



КАЗАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АБАЙ



«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.



DOI: 10.52773/tsuull.conf.2025/YMBK7932

**AZƏRBAYCAN MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİNİN MİLLİ İDENTİKLİYİ
(və yaxud etnokulturoloji səciyyəsi)**

Mirvari İsmayılova Abbas qızı

Filologiya elmləri doktoru, professor

ADPU-nun Türkoloji mərkəzi, Türk dilləri şöbəsinin müdiri

ismayilova.mirvari1960@gmail.com

Orcid: 0000-0002-2085-544X

Xülasə. Hər bir xalqın milli kimliyini, mənsubiyyətini əsrlər boyu, tarixin sınaqlarından keçərək yaratmış olduğu, qoruyub saxladığı milli maddi və mənəvi dəyərləri, adət-ənənələri, həyat tərz, həyata baxış fəlsəfəsi əks etdirir. Qədim və zəngin mədəniyyətə malik Azərbaycan xalqı bəşər mədəniyyətinə əvəzsiz töhvələr vermiş, milli mənəvi dəyərlərimizin sönməyən cazibəsi insanları həmişə öz sehrində saxlamışdır. Tarix boyu qədim və zəngin mədəniyyətə malik Azərbaycan xalqının düşüncəsində, həyata baxış fəlsəfəsində kult səviyyəsinə çatdırılmış bu prosesin izlənməsi Azərbaycan xalqının milli kimliyinin, identikliyin təsdiqlənməsində mühüm amildir. Bir kult səviyyəsinə çatdırılmış Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinin Qərbi Azərbaycan kontekstində öyrənilməsi Qərbi Azərbaycanın qədim və əzəli əhalisinin, milli-mənəvi dəyərlərinin, adət-ənənələrinin, həyat tərzinin, həyata baxış fəlsəfəsinin ümumən Azərbaycana aid olduğunun göstəricisi kimi qəbul olunmalıdır.

Açar sözlər: milli identiklik, milli kimlik, Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti, milli mənəvi dəyərlər.

Annotatsiya. Hər bir xalqın milli o'ziga xosligi va mansubligi ular tarix sinovlaridan o'tib, asrlar davomida yaratib, saqlab qolgan milli moddiy va ma'naviy qadriyatlar, urf-odat va an'analar, turmush tarzi, hayotga qarash falsafasida o'z ifodasini topadi. Ozarbayjon xalqi o'zining qadimiy va boy madaniyati bilan insoniyat madaniyatiga beqiyos hissa qo'shgan, milli ma'naviy qadriyatlarimizning so'nmas jozibasi hamisha o'z jozibasi ostida saqlanib kelgan. Ozarbayjon xalqining tarix davomida qadimiy va boy madaniyati bilan tafakkuri va hayotga qarashi falsafasida kult darajasiga yetgan bu jarayonni kuzatish ozarbayjon xalqining milli o'zligi va o'ziga xosligini tasdiqlashda muhim omil bo'lmoqda. G'arbiy Ozarbayjon sharoitida kult darajasiga yetgan ozarbayjon oshpazlik madaniyatini o'rganish G'arbiy Ozarbayjonning qadimiy va qadimiy aholisi, uning milli ma'naviy qadriyatlari, urf-odat va an'analari, turmush tarzi, hayotga qarash falsafasi umuman Ozarbayjonga tegishli ekanligining ko'rsatkichi sifatida qabul qilinishi kerak.

Kalit so'zlar: milliy o'ziga xoslik, milliy o'ziga xoslik, ozarbayjon oshxona madaniyati, milliy ma'naviy qadriyatlar.

Abstract. The national identity and belonging of each nation are reflected in the national material and spiritual values, customs and traditions, lifestyle, and philosophy of outlook on life that they have created and preserved over the centuries, passing through the tests of history. The Azerbaijani people, with their ancient and rich culture, have made invaluable contributions to human culture, and the unfading charm of our national spiritual values has always kept people under their spell. Tracing this process, which has reached the level of a cult in the thinking and philosophy of outlook on life of the Azerbaijani people, with their ancient and rich culture throughout history, is an important factor in confirming the national identity and identity of the Azerbaijani people. The study of the Azerbaijani culinary culture, which has reached the level of a cult, in the context of Western Azerbaijan should be accepted as an indicator that the ancient and ancient population of Western Azerbaijan, its national and spiritual values, customs and traditions, lifestyle, and philosophy of outlook on life generally belong to Azerbaijan.



Keywords: national identity, national identity, Azerbaijani culinary culture, national spiritual values.

Müasir dövrümüzdə insanlar etnos, xalq, dövlət kimi qloballaşan dünyaya can atır, eyni zamanda milli özünüdərk hissi ilə milli kimliyini, ümumbəşəri dəyərlər sırasında milli-mənəvi dəyərlərini qorumağa çalışırlar. Bu mənada diferensiasiya prosesinin qloballaşan integrasiyanın əksinə olaraq güclənməsi, ona çox ciddi şəkildə müqavimət göstərməsi təbiidir. Çox qədim və zəngin mədəniyyətə malik Azərbaycan xalqının düşüncəsində, həyata baxışında bu prosesin izlənməsi Azərbaycan xalqının milli kimliyinin, identikliyin təsdiqlənməsində mühüm amildir. Dünyanın yenidən müstəqillik əldə etmiş Azərbaycan faktoruna marağı neft oyanışı, geosiyasi məkan baxımından olsa da milli, maddi və mənəvi dəyərlərimizin sönməyən cazibəsi, bəşər mədəniyyətinə verdiyimiz töhfələr də insanları həmişə öz sehrində saxlayıb.

30 ilə yaxın işğal altında olan tarixi torpaqlarımızın mənfur düşməndən azad edilməsi Azərbaycan xalqının çox böyük ruh yüksəkliyinə səbəb olmuşdur. Lakin azad olunmuş ərazilərimizin azğın düşmən tərəfindən vəhşicəsinə dağıdılması, milli maddi və mənəvi sərvətlərimizin talanması qarşıda çox böyük işlərin görülməsini göstərir. Azərbaycan Respublikasının Prezidenti, Ali Baş İlham Əliyev işgaldan azad olunmuş ərazilərimizdə böyük quruculuq, bərpa işlərinin aparılması üçün Quruculuq Layihələrinin həyata keçirilməsini nəzərdə tutmuşdur. Burada məhv edilmiş mədəni irsimizin bərpası xüsusi yer tutur. Bir milyondan artıq əhalinin öz əzəli torpaqlarından didərgin düşməsi bu bölgənin demoqrafiyasını, etnik mənzərəsini özünə qaytarmaq üçün gərgin iş tələb edir.

Çox qədim və zəngin mədəniyyətə malik Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinin Azərbaycan xalqının düşüncəsində, həyata baxışında əksi bu prosesin izlənməsi Azərbaycan xalqının milli kimliyinin, identikliyin təsdiqlənməsində mühüm amildir.

Azərbaycanın maddi mədəniyyətinin tərkib hissəsi olan mətbəx mədəniyyəti də Azərbaycan türklərinin məşğuliyyəti, düşüncə tərz, həyata baxış fəlsəfəsinin, yüksək mədəniyyətinin göstəricisidir və çox qədim köklərə bağlıdır. Azərbaycanlılar onu tarixi nailiyyətləri olan incə zövqün, fəlsəfi düşüncənin, yüksək mədəniyyətin nümunəsi etmiş, onu bir kult səviyyəsinə qaldırmışlar. Mətbəx mədəniyyəti hər bir xalqın milli maddi və mənəvi dəyərləri zəminində təşəkkül tapır. Çünki qida maddi nemət olmaqla yanaşı, xalqın mənsub olduğu ərazi, həyat tərz, adət-ənənələri, inam və etiqadı, dünyagörüşü ilə tənzimlənir, milli kimliyini müəyyən edir. Zəngin coğrafi şərait, münbit torpaqlar Azərbaycan milli mətbəxində bolluğu, yüksək mədəniyyəti, firavanlığı, kübarlığı təcəssüm etdirir. Dadlı, nəfis, çox çeşidli, təmiz və rəngli qida məhsulları həm də zənginlik rəmzidir. Bu zənginlik Azərbaycanın çox qədim tarixinə söykənir. Azərbaycanın Ağdam ərazisində Çalağan təpədə aparılan arxeoloji qazıntılar sübut edir ki, hələ e.ə.VI-V əsrlərdə bu ərazilərdə yerli əhali əkinçilik, maldarlığı inkişaf etdirmiş, istehsal olunan buğda və dənli bitkilər istifadə edildiyindən çox əkilib becərilmiş, daima bol olmuşdur. Vaxtilə Ağdam



Çörək muzeyinin ən qədim eksponatı e.ə. VII minilliyə aid olan daşlaşmış buğda dənələri bu ərazilərdə oturaq həyatın, əkinçiliyin inkişaf etdiyini göstərir. Azərbaycan cəmiyyətinin istehsal sahəsində əldə etdiyi yüksək nailiyyətlər onun sosial və mənəvi həyatını, mədəniyyətini zənginləşdirmişdir. Münbit torpaqlar, heyvandarlıq, əkinçilik, zəngin flora və fauna, yeraltı və yerüstü sərvətlərin bolluğu, gözəl və rəngarəng iqlim şəraiti bu ərazilərin insanlarını yaradıcı əməyə sövq etmiş, yüksək yaşayış səviyyəsini təmin etmişdir. Yaradıcı insanların əldə etdiyi nailiyyətlər xalqın inkişaf səviyyəsini, mədəniyyətini zənginləşdirmiş, təmiz və zəngin qidasını formalaşdırmışdır. Azərbaycanlılar istehsal etdikləri qidaya xüsusi tələbkarlıqla yanaşmış, onu incə zövqün, sağlamlığın təminatı, fəlsəfi düşüncənin, həyata baxışın tərkib hissəsinə çevirmişlər. Nəticədə qida xalqın mədəni varlığının təmsilçisi kimi kult səviyyəsində qalxmış, çox qədim və zəngin tarixə malik mətbəx mədəniyyəti Azərbaycan xalqının həyatın bütün sahələrində əldə etdiyi mədəni nailiyyətlərin tərkib hissəsinə çevrilmişdir. Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti bir kult kimi yüksək keyfiyyəti, ekoloji təmizliyi, bolluğu, yüksək mədəniyyəti, zənginliyi və inkişafı özündə əks etdirir. Dadlı, zərif, universal, rəngarəng təbii və sağlam qidalar həm də Azərbaycan xalqının zəngin mənəviyyatının, incə zövqünün, həyat tərzinin, qonaqpərvərliyinin, etibarlılığının göstəricisidir. Bu milli maddi və mədəni irsin zənginliyi Azərbaycan xalqının qədim tarixi köklərinə söykənir, təcrübə və bilik nəticəsində əldə edilmiş nailiyyətlər onun inkişafının yüksək səviyyəsində çatdırmışdır. Azərbaycan mətbəxində qazanılmış təcrübə xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqların bir-birilə ahəngdar uyğunlaşdırılmasını, təbii şirinlə təbii turşuluğun, meyvə ilə ətin, müəyyən göyərtilərin konkret xörəklərin hazırlanmasında istifadəsi, yağlı ilə turşun, ətin, digər məhsulların doğranılması qaydalarını, tərəvəzlərin seçilməsi, iri yeməklərin süfrəyə təqdim edilməsi ardıcılığını artıq çoxdan müəyyənləşdirmişdir. Bu qaydalara əməl etmək ənənə şəklini almışdır. yalnız inkişaf etdirirlər. Azərbaycanlılar özlərinin ənənəvi, qədim milli yeməklərini çox sevir, mühafizəkarcasına qoruyaraq, bu qaydaları dəyişmədən inkişaf etdirərək nəsil-dən-nəslə ötürürlər. Azərbaycan mətbəx mədəniyyətində təcrübə və bilik nəticəsində əldə edilmiş nailiyyətlər yüksək inkişaf səviyyəsində çataraq bir çox elmlərə aid bilikləri özündə əks etdirir. Özündə tarixi ənənələri, Azərbaycan türklərinin həyata baxış fəlsəfəsini, etnoqrafiyanı, inam və etiqadları, tibbi bilikləri (düzgün qidalanma, qidanın müalicəvi əhəmiyyəti), psixologiyanı (psixoloji durumun qidanın hazırlanmasına, qəbuluna təsiri), fiziologiya və gigiyenayı, hazırlanma texnologiyası qaydalarını, pedaqogika, estetik gözəlliyi, süfrə mədəniyyəti kimi etik normaları əks etdirir. Bu cəhətdən Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinin kompleks şəkildə elmi cəhətdən öyrənilməsi Azərbaycanşünaslıqda, ümumən dilçilikdə, dialektologiyada, türkologiyada aktual, həllini gözləyən mövzudur və böyük tarixi, elmi linqvistik, ictimai-siyasi, iqtisadi əhəmiyyət kəsb edir. Məsələn, öz müalicəvi əhəmiyyətinə görə Bakı kəndlərinin və Cənub bölgəsinin qədim və autentik mövsümi qış yeməyi fisincan ət, qoz, qırmızı söğan, nar və yağdan hazırlanır. Lakin bu yeməyin ən səciyyəvi



özəlliği bişirilmə prosesində at nalından istifadə olunmasıdır. At nalı odda qızdırıldıqdan sonra hazır yeməyin içinə atılır. Qızmar nal (dəmir) turşu ilə reaksiyaya girdikdə bu unikal yeməyin qəbulu zamanı dəmirin qanda səviyyəsi və immunitet yüksəlir. Bu proses fisincanın müalicəvi əhəmiyyətini göstərir. Azərbaycan mətbəxində belə yeməklər çoxdur. Yaxud milli xörəklərimiz dovğa və ovduq yağlı və ət yeməkləri arası həzmin sürətlənməsi, sərinləşdirici kimi qəbul olunur. Azərbaycan xalqının bəşər mədəniyyəti xəzinəsinə dəyərli töhfəsi, Azərbaycan ədəbi-fəlsəfi təfəkkürünün, eyni zamanda dünya fəlsəfi fikrinin başlanğıcı olan “Avesta”da Haoma adlı içkinin adı çəkilir. İndi el arasında həməşərə//həməşirə şəklində işlənir. Həməşərə Cəlilabadın qədim adı olub. Həməşərə adında üzüm növü də məlumdur. Haoma müqəddəs, qızılı və sarı rəngli içki sayılıb və zərdüştlərin dini mərasimləri vaxtı istifadə edilirmiş, insana güc, qüvvət verən içki imiş. Cəlilabad diyarşünaslıq muzeyində Haoma içkisi çəkilən, qab-qacaqlar, həvəng, həvəngdəstə, küp, küp ağzlıqları və s. saxlanılır. “Avesta”da Haoma içkisinin çox qədim tarixə malik olduğu, şumerlərin dövrünün əfsanəvi hökmdarı Yimin atası tərəfindən icad edildiyi, dünyanın böyük, ölməz ali insanlarına həyat verdiyi bildirilir (2,129). Eyni zamanda Haoma gözəl, parlaq, ecəzkar gücə malik bədii obraz - «kişi» kimi xeyirin, uğurun, qələbənin müdafiəçisi, sərin, yalanın düşməni kimi təqdim olunur.

Üzüm sirkəsi və abqoranın da müalicəvi əhəmiyyəti böyükdür. Müasir dövrümüzdə tibdə ən müxtəlif xəstəliklərin müalicəsində şərabın müxtəlif növlərindən istifadə etmək tövsiyə olunur.

Azərbaycan ailələrində uşaqların tərbiyəsində süfrə mədəniyyətinə, süfrə etiketlərinə əməl olunmasına həmişə ciddi fikir verilib - böyüklərdən əvvəl süfrəyə əyləşməmək, əl uzatmamaq, yemək yeyərkən danışmamaq, süfrə gigiyenasına əməl etmək, çörəyin, ocağın müqəddəs hesab olunması, şəxsi gigiyena, böyüklərə hörmət, qayğı və s.) Azərbaycan ailəsində uşaqların tərbiyəsi hər bir gənc ailənin əsas vəzifələrindən biri hesab olunub. Analar öz qızlarına xörək bişirmək qaydalarını, sirrini xüsusi səylə öyrətmislər. Hər bir ailədə ana və nənələrdən qızlarına, nəvələrinə bişirdikləri xörəklərin hazırlanma texnologiyasına aid sirlər ötürülüb. Nizami Gəncəvinin «Xəmsə», Nəsrəddin Tusinin «Əxlaqi-Nasiri» (10, 176-188) və b. əsərlərdə süfrə mədəniyyətinə, etiket qaydalarına aid ətraflı məlumatlar verilir.

Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinin tərkib hissəsi olan Qərbi Azərbaycan, Qarabağ mətbəx mədəniyyətinin öyrənilməsi də müasir dövrümüzdə aktualıq kəsb edir. Qarabağ, Qərbi Azərbaycan mətbəxinin öyrənilməsi onun coğrafi şərait, iqlim, əhalinin məşğuliyyəti, həyat tərzilə bağlı olmaqla yanaşı, eyni zamanda ümumən Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinin milli identikliyi özündə əks etdirir. Azərbaycan türklərinin həyata baxışının tərkib hissəsi olan mətbəx mədəniyyəti dərin fəlsəfi düşüncələr zəminində ona yüksək estetik münasibətin nəticəsi kimi yaranmışdır. Azərbaycan milli yeməkləri bolluq, yüksək mədəniyyət, zənginlik, firavanlıq, kübarlıq rəmzi kimi çox çeşidli, dadlı və rənglidir və bu barədə məlumatlar bir çox qədim və orta əsr mənbələrində əks olunmuşdur. Azərbaycan mentalitetində “qonaqlıq” anlayışı geniş məzmun



kəsb edir və qədim köklərə bağlıdır. “Kitabi-Dədə Qorqud” da təsvir olunan Oğuz elinin adətinə görə şülən (qurban) zamanı ağca qoyun; toy, qonaqlıq üçün isə atdan aygır, dəvədən buğra, qoyundan qoç kəsilməmiş: “Dəpə kibi ət yığ, göl kibi qımız sağdır”. Ağqoyunlu Uzun Həsənin adına yazılmış “Kitabi-Diyarbəkriyyə” adlı tarix kitabında göstərilir ki, Bayındır xanın qışlağı Qarabağ, yaylağı Göyçə dənizinin (Göyçə gölü) sahilləri olub. Bayındır xan burada “ban ev” deyilən altun otaq tikdirib (çadır qurdurub), 120 min erkək, 9 min qısır qoyun, 18 min mal kəsdirib, üç böyük göl-hovuz düzəltdirib, birini şərbət, birini süd, birini süzmə bal ilə doldurub, böyük bir qurultay, ulu bir yığıncaq çağırır (3, 441). “Dastani-Əhməd Hərami”də rast gəlinən aşağıdakı yemək və içki adları: yəxni (ət qovurması), ərişə (ərişdə), tuturqan (tuturqu), qəlyə, borani (düyü və qatıqlı səbzə), zərdə, pilav, şərbət, abi-əngur, şir (süd), şirin (tətlı), kand (nabat şəkəri), aş, dane (qaynadılmış, qabığı çıxarılmış buğda) və s. süfrə nemətlərinin bir çoxu Qərbi Azərbaycan mətbəxində geniş işlənilir. Xarici səyyahların da bizim yeməklərə, qonaqpərvərliyə verdiyi qiymət həmişə yüksək olmuşdur. XVII əsr ingilis səyyahı A.Cenkinson saysız-hesabsız Azərbaycan yeməkləri, süfrə mədəniyyəti və qonaqpərvərliyi haqqında yazırdı: “əvvəlcə 140 növ xörək gətirdilər. Sonra süfrə yığışdırıldı, təzə süfrə salındə və yenidən 150 növ xörək və çərəz gətirdilər”. Azərbaycan mətbəx kökündə çox mühüm bir faktor durur. Bu *qonaq kultudur*. Qonaq azərbaycanlı ailəsində fəxri yerdə, ev yiyəsi ilə bir yerdə yuxarı başda əyləşir. Qonaq bolluq, ruzi, bərəkət simvolu hesab olunur. Qonaq ev yiyəsi üçün toxunulmaz, Allahın əmanəti sayılır. Qonaqsız ev susuz dəyirmanə bənzədilir. Azərbaycanlılar ən ləziz yeməkləri qonaq üçün hazırlayır, onun gəlişinə xüsusi hazırlaşır. Azərbaycan mətbəx fəlsəfəsinin başlıca amillərindən olan qonaq kultu azərbaycanlıların həyata baxış fəlsəfəsinin əsasını və tərkib hissəsini təşkil edir. Dünya fəlsəfəsinin ilkin başlanğıcı hesab olunan “Avesta”da irəli sürülən təmizlik, düzlük, odsevərlik, dosta sadiqlik və daha bir çox maddi və mənəvi dəyərlər Azərbaycan türklərinin fəlsəfəsi düşüncələri kimi eyni zamanda mətbəx mədəniyyətimizə güclü təsir edərək onu formalaşdırmışdır. Bu təsir elə güclü olmuşdur ki, min illər keçməsinə baxmayaraq yad təsirlərə müqavimətli olaraq qorunub saxlanılır, nəsillərdən-nəsillərə ötürülür. Bu mənada Azərbaycan mətbəxi öz mühafizəkarlığı ilə seçilir. Əcdadlarımızın mətbəx mədəniyyəti, ənənələri bir kult kimi qorunur. Azərbaycan mətbəxi başqa xalqların mətbəxinə əsaslı təsir göstərmiş, təkcə fars dilinə 60-a yaxın kulinar termini keçmişdir (9), öz spesifikasiyini isə mühafizə etmiş, dili, adət-ənənələri, inamı kimi mətbəxini də qorumağı bacarmış, başqa mədəniyyətləri, mətbəxi isə öz təsiri altına almışdır. Mətbəximizə, məişətimizə keçən az miqdarda yemək növləri isə xalq tərəfindən zövqə uyğun əsaslı şəkildə dəyişdirilmişdir.

Çox qədimdən süni yolla od əldə etməyi öyrənən əcdadlarımız ocaqda çörək və başqa yeməkləri hazırlamağı öyrənərək həyatlarında kardinal dəyişikliklər etmişlər. Azərbaycanlı təfəkküründə çörək və ocaq müqəddəs hesab olunur. Bura su və duz da daxildir. Çörək bişirilərkən xəmiri yoğuran şəxs fiziki və mənəvi təmiz olmalıdır. “Halal ocaq”, “halal çörək” anlayışı geniş məzmun kəsb



edir və azərbaycanlılar ona xüsusi önəm verirlər. Ocaq ərzağın bişirilməsi və ətrafına toplanaraq qızınmaq üçün də istifadə olunurdu. Sonra bu sözün funksiyası ilə bağlı ailənin ətrafına yığılaraq, bir araya gəlmək, həlledici məqamlarda məsləhətləşmək “ocağa yığılmaq” mənası da yaranmışdır. Bu mənada “ocaq” sözü inteqrasiya edərək türk dillərində həm də “nəsil, tayfa” mənasını bildirir.

Çörəyin çox fərqli növləri (yuxa, laylı yuxa, qalın (lavaşın əksi), yayma, səngək (xırda daşların üstündə qırmızı kərpicdən hazırlanan kürədə bişirilir; bozbaş, piti və s. duru, yağlı yeməklər üçün hazırlanır), qaymaq çörək, bozdamac çörəkləri, kəpək çörək, fətir, Şəki ovması (fətir), külləmə, közləmə, qalınca, kələfətir (tez-tələsik, acımamış xəmirədən hazırlanan, sacda tezbişən çörək. Qərbi Azərbaycan - Əştərək, Hamamlı şivəsi) kömbə, qoz çörəyi, badam çörəyi (Dərələyəz), xamralı, işdi çörək (Qafan, Dovus şivəsi), mal dili, çaparma, qalac, somu, cad, ajıtma).

Hazırlanma, bişirilmə texnologiyaları və ocağın təkmilləşməsi ilə yaranan yeni ocaq formalarında: təndirlərdə (yeraltı, yerüstü təndirlərdə), kürə, buxarı, külfə, çala, sac (gil, daş, dəmir saclarında) manqalda döymə, dadlı, təndrəsər çörək növləri bişirilir.

Azərbaycan mətbəxinə aid yemək adları Azərbaycan dilinin öz sözləri ilə adlandırılmışdır. Bu yemək adları Azərbaycan mətbəxinin səciyyəvi xüsusiyyətləri, istifadə olunan ərzaqların adı ilə adlandırılması, hazırlanma texnologiyası, forması və s. qanunauyğunluqlarla bağlıdır. Azərbaycan mətbəxinə aid yemək adları özlərində onların hazırlanma texnologiyası və qanunauyğunluqları aid xüsusiyyətləri əks etdirir və əsl Azərbaycan sözləri ilə ifadə olunmuşdur: dolma, soyutma, buğlama, xaşlama, basdırma, külləmə, çığırtma, bozartma, döşəmə, qovurma, qızartma və s.

Azərbaycan mətbəxində yeməklər adlarına təsir edən digər amillər isə bu yeməklərin hazırlandığı bölgənin adı ilə adlandırılması ilə bağlıdır. Qeyd etmək lazımdır ki, Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində hazırlanan yeməklər bir-birindən forma və metodu ilə fərqlənir və hazırlandığı bölgənin adı ilə məşhurdur: Qarabağ basdırması, Bakı paxlavası, Gəncə paxlavası, Şəki paxlavası, Şəki pitisi, Şəki ovması (çörək), Quba paxlavası, Xanlıq plov, İrəvan xan paxlavası, Bakı şəkərburası, Quba şəkərburası, Göyçə xəngəli, Corat qutabı, İrəvan kətəsi, İrəvan küftəsi, Ərzuman küftəsi, Naxçıvan çöçəsi, Bakı qurabiyəsi, Şamaxı mütəkkəsi, Ordubad qayğanağı.

Yeməklərin hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqların adı ilə adlandırılan: südlü plov, südlü çörək, südlü sıyıq, içalat, şüyüdlü plov, qızıl balıq sırdağı, düyü çinkuru, ət qutabı, göyərtili qutabı, balqabaq qutabı, qarın qutabı, zöğəlli övriştə, balıq dolması, soğan dolması, əməkəməci dolması, narlı qovurma, balıq buğlaması, səməni halvası, qırxbuğumlu çəkmə plov (Dərələyəz), boyanmalı aş (Ağdam), pəlotu qutabı (İsmayilli), əvəlikli əriştə (Qərbi Azərbaycan), qurut kələçisi və s. və i.ə.



Yeməklərin hazırlanmasında istifadə olunan texnologiyaya görə: dolma, çərtmə, basdırma, döymə-döşəmə plov, basdırma plov (Ərdəbil), daşma plov, qızartma, basdırma kabab, partlama, bozartma, soyutma, pörtləmə

Yeməyin hazırlanmasında istifadə olunan formaya uyğun adlanan: yuxa, qalın, lülə kabab, nazik yarpaq xəngəl, tikə kabab, dürmək, dindili küftə, parça bozbaş

Xörəyin bişirilməsində istifadə olunan ocağın növünə görə: manqal salati, təndir kababı, təndir çörəyi, kürə çörəyi, qazan kababı, tava kababı, daşarası kabab, daş küftəsi, sac qovurması, sac lavaşı;

Xörəyin hazırlanma texnikası, üsullara görə (dolma, qatlama, doğramac, əzmə);

Xörəyində, orqanaleptik xassəsinə görə (şirin dolma, turşu qovurma, şirin qovurma, şor qoğal, şirin plov, acılı zəngi çörəyi (zəncəfilli, Qərbi Azərbaycan), acılı ərİştə, acıtərəli aş, turşulu plov, turşu kabab və s..

Yeməyi hazırlayan şəxsin adı: (Qasimbəyi yeməyi, Mirzəqasım yeməyi, peşə-sənətinə görə: bəim çörək, yeznə-qalın, peşə ilə bağlı yemək adları (çoban salati, çoban basdırması, çoban dürməyi, çobanaşı, balıqçı plovu) adlanır. Qərbi Azərbaycanın Dərələyəz mahalında maraqlı bir çörək növü də hazırlanırdı. Xəmirin müxtəlif müalicəvi otlarla, qoz, meyvə quruları ilə yoğrularaq bişirilməsi.

Azərbaycan mətbəxində xüsusi yeri olan qida məhsullarına süddən hazırlanmış ərzaqlar da daxildir. Süfrələrin bəzəyi olan pendirin çox müxtəlif adları var: Məsələn, üzlü, üzsüz, qaşar, sərmə, axtarma, ovma, döymə, cılgı, baş, motal və s.

Мотал пендур Azərbaycanın özəl pendir növlərindən biridir. Bu pendirin özəlliyi onun fərqli şəkildə, cavan qoçun təmizlənmiş, qırılmış dərisində hazırlanmasıdır. Bəzən bu pendiri dəridə iki ilə qədər saxlayırlar. Motal pendirinin ələ düşməyən, dadı damaqdan getməyən xüsusi bir növü "axtarma motal" adlanır. Klassik Azərbaycan aşığı Dədə Ələsgər (Aşıq Ələsgər, Göyçə) "Dağlar" şeirində axtarma motalı vəsf etmişdir:

Axtarma motalın, yağın, qaymağın.

Zənbur çiçəyindən bal alı, dağlar (A.Ələsgər).

Bu pendir növünün niyə "axtarma" adlanmasına aid müxtəlif fərziyyələr irəli sürülür. Məsələn, **axtarma motalın** özəlliyi ondadır ki, onun hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlar həmişə olmur. Axtarmanı özəl edən onun **soğ südü** ilə hazırlanmasıdır. "Motalda saxlanılan və üstünə soğ südü tökülmüş pendirə axtarma deyilir. Soğ südü – qoyun soğulma ərəfəsində sağılan ən yağlı süddür. Belə pendiri əziz qonaqlar üçün başqa motalların arasında gizlədərək sonra tapmaq üçün axtarış aparırlarmış (19, 35). Bu əvəzolunmaz, dadı damaqda qalan, ləziz pendirin adı da buradandır (19, 35).

Plov Azərbaycan mətbəxinin şahı, bir növ vizit kartı hesab olunur. Azərbaycan mətbəxinin bu ləziz təamının 300-ə yaxın növü var. Azərbaycan plovudigər türk və bir çox Şərq mətbəxlərində hazırlanan plovlardan əsaslı



şəkildə fərqlənir. Azərbaycan plovunda istifadə olunan ərzaqlar müxtəlif, onların hazırlanma texnologiyası isə çox fərqlidir. Başlıca özəllik burada əsas inqridiyentlərin (düyünün dəmlənməsi, qazmağı, onun yanında verilən qaralar üçün istifadə olunan ərzaqlar: ət, toyuq, albuxara, şabalıd, söğan, yağ, ərək qurusu, kişmiş, göyərtilər, albalı, zirinc və s. və i.ə.) hər biri ayrılıqda hazırlanır. Azərbaycan plovunun endemik ədviyyatı düyünün dəmlənməsində istifadə olunan çox qiymətli Abşeron zəfəranıdır. Azərbaycan xanımları plovunun hazırlanması prosesinin sirlərini bilir, onlara çox dəqiqlik və həssaslıqla yanaşırlar. Hesab olunur ki, plovun hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlar ilə hazırlanma texnologiyasının əsasını təşkil edən peşəkarlığın üst-üstə düşməsi böyük bacarıqdır. Azərbaycan plovunun bayramlarda, ziyafət və toylarda xüsusi şəraitdə süfrəyə təqdim olunması da şahənə olur.

Azərbaycan xalqı milli identikliyi özündə əks etdirən, birlik, paylaşma, təmizlik, həyatın yenilənməsi kimi dəyərləri özündə əks etdirən, indi Novruz adlanan Yeni il çox sevir. Azərbaycanlıların çox qədim və milli bayramı Novruz Baharın gəlişinin, təbiətin təzələnməsinin simvolu hesab edilir. Novruz milli birlik bayramı kimi azərbaycanlıların ən qədim zamanlardan bu günə kimi qoruyub saxladığı həyat tərzini, həyata baxış fəlsəfəsini, düşüncəsini əks etdirir. Novruz bayramının kökləri Azərbaycanın ən qədim sivilizasiyaları olan Mannaya, Midiyaya gedib çıxır [18, 138-144]. Novruzun qədim köklərinə baxmayaraq bu gün də Azərbaycanın mədəni simvolu kimi zərdüştlüyü özündə qoruyub saxlayır [17, 32-41]. Azərbaycanlılar ən kədərli, sıxıntılı illərində Novruzu unutmamış, qeyd etmişlər. Azərbaycanda Novruz bayramının öz ritualları, yeməkləri və şirniyyatları var. Azərbaycanlılar Novruzun gəlişinə xüsusi hazırlaşır, əkin sahələri təmizləyir, evdə, həyətdə böyük təmizlik işləri aparır, bayrama qədər olan dörd çərşənbəni xüsusi qeyd edirlər. Hər çərşənbənin öz ritualları, yeməkləri var. Sonuncu dördüncü çərşənbə ilin axır çərşənbəsi "ilaxır çərşənbə" adlanır. Novruz bayramında bişirilən özəl xörəklər, plovlar, şirniyyatlar çoxdur. Məsələn, səməni halvası, ilaxır çərşənbədə bişirilən daşma plov, pişi (yağda bişirilən yuxa – Əştərək, Hamamlı), qovurğa, İrəvan xan paxlavası, şeşəndaz plov (yalnız Novruz bayramı axşamı bişirilən və xuruşuna çoxlu yumurta qatılmış xüsusi plov növü (6)).

Eləcə də mərasim yeməklərinə (hədik, quymaq, halva, umac halvası, tər halva); mövsümi yeməklərə qovut, doğramac, yay dovğası, yaylağa-qışlağa köç edərkən: ağız suluğu (sərinləşdirici), süd və qatıqdan hazırlanmış körəməz, qar körəməzi // qarlı körəməz (qara qoyunun təzə sağılmış südü qarla qarışdırılır,) ayran və s. daxildir. Qərbi Azərbaycanda Kiçik Çillə və ya Xıdır Nəbi // Xizer Nəbi adlandırılan "Qış bayramı"nda (Novruzdan 6 həftə əvvəl) xəşil, plov bişirilib. Qərbi Azərbaycanın Əştərək, Hamamlı şivələrində isə "Xıdır Elləz" adlanan bayramda (qışın tən ortasında keçirilib) qovut hazırlanıb. Anadolu türkləri, Göyçəlilər də bu yeməyə qovut deyirlər. M. Kaşğarlıda bu yemək kagut formasında verilmişdir. Bu sözün kagut/kogut kimi qədim praformaları türk dilləri və dialektlərində özünü qoruyub saxlayır.



Azərbaycanın sərt iqlim şəraiti olan bölgələrində, ümumiyyətlə, qış aylarında onun mətbəxində sulu yeməklər xüsusi yer tutur və bir çox yemək adları sulu olmasına görə yaranmışdır: sulu xəngəl, qaşır xəngəli, əriştə, əvəlikli əriştə və s. Yaxud, ümumiyyətlə, başqa sulu yemək adları (düşbərə, əvəlikli isti (əvəlik şorbası Qərbi Azərbaycan), qovurmanın suyu (təngov, şorsu, isgənə, cıqata Naxçıvan), kəlləpaça, gupa, xan atlandı, ət şamısı, qan bozbaşı, qovurma, buğlama, bozartma, kələfur və s. yemək adları mənşəyinə görə Azərbaycan dilinin leksikasına aiddir və bu yemək adlarının tarixi-etimoloji izahı təsnif olunaraq tədqiq olunmalıdır. Azərbaycan Respublikasının Prezidenti İlham Əliyev 26 aprel 2011-ci ildə AMEA-dakı çıxışında demişdir: “... Bizim milli mətbəximiz yenə də ermənilər tərəfindən oğurlanır. Onlar bunu müxtəlif yollarla erməni mətbəxi kimi təqdim etməyə çalışırlar. Halbuki milli yeməklərimizin adları da Azərbaycan sözləridir. Əgər ermənidən soruşsan dolma ermənicə nə deməkdir, onu deyə bilməz. Necə ki, Qarabağ deyəndə onlar üçün bu sadəcə bir sözdür, onu anlamırlar. Çünki bu erməni sözü deyildir. Ona görə də belə hərəkətlər, əlbəttə ki, bizi çox üzür. Biz öz milli, mədəni irsimizi qorumalıyıq”. Göründüyü kimi dövlət səviyyəsində görülən hər iş, hər bir addım Azərbaycan mədəniyyətinin zəngin mədəni irs kimi qorunmasına və təbliğinə yönəldilmişdir.

Azərbaycan Respublikasının I vitse-prezidenti Mehriban xanım Əliyeva Azərbaycanın qeyri-maddi mədəni irsinin qorunması sahəsində xeyli işlər görmüşdür. Mehriban xanım Əliyevanın təşəbbüsü ilə Azərbaycandan YUNESKO-nun qeyri-maddi irs siyahısına Azərbaycan muğamı, xalça, kələğayı, Qız qalası, Şirvanşahlar sarayı, İçərişəhər abidələri, musiqi alətləri və s. ilə yanaşı, Azərbaycan milli mətbəxindən lavaş, dolma, plov da daxil edilmişdir.

Odun ram edilməsi ilə əcdadlarımızın həyatında yeməklərin hazırlanmasında kardinal dəyişiklər baş verib. Ocaqda sac üstündə yemək və çörək bişirmə texnologiyası kəşf edildi və bu ən qədim texnologiya ilə yemək hazırlanması, çörək bişirilməsi müasir dövr Azərbaycan mətbəxində geniş yayılmış, qonaqlıqların, ziyafətlərin, toyların bəzəyidir. Sac yemək hazırlanması üçün istifadə edilən ən qədimqab-qacaq növüdür. Sac xüsusi dəyirmi və qabarıq formada olub, hər iki tərəfindən yemək hazırlanması üçün istifadə edilir. Sacın üstündə qutab, içində sac içi, sac qovurması, qabarıq formasında, üstündə müxtəlif növ qutablar bişirilir. Bu yeməklər indi də azərbaycanlıların süfrələrinin bəzəyidir. Azərbaycanın bir çox bölgələrində toydan bir gün əvvəl keçirilən “ciyər axşamı” adlanan ənənə var. Həmin axşam qoyunun içalatından “cız-bız” hazırlanır. Bu milli Azərbaycan yemək növü çox qədimdir.

Azərbaycan mətbəxinin, əvəzolunmaz təamlarından biri də “lavaş”dır. Azərbaycan dialektlərində lavaşa “yuxa” da deyilir. Dilçilikdə “lavaş” mənşəyinə görə iki hissədən ibarət söz kimi (“lav//lay” qat; “aş” isə türk dillərində qida mənasında) izah edilir. Lavaş həmişə türklərin qida rasionunda xüsusi önəm daşıyıb. Onlar həyat tərzinə, yaşadıqları iqlim şəraitinə uyğun olaraq hərbi yürüşlər, səyahət zamanı, arandan yaylağa köç edərkən çox praktik olan bu çörək növündən istifadə etmişlər. Lavaşın bişirilməsi xüsusi çətinlik törətmir.



Onu açıq səma altında, istənilən yerdə bişirmək olur. Bunun üçün türklər daşınması çətinlik törətməyən sacdan istifadə etmişlər. Ən qədim sac nümunəsi e.ə. IV minilliyə (gil sac) aiddir. Dəmir saclar sonrakı dövrə aiddir. Bir dəfəyə bir neçə həftəlik tədarük olunan lavaş öz keyfiyyətini itirmir. Lavaşın üzərinə azca su səpməklə yeməyə hazır vəziyyətə gətirmək olur. Yola çıxarkən pendiri, şoru, qaymağı, yağı lavaşın arasına bükərək atdan enmədən çox rahat yemək olur. Bu yeməyi Azərbaycan, eləcə də başqa türklər *dürmək* (dürüm) adlandırırlar. Ocaqda sac üstündə nazik yayılaraq bişirilən lavaş təndirdə bişən lavaşdan daha dadlı, zərif və praktik olur. Qışa azuqə kimi bişirilən lavaş həftələrlə, aylarla öz keyfiyyətini itirmədən yaza çıxana kimi saxlana bilir. Bu daha çox Azərbaycanın sərt təbiətli bölgələrində, dağlıq ərazilərində yaşayan əhali arasında geniş yayılıb. Qərbi Azərbaycanın bəzi bölgələrində lavaşdan hazırlanan “qurut” adlanan yemək də vardır. Bu gün ermənilər lavaşı öz adlarına çıxmaq üçün hər cür yalan uydururlar. Lakin ermənilər lavaşı nazik yayaraq sacda bişirmirlər. Məhz bu fakt lavaşın sacda bişirilməsi ənənəsinin identikliyi onun azərbaycanlılara, türklərə aid olduğunu sübut edir. Azərbaycanlılar təbiətlə həmahəng, bir tam kimi yaşamağı bacarmışlar. Yol üstündə dağlardan yığılan müxtəlif müalicəvi otlardan, pəncərdən sac üstə bişirilən *kətə - qutab* çox ləzzətli və doyumlu olur. Qeyd etmək lazımdır ki, lavaş müasir dövrümüzdə həm də şəhərlilərin qida rasionunda geniş istifadə olunur. Şəhər əhalisi arasında lavaş və təndir çörəyinə tələbat eyni dərəcədədir, bütün məclislərdə onlar yanaşı süfrəyə təqdim olunur və daha çox süfrəyə verilən qidaların növünə görə istifadə olunur.

Lavaş yalnız azərbaycanlılara deyil, ümumən türklərə məxsus “geniş dialektal areala malik çörək növünün” (4,116) adıdır. Qədim Çağatay dilində “lavaş” sözü bir çox nazik əşyalara və qida məhsullarına da aid edilir. Nazik yayılmış çörək də bura daxildir. Azərbaycanda isə alça, gavalı, zoğal və digər meyvələrdən hazırlanmış turş, yayılmış şirə qurusuna da *lavaş (turşu-lavaş)* deyilir. M.Kaşğari lüğətində isə laylanmış, təbəqələnmiş kökə anlamını verir (4, 118).

Dolma. Azərbaycanlıların mətbəxində xüsusi mövqeyi olan, nəfis dadına görə seçilən xörəklərdən biri də dolmadır. Dolma həm də türklərə məxsus yemək adlarından biridir və qədim türklərin rasionunda daha çox *bağırsağ dolması* (bağırsağın içinə doldurulmuş qaraciyər və ya quru ətdən hazırlanmış) geniş yer tutub. Onlar bağırsağ dolmasına *sucuq* və ya *soktu* adların da vermişlər. Hal-hazırda Orta Asiyada bağırsağ dolması *sokta* kimi geniş yayılsa da, qədimdə bu yeməyə onlar *toğrul* deyərmişlər. M.Kaşğarlıda bu dolma növü *yorgej*, digər mənbələrdə yorgemeç şəklində işlənir və mənası elə dolma deməkdir. Uyğurlar dolmanı “bir şeyi sarıb dolama və örtməklə” *yörgəmək* adlandırmışlar. Azərbaycanlıların qədim və sevimli milli yeməyi olan “dolma”nın adı əsl Azərbaycan sözüdür və “doldurmaq” feili ilə bağlıdır. Hal-hazırda Cənubi Qafqazda bu xörək məhz azərbaycanlılar vasitəsilə geniş yayılmışdır. Dolmanın hazırlanmasında istifadə olunan məhsullar, ədviyyatlar fərqlidir və hazırlanın dolmanın növündən asılı olaraq dəyişir: yarpaq dolması, kələm dolması,



qovurma, bibər, badımcan, ərik (Beyləqan), soğan, İrəvan (Üç müəzzin) dolması və s. və i.ə. Məsələn, yarpaq dolması yağlı quzu ətinə, içinə xırda doğranmış göyərti və təzə nanə, ədviyyatlar (düyü, duz, istiot, az miqdarda sarıkök) əlavə olunaraq mütləq ağ şanın körpə yarpağına bükülərək hazırlanmalıdır, üzərinə əlavə edilmiş abqora isə ona xüsusi dad verir, həm də yağlı ətin təzyiqi qaldırmasının qarşısını alır. Yarpaq dolması süfrəyə qatıq və ya sarımsaqlı qatıq (zövqə görə), göyərti (keşniş, şüyüd, təzə göy soğan, tərəvüz və s.) və təndir çörəyi ilə verilir. Qovurma, bibər, badımcan dolmasının hazırlanmasının öz incəlikləri vardır və bunlardan biri onun qiyməsinə göyərtilərdən mütləq reyhanın doğranmasıdır. Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində əməkəməci, əvəlik, pip yarpağına bükülərək hazırlanan dolma növləri də var. Türkiyədə isə bu xörək “sarma” kimi məşhurdur. Belə fərqli adlandırma dolmanın hazırlanma – bükmə texnologiyası ilə bağlıdır. Azərbaycan və digər türk dilləri və dialektlərində dolma sözünün dolma (Zəngilan şivəsi), dolma (talış dilinin şivəsi), tolma (Qazaxıstan) şəklində rast gəlinir. Qırğızlar arasında isə ciyər dolması geniş yayılmışdır.

Azərbaycan mətbəxinə aid yemək və içki adlarının qədim tarixi və etimologiyası var. Ona görə onların hər birinin qədim dövrlərdən bu günə qədər bütün bölgələr üzrə dialektlərimizdə mühafizə olunmuş variantlarını nəzərə almaqla toplamaq çox vacibdir. Məhz dialekt və şivə variantları bu adların mənşəyini Azərbaycan və ümumtürk kontekstində öyrənməyə imkan verir.

“Kitabi-Dədə Qorqud”da işlənən yemək adları (yəxni (qovurma), qara qovurma, şişlik, yoğurt, bazlamac, kümək, ətmək, qımız (at südü, içki) öz tarixi etibarilə çox qədimdir və Qərbi Azərbaycanın bir çox bölgələrində hazırlanmışdır. Lakin bu yeməklər indi əksər türk xalqlarının, eyni zamanda müasir dövrümüzün ümumdünya qida rasionuna inteqrasiya olunaraq dünya xalqlarının mətbəxində geniş istifadə olunur (yoğurd//yoqurt, qolbasar//kolbasa, somu). Yəxni sözü Meğri rayonu şivələrində (“Yəxni bişirəydilər çölçülər bunnan əzələ heyvan dərisində”) qovurma, bozartma mənalarında istifadə olunub. E.Əzizov göstərir ki, dialekt leksikasında işlənən yaxnıkeş “ət və sair qızartmaq üçün qab” (Zəngibasar), yaxınkeş “boşqab” (Bakı, Quba, Göyçay, Gəncə, Naxçıvan, Ordubad) sözlərinin əsasında yaxnı “qovurma” sözü dayanır (5, 240). Yoğurt sözü yovurt şəkilində Dərbənd, Tabasaran, Təbriz, Qazax, Tovuz, eləcə də Türkiyə (Arpaçay) şivələrində işlənir. Yoğurt sözü həm də yazılı abidələrdə, müasir türk dillərində fəal işlənir. Hətta fars dilinin dialektlərinə (11, 752) də inteqrasiya etmişdir.

Bu adların Azərbaycan dilinin dialekt və şivələrində işlənməsi, Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində hazırlanma qaydaları, eləcə də yaxın və uzaq türk dilləri dialekt və şivələrində bu yemək və içki adlarının işlənmə formaları, necə hazırlanması barədə məlumatlar bizə əhəmiyyətli elmi nəticələrə gəlməyə imkan verir. Azərbaycan dilinin yemək və içki adlarının hərtərəfli lingvistik təhlili bir böyük həqiqəti təsdiq edir ki, bütün bu yemək və içki adları Azərbaycanın milli mətbəxinə aid nümunələrdir və Azərbaycanın bütün bölgələrində, mətbəxində geniş istifadə olunmuşdur. Demək olar ki,



Azərbaycanın müxtəlif dialekt və şivələrində müəyyən fərqlərlə tələffüz olunaraq işlənir. Bu fərqlilik onların hazırlanmasında, eləcə də buraya daxil olan məhsullarda da özünü göstərir: Ərzuman küftəsi, ballı qayğanaq (Naxçıvan), əppək qatığı, falafel, qurutaşı kələcisi (qurut kələcisi), ətdaş və s. Yeməklərin bölgələr üzrə fərqli şəkildə hazırlanması süfrələrimizin zənginliyini və maddi nemətlərin bolluğunu göstərir. Kömbə – iri, girdə, qalın, lakin xüsusi üsulla hazırlanan çörək növü kimi göstərilir. Yəni kömbə adı sac çörəyi, təndir çörəyi kimi bişirilsə də, kömbə adı çörək deyil. Buna görə xüsusi ustalıq tələb edən kömbə bişirib satan şəxs kömbəçi adlandırılır. Kömbənin içliyinə görə fərqli növləri və buna müvafiq adları var: ətli kömbə, şirin kömbə, quymaq kömbəsi. Hesab edilir ki, kömbə süfrəyə başqa xörəklərlə verilməz, sərbəst yeyilər, çünki onun özünəməxsus dadı itə bilər. Kömbə çörək adı “kömbəcə” formasında Qərb qrupu dialekt və şivələrində (Qazax dialektində və Tovuz kənd şivələrində) “yağda un ilə bulamadan və ya yumurtadan bişirilmiş yemək” növü mənasında Qərbi Azərbaycan bölgəsində işlənmişdir (4, 98). Tarixən bir çox bölgələrimizdə hazırlanan və dilin qədim leksik qatını mühafizə edən dialekt və şivələrdə əks olunması faktı bu yemək və içki adlarının mədəniyyətimizin ayrılmaz tərkib hissəsi olan mətbəx mədəniyyəti nümunələri kimi Azərbaycan xalqına mənsubluğunu bir daha təsdiq edir. Süddən hazırlanmış qida məhsulu kimi İrəvan şivəsində çortman şəklində tələffüz olunan “qatıq qarışdırılmış şor” yemək adı isə Naxçıvan dialektində cortdan şəklində işlənir. Cortdanın hazırlanma qaydasını öyrənməklə onun çortman sözünün fərqli fonetik dəyişikliyə uğramış şəklə, yaxud başqa yemək növü olduğunu müəyyənləşdirmək olar. Azərbaycan yemək və içki adlarının türk xalqlarının, xüsusilə Türkiyə (daha çox Qars, Anadolu) və başqa türk xalqlarının mətbəxləri ilə qarşılıqlı təhlili Azərbaycanın yemək və içki adlarının məhz ümumtürk mətbəxinin bir hissəsi olduğunu göstərir. Buna görə Azərbaycan yemək və içki adlarını həm də ümumtürk kontekstində araşdırılması, bunun üçün “Qədim türk lüğəti”nə, M.Kaşğarlının “Divani-lüğət-it-türk” əsərinə və s. mənbələrə müraciət edərək yemək adlarının etimologiyası haqqında maraqlı faktlar əldə etmək olar. Məsələn, avzuri, arxaikləşmiş çörək növünün adı (4, 55); ağız pendirə bənzər yemək adı (4, 17); aş – hər cür xörək; ziyafət, qonaqlıq, xörək adı kimi (4, 23-24-25).

Çay dəsgahı. Azərbaycan çay ölkəsidir. Cənub bölgəsi Lənkəranda saysız-hesabsız çay plantasiyaları var. Çay azərbaycanlıların həyatında mühüm yer tutur və azərbaycanlılar yerli Lənkəran çayına üstünlük verirlər. Azərbaycanlılarda çay içmək üçün səbəb, bəhanə lazım deyil, onlar mütləq təzə dəmlənmiş isti pürrengi çayı hər zaman içirlər. Çaya dəvət edilmək bir ayrı dəsgahdır. Bu dostların adı görüşü, işgüzar söhbətlər, yorğunluğu qaldırmaq, susuzluğu yatırımaq, soyuqda isinmək, iş arası fasilə etməyə bəhanə də ola bilər. İlk növbədə samovar çayına üstünlük verilir. Çay mütləq farfor və ya saxsı qabda, yaxşı növ Lənkəran çayı və ya ona kəkotu, qızılgül, mixək və başqa ətirli otlar və ədviyyatlardan biri və bir neçəsi əlavə edilməklə və ya quru giləmeyvələrlə xüsusi dəmlənir. Çay süfrəyə Azərbaycanın milli şirniyyatları



(paxlava, şəkərbura, badambura və s.), çox fərqli mürəbbələr (xüsusi texnologiya ilə bişirilmiş içi qozlu ağ gilas, içi badamlı ərik, albalı, əncir, zoğal, qarpız, qoz, şaftalı, qızılgül və s. və i.a. mürəbbələr), olmazsa olmaz yerli limon, müxtəlif quru meyvələr və çərəzlərlə armudu stəkanda verilir. Armudu stəkanda pürrengi çay içməyin isti yayda, soyuq qışda öz ləzzəti var. "Gedək bir çay içək" demək dincəlmək, çay süfrəsi arxasında uzun səmimi bir söhbətin olacağı anlamına da gəlir. Gələcək xoşbəxt ailənin təməli elçiliyə gələnlərin "şirin çay" içməsi ilə qoyulur, əgər elçiliyə gələnlərə şirin çay verilmirsə, deməli, qız evindən razılıq alınmamışdır. Şirin çay yalnız səhər yeməyi və "nişan" mərasimində içilir. Ayrı vaxtlar qəndi çayın içinə ataraq qarışdırıb içmək zövqsüzlük əlaməti sayılır. Azərbaycanlılar limonlu çayı qəndlə "kəllə qəndlə" onu çayda qarışdırmadan, qəndi çayda azca isladaraq da içirlər.

Əncirfərəc Azərbaycan mətbəxinin nadir, endemik hesab olunan şirniyyatlarından biridir. Əncirfərəc sırf Bakı kəndlərinə məxsus özəl, müalicəvi şirniyyatdır. Abşeron bağlarında qumda yetişən əncirin dadı bir başqa olur. Bakılılar bağ mövsümündə qumlu bağlarda dincəlməyə üstünlük verirlər. Əncir mövsümündə kəhrəba kimi əncirdən mürəbbə bişirir, qızmar qumda tikan üstündə əncir qurudub qısa tədarük edirlər. Qurudulmuş əncirin böyük müalicəvi əhəmiyyəti var və azərbaycanlılar qurudulmuş xırda tumlu əncirə üstünlük verirlər. Əncirin bir hissəsin isə ət maşınında çəkib üzərinə bir az doşab və un əlavə edib qarışdıraraq əncirfərəc (bakılılar ona zəncirfərəc //zincirfərəc də deyirlər) bişirirlər və ya qurudurlar. Qatılaşanda ona döyülmüş razıana, istiot, zəncəfil, darçın, mixək qarışığının, bəzən xırdalanmış qoz və fındıq ləpəsi də əlavə edərək yağlanmış tavada yayıb qurudur, paxlava şəklində döğrayır, yüz dərdin dərmanı kimi qısa saxlayırlar. Əncirfərəc təbii dietik qida məhsulu olub, həm də mədə-bağırsağ üçün çayla içməyə əvəzolunmaz şirniyyatdır.

Nəhayət, sonda bir məsələni xüsusi qeyd etmək lazım gəlir. Bu yazıda Azərbaycanın çox müxtəlif bölgələrində hazırlanan yemək adlarının çox az bir hissəsi tədqiqata cəlb edilmişdir və daha geniş tədqiqat aparılması zərurəti var. Bizim məqsədimiz qədim və zəngin mədəniyyətə malik Azərbaycan, eləcə də, ümumiyyətlə, türk mədəniyyətinin tərkib hissəsi olan mətbəx mədəniyyətinin öz spesifikliyi, identikliyi ilə bilavasitə Azərbaycanlılara aid olduğunun göstəririr.

ƏDƏBİYYAT

1. Azərbaycan tarixi (ən qədim zamanlardan XX əsrə qədər). I c.- Bakı, Azərbaycan Dövlət Nəşriyyatı, 1994.
2. Əlibəyzadə E. "Avesta" Azərbaycan xalqının mənəvi mədəniyyət tarixidir. -Bakı, "Yurd" NPB, 2005.
3. Kazımov Q. Azərbaycan dilinin tarixi. (Ən qədim dövrlərdən XIII əsrə qədər). -Bakı, Təhsil, 2003.
4. Hüseynova M. Azərbaycan dilinin yemək və içki adlarının tarixi-etimoloji lüğəti. -Bakı, ADPU, 2018.
5. Əzizov E. Azərbaycan dilinin tarixi dialektologiyası. Bakı, Elm və təhsil, 2016.



MUNDARIJA

Hüseynova Mahirə Nağı qızı. AZƏRBAYCAN VƏ ÖZBƏK DİLLƏRİNDƏ HİDRONİMİK VAHİDLƏRİN MÜQAYISƏLİ-LİNQVİSTİK TƏHLİLİ	5
Зулпукаров Капар, Талипова Сахида Эргешбаевна. ОБ ОДНОМ ПОДХОДЕ К СРАВНИТЕЛЬНОЙ ХАРАКТЕРИСТИКЕ ГРАММАТИЧЕСКИХ ФУНКЦИЙ ПАДЕЖНЫХ СУФФИКСОВ В УЗБЕКСКОМ И КЫРГЫЗСКОМ ЯЗЫКАХ	12
Adilbekova Elmira Seytimovna, Сұлтан Саният Бауыржанқызы. ABAY ESERLERİNDE İDEAL İNSAN: AHLÂK, BILGI VE İRFAN EKSENİNDE İNSAN-I KÂMİL	21
Sulton Tulu. "DADA QO'RQUT KITOBİ"NING YANGI TOPILGAN BURSA QO'LYOZMASI	30
Найманбай Айнұр Рахымбердіқызы. АБАЙ ҚҰНАНБАЙҰЛЫ ПОЭЗИЯСЫ ЖӘНЕ ШЫҒЫСТЫҚ САРЫН	37
Самситова Луиза Хамзиновна. ЯЗЫКОВАЯ ПОЛИТИКА И ОБРАЗОВАНИЕ В РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН	44
Mirvari İsmayilova Abbas qızı. AZƏRBAYCAN MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİNİN MİLLİ İDENTİKLİYİ (və yaxud etnokulturoloji səciyyəsi)	52
Mustafa NERKİZ. KAZAK VE ÖZBEK ATASÖZLERİNDEN HAREKETLE KOLEKTİF BİLİNÇ VE BİRLİK KAVRAMI	65
Қ.С.Қалыбаева. ӨЗБЕК ЖӘНЕ ҚАЗАҚ ТІЛДЕРІНДЕГІ ФРАЗЕОЛОГИЗМДЕРДЕГІ ОРТАҚ ТАНЫМ: ЭТНОЛИНГВИСТИКАЛЫҚ САЛЫСТЫРМАЛЫ ТАЛДАУ	74
Mavlonova Klaraxon Mahmudovna. MATN TUZILISHINI BELGILOVCHI KOMPONENTLAR TAHLILI	81
Кобыскан Александр Степанович. ЛЕТНИЕ ЛАГЕРЯ КАК ПРОСТРАНСТВО ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКОЙ СОЦИАЛИЗАЦИИ ДЕТЕЙ: ОПЫТ БАШКОРТОСТАНА	87
Kambarova Saodat Irkinovna. O'QUVCHILARNING OBRAZLI TAFAKKURINI RIVOJLANTIRISHGA DOIR YONDASHUVLAR	95
I SHU'BA. TURKIY XALQLAR ADABIYOTI VA XALQ OG'ZAKI IJODI MASALALARI	
Ubaydullayeva Rayxon Abdujalil qizi. AHMAD A'ZAMNING "RO'YO YOXUD G'ULISTONGA SAFAR" ASARIDA INTERYER TASVIRI	101
Sayali Safarova. "AZƏRBAYCAN OĞLU ÖZBƏK ŞAİRİ" MAQSUD ŞEYXZADƏ YARADICILIĞINA NƏZƏR	107
Маметова Дильфуза Алимовна, Алтынбекова Ақерке Ерболатқызы. TÜRK HALK GELENEĞİNDE HOCA NASREDDİN: MİZAHIN VE HİKMETİN SİMGESİ	113
Адилбекова Эльмира Сейтимовна, Берікқызы Сая. TÜRK DESTAN ÇALIŞMALARI VE EPIK GELENEKLERİ HAKKINDA BAZI	123

