeni xəbərlər öyrənirdilər. Adət-ənənəmizə görə qonaq evdən gedəndə əgər uzaq yola gedirsə, ona yol üçün yemək tədarükü verilir. Ev sahibi qonaq qarşısında hər hansı ailə üzvünə - həyat yoldaşına, qızına, oğluna yeməyin keyfiyyətinə, kəmiyyətinə görə acıqlanarsa o zaman qonaq özünü təhqir olunmuş hiss edər.

Qonaqpərvərliklə bağlı bir sıra adətlərimiz formalaşmışdır. Qonaq yanında incikliyi və yorğunluğu bildirməzlər. Qonağı gülürüzlə qarşılayarlar. Qonaqla acı danışmazlar. Qonağı qapıdan qaytarmazlar. Qonağın sözünü kəsməzlər.

Müxtəlif məqsədlərlə verilən qonaqlıqlardan biri də “ev gördü” adlanır. Gələnlərə qonaqlıq süfrəsi açmaq da bir ayrı adət idi. Ailə yeni mənşildə məskunlaşandan sonra qohum, qonşular, eləcə də kənd sakinləri müəyyən bir hədiyyə alıb, “ev gördü”sünə gələrdilər. Əsasən gələn əziz qonağa heyvan kəsmək və təndir çörəyi bişirmək müqəddəs sayılan adətlərdəndir [4].

Bununla yanaşı, qeyd etmək lazımdır ki, bu mühüm tarixi mənbələr uzun müddət xüsusi tədqiqat obyektinə olmamış, nəşr olunmuş əsərlərin əksəriyyətində əsas diqqət bu və ya digər adət-ənənələrin ayrı-ayrılıqda ümumi təsvirinə yönəldilmiş, onların dəqiq və sistemli şəkildə öyrənilməsi məsələləri kənarda qalmışdır. Hal-hazırda müasir kommunikasiya vasitələrinin inkişafı nəticəsində müxtəlif sosial şəbəkələr və s. istər yaxın istərsə də uzaqdan gələn qonağın gəlişindən əvvəlcədən xəbərdar olunur. Xalqımız hər zaman qonağı qarşılayarkən evin təmizliyinə otaqların xüsusilə pərdələrlə və xalçalarla bəzədilməsinə üstünlük vermişdir.

Qonaqpərvərlik mənəvi mədəniyyətin sütunu kimi tarixin özəyi olmuşdur. Belə bir deyim də mövcuddur ki, “gözləri yol çəkən adamın deyərlər, evinə qonaq gələcək”. Bir-birinə alqış deyəndə “evindən qonaq-qaran əskik olmasın! deyərlər. Azərbaycanda qonağa dini ayrı-seçkilik qoyulmur. Qonaq istər müsəlman istər qeyri-dinə mənsub olsun onun önəmi yoxdu. Ev sahibi hamıdan əvvəl yeməyə başlamalı və hamıdan sonra yeməkdən əl çəkməlidir. Yeməyə başlamazdan əvvəl Allahın adını çəkib "bismillah" deyirlər. Əgər süfrəyə müxtəlif xörəklər gətirilirsə, hər dəfə Allahın adı ayrıca çəkilir. Qaydadır ki, başqalarına nisbətən süfrədən çox tez əl çəkmək olmaz, digər qonaqlar da yeyib qurtarana qədər səbir edib gözləmək lazımdır. Əgər başqaları əlini çəkibsə, mütləq digərləri də ac olsalar belə, əllərini süfrədən çəkməlidirlər. Qonaq yanında yaxşı davranış, mövcud şəraiti düzgün qiymətləndirmək, mehmana layiq olduğu səviyyədə qulluq göstərmək, vəziyyətin incəliklərini duymaq ev sahibinin üzərinə düşən məsuliyyətdir. Adətə görə ev yiyəsi bütün yeməklərdən yeməklə yanaşı həm də yeməyə hamıdan əvvəl başlayıb sonda bitirərdi.

Bütün dövrlərdə azərbaycanlıların qonaqpərvərliyi qonşu ölkələrlə yanaşı Yaxın Şərqdə də məşhur idi. Qədim dövrlərdə varlı ailədə əgər qulluqçu ərzaqla dolu çantanı qonağa təqdim edirdisə, bu qonağın geri qayıtmasına işarə idi. Vacib qonaqların qarşılınması zamanı xüsusi ritual mövcud idi. Qonağı qarşılamaq üçün xalq müəyyən yerdə toplaşır. Onlar iki hissəyə ayrılırdı. Birinci qrupun başında ağsaqqallar gedirdi. Onlar özləri ilə hədiyyələr aparırdı: xüsusi bişirilmiş çörək və ya lavaş, duz, güzgü, şərbət və qırmızı parçaya bükülmüş müxtəlif şirniyyatlar. İkinci qrupu isə dövlət qulluqçuları, müğənnilər, musiqiçilər təşkil edərək birincidən arxada gedirdi. Qonağı qarşılamağa milli geyimdə girdirdilər. Qonağı musiqi ilə salımlayıb, onlara duz-çörək, şərbət təqdim edirdilər. Qızlar isə qonaqların ayağının altına gül atırdılar. Qonaq evə daxil olanda isə onun ayaqları altına gözəl Bakı, Quba, Şirvan xalçalatı səridilər [5, 41-50].

Şirniyyat məhsullarının hazırlanması bütün Azərbaycan üçün xarakterik olsa da, onların bəziləri məhəlli lokal xüsusiyyətləri ilə seçilirdilər. Belə ki, xalq arasında daha çox Şəki halvası, Şamaxı mütəkkəsi, Zaqatala və Bakı qurabiyəsi, Qarabağ kətəsi, Bakı və Gəncə paxlavası, Naxçıvanın təndir çöçəsi, Lənkəran külçəsi, Quba- Xaçmaz qozçörəyi, Ordubad qozlu dürməsi, Lənkəran çanqurisi, Quba tıxması, Muğan qəliti və b. ləziz təamına, yüksək ustalıqla hazırlanmasına görə adla söylənilirdi. Külçə-oma, südlü çörək, şirinçörək. Bakıda bu şirniyyat südsörəyi adlanır. Şəki zonasında bu oma, Ağdam, Füzuli və Qəbələ zonasında külçə, Quba zonasında tıxma adlanır. Qubada deyirlər ki, qonaq evin yaraşığıdır. Uzaqdan gələn qonaq üçün əvvəlcə bir əlqaf hazırlanar [6, 95].

Son yüzillikdən bəhs etsək Bakıda olmuş alim və səyyahlar şəhərin nəinki iqtisadi və ictimai vəziyyəti ilə maraqlanır, habelə əhalisi ilə də yaxından təmasda olaraq, onlarla ünsiyyət bağlayaraq, xasiyyət və təbiətlərini yaxından öyrənmişdilər. Hamı bir ağızdan bəkililərin qonaqpərvər olduqlarını dönə-dönə qeyd etmişdilər. Xalqımızın şifahi xalq yaradıcılığından, xüsusilə də el arasından, xalq kütlələrindən toplanmış bayatılarda qonağa aid müxtəlif deyimlər əks olunmuşdur.

Əziziyəm, dürr ordan,
Yaqud ordan, dürr ordan.
Qonaqsan, elə otur,
Deməsinlər dur ordan.

Bu torpağın nəyi bol?
Mahnısı, çörəyi bol.
Hamı qonaq çağırır,
Hamının əzizi ol.

Bitib tükənməyən bayatı xəzinəmizdə bu misralardan da görüldüyü kimi davranışlarda müəyyən tələblərin olması, təkcə ev sahibinin deyil hətta qonağın belə nizam-intizama riayət etməsi bariz şəkildə göstərilir. İkinci bayatıda qəti aydın olur ki qonağın hamı üçün dəyərli və onun üçün daim bol süfrənin olduğu bildirilir. Xalq nəyi yaradırsa, düşünüb yaradır və hər bir folklor nümunəsinə bədii kamillik bəxş edir. Eyni zamanda burada estetik fikrin paradoksallığı və assosiativliyi də izlənilir [7].

Xalqımızın qonaqpərvərliyinin əsas cəhətlərindən biri də müxtəlif dövrlərdə ayrı-ayrı xalqların Azərbaycan ərazisində məskunlaşmasıdır. Cəmiyyətdə ən mühüm ünsiyyət saxlamaq vasitəsi olan qonaqpərvərlik adəti müxtəlif xalqların, eləcə də eyni xalqın və ya müxtəlif etnik qrupların üzvləri, hətta bir sıra sosial təbəqələr arasında geniş yayılmışdır. Cəmiyyət dəyişdikcə adət və ənənələr də təkmilləşmiş, millətin, xalqın yaradıcılıq nümunələrini yaşatmış, nəsildən-nəslə ötürmüşdür. Yeni yaranan hər bir mənəvi dəyər isə tarixi ənənələrimizin varisi kimi təşəkkül tapmışdır. Bu səbəbdən də bütün dövrlərin adət və ənənələrində baş verən yeniliklərin, istiqamətlərin öyrənilməsinə böyük ehtiyac vardır. Belə bir inanc da mövcuddur ki, qonaq evə daxil olanda sağ ayaqla daxil olur, çıxanda sol ayaqla tərk edir. Qonağın qarşılınması həm də ailənin sosial təbəqəsindən, qonağın gəliş vaxtından asılıdır. Milli və mənəvi dəyəərə çevrilən mətbəx və süfrə mədəniyyəti qonaqpərvərlik adətləri ilə eyniləşdirilir. Xalqımızın dilində belə bir deyim də mövcuddur ki, “Qonağın ruzisi özündən qabaq gələr”. Bu o deməkdir ki, lap kasıb evdə belə qonağı qarşılamaq üçün, süfrə açmağa nemət tapılar. Xalq arasında qonaq getmə ilə yanaşı qonaq dəvət etmə adəti də geniş yayılmışdır. Bu müxtəlif bayram və mərasimlər üçün də ola bilər. Nişan, toy, xınayaxdı, ev gördü, uşağın qırx mərasimi və s məqsədlə qonaq çağırılır. Keçmişdə adətə görə gəlin köçən qız toydan əvvəl qohum-əqrəbə tərəfindən qonaq çağırılırdı və ona müxtəlif hədiyyələr verilərdi. Son zamanlar xalq məişətində baş verən əsaslı dəyişikliklər nəticəsində yuxarıda qeyd etdiyimiz adət-ənənələrin bir qismi aradan çıxmış, bir qismi də hələ də öz məişəti əhəmiyyətini saxlamaqdadır [8, 191].

Azərbaycan ailəsində körpəyə "adqoyma" mərasimi də bir şənliyə çevrilirdi. Körpənin 40-cı bəzi yerlərdə bu mərasim 7 və 10-cu günündə keçirilən bu mərasimə dəvət olunanlara qonaqlıq verilərdi. Kənd yerlərində insanlar ağır zəhmətə qatlaşaraq toy mağarları qurur, məclisin süfrəsinin açılması üçün onlarla insanın məişət şəraitində səmimi münasibətlə qonaqları qarşılamaq üçün ev sahibi ilə baş-başa verib çalışması, onların düşüncələrinin bir-biri ilə bölüşməsi qonaqpərvərliyin əsas mahiyyətini təşkil edir. Mövcud qaydaya görə cüt işlənən ifadələr var. Qonaq-ev sahibi, yaxın qonaq, uzaq-qonaq.

Turizmdə qonaqpərvərlik məsələlərinə çox əhəmiyyət verilir. Azərbaycanda bugünkü vəziyyətdə turistləri maraqlandıran və cəlb edə bilən folklor bayramları, milli incəsənət qalereyaları, festivallar, həmçinin ekskursiya milli qonaqpərvərliyimizin danılmaz sübutudur. Xalqımızın etnoqrafiyası Qafqaz, bir qədər də geniş mənada, Yaxın və Orta Şərq xalqlarının etnoqrafiyasının ayrılmaz tərkib hissəsidir. Xalqımızın milli yeməkləri dünyada danışılan qidalar arasındadır. Bu zəngin mətbəxin yeməkləri hər il ölkəmizə gələn çoxlu turistlərin düşüncələrində özünü göstərir.

Qonaqpərvərlik hər bir xalqın iqtisadi həyatının, etikətinin və dünyagörüşünün göstəricisidir. Əgər qonaq səyyahdırsa, çox vaxt demək olar ki, ev sahibi onu kəndin sonunadək yola salırdı. Qonaqlar əsasən yaş etibarilə stolun yuxarı tərəfində, ev sahibi ilə bircə, daha cavanlar isə qapı tərəfdə əyləşərdilər. Xüsusilə kənd yerində hər bir azərbaycanlı ailəsində samovar var və bu demək olar ki, qonaqların gəlişi zamanı istifadə olunur. Çay hamıya eyni vaxtda süzülür. Adətə görə ev sahibi ilk olaraq çayı içib, sonrakı fincanı yaşca böyük olan qonağa verməlidir. Son vaxtlar belə bir tendensiya nəzərə çarpır ki, əgər qonaq yaxın insan-

dırsa, qohum və s. ona ilk öncə çay təqdim olunur. Amma yenə də qonaq uzaqdan gəlibsə ona çay süfrəsindən əlavə hər hansı bir isti yemək hazırlanır.

Hazırda dünyada müxtəlif mətbuat orqanlarında və elmi əsərlərdə ən çox müzakirə edilən mövzular: qloballaşma və onun ayrı-ayrı xalqların ənənəvi, mədəni həyat tərzlərinə, adət-ənənələrinə təsiri haqqında bir-birinə zidd mövqelərdir. Müasir dövrdə məhz bu təsir qonaqpərvərlikdən də yan keçməmişdir. İnternetin mövcud olduğu şəraitdə insanların əlaqə imkanları daha da genişlənilir. Bunun müqabilində insanlar artıq qonağın gəlişindən öncədən xəbərdar olurlar və yaxud video görüntülü danışıqlardan istifadə edərək həm bayramlaşır, həm də bir-biri ilə əlaqə saxlayırlar.

Azərbaycan tarix boyu müxtəlif xalqlar, dini-fəlsəfi sistemlər, habelə mü-tərəqqi şəxsiyyətlər üçün rahat yaradıcılıq məkanı rolu oynamışdır. Bu diyarda tolerantlıq mədəniyyətinin də qədim tarixi var. Onun köməyi ilə insan aid olduğu etnosun idealları, standartları ilə həmrəy olur və başqa xalqlarla özünü müqayisə edir. Sadə, əməksevər, açıqürəkli və qonaqsevər Azərbaycan xalqı öz tolerantlıq mədəniyyətinə görə də bu gün dünyaya nümunə göstərir. *Azərbaycan əhalisinin əsas hissəsi azərbaycanlılardan və ölkənin müxtəlif guşələrində yığcam halda yaşayan 30 adda etnik qruplardan ibarətdir.* Saxurların mətbəxində bir çox yemək növləri qaxacla hazırlanır. Bundan başqa onların mətbəxində “sürfüllü”, “xikeyi”, “xingili” adlı yemək növləri də məşhurdur [1, 298-301]. Azərbaycanın yeməkləri Qafqazda şöhrət qazanmış və demək olar ki, bütün Qafqaz xalqlarının yemək süfrəsinin zənginləşməsinə həlledici təsir göstərmişdir [9. 298-300].

Qonaqpərvərliyə verilən önəm qonaq qarşılayarkən vacib olan üsul və normalara riayət etməkdir.

- qonağın usandırıcı olmaması
- qonağın ev sahibinin yanında əməl edəcəyi qanunlar.

Müasir dünyada qonaqlıq adəti keçmişlə müqayisədə eyni olmadığından indi kiminsə evində nə qonaq üçün ayrılan otaq var, nə onun istifadə edəcəyi əşyalar var. Çünki kiminsə qonaq qalmağa ehtiyacı yoxdur.

Xalqımız tərəfindən yaradılan hər bir adət və ənənə, milli dəyər uzunömürlü olub. İnsanlar ilk öncə xalq tərəfindən keçirilən mərasimlərin təbii olmasına inanmış və özünəməxsus şəkildə qeyd etmişdir. Belə olduqda məhz milli adət və ənənələrdə simvolik elementlər formalaşmışdır. İnsan mənəviyyətinə çevrilən bu amillər isə qonaqpərvərlik sistemində xüsusi əhəmiyyət təşkil edir. Azərbaycanlılar Qurban bayramı gününü xeyir və bərəkət günü, hüzur, sevinc və şadlıq bayramı kimi qeyd edirlər. Bayram günlərində evlər təmizlənir, dadlı-təmli yeməklər bişirilir, ən gözəl paltarlar geyilir, dostlar, qohum-əqrəba bir-birinin evinə qonaq gedib bayramlaşır.

Gürcüstanda yaşayan Azərbaycan türklərinin ənənəvi toy adətləri zəngin və çoxcəhətli olub, türk tayfalarında yaranmış milli adət və ənənələr silsiləsinin Borçalı mahalında davamçısıdır. Əlbəttə, Borçalı türklərinin toy mərasimləri və şənlikləri bu qeyd olunanlarla bitmir, onun özünəməxsus zəngin adət və ənənələri, yas mərasimləri, qonaqpərvərlik, əhaliyə aid olan müxtəlif biçimli və ölçülü etnoqrafiyası vardır. Xeyir, şər, bayram və s. mərasimlərlə əlaqədar yaxından və uzaqdan dəvət olunan qonaqlar gəldiyi evin sahibi yüksəkliyində dayanır. Qonağın yola salınması isə xüsusi diqqət və qayğılar altında icra olunur. Bu mərasimlər yerli xalq (azərbaycanlılar) tərəfindən bu günə kimi qorunub saxlanılır və

gələcəkdə də inkişaf etdiriləcəyi heç kəsdə şübhə doğurmur [6].

Sözsüz, Azərbaycanın bütün şəhər və kəndlərinin adət-ənənələri haqqında söhbət açmaq və onu tam təfəsilatı ilə bir məqalədə tədqiq etmək qeyri-mümkündür. Bu baxımdan qonaqpərvərliyin təbliği və dərinlən araşdırılmasına böyük ehtiyac vardır. Qonaqpərvərlik bir-birindən uzaqda yaşayan millətləri bir-birinə doğmalaşdırır, bu da tərəqqiyə, mədəni inkişafa xidmət edir. Gündən-günə möhkəmlənən qarşılıqlı əlaqələr, yaxınlaşma, zənginləşmə obyektiv inkişaf prosesi-dir. Qonaqpərvərliyin icrası yalnız yaxşı süfrə bəzəyib qonağı yola salmaqdan ibarət deyildir. Qonaqpərvərlik həm də fikirləri, düşüncələri bölüşməkdir.

ƏDƏBİYYAT

1. Azərbaycan etnoqrafik məcmuəsi. Tədqiqat və materiallar. I buraxılış. Bakı. 1964. s 177.
2. Народы Кавказа. II. Под редакцией Б.А.Гарданова, А.Н.Гулиева, С.Т.Еремьяна, Л.И.Лаврова, Г.А.Нерсесова, Г.С.Читая. Москва 1962. с 612.
3. Azərbaycan toyu. Toy mədəniyyətimizin bələdçisi. Bakı. 2003. s 239.
4. Azərbaycan etnoqrafiyası III cildə. 2-ci cild.. Bakı 2007.s 384.
5. Советская этнография. Вайнштейн С.И. (Москва). Актуальные вопросы полевого исследования традиционно-бытовых культур народов СССР. 1985. 3 выпуск. Май-Июнь. с 173.
6. Mərasimlər, adətlər, alqışlar. Bakı. 1993. s 348.
7. Azərbaycan ağız ədəbiyyatında bayatılar. Gəncə. 2012. S 376.
8. Кавказский этнографический сборник. IV. Москва. 1969. с 191
9. Cavadov Qəmərşah. Azərbaycanın azsaylı xalqları və milli azlıqları. Bakı. "Elm" nəşriyyatı. 2000. s 439.
10. Этнология [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по гуманитар. Специальностям и направлениям подгот. /А.П.Садохин. М.: Гардарики, 2005. с 352.

Фатима Магеррам кызы Ганиева

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ АЗЕРБАЙДЖАНСКОГО ГОСТЕПРИИМСТВА

РЕЗЮМЕ

В статье рассматриваются особенности традиций гостеприимства у азербайджанцев, дается общая характеристика основных его элементов, как в прошлом, так и в современных условиях. Делается акцент на то, что гостеприимство – это важный показатель качества предоставляемых услуг, понятие, которое относится к качеству культуры. Раскрываются такие черты, как гостеприимство и дружелюбие, уважение к традициям и обычаям предков. Гостеприимство - одна из характерных черт народа Азербайджана.

Гостеприимство имеет глубокие корни и присуще всем народам мира. Как и другие традиции, каждый народ имеет собственные обычаи приема и провожания гостей. Гостеприимный прием еще при первобытном обществе оказывался всем отставшим от своего племени людям, пу-

тешественникам, а также каждому, кто нуждался в ночлеге и защите. По причине отсутствия связи с внешним миром каждое племя принимало гостя как вестника и оказывало ему особое почтение.

В результате длительного совместного развития у соседних народов сложилась самобытная этика и культура гостеприимства, различаясь в деталях, они имели схожие черты. Наряду с другими обычаями у каждого народа существовали присущие только ему обряды гостеприимства, правила приема гостей и посещения друзей. У азербайджанцев также с древних времен существовали очень интересные и поучительные обычаи гостеприимства, соответствующие требованиям и сегодняшнего дня.

Гостеприимство анализируется как универсальное этическое начало. Оно рассматривается в социальном и в личном аспектах. Показано, как через гостеприимство раскрываются архетипические образцы и этические нормы поведения, при этом гостеприимство выступает как одна из этических добродетелей.

Fatma Maharram gizi Ganiyeva

COMPONENTS OF THE AZERBAIJAN HOSPITALITY

SUMMARY

We consider the traditions of the hospitality of Azerbaijan people in this article. Authors give general description of basic elements of these traditions and compare today and early traditions. Accent to the fact that hospitality is the important index of quality of services, the concept, which relates to the quality of culture, is made. Opens up features such as the hospitality and friendliness, respect for the traditions and customs of their ancestors. Hospitality is one of Azerbaijan features.

Hospitality has a long history, one that is inherent in all nations of the world. Like other traditions of each nation it has its own traditions of hospitality and visiting.

The hospitality with the roots going backward to the period of primitive communal tribe, at that time are done to the people, travelers lost their way, those in need of spending of night and seeking protection. At that time, there was no contact with the outside world, so every person coming to tribe is accepted with respect as the herald of news.

As a result of long joint cultural development of neighboring peoples there were original ethics and culture of hospitality differed in details but at the same time they had common features in customs. Along with other customs, each nation had its peculiar ceremonies of hospitality, the rules of having guests and visiting friends. Azerbaijanis since ancient times have had very interesting and instructive customs of hospitality, which also fit contemporary life as well.

Hospitality is analyzed as the universal ethical principle. It is discussed in the social and in the personal aspects. It is shown how archetypical samples and standards of ethical conduct are explained through hospitality, and the hospitality stands as one of the ethical virtues.