



КАЗАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АБАИ



«TURKIY XALQLARNING MA'NAVIY INTEGRATSIYASI: TILI, ADABIYOTI, MADANIYATI»

MAVZUSIDAGI II XALQARO ILMIY-NAZARIY KONFERENSIYA

TOSHKENT - 2025

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA'LIM, FAN VA
INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

**ALISHER NAVOIY NOMIDAGI TOSHKENT DAVLAT
O'ZBEK TILI VA ADABIYOTI UNIVERSITETI**

**«TURKIY XALQLARNING MA'NAVIY
INTEGRATSIYASI: TILI, ADABIYOTI,
MADANIYATI»**

**MAVZUSIDAGI II XALQARO ILMIY-NAZARIY
KONFERENSIYA MATERIALLARI**

TOSHKENT - 2025



Mazkur ilmiy maqolalar to'plamida «Turkiy xalqlarning ma'naviy integratsiyasi: tili, adabiyoti, madaniyati» II Xalqaro ilmiy-amaliy konferensiyasi materiallari jamlangan. Maqolalarda turkiy tillarning rivoji va o'zaro o'xshashliklarini, umumiy adabiy merosimizni ilmiy asosda chuqur o'rganish; madaniy aloqalarni zamonaviy texnologiyalar orqali kengaytirish; tarjima va adabiy almashinuv orqali xalqaro miqyosda muloqotni kuchaytirish; raqamli platformalar orqali integratsiyani amalga oshirishga oid fikrlar yoritib berilgan. To'plamdan dunyo bo'yicha taniqli turkiyshunos olimlar, metodistlar, o'qituvchilar hamda ToshDO'TAU iqtidorli talabalarining maqolalari ham o'rin olgan.

To'plam til va adabiyot ta'limi bilan shug'ullanuvchi professor-o'qituvchilar, shu sohaning tadqiqotchilari, magistrant va talabalarga mo'ljallangan.

Taqrizchilar:

G.Asilova – *pedagogika fanlari doktori (DSc), professor.*

G.Norimova – *filologiya fanlari nomzodi, dotsent.*

Tahrir hay'ati:

S.Muhamedova, S.Qambarova, O.Turaqulova,
Y.Shirnova, M.Yo'ldosheva.

Mazkur to'plam matni Alisher Navoiy nomidagi Toshkent davlat o'zbek tili va adabiyoti universiteti Kengashining 2025-yil 2-iyundagi 10-sonli majlisida muhokama qilinib, nashrga tavsiya qilingan.

Izoh: Maqolalarning ilmiy saviyasi uchun mualliflar o'zlari mas'uldirlar.



Shaxs va madaniyat o'rtasidagi munosabat, murakkab jarayon hisoblanadi. Shaxsning ijtimoiy hayotda faol ishtirok etishiga imkon yaratuvchi ruhiy va ma'naviy dunyoqarashi ijobiy va salbiy munosabatlari yig'indisidan tashkil topadi. Insonga ishchanlik, fi'yilik, matonat, o'tkir zehn kabi ijobiy fazilatlar bilan birga kaltafahmlik, yalqovlik, shafqatsizlik, inson manfaatlarini to'g'ri tushuna olmaslik, haqiqiy qadriyatlarni soxtasidan ajrata bilmaslik illatlari ham xosdir. Shuning uchun madaniyatni nafaqat qadrlash va saqlash, balki unga tanqidiy munosabatda bo'lish ham talab etiladi.⁴⁹

Shaxs bilan madaniyatning o'zaro munosabatlari quyidagi sohalarda namoyon bo'ladi: birinchidan, shaxs muayyan madaniy muhitda shakllanadi va o'sha madaniyatni o'zlashtirib tarbiyalanadi; ikkinchidan, madaniy qadriyatlarning egasi va ifodalovchisi sifatida konkret madaniy muhitda ijtimoiy faoliyat ko'rsatadi; uchinchidan, madaniy ijodiyot subyekti sifatida madaniyatni rivojlantirishga etnopedagogik xizmat qiladi. Demak, Turkiy davlatlar xalqlari :mo milliy tarixiy madaniyatlarni saqlab, etnopedagogik hamkorlikni takomillashtirishda ijtimoiy faol ishtirok etishlari muhim ahamiyatga egadir.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Ishoqov.M.Turkiy halqlarning kelib chiqishi va makoniga :r ba'zi mulohazalar.Toshkent-2004.<https://shosh.uz/turkiy-halqlarning-kelib-chiqishi-va-makoniga-r-ba'zi-mulohazalar/>
2. Izzatullayev.B.Umumiy madaniy rishtalar — turkiy davlatlar hamkorligining poydevori.<https://xabar.uz/uz/madaniyat/umumiy-madaniy-rishtalar-turkiy-davlatlar-ham>.
3. Egamberdiyeva T.A.Milliy madaniyatlar va qadriyatlarning shakllanishi hamda taraqqoiyotida turkiy davlat xalqlarining etnopedagogik hamkorligi.<https://doi.org/10.5281/zenodo.11004146>

QƏRBİ AZƏRBAYCAN BÖLGƏSİNİN ZƏNGİN MƏTBƏXİ

Ayan Əlizadə

Filologiya fakültəsinin tələbəsi

Azərbaycan Dövlət Pedaqoji Universiteti

ORCID.org/0009-0002-7099-3661

ayan_elizade@icloud.com

Elmi rəhbər: f.e.d.,prof.Mirvari İsmayılova

Xülasə: Qərbi Azərbaycan mətbəxi — İrəvan xanlığı, Göyçə, Zəngəzur və Dərələyəz kimi tarixi bölgələrdə formalaşmış, xalqın həyat tərzini, ənənələrini və mədəniyyətini əks etdirən zəngin kulinariya irsidir. Bu mətbəx əsasən təbii məhsullardan, ət və süd əsaslı yeməklərdən, bol tərəvəz və ədviyyatlardan istifadə, təndir, sac və ocaq yeməkləri ilə xarakterizə olunur. Qovurma, haşıl, çığırtma, kələcoş, əriştə, səbzi, dolma, şirinç, İrəvan kətəsi, kömbəc və daş küftəsi kimi yeməklər bu mətbəxin tanınmış nümunələrindəndir. Xüsusi süfrə adətləri,

⁴⁹ Egamberdiyeva T.A.Milliy madaniyatlar va qadriyatlarning shakllanishi hamda taraqqoiyotida turkiy davlat xalqlarining etnopedagogik hamkorligi. <https://DOI.org/10.5281/zenodo.11004146>



mərasim yeməkləri və bitkilərdən hazırlanan turşular da bu mətbəxi fərqləndirir. Qərbi Azərbaycanlılar sağlam və təbii qidalanmaya önəm verərək bağ-bostan məhsullarını israf etmədən istifadə ediblər. Çəşir və qırxbuğum kimi bölgəyə məxsus bitkilər həm yeməklərdə, həm də şəfa məqsədilə istifadə olunub. Mətbəxə aid yeməklərin qorunması və gələcək nəsillərə ötürülməsi bu gün də aktual məsələdir. Eyni zamanda vurğulanır ki, ermənilər Qərbi Azərbaycan və Qarabağ mətbəxinə məxsus yeməkləri mənimsəyərək dünyaya öz adları ilə tanıdırlar. Bu səbəbdən milli kulinariya irsimizin düzgün tanınması xüsusi əhəmiyyət daşıyır.

Açar sözlər: Qərbi Azərbaycan, zəngin mətbəx, təbii məhsul, mədəniyyət, kulinariya.

Annotatsiya: G'arbiy Ozarbayjon oshxonasi Iravon xonligi, G'oycha, Zangezur va Daralayaz kabi tarixiy hududlarda shakllangan, xalqning turmush tarzi, urf-odatlari va madaniyatini aks ettiruvchi boy pazandalik merosidir. Bu oshxonada asosan tabiiy mahsulotlar, go'sht va sutdan tayyorlangan taomlar, mo'l-ko'l sabzavot va ziravorlardan foydalanish, tandir, saj va ocaj taomlari ajralib turadi. Govurma, hashil, chigirtma, kelajosh, arishte, sabzi, dolma, shirinch, Iravon ketasi, ko'mbec, dash kuftesi kabi taomlar bu oshxonaning mashhur namunalaridir. Maxsus dasturxon odatlari, tantanali taomlar va o'simliklardan tayyorlangan tuzlangan bodringlar ham bu oshxonani ajratib turadi. G'arbiy ozarbayjonliklar sog'lom va tabiiy ovqatlanishga ahamiyat berib, bog' va poliz mahsulotlarini isrof qilmasdan ishlatgan. Choshir, kirxbug'um kabi o'simliklardan ham taom tayyorlashda, ham shifobaxsh maqsadlarda foydalanilgan. Oshxonaga oid taomlarni asrab-avaylash va ularni kelajak avlodlarga yetkazish bugungi kunda ham dolzarb masaladir. Shu bilan birga, armanlar G'arbiy Ozarbayjon va Qorabog' oshxonasidan taomlarni o'zlashtirib, o'z nomlari bilan dunyoga tanitganliklari ta'kidlanadi. Shu bois milliy pazandalik merosimizni to'g'ri targ'ib qilish alohida ahamiyatga ega.

Kalit so'zlar: G'arbiy Ozarbayjon, boy oshxona, tabiiy mahsulotlar, madaniyat, pazandalik.

Abstract: Western Azerbaijani cuisine is a rich culinary heritage that was formed in historical regions such as the Iravan Khanate, Goycha, Zangezur and Daralayaz, reflecting the lifestyle, traditions and culture of the people. This cuisine is characterized by the use of mainly natural products, meat and milk-based dishes, abundant vegetables and spices, and dishes made from tandoor, sazh and ocaj. Dishes such as govurma, hashil, chigirtma, kelajosh, arishte, sebzi, dolma, shirinch, Irevan keta, kombej and dash kufte are well-known examples of this cuisine. Special table customs, ceremonial dishes and pickles made from plants also distinguish this cuisine. Western Azerbaijanis, giving importance to healthy and natural nutrition, used garden and melon products without wasting them. Plants native to the region such as chashir and kirkhbugum were used both in dishes and for healing purposes. Preservation of dishes belonging to the cuisine and their transmission to future generations is still a relevant issue today. At the same time, it is emphasized that Armenians have adopted dishes belonging to Western Azerbaijan and Karabakh cuisine and introduced them to the world under their own names. Therefore, the correct introduction of our national culinary heritage is of particular importance.

Keywords: Western Azerbaijan, rich cuisine, natural products, culture, culinary.

Azərbaycan mətbəxi təkcə ləziz yeməkləri ilə deyil, həm də bir xalqın keçmişini, adət-ənənələrini və həyat tərzini yaşatması ilə seçilir. Xüsusilə, Qərbi Azərbaycan mətbəxi əsrlər boyu formalaşan, nəsildən-nəslə ötürülən zəngin irsdir. Bu yeməklər təkcə süfrəmizdə yer alan təamlar deyil, həm də yaddaşıımızda yaşayan tarixdir.

Bildiyiniz kimi, İrəvan qədim xanlıqlardan biridir və orada bu xanlığa məxsus saray mətbəxi formalaşib. Bu, bütövlükdə Qərbi Azərbaycan mətbəxinin



yarınmasına, onun zəngin mədəniyyət tarixinin formalaşmasına təsir göstərib. Qərbi Azərbaycan mətbəxi dedikdə ilk öncə zəngin saray mətbəxi, onun tarixi, süfrə mədəniyyəti, etikası göz önünə gəlir. Ümumilikdə Azərbaycan Respublikasının bugünkü müasir mətbəxinin əsasını təşkil edən qədim mətbəxlərdən biri də Qərbi Azərbaycan mətbəxidir. Qərbi Azərbaycan, o cümlədən İrəvan mətbəxinə təsir göstərən ilkin amillərdən biri olan ocaqda, təndirdə yemək bişirmək günümüzə kimi gəlib çıxıb. Bugünkü gündə biz bu amilin itib-batmaması üçün çalışırıq.

Qərbi Azərbaycan mətbəxi dedikdə nə nəzərdə tutulur? Hansı özünəməxsus xüsusiyyətləri var idi? Bu mətbəxin ən məşhur, özəl yeməyi hansı idi?

Qərbi Azərbaycan (tarixi İrəvan xanlığı, Göyçə mahalı, Zəngəzur, Dərələyəz və digər torpaqlar) xalqının mətbəxi minillik tarixə, təbii imkanlara və zəngin mədəniyyətə sıx bağlıdır. Bu mətbəx təbii qida məhsullarından istifadə, ədviyyatlı yeməklər, süd və ət əsaslı xəmir yeməkləri, xüsusi bişirmə texnikaları ilə xarakterikdir.

Qərbi Azərbaycan Mətbəxinin Xüsusiyyətləri:

- Təbii və bol mövsümü tərəvəz, ədviyyat istifadəsi;
- Ət və süd məhsullarının yeməklərdə geniş istifadə olunması;
- Xəmir yeməklərinin çoxluğu;
- Bişirmədə qaynatma, qovurma, buğda bişirmə texnikalarının üstünlüyü;
- Yemək adətlərinin mərasim xarakterli olması.

Tutmaş- "Xörək növü" mənasında Qərbi Azərbaycanın Basarkeçər şivəsində işlənir.(2, 385)Qərbi Azərbaycan mətbəxinə xas olan qədim və ləzzətli yeməklərdən biridir. Bu yemək həm dadı, həm də faydalı tərkibi ilə seçilir. Adətən xəmir və qatıq əsaslı sulu yemək növü kimi təqdim olunur.Evdə yoğrulmuş və kəsilmiş xəmir tikələrinin (əriştəyə bənzər) qatıq və bəzən də ət və ya noxudla birlikdə bişirilməsi ilə hazırlanan yeməkdir. Qatıqlı şorba növü hesab olunur və həm doyurucu, həm də yüngül bir yeməkdir.

Haşıl-Qərbi Azərbaycan mətbəxinin ən qədim və məşhur yeməklərindən biridir. Buğda dənələri və ya əzməsi su ilə bişirilərək sıyıq halına gətirilir, üstünə əriniş yağ (bəzən yağda qızardılmış soğan) əlavə edilir. Haşıl adətən ailəvi yeməklərdə, soyuq günlərdə və qış mövsümündə daha çox yeyilirdi.

Çığırtma-Toyuq, balıq və ya quzu ətindən hazırlanır. Ət əvvəlcə azacıq qızardılır, sonra üzərinə yumurta qırılıb bişirilir. Çığırtmanın müxtəlif növləri vardır: toyuq çığırtması, balıq çığırtması və s. Bu yemək həm gündəlik süfrələrdə, həm də bayram süfrələrində rast gəlinirdi.

Sulu Xəmirələr-Xəmir tikələri suyun içində bişirilir, bəzən ət və ya kərə yağı ilə birlikdə təqdim olunur. Sadə, doyurucu və qidalandırıcı bir yemək növüdür.

Kələcoş-Qatıq əsasında hazırlanır. Ət parçaları qaynadılır, sonra qatıq əlavə edilir. Üzərinə qızardılmış soğan tökülür və adətən doğranmış çörək tikələri ilə süfrəyə verilir.

Qovurma-Qoyun və ya mal əti əvvəlcə doğranır, sonra öz yağında qovrulur. Bəzən qış üçün saxlanmaq məqsədilə qovrulmuş ət bankalara və ya qablar



içində yağın içində qorunurdu. Bu üsul həm ətə xüsusi dad verirdi, həm də onu uzun müddət saxlanılmasına imkan yaradırdı.

Əriştə-Əriştə xəmiri evdə hazırlanır, nazik kəsilir və qurudulurdu. Bişirilib kərə yağı ilə qarışdırılır və bəzən ətlə birlikdə yeyilirdi.

Göyərtili əsaslı yeməklər — məsələn, turşəng, ispanaq, kəvər, şüyüd və başqa otlardan hazırlanan xörəklər çox populyardır. Səbz xörəkləri həm ətsiz, həm də ətli bişirilirdi.

Şirinç-Düyü, süd və şəkər tozu ilə hazırlanan sadə, amma ləzzətli şirniyyat növüdür. Şirinç toy şənliklərində və Novruz bayramında hazırlanırdı.

Paxlava və Şəkərbura-Novruz bayramının ənənəvi şirniyyatları arasında olan paxlava və şəkərbura Qərbi Azərbaycanda da özünəməxsus tərzdə hazırlanırdı. Əllə yoğrulmuş nazik qatlı xəmindən paxlava bişirilir, içərisinə qoz və badam dolğusu əlavə edilirdi.

Quru Meyvə Kompotları-Armud, alça, ərik və başqa meyvələrin qurudulması və onlardan şirin kompot hazırlanması bölgə mətbəxində geniş yayılmışdı.

Toy qovurması: Toy ərəfəsində çoxlu miqdarda qovurma hazırlanırdı.

Baş-ayaq soyutması: Xüsusi mərasim yeməyidir.

Nardanaş: Nar və ətin birlikdə bişirilməsi ilə hazırlanır.

Təndir çörəyi: Təndirdə bişirilən nazik ətirli çörək;

Yuxa: İncə, nazik xəmir qatları. Bu söz Qərbi Azərbaycanın Çəmbərək və Qarakilsə şivələrində “*sacda bişirilən lavaş*” və “*nazik*” mənalarında işlənir. (4, 417) “Yuxa” sözünü Mahmud Kaşğari “yuğa” şəklində qeydə almış, “yuxa, lavaş” mənasında oldığını göstərmişdir. Kaşğarının “Divan”ında bu sözün “yuvka”, “yupka” fonetik variantları da qeydə alınmışdır. (3, 31)

Qatlama: Çox qatlaşdırılıb yağla bişirilən xəmir məmulatı.

İçkilər:

Ayran- qatıq və suyun qarışımından hazırlanırdı.

Dovğa - qatıq, düyü və göyərtilərlə hazırlanan sulu yeməkdir, həm isti, həm də soyuq halda verilirdi.

Bitki çayları -dağ nanəsi, kəklikotu, gülümbahar kimi bitkilərdən dəmlənən çaylar həm şifahi, həm də gündəlik içki kimi istifadə olunurdu.

Süfrə Adətləri:

- Yeməkdən əvvəl dua oxunması;
- Böyüklərə öncəlik verilməsi;
- Çörəyin üzüstə qoyulmaması;
- Duzun bərəkət simvolu kimi süfrəyə qoyulması.

Qərbi Azərbaycan mətbəxinin əsasını təndirdə, sacda, ocaqda bişən yeməklər təşkil edir. Qərbi Azərbaycanın hər bölgəsinin özünəməxsus yeməkləri var.

Ümumilikdə isə Qərbi Azərbaycanın ən məşhur yeməklərindən biri qovurmaadır. Keçmişdə soyuducu olmadığından təbii üsullarla yeməyi qışda saxlamaq üçün əti öz yağında qovururdular. Qovrulmuş əti ən az 6 ay saxlaya bilirdilər. Qovurma Qərbi Azərbaycan mətbəxinin vazkeçilməzidir. Çünki bütün yeməklər demək olar ki, onun əsasında hazırlanır.



Aşıq Ələsgərin şeirlərində Şəmkirdən gələn düyü, Sarıyaldan gələn yağ, Gəncənin meyvəsi, Bağdadın xurması mənəvlərdə işlədildiyini yazmaqla Göyçənin digər bölgələrimizlə, hətta xarici ölkələrlə əlaqəsini də açır. Nəhayət, Aşıq Ələsgər Göyçənin mətbəxi barədə yazır:

“Göyçənin qonağa çoxdu hörməti
Qaysava, qayğanaq verir ləzzəti
Plov, dolma, kabab, əmliyin əti
İnsaf elə tək motaldan danışma”. (1, 172)

Qeyd edək ki, qaysava xörəyi, əsasən, yağda qızardılmış quru ərikdən ibarətdir,

Qərbi Azərbaycan mətbəxinin çoxçeşidli olması zəngin flora və faunaya sahib olmasından irəli gəlir. Bizim mətbəxdə ət yeməkləri ilə yanaşı, müxtəlif dənli bitkilərdən, dağ bitkilərindən istifadə olunub. İrəvan mətbəxinin digər mətbəxlərdən fərqli xüsusiyyəti budur ki, heyvan mənşəli məhsullarla birlikdə bu bitkilərdən də çox istifadə olunur. Bunun ən bariz nümunəsi Qərbi Azərbaycana xas olan İrəvan səbzisidir. Çünki tərxun bitkisi təbii halda yalnız Azərbaycanın iki bölgəsində yetişdirilir. Bu bölgələr də İrəvan və Naxçıvan şəhərləridir. Hal-hazırda isə Naxçıvan və Gəncədə yetişdirilir.

Qərbi Azərbaycan mətbəxi dedikdə bir çox yemək ağıla gəlir. Qovurma, səbzə plov, İrəvana xas balıq çörəyi, İrəvan kətəsi, kömbə, yeznə qalın şirnişi (hansı ki bizim xeyir işlərdə qaynana xüsusi olaraq yeznəsi üçün bişirilir), qırxbuğum kətəsi və s. Çox zəngin bir mətbəxə sahib olduğumuz halda təəssüf ki, tariximizi itiririk. Qərbi Azərbaycan mətbəxinə məxsus yeməkləri bugünkü gündə də bişiririk ki, unudulmasın və gələcək nəsillərə miras qalsın.

Ümumiyyətlə, Qərbi Azərbaycanlılar sağlam qidalara üstünlük verirlər. Həm faydalı, həm də dadlı mətbəxə sahibdir. Qərbi Azərbaycan əhalisinin bağ-bostanında yetişdirilən heç bir bitki itkiyə getməyib. Yetişdirilən hər bir məhsul dəyərləndirilib və çox gözəl təamlar ortaya çıxıb. Bu təamların ən məşhurlarından biri də bizim kələm dolmamızdır. Bəzən də buna yay dolması deyirik. Kələm, pomidor, bibər və badımcanın eyni anda bişərək hazırlandığı bir yeməkdir. Bəzən içinə noxud ləpəsi də əlavə edilir. Tərkibinin əksər hissəsini yağlı dana və ya quzu əti, Qafan, Mehri və İrəvanda çox istifadə olunan bitkilər, xüsusilə də ağ və qara reyhan təşkil edir. Təbii şəkildə yetişdirildiyi üçün bütün tərəvəzlər ət ilə eyni anda qazana düzülür və çox dadlı yemək ərsəyə gəlir.

Doğrudur, Qərbi Azərbaycanlılar daha çox quru, qızartma yeməklərə üstünlük versələr də, sulu yeməklər də bişirirdilər. Masalarda ən çox yer alan əriştə şorbası, əvəlik istisi, maş şorbası, toyuq və hinduşka ətindən hazırlanan şorbalar kimi duru yeməklərdir.

Bizim mətbəxin vazkeçilməzi turşular, duza qoyulmuş şorabalar, marinad edilmiş salatlardır. Süfrə mədəniyyətimizi təqdim etdikdə masaya ilk öncə ağıla gələn hər növ meyvə və tərəvəzlərdən hazırlanan şorabalar qoyulur. Bu baxımdan Azərbaycan mətbəxinin ən zəngin hissəsini Qərbi Azərbaycan təşkil edir.



Qərbi Azərbaycana məxsus yabanı bitki olan çaşır turşusunu da xüsusi vurğulamaq istəyirəm. Çaşırın saymaqla bitməyən faydaları var. Hətta onkoloji xəstəliklərdə ilk olaraq dərman əvəzinə məhz çaşır bitkisi məsləhət görülür. Bu bitki dağlıq bölgələrimizdə, İrəvan, Dərələyəz, Göyçə mahalında bitir. Hal-hazırda bu bitkinin Naxçıvandan, Xızı dağlarından, Şamaxıdan gətirilərək satışı həyata keçirilir. Çaşır turşusunu hazırlamaq üçün bu bitki ilk öncə 10 gün ərzində acısı çıxdıqdan sonra duza qoyulur. Eyni zamanda, gül kələmi turşusu da buralarda hələ təzə-təzə məşhurlaşmağa başlasa da, İrəvanda çox öncədən hazırlanırdı. Bunlarla yanaşı, bölgəmizə məxsus tam yetişməmiş qarpız şorabası, növbənöv heyva, əzgil, zoğal turşuları, xiyar, ağ və qırmızı kələm turşuları, badımcan, qırmızı soğan, arpacıq soğan turşuları da süfrəmizin olmazsa olmazlarındanır.

İrəvan mətbəxinin Bakı mətbəxindən bir çox fərqləri var. İrəvan Qərbi Azərbaycanın paytaxtı, Bakı isə Şərqi Azərbaycanın paytaxt şəhəridir. Hər iki paytaxt şəhəri zəngin mətbəxə sahibdir. Amma Bakı mətbəxində xəmir xörəkləri ağırlıq təşkil etdiyi halda Qərbi Azərbaycanda daha çox kabab, sac yeməkləri, təndirdə bişən yeməklərə və dənli bitkilərə üstünlük verilir. Bakıda qutab, xəngəl və s. yeməkləri bişirilsə, Qərbi Azərbaycanlılar daha çox növbənöv plovlar, qızartmalar, buğlama, xaşlama yeməkləri hazırlayır. Məsələn, Bakı mətbəxində də, Qərbi Azərbaycan mətbəxində də küftə yeməyi bişirilir. Amma Qərbi Azərbaycanlıların əksəriyyəti bugünkü gündə belə nə qədər texnika inkişaf etsə də, küftənin ətinə atçəkən maşında çəkmirlər. Ət döymək üçün toxmaq deyilən xüsusi alətdən istifadə olunur. Əti tam şəkildə döyüb əzdikdən sonra içinə noxud ləpəsi, quru reyhan qatılır və pomidorlu ət suyunda bişirilir. Biz buna daş küftəsi deyirik. Bakı mətbəxində bayram süfrələrinin əsasını paxlava, şəkərbura təşkil edirsə, bizim xeyir iş süfrələrimizi, bayram süfrələrimizi ən çox kömbəc, İrəvan kətəsi, içi qoz, fındıq, hil və s. ilə doldurulmuş quru meyvələr bəzəyir.

İrəvan kətəsi Azərbaycan mətbəxinə məxsus ən qədim şirniyyatlardan biridir. İlkin olaraq bir çoxuna iradımı bildirmək istəyirəm ki, adını düzgün qeyd etmədikdə ermənilər bizim mətbəximizə sahibləndiyi kimi daha da ürəklənir. Bir hərf belə tariximizi dəyişdirir. Yerəvan yox, İrəvan kətəsi! İrəvan kətesinin tərkibi bir çox başqa kətelərdən fərqlənir. Qarabağ və Bakı kətesindən fərqli olaraq İrəvan kətesində döymə xəmindən istifadə olunur. Yağ və un bıçaqla döyülüb soyudulur və sonradan yayılıb cürbəcür içliklərlə hazırlanır. Döymə xəmir xırt-xırt, ovuntulu, daha ləziz olur. İrəvan kətesinin tərkibində ev şəraitində hazırlanmış qaymaq, yağ, baldan istifadə edilir. Hal-hazırda qaymaq əvəzinə xamaya üstünlük verirlər. Təvsiyə edərdim ki, yağlı və ev üsulu xamadan istifadə etsinlər. Yağlı süd məhsullarından istifadə etdikdə kətə daha dadlı alınır.

Qərbi Azərbaycanda yetişən 2400 bitkidən biri də qırxbuğumdur və sırf bu bölgəyə məxsusdur. Qərbi Azərbaycana yaxın bir neçə bölgə bu bitkidən istifadə edərək bugünədək gətirib çıxarıblar. Hazırda ən çox Gədəbəy, Şəmkir, Gəncə bölgələrində çox satılır. Bu bitki Qərbi Azərbaycanın Dərələyəz, Göyçə



mahalında çox yetişdirilib. Qırxbuğum yüksək dağlarda bitən bir bitkidir. Onagörə də düzən yerlərdə, Hacıkənd, Gədəbəy bölgələrində bitənə Qərbi Azərbaycanda bitən qırxbuğumun çox fərqi var. Ən qızgın şəkildə yeyildiği vaxt aprel ayının əvvəlindən may ayının ortalarına kimi olan vaxtdır. Mayın ortalarından artıq bu bitkinin zoğları qalınlaşır və yeməli olmur. Ona görə də bu qısa müddətdə nə qədər istehlak edilsə, bir o qədər faydalı olar.

İddia edərdim ki, ermənilərin hazırda özlərininki kimi tanıtdığı mətbəxin 99%-ni Azərbaycan yeməkləri təşkil edir. Mətbəxlərinin yarısından çox hissəsi İrəvan, 40-45%-i isə Qarabağ mətbəxindən oğurlanmış yeməklərdir. Onlar bizim yeməklərin adlarında hərfləyişikliyi edərək bütün dünyada erməni yeməkləri kimi tanıdılar. Əsasən, Rusiya dövlətində kompakt halında yaşadıkları üçün orada Qafqaz yeməklərini erməni yeməkləri kimi tanıtımı ilə məşğuldurlar. İstər lavaşımız, istər İrəvan kəməzi, istərsə də digər yeməklərimizə sahib çıxırlar. Təəssüf ki, biz onlar qədər yeməklərimizin tanıtımı üzərində çalışmırıq. Gələcək nəsillərə bu yeməkləri tanıtdırmaq üçün çalışmaq lazımdır. İnternetdə Qərbi Azərbaycan mətbəxi yazdıqda haqqında çox məlumat tapa bilməzsiniz. Kələç, pasos dolma, sucuq, İrəvan kəməsi ermənilərin ən uğurla dünyaya təqdim etdikləri yeməklərimizdir. Onların mətbəxləri sırf bizim yeməklərimiz üzərində qurulub.

Nəticədə, 413 xörək nüsxəsi toplanmış, onların texnoloji təhlilləri aparılmış, disturlar texnoloji, tarixi, coğrafi, etnoqrafik cəhətdən dəqiqləşdirilmiş, təcrübədə hazırlanmış və şəkilləri çəkilmişdir.

İrəvan mətbəxinə aid tədqiqatlar kitablaşdırılmışdır. Elmi tədqiqatlar bu kitabda 74 səhifə, xörək disturları isə 389 səhifədə yer almışdır. Kitabda 220 xörəyin, yemək, şirniyyat, çörək məmulatlarının, içkilərin və s. şəkli verilmişdir.

Erməni mütəxəssisi İrina Petrosyan yazır ki, "Rusiya işğal dövründə Şərqi Ermənistanda (19-cu əsrin sonu - 20-ci illərin əvvəllərində — T.Ə.) müsəlman əhali çoxluq təşkil edirdi. Əhalinin təxminən 20 faizi erməni idi. Ermənistanda ermənilərin yenidən məskunlaşması Rusiya işğalına qədər başlamamışdır. Həmin vaxt İran və Osmanlı imperiyasından olan ermənilərin çoxu tarixən Ermənistan adlandırılan bölgədə yenidən məskunlaşmağa başladı.

Şərqi Ermənistanda yaşayan insanların çoxu keçmişdə müasir azərbaycanlıların əcdadı olan şiə tatarlarının nəsilləri idi. Burada çoxsaylı sünni türklər və kürdlər də yaşayırdı".

Və əlavə edir ki, Ermənilərin əsrlərlə dövləti olmamışdır. Dəqiq sərhədləri uzun dövlətçilik tarixi olan xalqlardan fərqli olaraq ermənilərin milli mətbəxi yoxdur".

Əlbəttə ki, bu gün ermənilər tərəfindən təbliğ edilən "tarixi", "qədim" erməni yeməkləri, əsasən, İrəvan xanlığı bölgə mətbəximizdən əxz edilən Azərbaycan mətbəx nümunələridir.

Nəticə

Qərbi Azərbaycan mətbəxi Azərbaycan xalqının tarixini, həyat tərzini və mədəni irsini əks etdirən nadir və zəngin bir dəyərdir. Bu mətbəx yalnız yeməklərin müxtəlifliyi ilə deyil, həm də süfrə adətləri, bişirmə üsulları və təbii



məhsullara əsaslanması ilə seçilir. İrəvan, Göyçə, Zəngəzur, Dərələyəz kimi bölgələrə xas yeməklər sadəcə qida deyil, həm də xalqın yaddaşında yaşayan tarixi izlərdir. Qovurma, haşıl, tutmaş, çığırtma, səbz plov, daş küftəsi, İrəvan kəbəsi kimi yeməklər bu mədəniyyətin nümunələridir.

Bu mətbəxin əsas xüsusiyyəti isə təbiətə bağlılıq, sağlam qidalanma və ən əsası, nəsil-dən-nəslə ötürülən kulinariya ənənələridir. Günümüzdə bu dəyərlərin qorunub saxlanması və gələcək nəsillərə çatdırılması vacib vəzifələrdən biridir. Qərbi Azərbaycan mətbəxinə məxsus yeməklərin bişirilməsi, süfrə mədəniyyətinin yaşadılması yalnız mətbəx deyil, milli kimliyimizin də yaşamasıdır.

Ədəbiyyat

1. Aşıq Ələsgər. Əsərləri. Bakı, "Şərq-Qərb", 2004, 400 s.
 2. Bayramov İ. Qərbi Azərbaycan şivələrinin leksikası. Bakı, "Elm və təhsil", 2011, 440 s.
 3. Kaşğari M. Divani lüğət-it-türk. Dörd cildə. IV cild. Bakı, "Ozan", 2006, 752 s.
- Karşılaştırmalı türk lehçələri sözlüğü. I cild, Ankara, 1993, 1183 s.

DOI: 10.52773/tsuull.conf.2025/IXUU2042

TARİX DƏRSLƏRİNDƏ AKMEOLOJİ SƏRİŞTƏNİN FORMALAŞDIRILMASINDA İSTİFADƏ OLUNAN ÜSUL VƏ VASİTƏLƏR

Həsənova Ülkər Fikrət

Azərbaycan Respublikası Təhsil İnstitutunun doktorantı

ulker.bdu@bk.ru

Bakı/Azərbaycan

ORCID: 0009-0009-6054-7503

Xülasə. Akmeoloji səriştə, insanın şəxsi inkişafının zirvəsinə çatmasını təmin edən və onun maksimum potensialını ortaya çıxaran bilik, bacarıq və keyfiyyətlər toplusudur. Bu səriştənin inkişafı, şagirdin özünü daha yaxşı tanıması, təhsil prosesində uğur qazanması və həyatında daha təsirli olmasını təmin edir. Tarix dərslərində şagirdlərdə akmeoloji səriştənin formalaşdırılması təhsil prosesində şagirdlərin intellektual, emosional və şəxsiyyət kimi inkişafına yönəlmiş vacib bir aspektdir. Akmeologiya – insanın peşəkar və şəxsi inkişafının zirvə nöqtəsinə çatmasını öyrənən elmdir və bu baxımdan, tarix dərsləri bu səriştənin inkişafı üçün geniş imkanlar təqdim edir.

Tarix dərslərində akmeoloji səriştənin formalaşdırılması, yalnız tarixi məlumatların ötürülməsindən ibarət olmayıb, həm də şagirdin şəxsiyyətinin inkişafına, tənqidi düşünmə və özünüidarəetmə bacarıqlarının inkişafına xidmət edir. Bu məqsədlə müxtəlif üsul və vasitələrdən istifadə olunur. Tarix dərslərində tətbiq edilən düzgün üsul və vasitələr şagirdlərin yalnız məlumatı əzbərləməsinə yox, onu təhlil etməsinə, dəyərləndirməsinə və şəxsiyyət kimi inkişaf etməsinə xidmət edir. Bu isə akmeoloji səriştənin əsas məqsədidir: şagirdin potensialını tanıması və onu reallaşdırması.

Açar sözlər: Akmeologiya, üsul, şagird, səriştə, problem, tarix dərsi.

Annotatsiya .Akmeologik kompetentsiya - bu shaxsning shaxsiy rivojlanish cho'qqisiga chiqishini ta'minlaydigan va uning maksimal salohiyatini ochib beradigan bilim, ko'nikma va fazilatlar to'plami. Bu kompetensiyaning rivojlanishi talabaning o'zini yaxshiroq bilishini,



Zhumagali İBRAGİMOV. KAZAK TÜRKCESİNİN TÜRKİSTAN AĞZINDA EDATLAR	245
Зульфия Ишкильдина, Светлана Косцова. СЛОВООБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СТРУКТУРА СЛОВА В РУССКОМ И БАШКИРСКОМ ЯЗЫКАХ: СОПОСТАВИТЕЛЬНЫЙ АСПЕКТ	251
Ahmedova Shaxnozaxon. TOPONIMIKA FANI VA UNING RIVOJLANISH BOSQICHLARI	256
Shirnova Yekaterina Turakulovna. O'ZBEK VA RUS TILLARI MUROJAAT VOSITALARI TADQIQIGA DOIR	261
Aynur Cəfərova. QARAQALPAQ DİLİNDƏ KONSONATLARIN (SAMİTLƏRİN) İŞLƏNMƏSİ	267
IV SHU'BA. TURKIY XALQLARNING UMUMIY MADANIY MEROSI	
Аминев Закирьян Галимьянович. ОБ АРХАИЧЕСКИХ БАШКИРСКИХ ЭПОСАХ «УРАЛ БАТЫР» И «АКБУЗАТ»	275
Турганбаев Нурмамат Орозович. БАЙЫРКЫ ТАШ ЖАЗМА ЭСТЕЛИКТЕРДЕГИ ОРТОК СӨЗДӨР	278
Адилбекова Эльмира Сейтимовна, Емре Гүлже. TÜRK ANLATI GELENEĞİNDEKİ GÖLGE OYUNLARI: KARAGÖZ	286
Turgay AKDURUŞ. RENKLERİN SİYASİ VE TOPLUMSAL OLAYLARDA KULLANIMI	295
Filiz GÜVEN, Zeynep AVCI. İŞLEVSEL TİPTEN BELLEKSEL TEMSİLE: EMİR TİMUR'UN TÜRKİYE SAHASINDAKİ HALK ANLATILARINDA TİPOLOJİK DÖNÜŞÜMÜ	303
Камалова Гульдар Рашитовна, Шакурова Шаура Рашитовна. НАУЧНОЕ НАСЛЕДИЕ И ВКЛАД ВЫДАЮЩЕГОСЯ УЧЕНОГО-ТЮРКОЛОГА РАШИТА ШАКУРОВА В ГУМАНИТАРНУЮ НАУКУ	312
Алиева Ляззат Бердуақасқызы, Ұлас Жанниет. TÜRK MODERNLEŞMESİNİN TAŞIYICI GÜCÜ: HALK TİYATROSU	322
Əhmədova Səbirə Şövqi qızı. SƏMƏRQƏND ŞƏHƏRİNİN TARİXİ MEMARLIQ ABİDƏLƏRİ	328
Fatimə Salmanova. AZƏRBAYCAN MUĞAMI	334
Sobirova E'zoza G'ayrat qizi. TURKIY XALQLARNING MILLIY QADRIYATLARINI TALQIN ETISH	339
Ayan Əlizadə. QƏRBİ AZƏRBAYCAN BÖLGƏSİNİN ZƏNGİN MƏTBƏXİ	341
Həsənova Ülkər Fikrət. TARİX DƏRSLƏRİNDƏ AKMEOLOJİ SƏRİŞTƏNİN FORMALAŞDIRILMASINDA İSTİFADƏ OLUNAN ÜSUL VƏ VASİTƏLƏR	348
Aysel Hüseynova. UŞA-QARABAĞIN MƏDƏNİ İNCİSİ	353
Hüseynova Fatimə. AZƏRBAYCAN VƏ ÖZBƏK XALÇALARI	359
Zülfıqarova Aytən. ÇÖVKƏN OYUNU	367
Abbosova Mubina. ZAHIRIDDIN MUHAMMAD BOBUR - TURKIY MADANIYAT TARG'IBOTCHISI	371

