

UOT 392.81; 39 (4/9)

AZƏRBAYCAN MİLLİ MƏTBƏXİ VƏ
ERMƏNİ SAXTAKARLIQLARI HAQQINDA

M.İ.ƏLİYEVƏ

AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutu
mehparaaliyeva@rambler.com

*Azərbaycan qədim tarixə, mədəniyyətə, gözəl təbiətə,
böyük iqtisadi potensiala və eyni zamanda rəngarəng,
ecazkar mətbəxə malik ölkədir.*

Heydər Əliyev

Azərbaycan milli mətbəxi dünyanın ən qədim və zəngin mətbəxlərindən biridir. Arxeoloji materiallardan və ölkəmizin ayrı-ayrı bölgələrində qeydə alınmış qayaüstü təsvirlərdən məlum olur ki, hələ ibtidai icma quruluşundan Azərbaycan əhalisi müxtəlif təsərrüfat sahələri ilə məşğul olaraq zəngin mətbəx mədəniyyəti yaratmışlar. Lakin bədnam qonşularımız – ermənilər torpaqlarımıza göz dikdiyi kimi, maddi və mənəvi dəyərlərimizə də göz dikərək mətbəx mədəniyyətimizi, ayrı-ayrı yemək və içkilərimizi də öz adlarına çıxarmağa çalışırlar. Məqalədə bununla bağlı məsələlər, həmçinin, erməni saxtakarlıqlarının tutarlı faktlarla ifşası öz əksini tapmışdır.

Açar sözlər: yemək, mətbəx mədəniyyəti, çörək, təndir, Mahmud Qaşqari, Azərbaycan milli mətbəxi

Azərbaycan milli mətbəxi dünyanın ən qədim və zəngin mətbəxlərindən biridir. Belə ki, arxeoloji materiallardan və ölkəmizin ayrı-ayrı bölgələrində qeydə alınmış qayaüstü təsvirlərdən məlum olur ki, hələ ibtidai icma quruluşundan Azərbaycan ərazisində yaşayan əhali ovçuluq, balıqçılıq, əkinçilik, maldarlıq, bağçılıq, bostançılıq və s.-lə məşğul olmuşlar [1, 162-163, 176; 2, 85, 54, 67; 3, 67).

Belə məlumatlara yunan alimi Strabonun “Coğrafiya”, M.Kalankatuklunun “Albaniya tarixi”ndə, bir sıra ərəb müəlliflərinin əsərlərində, həmçinin erkən orta əsrlərə aid olan ulu “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanında rast gəlmək mümkündür [4, 16-17; 72-73; 5, 18, 30, 58; 6, 208-209].

Bundan başqa, ayrı-ayrı dövrlərdə ölkəmizə təşrif buyurmuş müxtəlif xalqların nümayəndələri milli mətbəximizin zənginliyi, yemək və içkilərimizin

dadı və tamı qarşısında heyrətlərini gizlədə biməyiblər. Məsələn, XVII əsrin ingilis səyyahı Antoni Cenginson Şamaxıda Abdulla xanın qəbulunda olarkən, bir nahar məclisində 290 cür yemək, içki və meyvə verildiyini qeyd edir: “...Nahar vaxtı çatanda yerdə süfrələr açıldı və müxtəlif cür xörəklər verildi: xörəklər növlərinə görə cərgə ilə düzülmüşdü; mənəm hesabıma görə süfrədə 140 cür xörək vardı. Bu xörəklər yeyildikdən sonra qabları süfrə ilə yığıdırıb, təzə süfrələr saldılar. Ortaya 150 dövrə meyvə və başqa ziyafət yeməkləri gətirildi. Belə ki, iki dəfədə 290 cür yemək verildi [7, 138].

Lakin təəssüflər olsun ki, bədnam qonşularımız – ermənilər torpaqlarımıza göz dikdiyi kimi, maddi və mənəvi dəyərlərimizə, o cümlədən, mətbəx mədəniyyətimizə, ayrı-ayrı yemək və içkilərimizi də özününküləşdirməyə, öz adlarına çıxarmağa çalışırlar. Ümumiyyətlə, Cənubi Qafqazda elə bir xalq, etnos tapmaq mümkün deyil ki, ermənilərin onlara qarşı hər hansı bir iddiası olmasın. Bu iddilər dini və mədəni irsin mənimsənilməsindən tutmuş, tarixi abidələrin və mətbəxin, coğrafi və hətta tarixi şəxsiyyətlərin adlarına, qeraldika və numuzmatikaya qədər bütün sahələri əhatə edir. Müşahidələrin də göstərdiyi kimi, bu siyasətin əsas prinsipi coğrafi mənsubiyyətin etnik mənşə ilə eyniləşdirilməsindən ibarətdir. Bu cür saxtalaşdırmaların ifşa edilməsi istiqamətində istər Azərbaycanda, istərsə də digər ölkələrdə kifayət qədər elmi əsərlər və monoqrafiyalar işıq üzü görsə də, proses hələ də davam etdirilir. Xüsusilə qədim milli yemək növümüz olan dolmanın özününküləşdirilməsi istiqamətində ermənilər illərdir ki, dəridən-qabıqdan çıxarlar. Xatırladaq ki, “dolma” adı ilə tanınan yemək növləri hələ orta əsrlərdə Qıpçaq çöllərində, Qafqazda, Orta Asiyada, Anadoluda, Balkanlarda, yəni türklərin yaşadıkları və mədəni təsir altına aldıkları bütün bölgələrdə yayılmışdı. “Dolma” sözü türk dünyasında geniş yayılmış termindir və bu sözün Krım tatarcasında “tulma”, özbək dilində “dulma” kimi dialektik modifikasiyaları da vardır.

Ermənilər isə bu yeməyin adı ilə bağlı yalan məlumatlar yaymaqda və onu erməni yeməyi kimi təqdim etməkdədirlər. Onlar “dolma” sözünü, erməni dilindəki “toli” (üzüm yarpağı) sözü ilə eyniləşdirməklə ona sahib çıxmağa çalışırlar. Başqa sözlə desək, onlar dolma adından imtina edib hər yerdə onu “tolma” kimi təqdim etməyə çalışırlar. Halbuki ermənilər özləri də bilmədən sözün Azərbaycan transkripsiyasından əl çəkib, onun digər türk bir xalqında – tatarlarda olan transkripsiyasına əl atmış olurlar.

Məlumat üçün qeyd edək ki, türklər arasında çeşidli dolma növləri barədə orta əsrlərdən başlayaraq bir çox Şərq, Avropa və rus səyyah və etnoqraflarının qeydləri vardır. XIX əsrdə Azərbaycanda olmuş görkəmli rus şərqşünası İlya Nikolayeviç Berezin (1818-1896-cı illər) “Dağıstana və Zaqafqaziyaya səyahət” (1850-ci il) adlı əsərinin “Dərbənddən Bakıyacan” olan bölməsində yerli yemək növlərinin bir çoxunun adlarını çəkir və bu zaman bir neçə dolma növünü də qeyd edir: “Döyülmüş ətlə doldurulmuş almalar: almaların içi təmizlənir, sonra isə yağda qızardılmış qoyun əti ilə doldurulur və yağ əlavə olunaraq qazanda dəmə qoyulur...”

“... Yarpax dolması” və ya içi doldurulmuş yarpaq yeməyi də vardır. Qoyun əti, soğan, noxud, istiot və digər ədviyyatlarla doldurulmuş təzə üzüm tənəyindən ibarətdir. Bu dolma növü bütün Şərq aləmində tanınır və Konstantinopolda (İstanbulda-red.) belə sevilir. “Kalyam dolması” (kələm) və ya içi doldurulmuş kələm yeməyi də vardır. Burada üzüm tənəyini kələm yarpağı əvəzləyir. “İlpenek dolması” da vardır ki, bu, içi doldurulmuş xiyar yeməyidir... Və ən nəhayət, “badancan dolması” vardır. Badancan (badımcan) – xiyar ölçüsündə bir tərəvəzdir və Həştərxanda da vardır. Ondan hazırlanan dolma isə bütün Şərqdə yaxşı tanınan və təbii qarşılanan yemək növüdür” [8, 116].

Alman əsilli rusiyalı ensiklopedist-alim, səyyah Peter Simon Pallasın (1741-1811-ci illər) qeydlərində Krım türklərinin mətbəxinə toxunulmuşdur. Burada o, üzüm, ya da quzuqulağı yarpağı ilə dolanmış düyülü ət yeməyinin, həm də qiymə ət ilə doldurulmuş xiyar, heyva, alma, badımcan, qabaq, balqabaqdan hazırlanmış yeməklərin Krım tatarları arasında sevimli süfrə bəzəyi olduğunu bildirmişdir [9, 154-155].

Ümumiyyətlə götürüldükdə, “dolma” sözünün türk kəlməsi olması heç bir dilçi alim tərəfindən şübhə altına alınmamışdır. Hətta ən tanınmış erməni alimləri də istər-istəməz bu sözün türk mənşəli olduğunu etiraf etməyə məcbur olmuşlar. Məsələn, tarix elmləri doktoru S.N.Yeremyan yazır ki, “tolma” adlanan yeməyin adı türk dilindəki “dolma” sözünün izahı fonundakı yaranıb formalaşmışdır [10, 27]. Buna baxmayaraq, bu günkü erməni ideoloqları “dolma” sözünü öznlərindən gülünc erməni etimologiyası uydururlar.

Ermənilərin iddia etdiyi türklərə aid digər yemək növü isə lavaşdır. Onlar hər yerdə və hər zaman “Lavaş” ermənilərin qədim çörək məmulatıdır” şüarı ilə çıxış edirlər. Hətta 2014-cü il noyabrın 26-da Parisdə UNESCO-nun Qeyri-Maddi Mədəni İrs üzrə Hökumətlərarası Komitəsinin 9-cu iclasının gedişində Ermənistan lavaşın qurumun Qeyri-Maddi Mədəni İrs üzrə Repräsentativ Siyahısına daxil edilməsi üçün ərizə ilə müraciət etmişdi. Onların quruma təqdim etdiyi fayl “Lavaş: ənənəvi erməni çörəyinin hazırlanması, əhəmiyyəti və xarici görünüşü mədəniyyətin ifadəsi kimi” adlanırdı. Lakin Azərbaycan, İran və Türkiyə dərhal bu formula etiraz etdilər. İran tərəfi lavaşın qədim İran çörək növü olduğunu bildirdi. Azərbaycan lavaşın bütünlükdə bölgənin mədəni elementi olduğunu bəyan etdi. Türkiyə Azərbaycanın mövqeyinə dəstək verdi. Bu etirazlardan sonra UNESCO formulu dəyişərək faylı belə adlandırdı: “Lavaş: ənənəvi çörəyin hazırlanması, əhəmiyyəti və xarici görünüşü Ermənistanında mədəniyyətin ifadəsi kimi”.

Qeyd edək ki, lavaş çörəyi mayasız xəmirdən bişirilən kökəyə deyilir. Tarixən bu adla bişirilən çörək növü Qafqazda, həmçinin Türkiyədə, İranda, Mərkəzi Asiyada, Volqaboyu ərazilərdə də geniş yayılmışdı. O, Hindistandan Mərakeşədək bütün Şərq ölkələrində də mövcud olmuş və fərqli adlarla tanınmışdır. Amma bu ölkələrin heç biri lavaşı yalnız öz xalqına aid etmək kimi absurd addım atmaq fikrinə düşməyib. Ermənilər isə başqalarına məxsus olanları özününküləşdirməklə, öz əməllərinə UNESCO da daxil olmaqla, beynəlxalq

təşkilatlarda bəraət qazandırmağa çalışırlar.

İlk növbədə qeyd etmək lazımdır ki, lavaşın Azərbaycanda hazırlanması Ermənistanla müqayisədə daha dərin ənənəvi köklərə malikdir. Bu çörək növü Ermənistanda yalnız təndirdə bişirilir. Azərbaycanda və Türkiyədə isə lavaş həm təndirdə, həm sobada, həm də sacda hazırlayırlar. Ən nazik və yumşaq lavaş təndirdə deyil, məhz sacda bişirilir. Orta Asiyada isə əsasən, lavaş arxası üstə çevrilmiş tiyanın (qazanın) səthi üzərində də hazırlanır. Sac isə köçəri və yarımköçəri tayfaların səyyar mətbəxinin vacib atributu sayılır. Sacın iç tərəfində müxtəlif qızardılmış, qovrulmuş xörəklər, qabarıq hissəsində isə, lavaş, kökə, içi doldurulmuş yaymalar (kətə, qutab, gözlemə, qatlama, qattama və s.), sacüstü ət xörəkləri bişirilir. Elə lavaşın yaranması, onun forması zərurətdən, ekstremal həyat tərzindən irəli gəlib. Onun bəzi növlərini quru halda həftələrlə, aylarla saxlamaq mümkündür.

Köç və ya səyahət zamanı yola belə növ çörək götürmək əlverişli idi. Belə ki, quru lavaş azca nəm etməklə yeməyə hazır vəziyyətə gətirmək olur. İçərisi doldurulmuş lavaş isə dürmək (dürüm) adlanır. Bu sözə qədim türk mətnlərində rast gəlinir və o, dür/tür (çevirmək, fırlatmaq, eşmək, bükmək) türk feili ilə bağlıdır. Yeri gəlmişkən, ermənilər qədim türk sözü olan “dürmək” kəlməsini də mənimsəməyə çalışırlar.

Bir məqamı da qeyd etmək vacibdir: lavaş heç də sırf çörək adı deyil. Bu söz yayılaraq nazik şəkildə bişirilən bir sıra qida məhsullarına da aid edilir. Məsələn, Türkiyədə orta əsrlərə aid ədəbi dil olan qədim çağatay dilində “lavaş” sözü həm nazik əşyalara, həm də qida növlərinə şamil edilirdi. Nazik yayılmış çörək də bu siyahıya daxildir. Azərbaycanda isə alça, gavalı, zoğal və digər meyvələrdən hazırlanmış turş, yayılmış şirə qurusuna da “lavaş” deyilir. Nazik yayılmış lavaş çörəyi isə türk dünyasında daha çox “yuxa”, “yuka”, “yuyqa”, “yuvqa”, “yufka”, “juka”, “jupka” və bu kimi adlarla da tanınır. Bu sözlər isə XI əsrdə yaşamış görkəmli alim Mahmud Kaşqarının lüğətində qeyd olunduğu kimi, “laylanmış, təbəqələnmiş kökə” anlamını verir [11]. Bəhs etdiyimiz incəlikləri bilməyən ermənilər məhz lavaş çörəyini “lavaş” adlandırır və bu da ən azı onların bu sözü türk dili, ənənələri və mədəniyyətindən kortəbii şəkildə mənimsədiklərinin göstəricisidir [12, 262-263].

Beləliklə, mayasız xəmirdən hazırlanmış lavaş tarixən Qafqazda, Türkiyədə, İranda, Orta Asiya və Volqaboyu bölgələrində yayılmışdır. Bəzi Şərqi ölkələrində isə bu çörəyin öz regional adları vardır. Təkcə elə bu səbəbdən erməni tərəfinin bu məmulatı müstəsna olaraq öz mədəniyyətinə aid etmək cəhdləri heyrət doğurur. Halbuki XX əsrin əvvəllərində erməni lüğətlərində “lavaş” sözüə rast gəlinmir. “Lavaş” sözü bir çox türk dillərində yayılıb və yalnız çörək adı deyil [12, 266].

Ermənistanda 1960-cı ildə “Erməni kulinariyası” adı ilə çıxan kitabda verilən yeməklərin adlarına diqqət yetirilsə, onda kitabın erməni kulinariyasından yox, Azərbaycan kulinariyasından söhbət açdığını müəyyənləşdirmək heç də çətin olmaz. Məsələn, dolma v vinoqradnıx listyax [10, 87], dolma v kapust-

nıx listyax [10, 89], dolma iz kabaçkov [10, 89], tabaka po arsaşski [10, 104], qovurma [10, 107], plov s kizilom i lavaşom [10, 153], ərıştə-plov [10, 154], xəşil [10, 158], sini-küftə [10, 199], lavaş [10, 206] və s. Özü də belə kitablar təkrar-təkrar nəşr edilir. Bu barədə dəfələrlə mətbuatda və yazılarda təkziblər verilməsinə baxmayaraq ermənilər Azərbaycan mətbəxini öz adlarına təbliğ etməkdən çəkinmirlər. Halbuki “dolma” təmiz Azərbaycan sözü olan “doldurmaq”, “basdırma” isə “basdırmaq” sözlərindəndir və bu sözlərin hər ikisi yeməklərin bişirilmə texnologiyasını da özündə əks etdirir.

Digər yeməklərin adlarında da heç bir erməni sözü yoxdur. Bu yeməklər erməni xalqına məxsus olsaydı, ona verilən adlar da erməni dilində, yaxud da ermənilərin milli ruhuna uyğun olardı.

Lakin ermənilərin Azərbaycan mətbəxinə iddiaları dolma və lavaşla bitmir. Onlar Azərbaycan türklərinin qida rasionunda mühüm yer tutan digər yemək növlərinə (kabab, basdırma, bozartma, pendir, piti, bozbaş və s.) də iştahlıdırlar. Bu barədə müxtəlif illərdə çap olunan kitablarda həyasızcasına geniş bəhs edir, dünya ictimaiyyətini çaşdırmağa çalışırlar. Bu barədə Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinin rəhbəri, Azərbaycan mətbəxinin tanınmış tədqiqatçısı Tahir Əmiraslanovun kitab və məqalələrində geniş bəhs edilmişdir. Misal olaraq onun 2011-ci ildə çap olunmuş “Erməni mətbəxi” adlı kitab haqqında dedikləri olduqca ibrətamizdir. Müəllif yazır: “Kitabın üz qabığında böyük hərflərlə bir neçə yeməklərin adları qeyd olunmuşdur: lülə kabab, mantı, xaçapuri, bastırma, şaşlıq, tolma. Bütün bu adlar özlüyündə sənədsiz-sübutsuz oxucuda belə bir təəssürat yaradır ki, onların heç biri erməni yeməkləri deyildir. Böyük əksəriyyəti türk-islam lülə kabab, basdırma, şaşlıq, mantı, dolma, bozbaş, tarxana, sucuq, lavaş, açma, küftə, bərək, xaşlama, xaş, qutab, çörək, kətə, paxlava və s.), qismən gürcü (xaçapuri) və Avropa (lazanya, frikadelki, lamanco, biskvit, tort), bəziləri də rus mənşəlidirlər. Ərazi bildirən yemək adları heç vaxt ermənilərə aid olmayan, lakin bu gün onun tərkibində olan ərazilərlə bağlıdır. Bunların arasında Şuşa (Azərbaycan), Qars, Ararat (türkiyə) və s.-lə bağlı olan yemək adlarıdır (Şuşa koroliki, Qars şaşlıqı, Ararat plovu) [13, 237-279].

Ermənilər qədim azərbaycanlılarda və digər türk xalqlarında geniş yayılmış çörəkbişirmə vasitələrindən olan təndirə qarşı da iddialıdırlar. Qeyd edək ki, bu söz müxtəlif türk dialektlərində çoxlu sayda modifikasiyalara malikdir. Azərbaycanlılarda təndir, başqırdlarda tandır, karaimlərdə tanur, tandur, tannur, qırğızlarda tandır, tındır, dandır, nandır, türkmənlərdə tamdır, türklərdə tandır, tandur, özbəklərdə tandir, uyuğurlarda tonir və s. Belə olan halda bədnam qonşularımızın bu adın erməni mənşəli olmasını iddia etməsi özlüyündə gülünc görünür.

Qeyd edək ki, tarixən ermənilərdə təndirin yalnız bir növü – yeraltı təndir növü mövcud olmuşdur ki, bu növ də Şərqi Anadoludan tutmuş Şərqi Türkiyəyə qədər geniş bir ərazidə yaşayan bütün türk xalqlarında mövcud olmuşdur. İ.N.Berezin özünün Cənubi Qafqaza səyahətindən bəhs edən əsərində azərbay-

canlılara məxsus müxtəlif yemək növləri ilə bərabər təndirdən də bəhs etmiş və qeyd etmişdir ki, “Təndir çörəyi – nazik, dairəvi çörək təndir adlanan qurğuda bişirilir. Bu, ümummüsəlman sobası gildən hazırlanır. Xəmir onun daxili divarlarına yapılaraq bişirilir [8, 120-121].

Türk dillərinin yaxşı bilicisi, görkəmli səyyah Filipp Yefremov (1750-1811) Xivə, Buxara və Kokanddan bəhs edərkən Orta Asiyanın özbək təndirlərindən də məlumat verir [14, 157]. Pavel İvanoviç Oqorodnikov – digər bir rus səyyahı isə Xəzər arxası türkmənlərin təndirinin təsvirini verir, burada çörəkdən başqa, fətir və lavaş da bişirildiyini qeyd edir. P.Oqorodnikovun yol qeydlərində plovun tərkibi və bişirilmə qaydaları və s. haqqında da ətraflı məlumat verir [15, 215].

Bir sözlə, demək olar ki, bütün müəlliflər təndiri istisnasız olaraq ümummüsəlman və ya ümumasiya çörəkbişirmə vasitəsi kimi təqdim edirlər və bu zaman ermənilərin təndirlə bağlı iddialarının da tam əsassız olduğu ortaya çıxır. Tahir Əmiraslanovun qeyd etdiyi kimi, ermənilərin hərəkətlərinə elmdə “kleptomaniya” xəstəliyi deyilir və bu xəstəliyə düşər olan ermənilər digər xalqların mətbəxinə də mənimsəyirlər. Çünki onlar bu gün nəinki Azərbaycan mətbəxinə məxsus yeməkləri, eyni zamanda gürcü, türk, rus və digər xalqların mətbəxinə də saxtalaşdırır və öz adlarına çıxarırlar.

ƏDƏBİYYAT

1. Джафарзаде И. Наскальные изображения Кобыстана. Баку: Элм, 1973. 347 с.
2. İsmayilov Q. Dəlidağın qədim qayaüstü təsvirləri //Azərbaycan arxeologiyası, 2009, XII c., №1. s. 83-89.
3. Əliyev İ., Abdullayev F. Naməlum Abşeron. Bakı, 2011. 128 s.
4. Azərbaycan tarixi üzrə qaynaqlar. Bakı: Azərbaycan Universiteti, 1989, 328 s.
5. Kalankatuklu M. Albaniya tarixi. Mxitar Qoş. Alban səlnaməsi. Bakı: Elm, 1993, 269 s.
6. Kitabı-Dədə Qorqud. Bakı: Azər nəşr, 1962, 175 s.
7. Mahmudov Y. Səyyahlar Azərbaycana gəlir. Bakı: Gənclik, 1977. 138 s.
8. Березин И.Н. Путешествие по Дагестану и Закавказью. Изд. 2-е. Казань 1850. 134 с.
9. Паллас П. Наблюдения, сделанные во время путешествия по южным местностям русского государства в 1793-1794 годах. М.: Наука, 1999.
10. Армянская кулинария. М.: Госторгиздат, 1960. 232 с.
11. Qaşqarı M. Divani lüğəti–it-Türk. Ankara, Türk Tarih Kurumu basın evi, 1992.
12. Mustafa N., Gurbanov A., Əlili E. Erməni saxtakarlığı. Yalan üzərində qurulan tarix. Bakı: 2018. 269 s.
13. Амирасланов Т. Кулинарная клептомания. Баку: Нурлар, 2012, 280 с.
14. Странствование Филиппа Ефремова. Путешествия по Востоку в эпоху Екатерины II. М.: Восточная Литература. 1995. 294 с.
15. Огородников П.И. На пути в Персию Прикаспийские провинции ее. СПб: 1878. 331 с.

О ФАЛЬСИФИКАЦИИ АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ ТРАДИЦИОННОЙ КУХНИ АРМЯНАМИ

М.И.АЛИЕВА

РЕЗЮМЕ

Азербайджанская национальная кухня является одной из древних и богатых культур как видно из археологических материалов и зафиксированных наскальных изображений в различных регионах страны, еще в первобытно-общинный период местное население, занятой в различных областях хозяйства, создало богатейшую культуру питания. Однако на протяжении многих лет наблюдается тотальные попытки в присвоении армянами многих элементов национальной культуры, в том числе традиционных азербайджанских блюд и напитков.

В статье нашли отражение связанные с этим вопросы, а также обоснованными фактами разоблачаются фальсификации армян.

Ключевые слова: пища, кулинария, хлеб, тандыр, Махмуд Гашгари, Азербайджанская национальная кухня

ABOUT THE AZERBAIJANI NATIONAL CUISINE AND ARMENIAN FRAUDS

M.I.ALIYEVA

SUMMARY

The national cuisine of Azerbaijan is one of the oldest and richest cuisine in the world. From the archaeological materials and rock paintings recorded in separate regions of our country, it is known that from the prehistory the Azerbaijani population has created a rich culture of cuisine by dealing with different agricultural areas. However, our notorious neighbours - Armenians claim our lands as they claim our material and spiritual values and try to bring our culture, our food and our drinks into their own name. Some issues related to it, as well as disclosure of Armenian frauds with the explicit facts are reflected in the article.

Keywords: dish, cuisine culture, bread, oven (tandoor), Mahmud Kashgari, The Azerbaijani National Cuisine