

Oğuznamələrdə milli mətbəximizin izləri

Qorxmaz Əlilicanzadə

Sənətsünaslıq üzrə fəlsəfə doktoru, dosent,
E-mail:alilicanzade@rambler.ru

Annotasiya. Oğuz türklərinin tarixi, qəhrəmanlıqları və soy-kökü ilə bağlı tarixi mənbələri əsasən “**Oğuznamə**”lərdə oxuyub müəyyən məlumatlar əldə edirik. Oğuz türklərinin tarixi təkcə qəhrəmanlıqla bitmir, “**Oğuznamə**”lərdə türklərin adət-ənənələri, mətbəxi, mədəniyyəti, incəsənəti barədə də müəyyən məlumatlara rast gəlirik. Nəzərinizə çatdırım ki, oğuznamələrin müxtəlif versiyaları və müəllifləri olub. Ortaya belə bir sual çıxı bilər ki, görəsən neçə Oğuznamə var? Oğuznamələr fərqli dövrlərdə müxtəlif müəlliflər tərəfindən yazıldığı üçün dəqiq say məlum deyil. Əsasən əldə 4-5 mənbə mövcuddur. Xalq arasında yayılmış şifahi versiyalar da mövcuddur.

Oğuz türklərinin tarixi, qəhrəmanlıqları və soy-kökü ilə bağlı tarixi mənbələri əsasən “**Oğuznamə**”lərdə oxuyub müəyyən məlumatlar əldə edirik. Oğuz türklərinin tarixi təkcə qəhrəmanlıqla bitmir, “**Oğuznamə**”lərdə türklərin adət-ənənələri, mətbəxi, mədəniyyəti, incəsənəti barədə də müəyyən məlumatlara rast gəlirik. Nəzərinizə çatdırım ki, oğuznamələrin müxtəlif versiyaları və müəllifləri olub. Ortaya belə bir sual çıxı bilər ki, görəsən neçə “**Oğuznamə**” var? Oğuznamələr fərqli dövrlərdə ayrı-ayrı müəlliflər tərəfindən yazıldığı üçün dəqiq say məlum deyil. Əsasən əldə 4-5 mənbə mövcuddur. Xalq arasında yayılmış şifahi versiyalar da mövcuddur.

Açar sözlər: mətbəx, ənənə, mədəniyyət, oğuz, türk

Məqalə tarixçəsi: göndərilib – 08.06.2025; qəbul edilib – 19.06.2025

Traces of our national cuisine in Oghuznames

Gorkhmaz Alilijanzadeh

PhD in art studies, Associate professor
E-mail:alilicanzade@rambler.ru

Abstract: We obtain certain information by reading historical sources about the history, heroism, and lineage of the Oghuz Turks mainly in the “Oghuznames”. The history of the Oghuz Turks does not end with heroism alone; in the “Oghuznames” we also find certain information about the customs, cuisine, culture, and fine arts of the Turks. Let me bring to your attention that there were different versions and authors of the Oghuznames. A question may arise as to how many Oghuznames are there? Since the Oghuznames were written by different authors at different times, the exact number is unknown. There are mainly 4-5 sources available. There are also oral versions spread among the people.

Key words: cuisine, tradition, culture, Oghuz, Turkish

Article history: received – 08.06.2025; accepted – 19.06.2025

Giriş / Introduction

Oğuz türklərinin tarixi, qəhrəmanlıqları və soy-kökü ilə bağlı tarixi mənbələri əsasən **“Oğuznamə”**lərdə oxuyub müəyyən məlumatlar əldə edirik. Oğuz türklərinin tarixi təkcə qəhrəmanlıqla bitmir, **“Oğuznamə”**lərdə türklərin adət-ənənələri, mətbəxi, mədəniyyəti, incəsənəti barədə də müəyyən məlumatlara rast gəlirik. Nəzərinizə çatdırım ki, oğuznamələrin müxtəlif versiyaları və müəllifləri olub. Ortaya belə bir sual çıxır ki, görəsən neçə **“Oğuznamə”** var? Oğuznamələr fərqli dövrlərdə ayrı-ayrı müəlliflər tərəfindən yazıldığı üçün dəqiq say məlum deyil. Əsasən əldə 4-5 mənbə mövcuddur. Xalq arasında yayılmış şifahi versiyalar da mövcuddur.

“Kitabi-Dədə Qorqud” – Bu əsərin müəllifi dəqiq bilinmir, amma 16-cı əsrdə Əbu Bəkr ibn Əbdülrəhim tərəfindən Osmanlı sarayına təqdim edildiyi məlumdur. Əslində dastanda hadisələr çox qədim dövrlərə gedib çıxır.

“Rəşidəddinin Oğuznaməsi” – Ərəb və fars dillərində yazan Rəşidəddin Fəzlullah (14-cü əsr) **“Cami üt-Təvarix”** adlı əsərində Oğuznaməni qeyd edib.

“Əbülqazi Bahadur xanın Oğuznaməsi” – 17-ci əsrdə Xivə xanı Əbülqazi Bahadur xan **“Şəcərəyi-Tərkimə”** (Türkmənlərin şəcərəsi) adlı əsərində Oğuz xanın və Oğuz türklərinin tarixindən bəhs edir.

“Təvəkkül bəyin Oğuznaməsi” – 18-ci əsrdə yazılmış bir başqa versiyadır.

Qədim türklərin həyat tərzini, adətlərini və gündəlik məişətini araşdırarkən **“Oğuznamə”**lər və dastanlarda müəyyən **“təsvir”** əldə etmiş olur. Adı çəkilən əsərlərdə türklərin yedikləri yeməklər və süfrə mədəniyyəti də qeyd olunub. Oğuznamə əsərlərində yeməklər və qida adətləri barədə əldə etdiyimiz məlumatları təqdim edirik.

1. **Ət və süd məhsulları üstünlük təşkil edir** – Oğuz türkləri köçəri və yarımköçəri həyat sürüblər, onların əsas qidaları ət, süd, qatıq, pendir, kərə yağı, qımız (at südündən içki) və digər süd məhsulları olub. Dastanlarda qonaqlara bolluca ət və süd verildiyi qeyd olunur [3].

2. **Kabab və bişmiş ət** – **“Oğuznamələr”**də qızardılmış və qaynadılmış ətə üstünlük verildiyi görünür. Döyüşlərdən və ovlardan sonra **qoyun, at və maral əti** bişirilib yeyilirdi [1].

3. **Bozqır yeməkləri** – Döyüşçülər üçün **qovurma və qurud (qurudulmuş qatıq)** kimi uzun müddət saxlanıla bilən yeməklər hazırlanırdı [1].

4. **Çörək və undan hazırlanan yeməklər** – Oğuzların çörəkləri arasında **yuxa, kömbə, lavaş və qoğal** kimi məmulatlar olub. Qaynadılmış və qızardılmış xəmir xörəkləri də mövcud idi [3, 4].

5. **Ov ətləri və qida bolluğu** – Dastanlarda Oğuz bəylərinin və igidlərinin ov etdikdən sonra ov ətlərini dostları ilə paylaşmaları, süfrələrin bolluğu təsvir edilir [3].

Yeməklərin siyahısına nəzər salsaq görürük ki, türk dövlətlərində, şimali Qafqazda yaşayan xalqlarda, bir çox ölkələrdə bu yemək növlərinə bənzər və oxşar adlara, bişirmə üsullarına rast gəlinir. Qədim dövrlərdə səyyahlar, diplomatlar, missionerlər, tacirlər xarici ölkələrə səyahətə gedəndə gördüklərini yazır, sonradan kitab şəklində çap etdirirdilər. Müharibələr dövründə əsgərlərə xidmət edən aşbazlar da yerli əhəlidə gördükləri fərqli yeməkləri öyrənib qeydlər aparırdılar. Sonradan öz ölkələrində oxşar və ya fərqli yanaşma ilə bəyəndikləri yeməkləri hazırlayırdılar. Bu səbəbdən də yeməklərin adı ya olduğu kimi, ya da fərqli, yeni adlarla dünya mətbəxlərində yayılmış olur.

Oğuz süfrə adətləri və yemək mədəniyyəti özünəməxsusluğu ilə digər xalqlardan fəqrlənir. **“Oğuznamə”**də qonaqlıq və toy süfrələri mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Xüsusilə **“Kitabi-Dədə Qorqud”**dakı epizodlarda böyük ziyafətlər, qurban kəsilməsi və yemək paylaşımı təsvir olunur. Qonaq üçün qurban kəsilməsi əsas adətlərdən idi. Qoyun və at əti hörmətli qonaqlara təqdim edilirdi. Böyük ziyafətlərdə təkəbbürlü davranmaq, yeməylərə yersiz müdaxilə və ya qonağa hörmətsizlik etmək qəbul edilməz sayılırdı. Yeməkdən əvvəl və sonra dua etmək, yeməyi ehtiyacı olanlarla paylaşmaq əsas qaydalardan biri idi. Qadınlar süfrənin qurulmasında

böyük rol oynayır, kişilər isə əsasən qonaqların qarşılama və əti doğramaqla məşğul olurdular. Bu mənbələrdə “Oğuznamə”lərdə təsvir olunan yeməklər, onların hazırlanma üsulları və qida adətləri haqqında ətraflı məlumatlara rast gəlirik. “Oğuznamə”lərdə yeməklərin hazırlanması barədə birbaşa reseptlərə rast gəlinmir, lakin məlumatlar əsasən təsviri formada verilir. Dastanlarda, müəyyən işarələrlə yeməklərin necə hazırlandığını bilmək olur.

“Oğuznamə”lərdə yemək bişirmə üsulları:

1. Qovurma və kabab

Oğuz türkləri ət yeməklərinə üstünlük verirdilər.

Ət əsasən tonqal üstündə, açıq odda qızardılırdı (kabab kimi) və ya qovrulub uzun müddət saxlanılırdı (qovurma kimi).

Dastanlarda döyüşdən və ovdan sonra ətin od üzərində qızardılması və bölüşdürülməsi təsvir edilir [5].

2. Qaynadılmış və buxarda bişirilmiş ətlər

Böyük qazanlarda ət qaynadılır və şorba (sulu yemək) hazırlanırdı.

Ətin suyundan qida kimi istifadə olunurdu, ehtimal ki, bu, piti və ya şorba tipli yeməklərin başlanğıcıdır [5].

3. Un məmulatları və çörək bişirmə

Yuxa, lavaş və kömbə kimi çörək növləri hazırlanırdı.

Bunlar əsasən daş sobada (təndirdə) və ya köz üstündə bişirilirdi.

Dastanlarda bəzi yerlərdə “yuxa yaymaq”, “çörək bişirmək” kimi ifadələr var [3, 5].

4. Süd məhsulları və qıymızı

Oğuz türkləri süd məhsullarından geniş istifadə edirdilər. Qatıq, pendir, ayran, kərə yağı və qıymız ən vacib qidalardan idi.

Qıymız at südündən fermentasiya yolu ilə hazırlanırdı və qonaqlara təqdim olunurdu [1].

5. Qurban və bayram yeməkləri

“Oğuznamə”lərdə qonaq gəldikdə və ya toy, qələbə kimi xüsusi hadisələrdə qurban kəsilməsi təsvir edilir.

Qurbanlıq heyvanın əti böyük qazanlarda qaynadılır və qonaqlara paylanırdı [5].

Oğuz süfrəsi və yemək adətləri

Qonaqlara ilk olaraq süd və ya şorba verilməsi adətdən idi.

Süfrədə böyüklər ilk yeməyə başlamalı, gənclər isə gözləməli idilər.

Yeməyi dua ilə başlamaq və bitirmək vacib sayılırdı.

Ət bərabər bölünməli idi – bu, həm qonaqpərvərlik, həm də igidlik əlaməti sayılırdı [1,4,5].

Son zamanlar efirlərdə “xıngal”, “xəngəl” yemək adının hansının düzgün olduğu barədə mübahisələr olur. Biz əsasən AMEA-nın müxtəlif illərdə çap olunmuş “Azərbaycan dilinin izahlı lüğəti” kitabına əsaslanmalıyıq. O kitablarda “xıngal” sözünün izahına rast gəlirik, lakin “xəngəl” sözü barədə heç bir kitabda rast gəlmirik. Xəngəl sözü ləhcə kimi qəbul olunmalıdır. Qərbi Azərbaycanda, Gürcüstanda, Qazax, Tovuz, Qarabağ ərazilərində sakinlər, xıngələ “xəngəl”, xəmirə “xamır”, qiyməyə “qıyma” deyirlər. Amma ədəbiyyatda, elmi araşdırmalarda bu adlar “xıngal”, “xəmir”, “qiymə” kimi qəbul olunub.

“Xıngal” sözü, əvvəllərlə Azərbaycan mətbəxində bilinən bir yemək adı olaraq tanınır. Bu sözün həm etimoloji kökü, həm də leksik mənası maraqlıdır.

1. Etimologiyası

“Xıngal” türk dillərinə məxsus bir termdir. Bu sözün kökü ilə bağlı bir neçə fərziyyə var. Bəzi araşdırmalarda “Xam” və “qal” komponentləri kimi mənə ortaya qoyulur. Bu yanaşmaya görə, “xam” (bişməmiş, çiy) və “qal” (qalmaq, durmaq) hissələri birləşərək “bişməmiş (yəni xəmir) qalan” mənasını verə bilər. Çünki xıngal yeməyi xəmir parçalarından ibarətdir. “Xam” və “qal” sözlərini birləşdirəndə “xamqal” sözü əmələ gəlir.

Belə yanaşma qəbul olunmazdır. Bu sözün “xıngal” sözünə çevrilməsi mümkün deyil, “xıng” sözünün türk lüğətlərində öz izahı var. Qıpçaq-türk mənşəli sözdür. Bəzi mənbələrə görə, bu termin Qıpçaq-türk mətbəxindəki xəmir yeməkləri ilə əlaqələndirilir. Qıpçaq dillərində “xın” (xəmir, un) kökü ilə bağlı sözlər var. “Xıng” komponenti bəzi türk dillərində “ağ, təmiz, parlaq” mənasında olduğu iddia edilir (məsələn, “qın” və ya “xın” formalarında). Bu, xəmindən hazırlanan qidaların zahiri görünüşünə də işarə edilir. “Xin”, “xın” demək olar

ki, eyni anlamda işlənir. El arasında belə bir deyim var – “lay şüşə qırılıb yerə düşdü, xıncım-xıncım oldu”. Yəni xırda şüşə parçalarına çevrildi. Xəmiri yayandan sonra onu kiçik hissəciklərə bölürlər. Əllə doğrandığına görə xırda doğranmış xəmir hissələrini “xingəl” adlandırırdılar. Sonradan insanların dilində “xingal” kimi səslənməkdə davam etdi. Bu da Abşeron kəndlərinin ləhcəsindən irəli gəlir. Maştağa kəndində 500 ildən çox yaşı olan “Xingəllilər” nəslə var (“Xingəllilər” da deyirlər). Onlar yayda, qışda toylarda mütləq xingal bişirib süfrələrə qoyurlar.

2. Leksik mənası

“Xingal” əsasən xəmindən hazırlanan bir növ yemək mənasında işlənir. Bu yemək adətən qaynadılmış və ya buğda əsaslı xəmir parçaları, bəzən də ət, soğan, qatıq və müxtəlif souslarla təqdim edilir. Azərbaycanda xingal fərqli bölgələrdə müxtəlif formalarda hazırlanır. Məsələn, “Maştağa xingəli”, “Quba xingalı” ilə “Gəncə xingalı” arasında bəzi fərqlər var. Qədimdə, Maştağa kəndində, bu yeməyə “kasıb yeməyi” də deyirdilər. Un, su, duz, yumurta, qatıq, sarımsaq istifadə olunurdu. Sonralar imkanlar yaxşılaşdıqca çəkilməmiş əti yağ, soğanla qovurub üzərinə qoyurdular. “Xingal” sözünün leksik mənası isə “xəmindən hazırlanan yemək” kimi qəbul edilir. Bu termin Azərbaycanla yanaşı, Şimali Qafqaz və Orta Asiya mətbəxlərində də istifadə olur. “Xingal” sözü əsasən Azərbaycan mətbəxində xəmir xörəyini ifadə edir. Bu yemək müxtəlif formalarda təqdim olunur və regionlara görə fərqli üsullarla hazırlanır.

Xingalın növləri:

Sulu xingal: Bu yemək əsasən xırda xəmir parçalarının ət və ya noxudla birlikdə bişirilməsi ilə hazırlanır. Düşbərə üçün kəsilmiş xırda xəmir parçalarından, yəni xingəldən hazırlanır. Əti ət maşınından keçirib xırda, girdə küftələr hazırlayıb sulu xingəldə bişirirlər.

Quru xingal: Bəzən “süzmə xingal” da adlandırırlar. Xəmindən hazırlanmış kvadrat şəklində kəsilmiş parçalar suda bişirilib aşsüzəndən süzüldükdən sonra ərinmiş yağ, qızardılmış qiymə ət, qızaldılmış soğan, bəzi rayonlarda qaynadılmış ət parçaları, toyuğu qızardıb üzərinə yumurta vururlar. Bəzi bölgələrdə xingal qurutla və ya pendirlə süfrəyə verilir. O ki, qaldı “gürcü xingalı”na, gürcülər “xinkali” deyirlər. Gürcü sözlərinin izahlı lüğətində “xinkali” haqqında yazılıb ki, “xink” avar-türk sözüdür, “al” cəm şəkilçisidir. Tək halda bir ədəd olanda “xink”, çox sayda olanda “xinkalı”, yəni xingallar deməkdir.

Gürcü xingalı (Xinkali): Bu, Gürcüstan mətbəxinə aid olan bir növ xəmir yeməyidir və Azərbaycan xingalından fərqlənir. Fərq həm onun görünüşündə, həm də hazırlanmasındadır. Gürcü “xinkali”sinin türk yeməyi “mantı” ilə oxşarlığı var. Sadəcə mantı parda, gürcü xinkalisi isə suda bişirilir. Gürcülər bu yeməyi hazırlayanda mantı düzəldə bilməyiblər və asan yolu seçiblər, xinkalini yuxarıdan burub bağlıyıblar. Biz əgər “xingal” sözündən imtina etsək, öz əlimizlə “xingal” yeməyini gürcülərə bağışlayıb tarixi dəyişdirmiş olarıq. “Xingal” sözünün istifadəsi:

“Xingalexana” xingal bişirilib satılan yeməxnadır, “xingallıq” isə xingal hazırlamaq üçün istifadə olunan material və ya məkana işarə edir.

Nəticə / Conclusion

“Xingal” yeməyinin yaranmasında bir neçə mülahizə var. İnternetdə dəqiq mənbəyi olmayan yazılarda göstərilir ki, guya “Oğuznamə”lərdə, “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanında Burğa xanın qolunu çırmalayıb xəmiri yoğurub, xırda doğrayıb əsgərlər üçün sulu yemək hazırladığı qeyd olunur. Bu yeməyi “xangəli” adlandırıblar. Bir hadisə də danışılır ki, xan hansısa kəndə qonaq gəlib, onun şərəfinə yemək bişiriblər, adını da xanın gəlişi şərəfinə “xangəlişi” və ya “xangəli” qoyublar. Siz bir düşünün, xan

ilk dəfə kəndə gələ, onun gəlişinə “Xəngəl” bişirərlər? Xan gələndə ayağının altında heyvan kəsilərdi, xana layiq yeməklər hazırlanardı. Rəvayətlərlə, əfsanələrlə elm təsdiqlənmir. Alimlərin bəziləri sübut gətirir ki, bizim kənddə belə deyirlər. Belə elmi araşdırma olmur.

Nəticə olaraq deyə bilərik ki, adları çəkilən yeməklər Azərbaycan mətbəxinin vacib hissəsidir, onları qoruyub gələcək nəsllə çatdırmaq həqiqi alimlərin borcudur.

Ədəbiyyat / References

1. Oğuznamələr. (1993) Tərtib edənlər: Kamil Vəli Nərimanoğlu və Fəxri Uğurlu. – Bakı: Bakı Universiteti Nəşriyyatı, 92 s.
2. “Oğuznamə yaradıcılığı”. Əfzələddin Əsgər. – Bakı: Elm və təhsil, 2013
3. “Kitabi-Dədə-Qorqud”.,
<https://cdn.oyu.edu.az/ebooks/edebiyathsunasliq/Kitabi%20Dede%20Qorqud.pdf>
4. “Oğuznamələr”.,
<https://www.academia.edu/103828601/O%C4%9EUZNAM%C6%8FL%C6%8FR#loswp-work-container>
5. “Oğuznamə” Rəşadəddin., – Bakı: “Azərbaycan milli ensiklopediyası” nəşriyyat-poliqrafıya birliyi, 2003

Следы нашей национальной кухни в Огузнаме

Коркмаз Алилиджанзаде

доктор философии по искусствоведению, доцент

E-mail: alilicanzade@rambler.ru

Резюме: Определенную информацию мы получаем, читая исторические источники об истории, героизме и родословной тюрков-огузов, в основном в «Огузнаме». История тюрков-огузов не заканчивается только героизмом; в «Огузнаме» мы также находим определенную информацию об обычаях, кухне, культуре и изобразительном искусстве тюрков. Позвольте мне обратить ваше внимание на то, что существовали разные версии и авторы Огузнаме. Может возникнуть вопрос, сколько всего Огузнаме? Поскольку Огузнаме были написаны разными авторами в разное время, точное число неизвестно. В основном доступны 4-5 источников. Существуют также устные версии, распространенные среди народа.

Ключевые слова: кухня, традиция, культура, Огуз, турецкий