

UOT 39

ASƏF ORUCOV

MİLLİ ÇÖRƏYİMİZ – LAVAŞ

Məqalədə milli çörəyimiz, and yerimiz, həqiqət rəmzimiz olan lavaş haqqında bəhs edilmişdir. Lavaşla bağlı deyimlərə, adət-ənənələrə, inanc sistemlərinə nəzər saldıqda görürük ki, bu nemətə xalqımız öz milli kimliyini bürümüşdü. Lavaş xalqımızın sülh rəmzinə çevrilmiş, qırğınların, davaların qarşısını almaq üçün ona and içilmişdir.

Qədim zamanlardan çörək xalqımızın süfrəsində mühüm yer tutmuşdur. Demək olar ki, bütün yemək vaxtlarında süfrəyə verilmişdir. Naxçıvanda çörək deyərkən əsasən lavaş yada düşür. Ancaq bununla yanaşı, çörəyin müxtəlif növlərinin də olduğuna rast gəlirik. Aparılan tədqiqatlar nəticəsində çörək bişirmə adətinə nəzər salınmış, onunla bağlı inanc sistemləri ortaya qoyulmuşdur.

Açar sözləri: lavaş, çörək, buğda, xəmir, təndir, sac, and yeri.

Müdrüklərimiz el-obasına həmişə təmiz ad, saf məhəbbət, açıq süfrə halal çörək diləyiblər. Halallığı, düzlüyü, haqqı, ədaləti, inamı çörəklə təsdiqləyiblər. Çörəyə həqiqət rəmzi, halallıq zirvəsi kimi baxıblar. Dava-qırğınları yatırtmaq, əmin-amanlıq yaratmaq üçün atalarımız çörəyə əl basıb, çörəyə and içiblər. “Çörək haqqı”, “ruzi haqqı” deyib, çörəyi öpüb göz üstünə qoyublar. “Bir dəfə çörək yediyin yerə min dəfə baş əy”, “Çörək itirən haqqı itirər” nəsihətini, vəsiyyətini edib ağsaqqal, ağbirçəklərimiz. Xalqımız ocağa, pırə, öz dini inanclarına, ata-baba məzarlarına inandığı, tapındığı kimi çörəyə də tapınmış, onu müqəddəs hesab etmişdir. Duz-çörəyə düz çörək deyilib. Bir sözlə çörək xalqımızın qida rasionu olmaqla bərabər həm də onun and yeri, haqq yeri olmuşdur. Çörəyə olan ehtiramlardan biri də budur ki, onu süfrəyə sonuncu verib, birinci götürmüşük.

Bütün bunları sadalamaqda bir məqsədimiz var. Ermənilərin iç üzünü açıb ortaya qoymaqdır. Çünki ermənilər yenə xalqımızın lavaş adı ilə bilinən təndir çörəyinə iddia etmişlər. UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni irs üzrə Hökumətlərarası Komitəsinin 9-cu iclasında Ermənistan tərəfindən UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni irs üzrə Repräsentativ siyahısına lavaş “erməni çörəyi lavaşın hazırlanması ənənələri” kimi təqdim edilsə də, Azərbaycan tərəfi buna etiraz etmişdir. Bununla da Ermənistan təxribatının qarşısı alınmışdı. Belə ki, UNESCO Konvensiyasının tələblərinə uyğun olaraq faylın adı dəyişdirilib və bununla da lavaş mətbəx mədəniyyətinin erməni millətinə aid olmadığını, sadəcə, bu mətbəx nümunəsinin Ermənistan ərazisində də mövcud olduğunu qəbul edib.

Bütün bunları nəzərə alaraq Azərbaycan çörəyi lavaşın hazırlanması ənənəsi haqqında bəzi məsələlərə toxunmaq istərdik. Hələ min il, iki min il bundan öncə Azərbaycanda olan dünyaca məşhur səyyahlar, coğrafiyaşünaslar, tarixçilər bu elin, bu vətənin bütün yerlərində taxılın, çörəyin bolluğunu söyləyir, həm də çox ucuz, demək olar ki, havayı olduğunu qeyd edirlər [1, s. 9].

Ən qədim zamanlardan çörək xalqımızın süfrəsində mühüm yer tutmuşdur. Ümumi olaraq, çörək kimi bilinən bu qidanın xalq arasında müxtəlif növləri vardır. Məsələn: lavaş, dəstəna, fətir, çırpma, qalın, cad və s. Naxçıvanda və Azərbaycanın digər bölgələrində çörək deyərkən daha çox lavaş yada düşür. Araşdırmaçılar çörək ifadəsini çevirmək (sacda bişirilən zaman) sözü ilə bağlılığını qeyd edirlər. Bəlli olduğu kimi, indinin özündə də yurdumuzun bir çox yerində çörək həm də qədim türk sözü olub əppək kimi də qeyd olunur: saca əppək salmaq, əppək yapmaq və s. Xalqımızın qədim yazılı abidəsi olan Kitabı-Dədə Qorqud dastanında

da oğuz yurduunun övladlarının yeməklərinin arasında tez-tez ətmək (Naxçıvanda əppək) adına rast gəlirik. Ətmək (əppək) sözünün isə bir qayda olaraq əkmək sözündən yarandığı bilinməkdədir [4, s. 62].

Çörək (lavaş) yapmaq (bişirmək) adətinə, ənənəsinə nəzər salsaq görürük ki, bu məsələ bir neçə mərhələdən keçmişdir. İlk mərhələ onun hazırlanması ilə başlanmışdır. Unun alınma üsulunun tarixi çox qədimdir. Tədqiqatlar nəticəsində müəyyən olunmuşdur ki, hələ əkinçiliyin meydana gəldiyi dövrlərdə yerli əhali un əldə etmək texnikasına bələd olmuşdur. Buna misal olaraq Naxçıvanda II Kültəpə yaşayış yerində aparılmış arxeoloji qazıntılar nəticəsində əldə olunmuş buğda qalıqları, dəndaşları, kirkirə (əl daşı və ya dəstər) və s. göstərmək olar [2, s. 112].

Unun əldə edilməsi üçün aşağıdakı üsullardan istifadə edilmişdir. Bu işə ilk növbədə buğdanı yumaqla başlayırdılar. Bunun üçün axar suda geniş yeri azacıq qazıb dərinləşdirər və həmin yerə palaz sərər, ətrafına daş düzərdilər. Palazın alt tərəfini bir az qaldırırdılar ki, palazın arasına tökülən buğdanı su yuyub aparmasın. Hərdən bir də buğdanı suyun içərisində qarışdırırlar ki, onun zibili yuxarı, suyun üzərinə qalxsın. Bu zaman suyun üzərinə qalxmış zibil (buna el arasında çət və ya kozar deyilir) kamaxla (xəlbirlə) yığılardı. Çalışırdılar ki, buğdanı suda çox saxlamasınlar. Çünki suda çox saxlanılan buğdanın çörəyi yaxşı çıxmazdı. Etnoqrafik çöl materiallarına görə, çörək yaxşı çıxmıyanda deyərdilər ki, buğda “suya” verilib. Sudan çıxarılandan sonra buğdanı ətrafda palazın, garbıdın üstünə sərrib qurudardılar. Sonra yığıb dəyirmanlarda üyüdərdilər. El arasında deyirdilər ki, su dəyirmanı unu yandırır. Ona görə də belə dəyirmanlardan əldə edilən un heç vaxt xarab olmaz. Un qışa müəyyən üsullarla, xüsusi yerlərdə – kündüdə (kəndi də deyilir), unluqda saxlayırdılar. Kündü iki gözlü olub palçıqdan hazırlanırdı. Üst tərəfdən unu tökmək üçün xüsusi baca düzəldilirdi. Alt tərəfdən isə unu çıxarmaq üçün baca qoyulurdu. Bir qayda olaraq kündülər qara damlarda tikilirdi. Bundan başqa unun, buğdanın artıq qalan hissəsini garbıddan, cecimdən tikilmiş xaralarda saxlayırdılar [7, s. 127]. Digər bir üsula görə isə buğdanı qara damlardakı təndirlərdə və ya quyularda saxlayırdılar. N. Quliyeva yazır ki, quyularda saxlanılan buğda illərlə qalıb çürümürdü [6, s. 148]. Onu da qeyd edək ki, taxıl məhsullarına bit düşməsin (taxıl biti) deyər içərisinə nar qabığı qoyardılar.

Çörək yapmaq (bişirmək) üçün ilk növbədə müəyyən gün seçilərdi. Bu gün ilk öncə ödəkçilərlə, mədətçilərlə, oxlovçularla razılaşırdırdı. Mədətçi, ödəkçi, oxlovçu deyəndə çörək açanlar nəzərdə tutulur. Razılaşma olardı ki, həmin günü heç kimin vacib işi olmasın. Bu el köməyi adətidir, qarşılıqlı yardım formasıdır. Çörək yapılacaq günü çörək açanlara xəbər verdikdən sonra xəmiri yoğurmaq işinə başlayırdılar. Xəmiri yoğurmamışdan öncə unu ələk vasitəsi ilə ələyərdilər. Ələnmiş unun üzərinə su tökər, içərisinə bir az duz vurardılar. Təcrübəli çörəkbişirənlər söyləyərlər ki, xəmir ələyən zaman suyun və unun qədərini bilmək lazımdır, yəni hər ikisindən lazımı qədər istifadə edilməlidir. Xəmirin suyu az olduqda bişən çörək cadar-cadar olar. Su çox olduqda isə çörək tez quruyar. Onu da qeyd edək ki, hələ xəmir yoğurmaq üçün bir neçə ay öncə xəmirə (maya) tutulmalıdır. Xəmirə çox ciddi şəkildə qorunurdu. Xalq arasında birinə qarşı edərkən “səni görüm acı xəmirədən kəsiləsən” ifadəsi işlədilir. Xəmir yoğurulan zaman ailənin nəfərinin sayına görə bu işi həyata keçirirdilər. Bir qayda olaraq 4-5 vedrənin suyunun xəmirini yoğururdular. Bu da iki tay un deməkdir. Xəmir çox olduğunda əllə yetişdirmək mümkün olmadığı üçün onu ayaqlayırdılar. Ayaqlanan zaman xəmirin üzərini örtərdilər ki, ayaq ona toxunmasın. Xəmirin ayaqlanmasının günah olduğunu bilən ağbırəklərimiz ondan bir az qırıb başlarının üstünə qoyardılar. Yəni səni həmişə başımın üstündə bilmişəm, sən məndən ucasan, üstünsən demişlər. İnanca görə xəmir yoğuran şəxs

təmiz olmalıdır. Bu həm fiziki, həm də mənəvi təmizlikdir. Xəmir yoğurulan zaman çırtlasa deyərlər ki, evə qonaq gələcəkdir. Xəmir elə ki, “gəldi”, “yetişdi” (hazır olmasına deyilir – A.O.) onun üzərini süfrə ilə basdırardılar ki, xəmir acısın.

Onu da qeyd etmək istərdik ki, keçmişdə hər bir taxıl bitkisinin ununa uyğun aşağıdakı çörək növləri yapılırdı. Məsələn: tapı arpa, dəstana buğda və düyü unundan yapılırdı. Cad hazırlamaq üçün qarğıdalı unundan istifadə edilərdi. Bunların hər biri xalqımızın uzunmüddətli təcrübəsi sayəsində əldə edilmişdir.

Çörək əsasən təndirdə yapılırdı. Təndir təndirəsinin içərisində olardı. Çörək yapan zaman təndirin külünü alar, sonra səhər ala-qaranlıqdan durub təndiri çatardılar. Təndiri çatarkən (yəni yandırarkən) alov güclü olmalıdır ki, təndirin divarları ağarsın. Bu zaman deyərlər ki, bu təndir bir neçə vedrənin suyunun xəmrini çıxardar. Çörək yapan zaman rəfətədən (ifidə də deyilir), oxlovdan, çəpərədən, duvaqdan (çörək daşından) istifadə edərlər. İlk öncə xəmir kündələnər, sonra oxlovçular (çörək açanlar) çörəyi açar, öz nişanəsini qoyub (kimin açdığını bildirmək üçün) yapana verərlər. Çörək yapan onu rəfətənin üstünə açıb, rəfətə vasitəsi ilə təndirə yapardılar. Xalq arasında olan inanca görə təndirə yapılan ilk çörəyi itə, pişiyə atardılar. Çünki çörək itin, pişiyin ruzisidir deyərlər. Digər bir inanca görə təndirə ilk yapılan çörəkdən kim yesə, onun həyat yoldaşı dünyasını dəyişər.

El adətidir çörək yapılıb qurtardıqdan sonra oxlovçulara iki-üç ədəd isti çörək verərdilər. Çörək açanlara günorta yeməyini də bir qayda olaraq ev yiyəsi verərdi. Çörəkdən ilin bütün fəsillərində istifadə edilməsinə baxmayaraq, insanlar qış çörəyinə xüsusi fikir vermişlər. Payızın “qəps” ayında insanlar 7-8 pud unun çörəyini yapıb qış üçün tədarük görərdilər. H.Həvilov bu haqda yazır: “Çörək hər bir ailə üçün 3-7 günlük müddətə bişirilirdi. Başqa bölgələrdən fərqli olaraq Naxçıvanda isə uzun müddət üçün (3-4 aylıq) lavaş hazırlanırdı” [3, s. 165]. El arasında bu “qış çörəyi” adlanırdı. Çox təəssüf ki, təndir, təndirəsər, təndir çörəyi artıq unudulmaqda, yaddaşlardan silinməkdədir.

Tarixən azərbaycanlılar çörəkbişirmə vasitəsi kimi sacdan da istifadə etmişlər. Odun-ocağın kəşfindən sonra ulu əcdadlarımız daşdan-gildən sac düzəltmiş, yurd başında sac qurmuş, ocaq çatmışlar. Üstündə lavaş, fətir, qutab bişirmişdirlər.

Son olaraq qeyd edək ki, süfrəmizin başında oturub halal nemətimizi yeyənlər, ordan-burdan yığışib gələn və gətirilən yağılar yeməyimizi yeyib süfrəmizə, mətbəximizə sahib çıxmağa başlamaqla bir zamanlar bizdən görüb-götürdüklerini dünyaya özlərininki kimi sırımağa çalışmışdılar. H.Q.Qədirzadə bununla bağlı yazır: “Biz çox oğurluq eşitmişik, çox az eşitdiyimiz bir oğurluqda varmış – çörək oğrusu. Xalqımız təndirdən çörək, küt apararı, gizli oğurluq edənlər haqqında deyir: “İt oğrusu küt oğrusu”. Yəni it gizlicə oğurluq edər. Nə isə bunun başqa adı yox idi [5, s. 77].

İndi Azərbaycanda, o cümlədən onun ayrılmaz parçası olan Naxçıvanda min illər boyu formalaşmış mətbəx mədəniyyətini özünüküləşdirmək, öz mədəniyyəti kimi dünyaya çatdırmaq bədnam qonşularımızın əsas işi olub. İş o yerə çatıb ki, onlar adları da olduğu kimi verirlər: lavaş, dolma, təndir və onlarla, yüzlərlə digərləri. Ancaq bunların çoxu onların boğazında qalacaq, necə ki, lavaşımızın ermənilərin boğazında qaldığı kimi. Necə ki, Qarabağımızı işğal altında saxlamaq istəkləri boğazlarında qaldığı kimi.

ƏDƏBİYYAT

1. Babayev T. Qoy həmişə çörək olsun. Bakı: Elm və təhsil, 2013, 124 s.
2. Həbibullayev O. Kültəpədə arxeoloji qazıntılar. Bakı: Azərb. SSR. EA. nəşriyyatı, 1959, 180 s.

3. Həvilov H. Azərbaycan etnoqrafiyası. Bakı: Elm, 1991, 256 s.
4. Kitabı Dədə Qorqud. Bakı: Yazıçı, 1988, 265 s.
5. Qədirzadə H.Q. Milli mətbəx və qonaqpərvərlik. Naxçıvan: Əcəmi, 2012, 112 s.
6. Quliyeva N. Azərbaycanda müasir kənd ailəsi və ailə məişəti. Bakı: Elm, 2005, 346 s.
7. Orucov A. Xalq təqvimi: adətlər, inanclar, mərasimlər. Bakı: Elm və təhsil, 2013, 200 s.

AMEA Naxçıvan Bölməsi
E-mail: aseforucov@yahoo.com.tr

Asaf Orucov

OUR NATIONAL BREAD – LAVASH

The paper informs about lavash, our national bread, our oath, and our symbol of truth. When we look at the proverbs, traditions, and belief systems associated with lavash, we see that our people have acquired their national identity thanks to this blessing. Lavash has become a symbol of our people's peace; to prevent massacres and clashes, we have always sworn to them.

Since ancient times, bread has occupied an important place on the table of our people. We can say that it was served on the table at every meal. In Nakhchivan, when it comes to bread, the main thing that comes to mind is lavash. However, along with this, we meet with the existence of various types of bread. As a result of the research, we considered the custom of baking bread and identified the belief systems.

Keywords: *lavash, bread, wheat, dough, tandyr, saj, place of oath.*

Асеф Оруджов

НАШ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ХЛЕБ – ЛАВАШ

В статье рассказывается о лаваше, который является нашим национальным хлебом, нашей клятвой, нашим символом истины. Когда мы смотрим на пословицы, традиции, системы верований, связанные с лавашем, мы видим, что благодаря этому благословию наш народ обрел свою национальную идентичность. Лаваш стал символом мира нашего народа, чтобы не допускать резни и столкновений мы всегда клялись им.

С древних времен хлеб занимал важное место на столе нашего народа. Можно сказать, что он подавался на стол во время каждого приема пищи. В Нахчыване, когда речь идет о хлебе, то сразу вспоминается в основном лаваш. Но вместе с этим мы встречаемся с существованием различных видов хлеба. В результате проведенных исследований был рассмотрен обычай выпечки хлеба, выявлены связанные с ним системы верований.

Ключевые слова: *лаваш, хлеб, пшеница, тесто, тендир, садж, место клятвы.*

(Tarix elmləri doktoru Şirin Bünyadov tərəfindən təqdim edilmişdir)

Daxilolma tarixi: İlkin variant 19.01.2021

Son variant 18.02.2021