

QƏRBİ AZƏRBAYCAN BİZ QAYIDACAĞIQ!

“Kitabi-Dədə Qorqud” dastanının müxtəlif boylarında “aş” sözü “xörək, yemək, bişmiş” mənalarının bir neçə dəfə işlədilmişdir. XI əsrin dahi türkoloqu Mahmud Kaşğarinin “Divanı-lügət-it-türk” əsərində “aş” sözünün “yemək” mənası göstərilmiş, “-dın, -ı, -ığ, -ın, -tı, -dı, -ar” və s. şəkilçiləri ilə birlikdə çıxış edən formalarına aid nümunələr verilmişdir. Məs: Mən anqar aş tuturdum = Mən ona aş daddırdım; aş tatıldı = yemək dadıldı; aş boğazda tügüldü = yemək boğazda qaldıaş tukındı = aş tıxıldı, yeyildi; olanqar aş tıktıttı = o ona zorla aş tıxdırdı; yağlıq aş məni бүкүттү = yağlı yemək məni asqırdı (yağlı aş üreyinə toxundu, qanım doymadığı halda yeməkdən çəkindim)”. “Aş” sözü XI əsrdə digər sözlərlə omonimlik yaratmış və bu barədə Mahmud Kaşğarinin “Divan”ında belə bir qeyd verilmişdir: “Bir qabı sıxaraq təmir etməyə də “aş” deyilir. Ayaq aşıla = qabı sıxaraq təmir et”. Kaşğari “aş” sözü ilə eyni kökdən olan “aşa” (yemək, aş yemək mənasında), “aşaç” (qazan, tava mənasında), “asat” (ye-

Qərbi Azərbaycanın (indiki Ermənistan) Ağbaba, Basarkeçər, Çəmbərək, Karvansaray, Barana, Qarakilsə, Calaloğlu, İrəvan, Vedi, Zəngibasar, Əştərək, Hamamlı şivələrində “aş” komponentli məişət və xörək adlarını bildirən sözlər böyük bir lay təşkil edir və onların tarixi-müqayisəli aspektdə tədqiqi xüsusi önəm daşıyır. “Az aşım, ağrımaz başım”, “Nə tökərsən aşına, o da çıxar qasığna” kimi atalar sözlərində “aş” qida bildirən leksik vahidi “yemək” anlamında öz qədim mənasını qoruyub saxlamışdır ki, bu mənaya Ağbaba şivəsində də rast gəlirik. “Aş” komponentli leksik vahidləri struktur cəhətdən aşağıdakı qruplara bölmək olar: 1) Sadə quruluşda olanlar; 2) Düzəltmə quruluşda olanlar: aşxana, azbaz, aşqar; 3) Mürəkkəb quruluşda olanlar: ayrınnmaş, qatıqaş aşqazanı, aşdan-başdan, aşqara, süddaş; 4) Söz birləşməsi modelində olanlar: mərciməkli aş, boranlı aş, əvəlikli aş, süyüdüli aş, boyanalı aş, yarmalı aş, qovurmali aş, turacılı aş, cücəli aş, xəmir aşı və s. Müxtəlif bayram və mərasimlərlə bağlı bişirilən aşlar Qərbi Azərbaycanın mətbəx mədəniyyətində zənginliyi ilə diqqəti cəlb edir: Novruz aşı, bəy-gəlin aşı, orucluq aşı, ramazan aşı, ehsan aşı və s. Qərbi Azərbaycan şivələrində qədim türk mənşəli və təkhecalı “aş” sözü əsasında işlənir: 1) “ərzaq, yemək” (Çəmbərək); 2) “əriştə” (Basarkeçər); 3) “plov” (Çəmbərək, Kalinini, Dərələyzə, Zəngibasar və bütün şivələrdə). Birinci məna arxaikləşə də, Azərbaycan dilinin Salyan dialektində də qorunub saxlanılmış-

dır ki, onu 1948-1953-cü illərdə Ermənistandan deportasiyaya məruz qalmış soydaşlarımız öz canlı nitq aktlarında mühafizə etmişlər. İkinci məna “əriştəaşı” söz birləşməsi modelində Qərbi Azərbaycanın Vedi, Zəngibasar, Dərələyzə şivələrində və Naxçıvan dialektində “xörək növü” anlamında işlənir, bu xörək nazik uzunsov kəsilmiş xəmindən hazırlanır və sulu olur. Üçüncü mənada “plov” sözü Azərbaycan ədəbi dilinə məxsus olub, rus dilindən keçmişdir. “Əriştə plovu” sintaktik üsulla yaranmış xörək adına əsasən Cənubi Azərbaycanın Təbriz dialektində əriştə plovunun bişirilmə qaydası belədir: Düyü qaynadılır və ona dəmə qoyulma ərəfəsində qovrulmuş ət, soğan, xurma əlavə olunur və bu ərzaqlar qazana lay-lay döşəməklə icra edilir. Ümumtürk dillərində artıq leksik vahid kimi işlənən “əriştə” sözünü farscadan alınmış söz kimi götürüb izah edənlər yənirlər. Bu söz “əriş” və “tə” müstəqil leksik vahid və şəkilçi modeli əsasında formalaşmışdır. Məlumdur ki, əriş palaz, kilim, gəbə toxunan dəzgahda dikinə gedən ipinə deyilir və “əriştə” də ip kimi uzun olduğuna görə ona bənzədilərək xörək adı düzəldilmişdir. Azərbaycan dilində əriştə şəklində işlənən xörək adı cüzi fonetik dəyişikliklərlə Türkiyə türkcəsində (ərişte), başqırdalarda (tokmaş), qazaxcada (kespe), qırğızçada (keşme), özbəkçədə (üqra, üqriax), tatarcada (tukmac), türkməncədə (üpas), uygurcada (çöp) formalarında çıxış edir və ümumi bir xörəyin adını bildirir.

ma, kişmiş, gavalı, ərək qurusundan, soğan, sarkök, zəfəran və s. xuruşlardan hazırlanmış “aş” tarixən Qərbi Azərbaycanın bütün bölgələrində, Qafqazda türklər yaşayan ərazilərdə, Türkiyədə, Özbəkistanda, Qazaxstanda, Türkmənistanda, Qırğızstanda, Volqa boyu türklər yaşayan regionlarda geniş yayılmışdır və bunları semantik baxımdan aşağıdakı qruplara bölə bilərik:

1) Bayram aşıları: bu növ aşıları Novruz aşı da deyilir və 5 növü Güney və Qərbi Azərbaycanda hazırlanır ki, bu semantik qrupa 4 çərşənbə aşı və sonda Novruz bayramı günü bişirilən aş daxildir.

2) Orucluq aşı: Bu da Ramazan bayramında hazırlanan aş növüdür ki, Azərbaycan, Özbəkistan, Türkmənistan, Türkiyə, İraq və Cənubi Azərbaycanın əksər bölgələrində hazırlanır.

3) Ziyafət aşıları: Buraya Kərbəla, Həcc, Məşhəd aşıları daxildir ki, həmin müqəddəs ocaqlara səfər edənlərin süfrəsinə hazırlanır və bu növ aşılar Orta Asiya respublikalarında, Qafqazda, Cənubi Azərbaycanda bişirilir.

4) Toy aşının növrinə nişan, paltarbiçdi, bəy-gəlin aşıları daxildir ki, bunlar da toy ərəfəsində və toy keçirilən gün hazırlanır.

5) Yas aşıları dünyasını dəyişən şəxsin 3-7-40 mərasimində hazırlanan xörək növünə aiddir ki, bunlar da təxminən eyni cür hazırlanır və Orta Asiya respublikalarında süfrəyə ehsan aşı kimi verilir.

Azərbaycan leksik sisteminə “aş” komponentli yemək adlarını semantik baxımdan aşağıdakı kimi qruplaşdırmaq olar:

mək yedirtmək), “asbar” (saman, kəkək, ot kimi şeylərin qarışığından ibarət yem mənasında), “asıç” (qazan mənasında), “aşlıq” (aşxana, mətbəx mənasında) sözlərini də cümlələrin tərkibində vermişdir. Böyük lüğətçi göstərmişdir ki, “Xaqaniyyə türkləri “aşa” sözünü böyükklərin ziyafətində işlədirlər. Digər türklər isə fərq qoymadan bu sözü hamı haqqında işlədirlər, doğrusu da belədir”.

1969-cu ildə nəşr edilmiş “Qədim türk lüğəti”ndə “aşa” sözü “yemək, aş yemək” mənasında verilmiş və onun omonimlik variantlarının mənası “istifadə etmək, faydalanmaq”, “yeməyin bəhrəsini dadmaq”, “xidmətinin bəhrəsini almaq” kimi göstərilmişdir. Lüğətdə eyni zamanda “aşa” sözü “ye” feilin əmr formasının paraleli kimi də əksini tapmışdır. “Aş” xörək növü orta əsrlərdə daha çox mis qazan və talvalarda bişirilmiş və Kaşğari bu məişət əşyalarının ümumi adının “asac// asiç” şəkillərində işləndiyini də qeyd edərək belə bir atalar sözü də vermişdir: “İki qoçnəq başı bir azacıta pızmaz = İki qoçun başı bir qazanda qaynamaz”. Kaşğari bundan sonra yazır ki, “Bu söz bir yerə yağızata, ancaq birinin olması görəkən iki başluğ və ya iki bəy haqqında söylənir”.

Mahmud Kaşğarinin “Divan”da qeydə aldığı “aş” komponentli leksik vahidlərin bəziləri arxaikləşə də, bəziləri çağdaş dialekt və şivələrində işlənir. Məsələn, “aşlıq” sözü “aşxana, mətbəx” mənasında Qərbi Azərbaycanın Ağbaba kənd şivələrinin əksəriyyətində işlənir. Qeyd etməliyə ki, “aşlıq” sözü “buğda” mənasında Kaşğarinin verdiyi bir şəir parçasında da çıxış etmişdir:

*Ol kar kamuğ kısın inər,
Aşlıq, tarığ anın önər,
Yaşlaq yağı mənə tmar,
Sən gəlibən tapraşır - bu parçanın tərcüməsi belədir:*
*Bütün qış qar yağır,
Bağda taxıl ondan bitir,
Yevuz yağı mənə dincələr,
Sən gəlincə tarpanər*

(Yazla qışın bəhşləşməsinə təsvir edir: ey qış, qar-yağı səndə yağar, ey yaz, toxum, buğda səndə bitir, ey qış, yavuz yağı sən girəndə dincələr, ey yaz, sən gələndə yağı hərəkətə keçər).

Qida və məişət əşyalarının adlarını bildirən sözlərin tarixi-lingvistik təhlili

Cənubda yaşamış dahi Azərbaycan şairi M.Şəhriyarın “Dünya” adlı şeirində “aş” sözü “mərasim xörəyi” anlamında işlənmiş, həm cavanların, həm də qocaların dünyalarını dəyişməklə verilən ehsana işarə olunmuşdur:

*Cavanların aşın yedin,
Ocalar bozbaşın yedin,
Qəbirlərin daşın yedin,
Özü bağı qalan dünya.*

Azərbaycanın cənub bölgəsində olduğu kimi, digər yerlərində də, xüsusən də, qərb hissəsində cavan adamlar dünyasını dəyişdikdən sonra onlara yas mərasimi təşkil olunaraq ehsan verilmişdir ki, cavanlar üçün süfrəyə mütləq aş, qocalar üçünsə bozbaş xörəyi vacib hesab olunardı və bu ənənə bu gün də davam etdirilir və buna da “mərasim aşı” deyilir. Bu növ aş orta əsrlərdə Həccə, Məkkəni, Kərbəlanı ziyarət edib qayıdanlar üçün də təşkil olunurdu və buna “qonaqlıq aşı” deyilirdi. Bu, Qərbi Azərbaycanın bütün mahallarında icra edilirdi. Belə ki, Həccə ziyarətədən qayıdan şəxsin kənd cammatı ocağının başına toplaşaraq və ona təşəkkürlərini çatdırar, hacı, kərbəla, məşhədi titullarına sahiblənən şəxs isə onlara həmin yerlərdən gətirdiyi hədiyyələri paylayar, ardında isə xörəyindən ziyafət verərdi. Həccə aşının hazırlanma qaydası belə olmuşdur: bir kisə (50 kq) uzun düyü götürülür, islağa qoyulur, bir müddətdən sonra isə qazanlarda ocağın üstündə qaynadılır, süzülür. Ayrıca bir qazanda isə onun üçün qara hazırlanır və buraya daxildir: “3 baş qoyunun cəmdəyinin xırda-xırda doğranmış hissələrindən ət, soğan, kişmiş, xurma, duz, zəfəran, ədviyyatlar və ərildilmiş yağ dəmə qoyulmuş aşın üzərinə tökülür ki, xörək daha dadlı olsun”.

Qərbi Azərbaycanın bütün bölgələrində, xüsusən də Dərələyzə mahalında qışın axır ayındakı 4 çərşənbədə aşılar bişirilən və qaynadılmış düyünün suyu, yəni həlimi atılmazdı və ona kişmiş düyüdən əlavə edib içilərdi ki, buna “həlim aşı” deyirdilər. Qışın axır çərşənbə axşamılarının hər birində süfrədə mütləq aş olardı və bu da çərşənbə aşı adlanardı. Mahalın bütün kəndlərində varlı ailələr qaralı, yəni otlu, xurma, kişmişli, gavalılı, alçalı aş bişirdikləri halda, kasıblar da süfrəyə süddaş qoyardı və bu aş növlərinin hər ikisi ruzi-bərəkət rəmzi hesab edilirdi. Axır çərşənbə günü qazanlarda aş aparıb qəbirləri ziyarət etmə bir ənənə halı almışdır ki, bu da onunla bağlı idi ki, güya ölülər öz ailələrinin güzəranından, dolanışından xəbər tuturlar. Bu növ aş “ehsan aşı” deyərildilər. Varlı və kasıblıqından asılı olmayaraq Dərələyzədə bütün evlərdə hicri təqvimilə hər

bu nemətlərin içərisində əsas yeri qızın şərfinə bişirilmiş aş tutardı. Xınayaxma mərasimində bişirilən aşdan oğlan evinə də göndərilərdi ki, bu adət indi də qalmaqdadır.

Toy mərasiminə aid olan aş növlərindən bir də müəyyən edilmiş nişan dövrü qurtarandan sonra paltarkeşdi aşının bişirilməsidir. Bu aş növünü hazırlamaq üçün düyü, ət, xura, kişmiş, alça qurusu, sarkök, zəfəran və digər ədviyyatlar oğlan evindən aparılır, paltar tikmək üçün dərzilər öz işləri ilə məşğul olarkən, digərləri isə xörəyi hazırlamaqla məşğul olur ki, mərasim sonunda süfrəyə aş gətirilir və bu işlərin hamısının əziyyətini və xərcini oğlan

Varlı və kasıblıqından asılı olmayaraq Dərələyzədə bütün evlərdə hicri təqvimilə hər il martın 8-9-10-da, miladi təqvimilə isə martın 21-22-23-də aş bişirilərdi və buna “Novruz aşı” deyilirdi.

il martın 8-9-10-da, miladi təqvimilə isə martın 21-22-23-də aş bişirilərdi və buna “Novruz aşı” deyilirdi. Novruz bayramına 15 gün qalmış aş üçün müxtəlif düyülər, kişmişlər, xurmalər, gavalı, alça qurusu və s. xuruşlar alınardı. Bu bayramda bişirilən aşdan qohum-qonşular bir-birinə pay göndərərdilər və yaşlı-yaralı ailələrə də aşıla bərabər, digər şirniyyat növlərindən də pay verirdi. Bütün evlərdə süfrəyə aşıla bərabər yeddi növ şirin nemət düzülür, yas olan evlərdə isə halva qoyulardı.

Toy mərasimi ilə bağlı bir neçə aş növü Qərbi Azərbaycanın bütün bölgələrində hazırlanardı. Nişan mərasimi toya hazırlığın bünövrəsi hesab olunurdu. Bundan bir qədər sonra, yəni toya 3 gün qalmış qız evində xınayaxma məclisi keçirilərdi və bu mərasim başa çatdıqdan sonra süfrəyə xörəklər gətirilərdi ki,

tərəf çəkir və buna da folklorda “paltartıkdı” deyilir. Qeyd etməliyə ki, bu mərasimdə bişirilən aş boluq, bərəkət rəmzi sayılsa da, oğlan evindən qız evinə aparılan ərzaqların içərisinə istiot, soğan, duz, xörəyi bişirmək üçün kömür olmalıdır, çünki bunlar darlıq, qaranlıq, ayrılıq əlaməti hesab olunur.

Toy mərasimində “bəy-gəlin aşı”nın verilməsinə ayrıca vaxt ayrılır və bu mərasim “Uzundərə” xalq rəqsinin sədləri altında icra edilir, bəy də öz növbəsində rəqaslara xələt verir. Ümumiyyətlə, tarixən İrəvan və Qərbi Azərbaycanın müəyyən bölgələri ipək yolunun üzərində yerləşdiyinə görə, bu yerlərdə aşxanalar mövcud olmuş, in-formatorların verdiyi məlumata əsasən təkcə İrəvan şəhərində XX əsrin əvvəllərində 50-yə qədər aşxana olmuşdur, bu aşxanalarda təkcə plov deyil, digər növdən olan digər



Mahirə HÜSEYNOVA,
filologiya elmləri doktoru,
professor

xörəklər də hazırlanaraq yerli və xarici səyyahlara təqdim edilmişdir. Rusiyalı səyyah və məşhur etnoqraf İlya Nikolayeviç Berezin XIX əsrin ortalarında Dağıstanda başlamış Qafqazı qarış-qarış gəzmış və özünün 1850-ci ildə yazdığı “Dağıstana və Zaqafqaziyyəyə səyahət” əsərində İrəvan aşxanalarında verilən yarpaq dolması, kələm dolması, badımcın dolmasının hazırlanması qaydasından bəhs etmişdir. Müəllif onların və digər yeməklərin ümumi adının “aş” olduğu qeyd etmişdir. “Aş” sözü “plov, yemək, taxıl, çörək” anlamında bütün türkcələrdə işlənir və Xakas, Altay, qazax, qırğız, başqırd, noqay dialektlərindəki “taxıl, çörək” anlamı onları digər türkcələrdən fərqləndirsə də, “plov, yemək” mənası universallik yaradır.

Tarixən formalaşmış “aş” adlarının, yəni bu tip komponentli mürəkkəb quruluşlu xörəklərin adlarının bəziləri təkcə “plov” mənasını bildirməyib. Məsələn, “qatıqaş, ayrınaşı, süddaş və s. yemək adlarında “plov” mənası deyil, xörək anlamında işlənir...”.

XIX əsrdə Zəngəzur qəzasının Meğri rayonunun Nüqədi, Labafın, Şəhərcik, Kığı və s. kəndlərdə Novruz bayramı günü evdən kənarda bişirilən “plov” növünə “aşdan-başdan” deyirdilər ki, bu gün də həmin bölgədən olan soydaşlarımız həmin xörəyi bişirirlər.

Beləliklə, əsasən düyü, ət, xur-

Beləliklə, “aş” xörək növləri, əsasən “plov” mənasında Azərbaycan türklərinin milli mətbəx mədəniyyətinin ən qədim və qiymətli nümunələri kimi xalq təfəkkür və dünyagörüşü əsasında tarixən yaranmış, istər struktur, istərsə də semantik əlamətləri ilə çağdaş günümüzdə qədər gəlib çıxan etnoqrafik xalq yaddaşında öz dürüstliyünü mühafizə edən və türkcələri leksik-semantik cəhətdən zənginləşdirən dəyərli lingvistik elementlərdir.