

ƏDƏBİYYATŞÜNASLIQ

AYNURƏ ƏMİRASLANOVA

AMEA Gəncə Bölməsinin Nizami

Gəncəvi Mərkəzinin Kiçik Elmi İşçisi

Tarix üzrə f. dr. TAHİR ƏMİRASLANOV

Əməkdar Mədəniyyət İşçisi

Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının

və Türk Dünyası Mətbəx Kültürü,

Elmi və Sənətləri Birliyinin Prezidenti,

WACS-ın Həyatı Fəxri üzvü

UNESCO-nun Dünya Xalq Yaradıcılığı Təşkilatının (IOV)

“Ənənəvi yemək və içkilər komissiyası”nın Sədri

AZƏRBAYCAN MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİ

Xülasə

Azərbaycan mətbəxi dünyanın ən qədim, zəngin və ləziz mətbəxlərindən biridir.

Azərbaycan mətbəxi dedikdə, yalnız xörəklər, onların bişirilmə, hazırlanma qaydaları deyil, həm də özlüyündə maddi mədəniyyətin əsas bir hissəsi mətbəx mədəniyyəti, onun tarixi, fəlsəfəsi, süfrə psixologiyası, adət-ənənələr, mətbəxin fiziologiyası, gigiyenası, kimyası, avadanlığı, etikası, estetikası, poeziyası və s. bu kimi cəhətləri, eləcə də təcrübi amilləri ahəngdar surətdə birləşdirən, Azərbaycan xalqının yaşadığı tarixi ərazi daxilində ətraf mühitlə tam bağlı olan mətbəx mədəniyyəti başa düşülür. Masada mətbəx vasitəsilə azərbaycanlı bütün dünyanı dadmağa çalışır.[1;29]

Azərbaycan Mətbəxi Azərbaycan Respublikası, Təbriz başda olmaqla Güney Azərbaycan, keçmiş İrəvan xanlığı, Zəngəzur, Göyçə mahalı, indiki Ermənistanda azərbaycanlılardan zorla təmizlənmiş digər tarixi torpaqlarda, Borçalı başda olmaqla Gürcüstanın azərbaycanlılar yaşamış və yaşayan bir sıra bölgələrində, Dərbənd başda olmaqla Dağıstanda, Qars başda olmaqla Türkiyə ərazisində azərbaycanlıların yaşadıkları tarixi ərazilərdə yaranmışdır.[2;30]

Bu gün Türk mətbəx mədəniyyətləri içərisində elmi əsaslar üzərində ən çox tədqiq edilən Türk mətbəxləri Azərbaycan və Türkiyə mətbəxləridir. [34;35;36]

Azərbaycan azadlıq əldə etdikdən sonra Azərbaycan Türk mətbəxləri arasında daha mükəmməl və kompleks tədqiqatlara cəlb edilən məhz Azərbaycan mətbəxi olmuşdur. [34;36]

Azərbaycan Milli Mətbəxinin yaranmasına təsir edən əsas amillər:

1. Coğrafi şərait, iqlim; 2. Ocaqlar. Müxtəlif ocaqlar müxtəlif mətbəx istiqamətləri yaratmışdır. 3. Dinlər 4. Ticarət və hərbi yolların kecməsi. 5. Başqa ölkələrlə diplomatik əlaqələr. 6. Qablar və məişət əşyaları. 7. Təsərrüfat fəaliyyəti. 8. Dövlətçilik ənənələri.

Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti 5 əsas istiqamətin vəhtətindən yaranıb: 1. Saray mətbəxi 2. Ordu mətbəxi. 3. Mənəvi mətbəx. 4. Satış mətbəxləri. 5. Rəiyyət, ev mətbəxi.

Məqalədə Azərbaycan mətbəx mədəniyyətini yaradan və formalaşdıran əsas amillər, və bu mədəniyyəti yaradan 5 əsas istiqamət diqqətlə araşdırılır.

Azərbaycan-Türk mətbəx mədəniyyətlərinə təsir göstərilir.

Tədqiqatda Azərbaycan mətbəx mədəniyyətində xörək adlarının əmələ gəlməsinin linqvistik qanuna uyğunluqları dörd istiqamətdə araşdırılır.

Məqalədə Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinə məxsus acar yeməklər, sulu duru xörəklər, əsas yeməklər, şirin xörəklər, qənnadı məmulatları, şəkərləmələr, mürəbbələr, turşular, xoşablar və sair vəhdətdə tədqiq olunur. Ayrıca pəhriz, müalicə mətbəxindən, mərasim və bayram yeməklərindən, sevgi mətbəxindən məlumat verilir.

Tədqiqatda xörək öynələri (rasionları) fəslı, iqlimi, yaşayış tərzini nəzərə alan yeməklər köc yeməkləri aran yeməkləri, təzə gəlin, təzə bəyin, ana olmuş qadının, uşaqların, yaşlıların yeməyi barədə məlumat verilir.

Mətbəx mütəxəssisləri arasında xüsusi ixtisas bölgüsü. Tədqiqatda əl ilə yemək mədəniyyətinin xüsusiyyəti açıqlanır. Qonaqpərvərlik məfumunun milli kökləri göstərilir. Milli mətbəx mədəniyyətimizin kökündə durduğu bütün mədəniyyətimizi formalaşdırdığı məqalədə sübutlarla göstərilir.

Acar sözlər: Milli mətbəx, xörəklər, milli mətbəx terminləri, saray mətbəxi, ordu mətbəxi, rəiyyət mətbəxi, mənəvi mətbəx, satış mətbəxi.

Aynura Tahir Amiraslanova

Tahir Idris Amiraslanov

Culinary Culture of Azerbaijan

SUMMARY

Azerbaijani cuisine is one of the oldest, richest and most delicious cuisines in the world. When we talk about Azerbaijani cuisine, we mean not only dishes, the rules of their preparation and cooking, but also the main part of the material culture as such: the culture of the kitchen, its history, philosophy, psychology of the table, traditions, physiology of the kitchen, hygiene, chemistry, equipment, ethics, aesthetics, poetry, etc. The concept of the culture of the kitchen is understood as a culture that harmoniously combines all these aspects, as well as factors of experience completely connected with the environment in the historical territory inhabited by the Azerbaijani people. At the table, an Azerbaijani tries to taste the whole world through cuisine [1;29]

Azerbaijani cuisine in the Republic of Azerbaijan, South Azerbaijan, especially Tabriz, the former Irevan Khanate, Zangezur, the Goycha region, in other historical lands forcibly cleared of Azerbaijanis in today's Armenia, in a number of regions of Georgia where Azerbaijanis lived and still live, especially in Borchali, in Dagestan, in Darband, in Turkey, especially in Kars, which arose in historical regions where Azerbaijanis live.[2;30]

Today, among Turkish culinary cultures, the most scientifically studied Turkish cuisines are Azerbaijani and Turkish cuisines. [34;35;36]

After Azerbaijan gained independence, it was Azerbaijani cuisine that attracted the most sophisticated and comprehensive studies among Turkish cuisines. [34;36]

The main factors influencing the creation of Azerbaijani national cuisine:

1. Geographical conditions, climate; 2. Ovens. Different hearths created different cuisines. 3. Religions 4. Crossing of trade and military routes. 5. Diplomatic relations with other countries. 6. Dishes and household items. 7. Economic activity. 8. Traditions of statehood.

Azerbaijani culinary culture was born from the unity of 5 main directions: 1. Palace cuisine 2. Army cuisine. 3. Spiritual cuisine. 4. Cuisine for sale. 5. serf cuisine, home cooking.

The article carefully examines the main factors that create and shape the culture of Azerbaijani cuisine, as well as 5 main directions that create this culture.

The cultures of Azerbaijani-Turkish cuisine are influenced by.

In the study, the correspondence of the formation of dish names to the linguistic law in Azerbaijani culinary culture is examined in four directions.

The article discusses starter dishes, liquid dishes, main dishes, sweet dishes, confectionery, candies, jams, pickles, drinks, etc., which belong to the Azerbaijani culinary culture. In addition, information is provided on diet, medicinal cuisine, ritual and festive dishes, and the cuisine of love.

The study provides information on food products (rations) taking into account the season, climate, lifestyle, nomadic food, lowland food, young bride, new groom, young mother, children, and the elderly.

Special division of specialties among kitchen specialists. The study emphasizes the peculiarity of the culture of eating with hands. The national roots of the concept of hospitality are shown. National cuisine is the basis of our culture and forms our entire culture, as evidenced by the article.

Key words: National cuisine, dishes, terms of national cuisine, palace cuisine, army cuisine, fortress cuisine, spiritual cuisine, trade cuisine.

**Айнура Таир Амирасланова
Тахир Идрис Амирасланов**

Кулинарная Культура Азербайджана

Резюме

Азербайджанская кухня – одна из древнейших, богатейших и вкуснейших кухонь мира.

Под понятием азербайджанской кухни подразумевается не только блюда и правила их приготовления, но и основная часть материальной культуры как таковой: культура кухни, ее история, философия, психология стола, традиции, физиология кухни, гигиена, химия, оборудование, этика, эстетика, поэзия и т. д. Под культурой кухни понимается культура, гармонично сочетающая в себе все эти аспекты, а также факторы опыта, полностью связанные с окружающей средой на исторической территории проживания азербайджанского народа.

За столом азербайджанец пытается попробовать весь мир через кухню [1;29]

Азербайджанская кухня образовалась на территориях; Азербайджанской Республики, Южном Азербайджане, особенно Тебризе, бывшем Иранском ханстве, Зангезуре, районе Гейча, на других исторических землях, насильственно очищенных от азербайджанцев в нынешней Армении, в ряде районов Грузии, где проживали и проживают азербайджанцы особенно в Борчалы, Марнеули, Кардабани, в Дагестане, особенно в Дербенде, в Турции, особенно в Карсе, возникшие в исторических районах, на территории которых проживали азербайджанцы.[2;30]

Сегодня среди тюркских кулинарных культур наиболее изученными, с научной точки зрения, являются кухни Азербайджана и Турции. [34;35;36]

После обретения Азербайджаном независимости именно азербайджанская кухня подверглась более глубоким и комплексным исследованиям среди тюркских кухонь. [34;36]

Основные факторы, влияющие на создание азербайджанской национальной кухни:

1. Географические условия, климат; 2. Очаги. Разные очаги создали разные направления в кухне. 3. Религии. 4. Пересечение торговых и военных путей. 5. Дипломатические отношения с другими странами. 6. Посуда и предметы быта. 7. Хозяйственная деятельность. 8. Традиции государственности.

Азербайджанская кулинарная культура родилась из единства 5 основных направлений: 1. Дворцовая кухня 2. Армейская кухня. 3. Духовная кухня. 4. Коммерческая кухня. 5. Народная, домашняя кухня.

В статье внимательно рассматриваются основные факторы, создающие и формирующие азербайджанскую кулинарную культуру, а также 5 основных направлений, создающих эту культуру, показывается влияние этих факторов и направлений на кулинарную культуру азербайджанских тюрков.

В статье в четырех направлениях исследуется правила образования названий блюд -кулинаронимов азербайджанском языке.

В статье в комплексе изучаются закуски и холодные блюда, супы, основные блюда, сладкие блюда, кондитерские изделия, конфеты, джемы, соленья, компоты и т.д., принадлежащие кулинарной культуре Азербайджана. Кроме того, дается информация о диетической, лечебной кухне, сезонных, обрядовых и праздничных блюдах, кулинарии любви.

В исследовании приводятся сведения о пищевых продуктах (рационах) с учетом времени года, климата, образа жизни, питания кочевников, питания в горах и в степных условиях, питания молодой невесты, жениха, молодой матери, детей, пожилых людей.

Внутреннее разделение специальностей среди специалистов кухни. В исследовании подчеркивается особенность культуры приема пищи вручную. Показаны национальные корни понятия гостеприимства. Национальная кухня лежит в основе нашей культуры и формирует всю нашу культуру, о чем свидетельствует статья.

Ключевые слова: Национальная кухня, блюда, термины национальной кухни, дворцовая кухня, армейская кухня, народная-домашняя кухня, духовная кухня, коммерческая кухня.

Azərbaycan mətbəxi dünyanın ən qədim, zəngin və ləziz mətbəxlərindən biridir.

Azərbaycan mətbəxi dedikdə, yalnız xərəklər, onların bişirilmə, hazırlanma qaydaları deyil, həm də özlüyündə maddi mədəniyyətin əsas bir hissəsi mətbəx mədəniyyəti, onun tarixi, fəlsəfəsi, süfrə psixologiyası, adət-ənənələr, mətbəxin fiziologiyası, gigiyenası, kimyası, avadanlığı, etikası, estetikası, poeziyası və s. bu kimi cəhətləri, eləcə də təcrübi amilləri ahəngdar surətdə birləşdirən, Azərbaycan xalqının yaşadığı tarixi ərazi daxilində ətraf mühitlə tam bağlı olan mətbəx mədəniyyəti başa düşülür. Masada mətbəx vasitəsilə azərbaycanlı bütün dünyanı dadmağa çalışır.[1;29]

Azərbaycan Mətbəxi Azərbaycan Respublikası, Təbriz başda olmaqla Güney Azərbaycan, keçmiş İrəvan xanlığı, Zəngəzur, Göyçə mahalı, indiki Ermənistanda azərbaycanlılardan zorla təmizlənmiş digər tarixi torpaqlarda, Borçalı başda olmaqla Gürcüstanın azərbaycanlılar yaşamış və yaşayan bir sıra bölgələrində, Dərbənd başda olmaqla Dağıstanda, Qars başda olmaqla Türkiyə ərazisində azərbaycanlıların yaşadıkları tarixi ərazilərdə yaranmışdır.[2;30]

Antropoloqların və 2012-ci ildən başlayaraq dünyanın müxtəlif ölkələrindən olan genetiklərin araşdırmaları sübut edir ki, Türklər ocümlədən Azərbaycan türkləri on min ildən artıqdır ki, bu torpaqlarda yaşayırlar. [3, 4, 5]

Türk mətbəx mədəniyyəti dünya xalqların mətbəx mədəniyyətlərinə çox güclü təsir göstərmişdir.

Məsələn Çin mətbəxi Uygur və digər Türk mətbəxlərinin təsiri altında olmuşdur.[31;32;33]

Türk mətbəxi Dünya mətbəx mədəniyyətinin tacı Azərbaycan mətbəxi isə bu təcdağı ən qiymətli ləl kimidir. Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti öz müasirliyi ilə bərabər ən gədim xörəklərini qoruyub saxlayıb, onları yaşatmaqdadır. [34;35]

Bu gün Türk mətbəx mədəniyyətləri içərisində elmi əsaslar üzərində ən çox tədqiq edilən Türk mətbəxləri Azərbaycan və Türkiyə mətbəxləridir. [34;35;36]

Azərbaycan azadlıq əldə etdikdən sonra Azərbaycan Türk mətbəxləri arasında daha mükəmməl və kompleks tədqiqatlara cəlb edilən məhz Azərbaycan mətbəxi olmuşdur. [34;36]

Təsadüfi deyildir ki, TÜRKSÖY-un nəzdində yeni yaradılan “Türk Dünyası Mətbəx Kültürü, Elmi və Sənəti Birliyi”nə ilk Prezident məhz Azərbaycanlı mütəxəssis alim, Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının rəhbəri seçilmişdir [37].

Azərbaycan keçmiş SSRİ, Türk dünyası və İslam dünyasından milli mətbəxin araşdırılmasına ilk təşəbbüs göstərmiş milli mətbəxin inkişafı üçün ilk dövlət və içtimai təşkilatları yaratmışdır. [38] 1992-ci ildə Dünya Kulinariya təşkilatları Birliyinə üzv olan Azərbaycan 1995-ci ildə Türkiyədə də ilk kulinariya dərnişini qurmuş, sonra digər Türk dövlətlərinə də bu sahədə əməli yardım etmişdir.

Azərbaycan mətbəxində əldə edilmiş elmi nəəliyyətlər metod və metodikalar həm türk, həm də digər xalq mətbəxləri üçün də nümunə rolunu oynayır. [34]

Bununla bağlı olaraq TÜRKSÖY-un nəzdindəki TDMKESB-nin elmi bazası məhz Azərbaycanda bu sətirlərin müəllifinin yaratdığı 3 əsas istiqamətə, metodikaya əsaslanır:

1. Yeni informatik qida nəzəriyyəsinə [39; 40]

2. Kulinarologiya (texnologiya, nutrisilogiya və qastrosofiya) [41;36]

3. Mətbəx mədəniyyətinin kompleks tədqiqatına, metodikasına. [37;42] Bu metodikaya əsasən hər bir mətbəx və mətbəx nümunəsi müxtəlif elmlər tərəfindən eyni zamanda birlikdə tədqiq edilir. Texnologiya, fiziki kimya, fiziologiya, mikrobiologiya, tarix, tibb, linqvistika, teologiya, fəlsəfə, folklor, etnografiya, arxeologiya və s. elmlər tərəfindən tədqiqat obyektinə çevrilir [42]. Məhz belə yanaşma milli mətbəx mədəniyyətini və onun elementlərini dərindən dərk etməyə, tətbiqinə, təbliqinə və inkişafına şərait yaradır. Hər bir mətbəxin yaranmasına təsir edən və tədqiqatlara planlı şəkildə mütləq cəlb edilməli istiqamətlər:

1. Coğrafi şərait, iqlim. Bu mətbəx yaranan ərazinin flora və faunasını yəni öyrənilən mətbəxin ərzaq bazasını müəyyənləşdirir [30]

2. Ocaqlar. Müxtəlif qapalı (evin, müəssisənin içərisindəki) və açıq ocaqlar mətbəxdə özünə mıxsus istiqamətlər formalaşdırır. Təndir, mangal, külfə, buxarı, kürə və s. ocaqlar müxtəlif istiqamətlər yaradır və mətbəxi zənginləşdirir.

3. Dinlər. Müxtəlif dinlər və onların tələbləri mətbəxdə müxtəlif istiqamətlər yaradır və öz izlərini buraxır [30]

4. Ticarət və Hərbi yolların keçməsi mətbəxə müxtəlif ölkələrlə ərzaqların, texnologiyaların, avadanlıq və qab-qacaq mübadiləsinə səbəb olar [30].

5. Başqa ölkələrlə Diplomatik əlaqələr. Müxtəlif xalqların nümayəndələrini bir süfrədə oturmaqla mətbəx mübadiləsinə təkan verir.

6. Qablar və məişət əşyaları: dəri, metal, taxta, keramik, şüşə, farfor və s. mətbəxdə yeni dadların yaranmasına əvvəlki dad və qoxuların intensivliyinin dəyişməsinə gətirir. Məsələn, metalda, eymədə, dəridə və s. saxlanan pendir, şor, yağ, qovurma, gil, keramik ya şüşə qablarda saxlananlardan çox fərqlənəcək.

Dəridə, daşda, metal, keramik qablarda hazırlanan eyni yeməklərin də dadları tam fərqli olacaq [30].

7. Təsərrüfat fəaliyyəti; ovçuluq, balıqçılıq, arıçılıq, əkinçilik, heyvandarlıq, (oturaq və ya hərəkətdə olan) mətbəxə öz təsirini göstərir. [30]

8. Xalqın, millətin dövlətçilik ənənələri müxtəlif mətbəx istiqamətlərinin inkişafına səbəb olur. Dövləti olmayan millətlər məsələn, erməni milləti kimi saray və ordu mətbəxi ənənələrinə malik ola bilmirlər.

Hər bir milli mətbəxi mədəniyyəti və o cümlədən Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti 5 əsas istiqamət üzərində qurulub. [43;44]

1. Saray mətbəxi. Yalnız dövlətçiliyi olan xalqlarda saray və saray mətbəxləri olur:

Bu istiqamətdə Sultan, Şah, Xan saraylarındakı aşpazların yazdıqları mətbəx kitabları, risalələri çox qiymətli mənbələrdir. Əsas mənbələrdən biri də saray mətbəx dəftərləridir [44].

2. Ordu mətbəxi. Dövlətçilik olan yerdə mütləq ordu mətbəxləri mövcuddur. Hərəkətdə olan orduların mətbəxlərində bir çox elementlər köç mətbəxlərindən götürülmüşdür.

3. Mənəvi mətbəx. Kilsə mətbəxləri, dərviş ordenlərinin mətbəxləri, sufi mətbəxləri və s. [39;45;46;47;48;49;50;51;52;53;54;55;56;57;58]

4. Satış mətbəxləri (karvan saray, duxan, küçə, bazar mətbəxləri, aşxana, çayxana, restoran və s.)

5. Rəiyyət, ev mətbəxi. Tarixən yalnız rəiyyət, ev mətbəxi yazılı ədəbiyyatda çox əks edilmirdi. Bu daha çox XIX əsrdən başlayaraq bəzi evdarlıq kitablarında öz əksinin tapmağa və sosial şəbəkələr dövründə artıq daha çox görünməyə başladı. Ev mətbəxlərinin toplanması üçün kulinariya ekspedisiyaları daha səmərəlidir. [34;36].

Əlbəttə, mətbəxi yaradan və formalaşdıran ən başlıca amil iqlimdir. Bununla bağlı qeyd etmək kifayətdir ki, təkcə Azərbaycan Respublikasının ərazisindən 9 iqlim qurşağı keçir. İqlimin qurşaqlarının belə müxtəlifliyi Azərbaycan ərazisində flora və faunanın zənginliyini, rəngarəngliyini təmin edir, bütün heyvanların və bitkilərin inkişafı üçün şərait yaradır ki, bunlar da özlüyündə zəngin mətbəxin yaranması üçün əsas amillərdir. [1; 2;34]

Zəngin mətbəx yaratmaq üçün ovçuluq məhsullarından istifadə etmək, qidaya yabani bitkilər əlavə etməkdən başqa vəhşi heyvanların, quşların, balıqların və yabani bitkilərin istifadəsinə əlavə olaraq, cəmiyyətin sonrakı inkişaf dövrlərində kənd təsərrüfatı, mədəni bitki və heyvan məhsullarının istehsalı tələb olunur. Bunun

üçün də ovçuluq mədəniyyəti ilə bərabər əhali eyni zamanda zəngin əkinçilik və maldarlıq mədəniyyətinə malik olmalıdır.

Məsələn, dənli bitkilərdən və xəmirədən mürəkkəb xörəklər yalnız o zaman meydana gələ bilər ki, məhsul istehsalı adi çörək və çörəkəvəzi yeməklərin hazırlanması üçün tələb olunan miqdardan çox olsun. Bu hal əsrlərlə davam etdikcə belə xörəklər yaranıb milli yaddaşda möhkəmlənirdi. Təkcə çətinin (aşsüzənin ibtidai növü) mövcudluğu dənli bitkilərdən və xəmirədən bişirilən xörəklərin tarixini bizim eradan 5-6 min il əvvələ aparmaqla bərabər, artıq bu dövrdə taxılın tələbatdan çox istehsal edildiyini göstərir. [1]

Məhsuldarlığın yüksək olması həm də yüksək əkinçilik mədəniyyəti deməkdir. Bu da öz növbəsində maldarlığın, suvarma sistemlərinin inkişafına, formalaşmasına təkan vermişdir. Köklü, oturaq həyat olmadan bütün bunlar qeyri mümkündür.

Qeyd etmək lazımdır ki, Zaqafqaziyada mətbəx üçün əsas olan ərzaq xammalını yüksək əkinçilik və maldarlıq mədəniyyətinə malik Azərbaycanlılar istehsal etmişlər. Məsələn, gürcü alimi M.İ.Tkeşelov 1888-ci ildə İrəvan xanlığında yaşayan azərbaycanlı əhali haqqında yazırdı: "Kəndlərdə taxılçılıqla, əkinçiliklə, bağçılıqla məşğul olurlar. Əlbəttə, aran yerlərdə, yaylaqlarda isə yalnız heyvandarlıqla məşğuldurlar. Azərbaycanlılar, əsasən çay sahili torpaqlarda yaşadıqları üçün onları əkinçi xalq adlandırmaq olar. Azərbaycanlılar demək olar ki, həmişə çay axan gözəl yerlərdə yaşadıqları halda ermənilər dağlıq yerlərdə yaşayırlar". [6]

L.K.Artamonov 1889-cu ildə qeyd edirdi ki, "ən çox taxıl verən əyalətlər Azərbaycan, Xorasan, Kirmanşah, Fars, İsfahan və Yəziddir". [7]

V.A.Solloqub 1852-ci ildə yazırdı: "Ermənilər öz fəaliyyətlərini əsasən ticarətə, var-dövlət qazanmağa yönəldirlər. Azərbaycanlılar, təbii ki, yaşadıqları yerə uyğun olaraq öz fəaliyyətlərini əkinçiliyə və maldarlığa yönəldiblər və Zaqafqaziyada ən əsas məhsuldar elementdirlər". [8]

İ.L.Seqal 1902-ci ildə qeyd edirdi ki, "müsəlman əhalisi əsasən Bazarçay, Ayırçay, Bərgüşad, Oxçuçay, Ağyara, Çuğundurçay, onların qolları, həmçinin Araz çayı sahillərində yaşayırlar; erməni əhalisi isə sərt dağ və qayaların başında dağınıq haldadırlar. Erməni kişilərinin çox böyük hissəsi (15 yaşından 40 yaşınadək) ehtiyac üzündən hər il qışda Tiflisə, Bakıya, Xəzərsahili vilayətlərə gedib özlərinə qazanc tapırlar. Buralarda onları nökrəçilik (lakey, qaravaş qulluqçu) və ya küçə həyatı cəlb edir. Azərbaycanlılara gəlincə, onlar düzən yerlərdə daha yaxşı əkinçilik şəraitində yaşayırlar". [9]

Bu, əlbəttə ki, təbii haldır. Başqa xalqlar gələcə qədər məhsuldar torpaqların hamısı yerli əhali tərəfindən artıq tutulub istifadə edilirdi. Bunu erməni alimi Q.A.Yezov da (1898) təsdiq edir: "Erməniləri yeni Vətən çox da nəvazişlə qarşılamadı, azad dövlət torpaqları çox az idi". [10]

Azərbaycanda olmuş səyyahlar, alimlər, diplomatlar və başqalarının yazıları, arxeoloji məlumatlar bu torpaqlarda qədimlərdən buğda, arpa, çəltik, küncüd, paxla, çuğundur, üzüm, alma, heyva və s. bu kimi əkinçilik, bostançılıq, meyvəçilik

məhsullarının çox böyük miqdarda becərildiyini, təzə və quru balıq, kürü, bal, kərə yağı, digər heyvandarlıq məhsulları ilə nəinki əhalinin bol təmin olunduğunu, hətta bunların ixrac olunduğunu da göstərir.

Əsrlər boyu Qafqaz bazarlarının əsasən azərbaycanlıların istehsal etdiyi əkinçilik və maldarlıq məhsulları ilə təmin edildiyi təkzibolunmazdır. Məs., Y.D.Anqabadze və N.Q.Volkova mənbələrə istinad edərək "Köhnə Tiflis" kitabında yazırlar: "Tiflis bazarlarına daxil olan pendiri əsasən osetinlər, sonra isə azərbaycanlılar gətirirdilər, pendiri həmçinin borçalılar (azərbaycanlılar - T.Ə.) satırdılar. Tiflis bazarlarında Azərbaycandan gətirilən Göyçə alabalığı (foreli) daha məşhur idi".[11]

Beləliklə, Zaqafqaziyanın ərazisində mətbəx yarada bilən, bu mətbəxi yaşadan, əsaslı xammal bazasına malik yeganə xalq azərbaycanlılar idi. Gürcü və erməni mətbəxlərinin Azərbaycan mətbəxindən gen-bol faydalanması da bu amillə bağlıdır. Mətbəx mədəniyyəti özlüyündə konservativ olduğuna, başqa mədəniyyətlərdən çox təsirləndiyinə baxmayaraq, ümumtürk mətbəxləri, o cümlədən də Azərbaycan mətbəxi üçün səciyyəvi hal ondan ibarətdir ki, başqa xalqların mətbəxinə çox güclü təsir göstərdiyi halda özü təmasda olduğu xalqlardan demək olar ki, çox az şey götürmüş, götürdüyü cüzi nümunələri də xeyli dəyişdirib özünə uyğunlaşdırmışdır.

Ümumtürk mətbəxinin bir çox xalqların mətbəxlərinə təsirindən çox yazılmışdır. Əsrlərlə ərəb və farslarla təmasda olmuş azərbaycanlılar bu xalqların da mətbəxinə təsir etmişlər. Məsələn, alim Cavad Xəyat "iki dilin müqayisəsi" kitabında digər sözlər arasında Azərbaycan dilindən fars dilinə keçən 60-a yaxın kulinariya terminindən bəhs edir. [12]

Slovak [59], Rumın [60;61], Ərəb [62;63;64;65], Fars [66], Rus [67;68;69;70;71;72], Norveç [73], Hind [74], Erməni [75;76], Gürcü [77], Fransız [78] və s. Türk mətbəxlərinin çox güclü təsiri altında formalaşmışlar.

Azərbaycan mətbəxində xörək adlarının əmələ gəlməsinin dilçilik nöqtəyindənəzərindən ümumi qanunauyğunluqları var. İlk və mühüm qanunauyğunluq ondan ibarətdir ki, xörəklərin adları onların hazırlanmasında əsas texnoloji mərhələni göstərir. Məs., dolma, doğramac, əzmə kimi xörək adları - mexaniki hazırlanma qaydalarını; qızartma, pörtləmə, qovurma, bozartma, dondurma və s. bu kimi adlar - istilik emalı əməliyyatlarını; dindili küftə, nazik, yarpaqxəngəl, lüləkabab, yuxa və s. xörəyin fiziki formasını; yarpaq dolması, yarma xəşılı, düyü çənkürü, səbzə-kükü, bal, qaymaq istifadə edilən əsas ərzaq növünü; qatıq, sulu xəngəl nazik (kövrək) - yeməyin konsistensiyasını, qatılığını; turşu, şirin nazik,acıka - xörəklərin dadını; sacıçı, tavakabab, çölməbuğlama - xörəyin hazırlandığı qabın adını; təndir kabab, külfəçörəyi və s. - xörək bişən ocağın adını; Gəncə paxlavası, Tovuz xəngəli Qarabağ basdırması, Şəki halvası - xörəyin daha çox bişirildiyi bölgə adlarını, coğrafi ərazini və s. əks etdirir. Qeyd edək ki, çox vaxt yeməyin adı bir növ yemək deyil, bir qrup yeməyin adı deməkdir. Məsələn, dolmanın təxminən 380 adı, plovun təxminən 300 növü və s. məlumdur. [13; 1]

İkinci qanunauyğunluq mətbəximizdə “aş” sözü ilə bağlı əmələ gəlmiş sözlərə aiddir: aşpaz, aşxana, xaş, xaşıl, qaşlıq və s. “Aş”, “as” terminləri ilə bir çox qədim türk yazılı mənbələrində, o cümlədən Orxon-Yenisey və daş abidələrində rastlaşırıq.

Üçüncü qanunauyğunluq - “ma”, “mə” prefiksindən istifadə ilə bağlıdır. Bir çox yeməklərin adlarında “ma” (dolma, qatlama, doğrama və s.) və “mə” (əzmə, pörtləmə və s.) prefiksi var. “Ma”, “mə” qədim və müasir türk dillərində yemək deməkdir. Beləliklə, uşaq ilk yeməyi - “məmə”ni qadın döşündən alır - yəni döşə elə yemək deyilir. Bu, quzu səsinin təqlidi də ola bilər [30] ac olanda və anasını (yemək) axtaranda quzu “məmə-məmə” mələyir. Türk dilində və bu gün uşaq yeməyi “çocuq (uşaq) maması (yemək)”sözü ilə göstərilir. Buna əsaslanaraq dolma - doldurulmuş yemək, qızartma-qızardılmış yemək, əzmə, əzilmiş yemək və s. Qədim türk dilindən “ma” hissəciyinin başqa bir mənası “al” kimi tərcümə olunur. (30, səh.340). Bu vəziyyətdə dolma – doldurulmuş yemək; qızartma – qızardılmış yemək; əzmə - əzilmiş yemək və s.

Kulnariya terminlərinin formalaşmasında dördüncü qanunauyğunluq bütün türk dillərinə aiddir, məsələn, Türkiyədə “imambıldı” (İmam ləzzətdən huşunu itirdi), Qazaxıstanda “beşbarmak” (beş barmaq), Azərbaycanda “xəngəl” (xan gəl), “tərxan” (gənc xan – şahzadə), “axsaq-oğlaq”, “tutmac” (ac tutma – ac qalma), “qalac” (ac qal), əcəb-səndəl və s. [79]

Mətbəximizə güclü təsir göstərən digər amil ocaqdır. Azərbaycan mətbəxi bir neçə ocaq növü yaradıb inkişaf etdirmiş, zənginləşdirmişdir. Təndir, kürə, buxarı, külfə, çala, ocaq, sac, manqal, samovar və s. bu qəbil ocaqlardandır. Məsələn, Slavyan mətbəxlərində, xüsusən də rus mətbəxlərində bir çox bişmiş, qaynadılmış və bişmiş yeməklər rus sobasının imkanları ilə əvvəlcədən müəyyən edilmişdir. Azərbaycan mətbəxində yanacaq kimi odun, çırpı, təzək, ağac kömürü və təbii qazdan istifadə edilmişdir. Təzəkdən istifadə edilməsi xüsusi maraq doğurur. Təzək saxlanan, təzək yandırılan yerdə tənəffüs yolları (bronx və ağciyər) xəstəlikləri olmur, meşələrin yanacaq üçün qırılmasının qarşısı alınır. Hind alimlərinin tədqiqatları təzək tüstüsünün güclü antiseptik xassəyə malik olduğunu göstərir. [1]

Hər ocaq mətbəxdə öz istiqamətini yaradır. Məsələn, təndirdə və manqalda hazırlanan kabablar bir-birindən fərqlənir. Açıq ocaqda kül altındakı sahədə, təndir və ya külfə və ya sacda bişirilən çörək məmulatları dadına, konsistensiyasına, qoxusuna görə bir-birindən fərqlənir.

Ocaqlardan savayı mətbəximizə təsir göstərmiş amillərdən biri də dəridən (motal, çılğı, eymə, tuluc və s.), gildən (küp, çölmək, nehrə və s.), ağacdan (nehrə), daşdan, metal- dan hazırlanan qablardır. Məs., mətbəximizə rəngarənglik gətirən motal şor, motal pendiri kimi özünəməxsus yeməklərin yaranması yalnız dəri qablarda mümkün idi. Mətbəxdə mis qablardan istifadə olunması uzunömürlülüyə səbəb olmaqdan əlavə, istilikdən səmərəli istifadə etmək metodlarını da yaratmışdır. Evdar xanımlarımız və aşpazlarımız bu günə kimi heyvan dərilərindən, daşdan, ağacdan, gildən, şüşədən, metaldan, keramikadan və s. qablardan istifadə edir. Qabların forması və qabların divarlarının istilik keçiriciliyi kulnariya mədəniyyəti

üçün çox vacibdir və son məhsulun dadına böyük təsir göstərir. Məsələn, XV əsrdə yaşamış azərbaycanlı aşpaz və həkim Mahmud Şirvani öz kulinariya kitabında yazır ki, “Xörəklər daşdan hazırlanmış qazanlarda hazırlanmalıdır, əgər belə qazan yoxdursa, mis qazanlardan istifadə etmək olar”. [15] Belə qazanlar daşdan hazırlanıb və 2015-ci ildən Bakıda “Xanədan” etno-restoranında xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunur. Eyni distura və bişirmə texnologiyasına baxmayaraq, istilik keçiriciliyindəki fərqə görə, daş, mis, keramika və adi qazanlarda bişən xörəklər fərqli dad verir. Həmin restoranda xüsusi samovarlarda hazırlanan şorbalar yüksək orqanoleptik xüsusiyyətləri ilə seçilir. Azərbaycanda hələ də “daş-arası” və “dəri üstü” xörəkləri hazırlayırlar. “Daş-arası” üçün bir yastı daş ocaq üzərində qızdırılır və quyruq piyi ilə yağlanır; bu qızdırılan daşın üzərinə ət (yaxud toyuq və ya balıq) düzülür və üstünə başqa bir yastı daş qoyulur. 15-20 dəqiqədən sonra yemək hazırdır. “Dəri üstü” üçün heyvanın dərisi tüklü tərəf aşağı salınmaq şərtlə ocağın üzərinə salınır. Kənarları ağaclara (dirəklərə) bağlanır və ət bu “dəri tava”da bişirilir. Bu xörək ilk dəfə tərəfimizdən bərpa edildi. Çoban basdırması üçün ət dəriyə bükülmüş şəkildə hazırlanır. Əl Qarnati “çoban basdırması” xörəyi və bu xörəyin XII əsrdə Bakıda heyvan dərisində necə hazırlandığını yazır. [16] Bütöv balıq əncir yarpağına bükülür və təndirdə bişirilir. Yaxud doldurulmuş balıq və toyuqun üzərini gillə örtüb təndirdə bişirirlər. Quşun tükləri və dərisinin bir hissəsi bişmiş gillə birlikdə yanır.

Milli mətbəx mədəniyyətinin səviyyəsini göstərən amillərdən biri də suya münasibət, suyun təmizlənməsi və ondan istifadə etmək bacarığıdır. Azərbaycan xalqı qədimdən suyu iki yerə ayırır: ağ su və qara su. Tərkibində mineral duzların, metal ionlarının az olduğu yumşaq su - ağ sudur. İçkilərin və xörəklərin hazırlanmasında azərbaycanlılar ağ sudan istifadə edirlər. Su sahillərində söyüd ağaclarının əkilməsi də xalqımızın su ilə bağlı bilikləri ilə bağlıdır. Söyüd ağacının kökləri, budaqları, suya girən yarpaqları və s. sudakı mikrobları məhv etmək xüsusiyyətinə malikdir. Su daşına söyüd çubuğunun və ya gümüş əşyanın salınması da bununla bağlıdır. İçinə ərik çəyirdəkləri salınmaqla suyun durudulması, gil qablarda suyun saxlanması da xalqın su haqqında bilgilərindəndir.

Tarixdə ilk və təbii təmizlənməyə yaxın su təmizləyicisini də azərbaycanlılar yaratmışlar. Su daşı ən yaxşı su təmizləyicilərindən olub, bulağın təbiətdən evə gətirilməsi deməkdir. Su daşında su yalnız təmizlənmir, həm də sərinləşir. Su dashi - qara və ya ağ qumdaşından hazırlanmış içi boş bir piramidadır, başı aşağıya doğru xüsusi taxta ya dəmir çərçivəyə qoyulur və altına təmiz su üçün qab qoyulur. Su daşının içinə gümüş bir əşya və ya söyüd budaqları da salınır. Qumdaşının kapilyar məsamələrindən keçən təmiz su damla-damla qaba axır və təmizlənir, həm də qumdaşı məsamələrindəki təzyiq və kapilyardan çıxarkən təbii təzyiq fərqi görə soyuyur həm də daşın bütün üst səthinin tərlədiyi və səthdən su buxarlandığı üçün daşı və suyu daha da soyudur.

Qeyd etmək lazımdır ki, təxminən 3700 yaşı olan ən qədim samovar Azərbaycanda (Şəki rayonunda) tapılıb və təxminən 2000 yaşı olan Misir samovarından daha qədimdir. [17] və bu, dad dəyişmənin başlanğıc nöqtələrindən

biridir, ocağın çöldən qabların içərisinə köçürülməsi, mayədə su-hava balansının dəyişməsi, qida maddələrinin məhlula mühitinə keçən həcmnin dəyişməsi içkinin, xörəyin dadını dəyişir.

Mətbəxə təsir edən amillərdən biri də millətin başqa xalqlarla təmasda olması, məskunlaşdığı tarixi-coğrafi mövqeyidir. Qədim ticarət, karvan və müharibə yollarının Azərbaycandan keçməsi də mətbəxə güclü təsir göstərmişdir.

Azərbaycanlıların ümumtürk etnosuna mənsubluğu eyni adlı mətbəx terminlərinin mövcudluğuna gətirsə də, Azərbaycan mətbəxi bütün türk mətbəxlərinin tacı hesab edilə bilər. Dad yaxınlığı baxımından Azərbaycan mətbəxi Anadolu və Səlcuq türklərinin mətbəxinə daha yaxındır.

Ərəblərlə uzunmüddətli təmas mətbəximizə qəhvə, Azərbaycandan keçən ipək yolu isə Çindən çay gətirmişdir. Rus mətbəxi ilə tanışlıq, bir tərəfdən, xalq arasında "borş" adı ilə tanınan "kələm şorbası" və "borş"u Azərbaycan mətbəxinə gətirdi, digər tərəfdən isə, Rusiya vasitəsilə təhrif olunmuş Avropa mətbəxi ilə tanışlıq, XIX əsrin sonu XX əsrin əvvəlində neft sənayesinin inkişafı ilə əlaqədar Avropa mətbəxi ilə az da olsa birbaşa təmas yalnız restoran mətbəxinə təsir göstərmiş, əhalini alüminium qazana və qaba öyrəşdirməklə onun sağlamlığına zərər gətirmişdir.

Azərbaycan mətbəxinə təsir göstərən amillərdən biri də xalqımızın qədim din və inancları olmuşdur. Zərdüştilik, Avesta fəlsəfəsi azərbaycanlıların milli adətlərində, düşüncə tərzlərində, psixologiyasında öz əksini tapmaqla yanaşı, mətbəxə də təsir göstərmişdir. Aşpazın ilk köməkçisi olan oda, ocağa münasibət də buradan gəlir. Ağ işığa, oda inamın təsiri altında formalaşmış süfrə adətlərimiz, andlarımız (ocaq haqqı, işıq haqqı və s.) xörəklərimiz bu gün də yaşayır. Azərbaycan ərazisində xristianlığın da uzun müddət mövcudluğu təkzibolunmazdır. Artıq min ildən çoxdur ki, azərbaycanlılar müsəlman mədəniyyətinin daşıyıcılarıdır. Əlbəttə, bir neçə dini mədəniyyətin içərisindən keçmiş xalqın mədəniyyətində bu dinlərin təsiri danılmazdır. Qiymətli metallardan (mis, gümüş) hazırlanmış qablardan istifadə edilməməsi, donuz ətinin haram sayılması, şərabın yasaq edilməsi islam dini qanunları ilə bağlıdır.

Orucluq, dini mərasim və bayramların keçirilməsi də mətbəxə güclü təsir göstərmişdir. [17] Qeyd etmək lazımdır ki, mətbəximizdə mövcud olan dini tövsiyə və qadağalar xüsusi tədqiqat mənbəyidir.[80] İslam dinində, Quranda mətbəxə münasibət, heyvanların kəsilməsi, bişirilməsi və s. qaydalar müasir qida elmi ilə çox vaxt elə səsləşir ki, Müqəddəs Kitabda yazılanların doğrudan da böyük elmi həqiqət olduğuna şübhə qalmır. Məsələn, islam dinində meyvənin qabığını soyub yemək məsləhət görülmür. Elmdə yaxın tarixdə beri-beri xəstəliyinin müalicəsinin tapılması ilə əlaqədar vitaminlərin meyvənin qabığında olması və insan orqanizminin sağlamlığının bu vitaminlərsiz pozulması faktı tibbdə və qida elmində böyük hadisələrdəndirsə, VII əsrdə meyvənin qabığının soyulmasına qoyulmuş qadağa Müqəddəs Kitabla tanış olmayanlara çox təəccüblü görünə bilər. [80]

Mətbəximizdə istifadə olunan əsas ərzaqlardan biri ətdir. Azərbaycanda qədimdən bəri xırda və iribuynuzlu heyvanların ətindən istifadə edilir. Qədimdə at

ətindən də istifadə edilib. [1, səh.34] Yaxın illərə qədər dəvə ətindən istifadə edilib. Ağsaqqallarımız indi də dəvə ətindən hazırlanmış qutabların ləzzətindən danışirlər.

Mətbəximizdə ov heyvanlarının ətindən də istifadə edilir. Cavan heyvanların, erkəklərin, [1, səh.34] şişək (erkəklə təmasda olmayan) qoyunların, burulmuş, axtalanmış heyvanların əti daha dadlı hesab edilir. Qobustanda, Naxçıvanda və digər bölgələrdə tapılmış üzəri xətlə bezoar keçisi rəsmləri hələ 12-40 min il əvvəl burada yaşayanların ətini kulinar məqsəddə uyğun bölgüsünü bildiklərini göstərir. [81] Bu həm də Azərbaycanın kulinariya mədəniyyətinin ilk ocağı olmasını isbatlayır və həm də dünyanın ilk kulinariya məktəbinin yerini işarələyir. [81] Mətbəximizdə dağ ətəyi və dağlıq zonalarda, çay ətrafı çəmənliklərdə bitən otlarla bəslənmiş ağ marmar rəngli ətə malik heyvanların ətini üstünlük verilir. Şoran torpaqlarda yalnız otla bəslənmiş heyvanların əti ləzzətli olur. Yalnız yemlə bəslənmiş heyvanların əti aşağı növlü hesab edilir. Təzə ətə dondurulmuş ətdən çox üstünlük verilir. Bu, yaqın ki, soyuq ölkələrdə yaşayan xalqlardan fərqli olaraq -25-30° C temperaturda ətini təbii yolla dondurulmasının qeyri-mümkünlüyündən irəli gəlir. Ətin özündən başqa, quyuq yağı və içəlatdan da istifadə edilir. Ətin uzun müddət saxlanması üçün onu cızdaq edir, qovurub küplərə və ya qarına doldurur, üzərinə əriniş piy əlavə edirlər. Əti cırımlayıb qurudur, qaxac ət hazırlayırlar.

Qarabağ quzu sortunun əti və quyuğu xüsusilə qiymətlidir. Bu qoçların quyuğu 5-10 kq ağırlığında olduğundan onların quyuqlarının altına çərx qoyulur. Yemək üçün ətədən əlavə, quyuğu piyi və içəlatı da geniş istifadə olunur. Uzun müddət saxlanması üçün ət quyuq yağı ilə birlikdə xırda-xırda qızardılır, tuluqa və xüsusi gil qablara doldurulur, üzərinə əriniş yağ tökülür. Bundan əlavə, “qaxac ət” də hazırlayırlar.

Azərbaycan mətbəxində ev və ov quşlarının ətindən də istifadə edilir. Ov quşları yalnız dimdikləri qar gördükdən sonra, qaz və ördək ayaqları sazaqdan qızarılanda, hindtoyuğu soyuq aylarda, toyuq ətini il boyu yeyilir. Ev quşlarını kökəltmək, bordamaq metodundan da istifadə edilir. Bunun üçün quşu səbətə və yaxud tora salır, çox hərəkət etməsinə imkan vermir, yağlı dənələrlə, məsələn, qarğıdalı ilə yemləyib kökəldirlər. Quş piyi yüksək keyfiyyətli piylərdən hesab edilir. Heyvan və quş ətərini bütöv halda, doğranmış şəkildə, müxtəlif ərzaqlarla bir yerdə və ya sərbəst şəkildə bişirirlər.

Qiymətlənmiş (xırdalanmış) və döyülmüş ətədən istifadə olunması qədimlərdən Azərbaycan mətbəxinə xas olan xüsusiyyətlərdəndir. Küftə, dolma, tavakabab və s. bu kimi xörəkləri buna misal göstərmək olar.

Mətbəximizdə bəzi yeməklər və şirniyyatlar gecə 6-10 saat hazırlanır və səhər təxminən saat 5-də ilk namazdan sonra süfrəyə verilir. Buraya xaş, həliməşi və səməni halvası kimi yeməklər daxildir. [82]

İsmayılıda Tarixi Muzeyində saxlanılan kərə yağı eramızdan əvvəl III-I əsrlərə aiddir və inkişaf etmiş heyvandarlıq və mətbəx məmulatlarından bəhs etməyə imkan verir. [17] Tovuz bölgəsinin Göytəpə qazıntılarından tapılan əhliləşdirilmiş heyvanların, iri və xırdabuynuzlu heyvanların, donuzların və ev quşlarının sümükləri

maldarlığın və quşçuluğun yüksək inkişafından xəbər verir. Burada daşlaşmış sünbül, taxıl toxumu, paxla və üzüm də tapılmışdır ki, bu da 6-8 min il əvvəl heyvandarlığın və əkinçiliyin paralel inkişafından xəbər verir. [18, 19]

Xəzər dənizi, Kür, Araz və başqa çaylar, Göygöl, Ceyranbatan, Göycə gölü və Azərbaycana məxsus digər su hövzələri Azərbaycan mətbəxini çox qiymətli balıq məhsulları ilə təmin etdiyindən balıq mətbəximiz də rəngarəngdir. Mətbəximizdə qızardılmış, soyutma, içi doldurulmuş, közdə bişirilmiş, bütöv və ya doğranmış, qiymələnmiş balıq ətindən bişirilən xörəklərimizdən əlavə, müxtəlif çeşidli qara, qırmızı və yasdıq kürü də süfrəmizin gözəl nemətlərindəndir.

12-40 min yaşı olan Qobustanın qayaüstü rəsmlərində heyvanlarla yanaşı, çoxlu balıq təsvirləri və balıq ovu səhnələri də var. [17]

Quşçuluq məhsullarından ən çox toyuq yumurtasından istifadə edilir. Qayğanaq, nümürü qayğanaq, çalxama, kükü, çıxırtma və s. bu kimi xörəklər yumurtadan hazırlanır.

Azərbaycanın süd mətbəxi də çox zəngindir. Süd, ağız südü, bulama, körəməz, kətəməz, qatıq, pendir, duğ, qaymaq, çiyə, ayran, nehrə yağı, motal pendiri, motal şoru və başqa süd məhsulları, onların əsasında hazırlanmış dovğa, doğramac, ayranaşı, atılama, südlü sıyıq və s. bu kimi xörəklər qədim zamanlardan mətbəximizi zənginləşdirmiş, ağartı məhsulları isə mətbəximizin əsas tərkib hissələrindən biri olmuşdur. Yüksək maldarlıq mədəniyyətinə mənsub olan bir xalq üçün bu, əlbəttə, təbii haldır.

Azərbaycan mətbəxində çörəyə xüsusi hörmət var. Müxtəlif üsullarla, müxtəlif formada, müxtəlif ocaqlarda bişirilən yuxa, lavaş, səngah, xamralı, təndir çörəyi və s. çörəklər süfrəmizin nemətidir. Əgər süfrəyə çörək qoyulubsa, azərbaycanlılar yeməyə başlayırlar, çünki belə hesab edilir ki, süfrəyə çörəkdən dadlı, qiymətli heç nə verilə bilməz. Çörəyə Quran kimi hörmət edilir və insanlar çörəyə and içirlər.

Xəmir xörəkləri, xəmir məmulatları da mətbəximizdə xüsusi yer tutur. Qeyd edək ki, xəmir xörəkləri, xəmirlə ətin bircə bişirilməsi bütün türklərə xas olan ənənədir. Fəruq Sümər "Oğuzlar" kitabında səlcuqların türk olmasını göstərmək üçün dəfələrlə onların tutmac yediklərini yazır. Yəni tutmac Türk etnosunun identifikasiya faktoru kimi göstərilir. Maraqlıdır Nizami Gəncəvi tutmaca yanaşı dovğa, doyğa xörəyini də Türkün identifikatoru kimi göstərir. [20;79]

Xəngəl - xəngəl (sulu xəngəl, yarpaq xəngəli), gürzə, düşbərə, xaşıl, horra və digər xəmir xörəkləri, adətən soyuq havada yeyilir.

Havalar isindikcə mətbəximizdə ət xörəklərinə tələbat azalır, müxtəlif yabanı və mədəni bitkilərdən, tərəvəzlərdən, göyərtilərdən, hazırlanan xörəklərin sayı artır. Cincilim, qazayağı, gicitkən, yemlik, çuğundur yarpaqları, ispanaq, kahı, yarpız, su tərəsi, dağkeşnişi və s. göyərtilərdən hazırlanan kətə, suyuq, dovğa, süfrə məzələri, əcəb-səndəl və s. isti havada daha çox yeyilən xörəklərdəndir. Dənli bitkilərdən bişirilən sıyıq, plov, çilov, qovurğa, hədik və s. xörəklər süfrədə özünəməxsus yer tutur.

Düyüdən bişirilmiş plovlar Azərbaycan mətbəxinin şah əsərləridir. [83] Çəltikçiliyin vətənlərindən biri olan Azərbaycanda 300-ə qədər plov növü mövcuddur. Düyü Azərbaycanın bəzi bölgələrində çörək əvəzi olmuşdur. Məsələn, Lənkəranda əvvəllər ümumiyyətlə çörək yemirdilər. [83]

Azərbaycan mətbəxində qənnadı məmulatı, şirniyyat və halvalar xüsusi yer tutur. Azərbaycanda qədim zamanlardan şəkər istehsalının mövcudluğu, kəndlilərin öz həyətlərində şəkər çuğundurundan və qamışından şəkər almaları, baldan istifadə etmələri müxtəlif şirniyyatların yaranmasına səbəb olan amillərdəndir. Paxlava, şəkərbura, rahətülhül - qum, riçal, sucuq, peşmək, peşvəng, tel halva, yuxa halvası, quymaq, qatlama və s. Azərbaycan qənnadıçılarının fəxridir. Şəkərin yerli istehsalı həm də mürəbbələrin, şəkərlə bişirilən məmulatların əmələ gəlməsinə səbəb olmuşdur. Azərbaycanda tarixən 1960-ci illərə gədər şəkər qamışından şəkər alırdılar. Qamışdan alınan bəhməzə “ qamış bəhməzi”, şəkərə isə “taxta qənd” deyirdilər. Ekaterinanın tapşırığı ilə Potemkin şəkər qamışını Azərbaycandan Rusiyaya aparmışdı. [21] Digər şəkər növü çuğundur şəkəri idi. Artıq X əsrdə Azərbaycanda saf (rafinadlaşmış) şəkər istehsal edilirdi. Nizami Gəncəvi XII əsrdə həm saf şəkər, həm də qamış və çuğundur şəkəri barədə məlumat verir. [20] Bu qənd növləri ilə yanaşı, meyvə şəkəri – nabat da hazırlanıb. Çoxlu miqdarda balın və qaynadılmış, qatılaşdırılmış meyvə şirələrinin – bəkməzin, doşabın narbəyin olması da şirin süfrənin müxtəlifliyinə öz töhfəsini verib. Şirniyyat və qənnadı məmulatlarından “paxlava”, “şəkərbura”, “türk lukumu”, “riçal”, “sucuk”, “peşmək”, “peşvenq”, “quymaq”, “nazik”, “qalın” “qatlama”, “yuxa halvası” və s. evdar xanımlarımızın və sənətkarlarımızın fəxridir. Zoğal, böyürtkən, heyva, giləs, ərək, əncir, qoz, balqabaq, qarpız və başqa meyvələrdən, həmçinin qızılgül ləçəklərindən hazırlanan mürəbbələr, gülqənd, və s. çay süfrəsinə verilir.

Azərbaycan kulinariyasında turşular (sirkəyə qoyma), sorabalar, (duza qoyma) və tutmalar da geniş yayılmışdır.

Pəhriz mətbəxi və müalicə mətbəxi kulinariya mədəniyyətində xüsusi yer tutur. Bir çox xörəklər - quymaq, umac, xaş, horra və s. pəhriz və müalicə məqsədləri ilə qədim zamanlardan mətbəximizdə istifadə edilir.

Mətbəxin əsas hissələrindən biri də mərasim və bayram yeməkləridir. Səmənidən hazırlanan yeməklər yalnız Novruz bayramında, qovut yalnız Xıdır Nəbi bayramında hazırlanır, uşaqların və 100 yaşını keçmiş qocaların dişləri çıxanda hədik, qovurğa bişirilir, kiçik çillə (qadınlar bayramı) bayramında çillə qarpızı kəsilir. [84]

Hər yaşa, fəsilə, xəstəliyə, hadisəyə uyğun yeməklərin verilməsi Azərbaycan mətbəx mədəniyyətində qədimdən süfrədəki öynələrdə, çeşnilərdə nəzərə alınır. Toy süfrəsində, yas mərasimində, nişanda, bayramda xörəklər fərqlənir.

Məsələn, Arif Ərdəbillidə (XIV əsr) eşq süfrəsindən bunu görürük.

“Düzəltdi bir yeni yemək süfrəsi

Gəldi ortalığa aşiq yeməyi

Zəfəran plovu saralmış üz tək” [92, səh.106]

Nizami Gəncəvidə isə:

“Şadlıq, şadyanalıq sarı rəngdədir
Zəfəran halvası o ahəngdədir”

Sevgi mətbəxinin süfrəsi haqqında XII əsrdə Abubəkr ibn Xosrov əl-Ustad da məlumat verir. [85]

Qız buyurdu ki, süfrə açılınsın. İçəriyə xurma ağacından, fil sümüyündən hazırlanmış masalar gətirildi, onların üzərinə ən keyfiyyətli undan hazırlanmış ağ kökəllər, hər cür naz-nemət düzdülər. Süfrəyə hər cür içkilər, şərbətlər, meyvələr, şirniyyat gətirdilər. Bir azdan süfrəyə nar plovu, zirə plovu, dovğa, badam, fıstıq, içlikli Rəşidi, Zeynəbi şirniyyatları, limon şirəsi ilə hazırlanmış quzu qızartması, toyuq çığırması, bildirçin kababı, döyülmüş ətdən hazırlanmış səbuni, məmuni, boranilər, fıstıq-badamla hazırlanmış rivandi bişmələri, səərilər, Dərbənd əmşanları, dondurmalar, dondurulmuş qızılgül ləçəkləri və çoxlu müxtəlif çeşid-çeşid təamlar gətirildi. Onlar yeyib-içdikdən sonra qızıl təstlər və güləbdanlar gətirdilər. Onlar əllərini, üzlərini yudular və nəfis kətan dəsmallarla qurulandılar.

XII əsrdə dəbu günki kimi yas mərasimində də halva verildiyini də Nizami Gəncəvinin əsərlərindən görürük.

XIII əsrdə “Dastani Əhməd Hərami”- də isə toy-düyn süfrəsini görürük. [86, səh.40,64-65]

Mətbəxin əsas hissələrindən biri də çoxçeşidli içkilərdir. Tut, zoğal və başqa bitkilərdən araq çəkilir və daha çox müalicə məqsədilə istifadə edilir. "Araq" sözünün "ağ içki" (ər, ar, ir - içki mənasında işlədilir; kefir" sözündəki "ir" də içki deməkdir) - arınmış, təmizlənmiş, duru içki mənasında olduğunu fərz etmək olar. Distillə etmək yolu ilə tərkibində alkoqol olmayan bitki "araqları" da hazırlanır ki, bunlardan nanə arağı, yarpız, güləb və s. araqları, ağ içkiləri, cövhərləri göstərmək olar. Otların qarışığından alınan belə arağa "çal araq" deyilir. "Kitabi-Dədə Qorqud"-da bu söz "sağraq" kimi, yəni sağılan, süzülən ağ təmiz içki kimi işlədilib. [22] Qəbələdə tanınmış, gildən hazırlanmış distillə aparatı burada VII-VIII əsrlərdə əhalinin distillə yolu ilə spirt və efir yağları aldıklarını göstərir. Bu məhsullar yalnız tibbdə və ətərlərdə deyil, həm də mətbəxdə işlədilir.

Azərbaycan mətbəxində qədimdən "buzə" adlı içki də hazırlanıb ki, indi bu içki "pivə" adı ilə tanınır. Mənbələr bu içkinin tərkib hissəsinin Azərbaycandan ixrac edildiyi haqqında məlumat verir. Hətta rus dilindəki "buzit" sözü də bu içki ilə bağlıdır.

Şamaxı Tarix Muzeyində eramızdan əvvəl 1-3-cü əsrlərə aid daşlaşmış şərab saxlanılır. Tovuz bölgəsindəki Göytəpə qazıntılarında tapılan üzüm dənələrinin isə 8 min ildən çox yaşı var ki, bu da şərabçılığın və üzümçülüyn qədimliyini söyləməyə imkan verir.

Bütün türk mətbəxlərində olduğu kimi süd, ayran, qatıqdan hazırlanan atılama, süddən hazırlanan bulama kimi içkilər mətbəximizdə əsas yer tutur.

Müxtəlif tamlı, müxtəlif rəngli şərbətlərimiz meyvə şirəsi və şəkər, dəmləmələr və s. ilə hazırlanır. Şərbətlər daha çox plovlarla verilir, mərasim və dini bayramlarda, yas məclislərində və s. içilir.

Bayram süfrəsini bəzəyən içkilərimizdən biri də ovşaladır. Xüsusi qayda ilə hazırlanan sələb, əzgil suyu, qəndab və digər içkilər həm süfrəmizin bəzəyidir, həm də bir sıra xəstəliklərin müalicəsində istifadə edilir.

Azərbaycan süfrəsində çayın öz xüsusi yeri var. Süfrəmizi çaysız təsəvvür etmək qeyri-mümkündür. Çay Azərbaycanlıların gündəlik həyat tərzidir. Həç bir yemək öynəsi toy, yas mərasimi, bayram, hadisə çaysız ötürmür. Elçilik mərasimində qonaqların qarşısına iki rəngli şirin çay qoyulur. Rənglər ailə quracaq gəncləri ifadə edir. Əgər qız ailəsi razılıq verirsə çay qarışdırılır və şirin çay içilir. "Şirin çaylarını içək" arzu-ifadəsi də buradan yaranıb. 2022-ci ildə "Azərbaycanın çay süfrə ənənəsi" UNESCO-nun qeyri-maddi mədəni irs siyahısına daxil olması da bunula bağlıdır. Çaya nisbətən qəhvə və kakao az içilir. Səhərlər süddən hazırlanmış bulama, qaynadılmış süd süfrəyə isti verilir. Dəmləmələrimiz süfrəyə isti və sərin verilə bilər. Dəmləmələr müxtəlif otlardan, ağac və meyvələrin qabığından, yarpağından, çiçəyindən və tumundan hazırlanır, əsasən pəhriz və müalicə mətbəxində istifadə edilir. Yeri gəlmişkən qeyd edək ki, dünyanın ən qədim, 3700 il yaşı olan samovarı Azərbaycanda tapılmışdır. [17, səh. 99-105]

İçkilər arasında Azərbaycanın mineral suları xüsusi yer tutur. ("İstisu", "Sirab", "Badamlı" və s.) süfrəyə həm sərinləşdirici içki, həm də pəhriz suyu və müalicəvi su kimi verilir.

Mətbəximizdə müxtəlif meyvə şirələri, qatılaşdırılmış şirələrdən (bəkməz, narbəy, doşab) hazırlanan içkilər xüsusi yer tutur.

Sərinləşdirici, susuzluğu yatıran və yağlı xörəklərlə verilən, bal və ya şəkərin sirkə ilə qarışığından hazırlanan iskəncəbini də azərbaycanlılar çox sevirlər. Azərbaycanlıların xoşladıkları içkilərdən xoşab və paludəni göstərmək olar.

Əlbəttə, dişləri sızıldadan bulaqların suyu da Allahın Azərbaycana bəxş etdiyi gözəl nemətlərdəndir. Azərbaycanlıların gündəlik xörək çeşidinə daxil olan yeməklərin, qəlyanaltıların içərisində müxtəlif yaxmalar (yaxmaclar), dürməklər xüsusi qeyd olunmalıdır. Əgər yaxmaclarımız öz hazırlanma qaydalarına görə dünya mətbəxində yayılmış buterbrodlara, sendviç və kanapelərə bənzəyirsə, Azərbaycan dürməkləri bu tipli yeməklər içərisində xüsusi yer tutur və bunlardan daha yüksək gigiyenik və kulinar xüsusiyyətlərə malikdirlər. Bükmə və cibli Azərbaycan dürməkləri isti və ya otaq temperaturunda verilə bilər. İsti və soyuq qəlyanaltıların içərisində xörəklə birgə yeyilən göyərtilərimizdən başqa, müxtəlif emallardan keçən ərzaq qarışıqlarından hazırlanmış məzələr də süfrəmizə verilir. Süfrəyə axırda verilən çərəzlər və şirin xörəklər də milli mətbəximizdə özünəməxsus yer tutur.

Qəlyanaltılar arasında "məzə" – (salatlar) da qeyd etmək lazımdır.

Ancaq qeyd etmək lazımdır ki, Azərbaycan mətbəxində qarışıq salatlar çox az yer tutur, tərəvəz, göyərtilər əsasən bütövlükdə və başlanğıc yeməyi kimi deyil (Azərbaycan dilində açar - yeməyi açmaq mənasında açardır) və müşayiətçi yemək

kimi verilir. Yəni yemək yeyəndə yemək, məsələn, kabab göyərti və tərəvəz ilə birlikdə yeyilir. Bu daha sağlam və dadlıdır. Bunun səbəbi odur ki, pomidor, xiyar, göyərti və s. məhsullar Azərbaycanda öz-özlüyündə çox dadlıdır. Onları üyütməyə, qarışdırmağa, ləzzət vermək üçün nələrsə əlavə etməyə ehtiyac yox idi. Məhsulların neytral ləzzətə sahib olduğu ölkələrdə isə eyni üsullardan və bir çox ədviyyatdan istifadə etmək lazım idi.

Deyilənlər ətə də aiddir. Yaxşı ətə "çiçək kimi ət" deyilir, sözün əsl mənasında ət çiçək kimidir və bu ətə duz və istiotdan başqa bir şey əlavə etmək lazım deyil.

Meyvə, tərəvəz və bostan bitkilərimiz də belədir. Məsələn, Adam Oleariy (XVII əsr) [23] yazır ki: - "Təəcüblüdür ki, Azərbaycanda yetişən qovunlar o qədər şirindir ki, yeyəndə onlara şəkər səpməyə belə ehtiyac yoxdur".

Yeməyin sonunda "çərəz" (meyvələr, quru meyvələr, qoz-fındıq və s.) və şirin yeməklər verilir.

Mətbəxin inkişaf səviyyəsinin rəngarəngliyini müəyyən edən əsas süfrə elementlərindən biri xörək əlavələridir.

XVII əsr məşhur türk səyyahı Övliya Çələbinin Azərbaycan mətbəxi haqqında yazdıqlarının içərisində belə bir qeydə rast gəlirik: "Burada hələ 12 növ xörək əlavəsi və xörək şirələri vardır".[24] Xörək əlavəsi dedikdə süfrəyə xörəkdən ayrı hazırlanıb verilən mətbəx məhsulu başa düşülməlidir. Mətbəximizdə müxtəlif bəkməzlər, meyvə rubları, sarımsaqlı qatıq, sirkə sarımsaq, bulama, palçıq turşu və lavaşanadan hazırlanan müxtəlif xörək əlavələri var.

Balığa çox vaxt narşərab və ya narşərab əsasında hazırlanan sous verilir. Süfrəyə qoyulan xörəklərlə istiot, sumaq, dəniz və daş duzu, dəhər verilir. Dahar müxtəlif əlavələr olan duzdur. Məsələn, Daharnane - nanə ilə duz, Daharkekotu - kəklikotu ilə duz və s. Bu növ duzlar yeməklərə xüsusi ləzzət verir.

Azərbaycan mətbəxində xörək öynələri fəsilləri, yeri, iqlimi, yaşayış tərzini nəzərə almaqla tutulur. Köç edən zaman atüstü yeməklər, aran yeməkləri, pəhriz yeməyi, təzəcə ana olmuş qadın yeməyi, təzə gəlin və təzə bəyin yeməyi, gənclərin, uşaqların yeməyi və s. bu kimi mətbəx ənənələri xalqımızın qədim sərvətlərindəndir.

Mətbəx mədəniyyətimiz xörək növləri (5000-nə yaxın) ilə çox zəngindir. XV-XVI əsr ingilis səyyahı Antoni Cenkinsonun yazdığına görə, Şamaxıda Şirvan hökmdarı Abdulla xan Ustaclının verdiyi qonaqlıqda "əvvəlcə 140 növ xörək gətirdilər. Sonra süfrə yığışdırıldı, təzə süfrə salındı və yenidən 150 növ xörək və çərəz gətirdilər". [25]

Evdar qadınlar və mütəxəssislər mətbəxdə belə müxtəliflik yaratdılar. Belə müxtəliflik mütəxəssislər arasında əmək bölgüsü də yaradır.

Övliya Çələbi xatırlayır ki, "burada minlərlə insanın çalışdığı 12 imamın adı ilə bağlı 12 aşpazlıq emalatxanası var idi". [24] Çörəkçi, çörəkçi, yuxasalan, şadır, aşıq, pitı, kababçı, çayçı, halvaçı, qənnadı, şərbətdar və s. Kütləvi iaşə müəssisələrimizdə hələ də həmin yemək və məmulat qruplarının adları ilə adlandırılan mütəxəssislər çalışır. Bu daxili əmək bölgüsü və onun inkişafı eyniadlı yeməklərin sayının

artmasına kömək etdi. Məsələn, plovun 300-ə yaxın növü, dolmanın 380-dən çox növü, kababın 20 növü və s.

Üstəlik, 380 növ dolma deyəndə xörəyin alt növünü də nəzərə almaq lazımdır. Məsələn, kələm-dolması desək, onun alt növləri var: quzu qiyməsi, mal əti, hinduşka əti, vegetarian ətli kələm dolması. Quzu qiyməsi ilə kələm dolması isə öz növbəsində qiyməyə göyerti, düyü, şabalıd, qoz-fındıq əlavə edilməklə regional alt tiplərə malikdir. Bişirərkən bu dolmaya bir nahiyədə bir az şəkər, digərində sirkə ilə bəkməz, başqa yerdə sadəcə duz və s. vurulur. Dünyanın ən uzunömürlü insanları - azərbaycanlılar ən sağlam mətbəxi də yaradıblar, çünki sağlam mətbəx olmadan uzun yaşamaq çox çətindir.

Azərbaycan süfrə mədəniyyəti xörəklərin əl ilə yeyilməsini tələb edir. Yuxalarımız, lavaşımız, səngahımız xörəklərin duru hissəsini yemək üçün qaşıq kimi bükülür və işgənə ilə ağıza aparılır, xörəyin bərk hissələri də çörəklə yeyilir. Bundan başqa, çörəklərimiz xörəyin maye hissəsinə doğranıb yeyilir. Əl ilə xörək yeməyin bir sıra üstünlükləri vardır: 1) ən güclü sinir düyünləri, sinir hüceyrələri barmaqların ucunda yerləşdiyindən barmaqların hissiyyatı güclü olur, xörəyin dadını, qatılığını, istilik dərəcəsini əvvəlcə barmaqlar duyur; 2) xörək qaşıq və çəngəllə ağıza aparıldıqda ağız boşluğunu, dodaqları yandıra və ya soyuqdan göynədə bilər. Qida ağıza bədən temperaturunda olan barmaqlarla aparılır ki, bu da dadın tam duyulmasına səbəb olur. Belə yemək tez udulmur, lakin hərtərəfli çeynəyir. Əbəs yerə deyil ki, İslamda qaynar yemək içmək qadağandır, onu isti qəbul etmək tövsiyə olunur; 3) qida metal çəngəl, bıçaqla qəbul edildikdə, metal ionları qidada olan yod, flor və s. birləşmələri məhv edir, bu da dişlərin tez xarab olmasına səbəb olur; 4) əl ilə yemək yüksək gigiyena, əllərin mütləq təmiz yuyulmasını tələb etməklə, qidanın qəbulunu psixoloji cəhətdən daha təmtəraqlı, daha ülvə və hörmətli bir prosesə çevirir. Adətimize görə, süfrəyə oturmazdan əvvəl əl, üz, qol təmiz yuyulduqdan sonra barmaqlar güləbə və başqa təmizləyici mayələrə batırılırdı. Bunun üçün də süfrəyə xüsusi qablar qoyulur.

Yeməkdən sonra əllər və ağız mütləq təmiz su ilə yaxalanır. Dişlərin arası diş çöpləri ilə təmizlənir. Diş çöpləri qədimdən Kəmərxəzəvayından, nar və digər qamaşdırıcı, acıtəhər oduncağı olan ağaclardan, dişotu adlanan bitkinin çubuqlarından hazırlanırdı. Dişləri, diş ətinə sağlam saxlamaq üçün isə dişlər misfakla fırçalanırdı. Yeməkdən 2-3 saat sonra meyvə yeyilərdi.

İslam tələb edir ki, yemək yalnız sağ əllə yeyilsin. Alimlər deyirlər ki, sağ əl müsbət enerji daşıyır. Çox güman ki, azərbaycan dilində sağ əl “sağlam” adlanması - sağlamlıqla bağlıdır. Maraqlıdır ki, rus dilində sağ əl də düz, doğru deməkdir. Azərbaycan dilində qonaqpərvərlik sözünün mənası digər dillərdəki oxşar sözlərdən fərqlənir. Alman dilində “gastshaft” qonaqla dost olmaq, rus dilində “qostepriimstvo” - qonağı qəbul etmək mənasındadır. “Qonaqpərvərlik” isə qəbul etmək, dostluq etmək, əzizləmək, nəvaziş və qayğı göstərmək, hədiyyə etmək, qonağı ucaltmaq və daha çox şeyləri ehtiva edən daha geniş anlayışdır.

Azərbaycan qonaqpərvərliyi Dədə Qorquddan gələn qonağa evini yağmalatdırmaq, talatmaq adətinin mədəniyyətimizdəki davamıdır [22,87]. Ən yaxşı yeməklər, meyvələr və s. qonağa verilir. Qonağın xoşuna gələn əşyalar ona bağışlanır. Qonaq gedəndə ona yola azuqə verilir və evinə sovqat qoyulur. Bu xaricdən gələn səyyahları həmişə təəccübləndirir.

Bu yalnız xoş təəssürat yaratmaq, əliaçıqlıq göstərmək deyil, həm də maddiyatdan azad olmaqla gözəlliyə çatmaq, Dədə Qorqud səviyyəsinə ucalmaq deməkdir. [87]

Azərbaycan mədəniyyətində kiminləsə bir süfrədə yemək, duz-çörək kəsmək – böyük, ömürlük dostluq, etibar, sədaqət deməkdir.

Sovetin ilk qurulduğu dövrdə mənim ata babam Pənah Əmiraslanova kəndin mollası Rüstəm güllə atıb, qolundan yaralamışdı. Pənahın qardaşı qacaq Vəli babamın qadağasına baxmayaraq qardaşının heyfini almaq üçün dostu ilə birlikdə gecə Rüstəmin evinə gəlir. Dostunu həyətdə qoyub özü qaranlıqda evə qirir və bir azdan evdən çıxır. Dostu soruşur ki, - “Nə oldu, öldürdün?”, - “Yox, zəhirmarı daddım” – deyir. Sən demə qaranlıqda əli evdə masadan tutanda duza batıb, barmağını dilinə vurub.

Yəni “Vətənim verib mənə nanü-nəmək” deyən şair əslində mətbəx terminləri ilə Vətənə sevgini, sədaqəti ifadə edir. “Duz-çörək” məvhumunun tutumuna XIII əsr Azərbaycan dilində yazılmış “Əhməd Hərami” dastanında da görürük. “Səninlə həqq için yedik duz-əkək” [86]

Dədə Qorquddan bəri dəyişməz qalan mətbəx mədəniyyəti düşüncəsi mədəniyyətimizin bazısıdır.

“Qonaqı gəlməyən qara evlər yığılsa ” [87, səh 32]

“Oğul atadan görməyincə süfrə çəkməz” [87,səh. 51]

Ümumiyyətlə, hər bir konkret mətbəx mədəniyyətinin gücü onun qonşu xalqların mətbəxinə göstərdiyi təsirlə ölçülür. Əgər Çin mətbəxi qonşu Birma, Tailand, Malayziya və s. şərq mətbəxlərinin formalaşmasına güclü təsir göstərmişdirsə, Azərbaycan mətbəxi qonşu xalqların mətbəxlərinin təməl daşı olmuşdur. Beləliklə, öz təsir gücünə görə Azərbaycan mətbəxi dünyada Çin, Fransa mətbəxləri ilə bir sırada durur.

Mətbəx mədəniyyəti əslində bütün milli mədəniyyətin təməlində durur, ədəbiyyat, folklor, musiqi, rəqs, rəsm və s. ədəbi mədəni yaradıcılığın dilin bazası, mənbəyidir. [88, səh. 119-121, 122-124]

Milli mətbəx mədəniyyəti millətin kimliyinin yaradıcısı, göstəricisi, yaşadığı ərazini simgələyən faktordur.

Mətbəxdən gələn metaforla Dədə Qorqud ev qadınlarının xislətlərini ifadə edir. [22, səh. 33]

Müasir psixologiyada insanın yeməyi ilə xasiyyəti arasındakı uyuşmanı tədqiq edən alimləri Azərbaycan xalqı Dədə Qorqudla min illər əvvəl qabaqlamışdır.[22,səh. 33]

“İqid qılincından və süfrəsindən tanınar” – anlayışını da millətimiz Dədə Qorqud diliylə ifadə etmişdir.[22,səh. 34]

Süfrə ilə gələn qonaqa süfrənin, kəsilən heyvanın, qonaq oturan yerin rəngləriylə sözünü deyir məlumat verir kitabı Dədə Qorqudu Bayandır xan.

Xanlar xanı Xan Bayındır ildə bir kərrə toy edib, Oğuz bəklərin qonaqlardı. Genə toy edib, atdan ayğır,, dəvədən buğra, qoyundan qoç qırdırmışdı. Bir yerə ağ otağ, bir yerə qızıl otağ, bir yerə qara otağ qurdırmışdı. “Kimün ki oğlı-qızı yoq, qara otağa qondurun, qara gecə altına döşən, qara qoyun yəxnisindən öginə gətürün. Yersə, yesün, yeməzsə, tursun-getsün”, - demişdi. “Oğlı olanı ağ otağa, qızı olanı qızıl otağa qondurun. Oğlı-qızı olmyanı, Allah-təala qarğayıbdır, biz dəxi qarğarız, bəllü, bilsün” – demiş idi.

Dərsə xan aydur: “Bayandar xan bənim nə əksüglüğüm gördi? Qılucumdanmı gördi, süfrəmdənmi gördi? Bəndən alcaq kişiləri ağ otağa, qızıl otağa qondurdu. Bənim suçum nə oldu kim, qara otağa qondurdu?” – dedi. [22,səh. 33-34]

Otaqların, cadırların, rəngi ilə ətindən qivurma bişirilən qoyunun rəngi ilə qonaqla danışılır.

Düşməne, yadlara münasibət düşməni qız qəlininə sağlamlıq etdirməklə bildirilir.

Səksən yerdə Altun badyələr qurulmuşdu. Altun ayaq sürəhilər düzülmüşdü. Toquz qara gözlü, xub yüzlü, saçı ardına urulu, göksi qızıl dügməli, əlləri biləgindən qınalı, barmaqları nigarlı məhbub kafər qızları Qalın Oğuz bəglərinə sağra q sürüb içərlərdi. [22,səh. 42]

Bu yan, a Şökli Məlik kafərlərlə şən-şadman yeyüb-içüb oturardı. Aydır: “Bəglər, bilürmisiz, Qazana necə heyf eyləmək gərək? Boyı uzun Burla xatununu gətürüb, sağra sürdürmək gərək!” – dedi. [22,səh. 46]

Ölkəmizdə qədimdən əkinçiliyin mövcudluğu folklor mədəniyyətimizdə holavarların, heyvandarlığın mövcudluğu isə sayaçı mahnılarının yaranması səbəb olub.

Qədimdən bəri müxtəlif qonaqlıq, bayram süfrələri (Novruz, Azər, Məhəməlik, Qurban, Xıdır Nəbi, Qələbə Çillə, Məhsul bayramı və s.), uşağın anadan olması, toy, nişan, yas mərasimləri, ailə yeməyi, rəsmi tövrə, dövlət bayramları və s. korporativ birliyi nümayiş etdirir, bu birliyi möhkəmləndirir.

Çayxanalar indiyə qədər sosial həyatın mərkəzidir. Bir çox ictimai, siyasi məsələlər burada öz məntiqi həllini tapır. SSRİ-nin dağılması və yeni azadlıq hərəkatının, yeni siyasi partiyaların yaranması da Azərbaycanda çayxanailərdən başladı.

Məhz birlikdə yemək zamanı etik və estetik normalar yaranır. Süfrə təkcə verilən yeməkləri deyil toplumun süfrə arxası adətlərini (süfrə etikasını), qonaqpərvərlik etikasını, süfrədə oturmaq, yemək formasını, süfrənin bəzəyini, xörəklərin bəzənmə qaydasını – süfrə estetikasını, gigiyena mədəniyyətini, dini inanclarını, milli mənsubluğunu əks etdirir.

Süfrəyə baxanda biz onun hansı millətə mənsubluğunu bilirik. İtalyalı Covanni Reboranın “Çəngəl mədəniyyəti” kitabının adı belə bu mədəniyyətin İslamdan nəgədər yad bir mədəniyyətə aid olduğunu göstərir. [89]

Süfrə mədəniyyətimiz, mətbəx mədəniyyətimiz Tanrıçılıqdan, Zərdüştilikdən, İslamdan gələn etik və estetik dəyərləri özündə əks etdirir.

Aşpazlara, süfrəçilərə, mətbəxə olan etik və estetik tələblər, süfrə arxası etika və s. yalnız adət-ənənələrimizdə deyil, həm də yazılı mənbələrdə öz əksini tapıb.

Süfrə arxası etik mədəniyyətimiz Nizami Gəncəvinin, Məshəti Gəncəvinin, Əbu-Bəkr ibn Xosrov əl-Ustadın, Əfzaləddin Xaqanini və s. əsərlərində öz əksini tapır. Xüsusilə Nəsrəddin Tusinin “Əxlaqi-Nasiri” [90] , Nizamümülkün “Siyasətnamə”sində [91] və digər əsərlərdə aydın verilir.

Mürəkkəb texnoloji üsulların və zərif yeməklərinin yaranması, reseptlərin və kulinariya tendensiyaalarının yaradılması təbii olaraq saray mətbəxlərinin və peşakar iadə müəssisələrinin yaradılması ilə bağlıdır. 10-cu əsrə aid “Səmak Əyyarın sərgüzəştləri” kitabında Samak Əyyarın Təbriz Çayxanasında – (yeməkdən əlavə çay satılan yeməxanada) gızlandıyını görürük. [26] Dövlətlərin mövcudluğu sarayların və saray mətbəxlərinin mövcudluğunu müəyyən edirdi. 10-12-ci əsrlərin kitablarında biz bu gün də hazırlanan bir çox kulinariya məhsulları və yeməklər haqqında oxuyuruq. Saray mətbəxinin yemək dəftərləri və xüsusilə saray aşpazlarının kitabları orta əsrlər inkişaf etmiş. Azərbaycan mətbəxindən danışmağa imkan verir. Mahmud Şirvani - Sultan Muradın baş aşpazı və baş həkimi (XV əsrin əvvəlləri), [15] Şair Etimenin yemək kitabı (XV əsr), Şah İsmayıl Xətəinin dövrü saray baş aşpazı Bavərçinin yemək kitabı (1521), [28] Şah Abbasın şəxsi aşpazı Usta (usta) Nurullahın yemək risaləsi (1590) [28], Təbriz valisi Nadir Mirzə Qacarın (19-cu əsr) və Bərdədən olan həyat yoldaşı ilə birlikdə yazdığı yemək risaləsi [27] və digərləri azərbaycanlıların bir-biri ilə əlaqəli, vahid, inkişaf etmiş kulinariya mədəniyyətindən xəbər verir. Bir çox qədim və orta əsr texnologiyaları, bişirmə texnikası, yeməklərin adları, reseptlər bu gün azərbaycanlıların milli mətbəxində dəyişməz və ya bir qədər dəyişdirilmiş formada istifadə olunur. Bu gün təkcə dolmanın 381 resepti toplanıb, yazılıb. Onlardan 10-u (zeytunda Abşeron dolması, üzüm yarpağında Bakı dolması, Naxçıvan qupası dolması, Kəngərli qıra dolması, limonda Lənkəran dolması, Qax quru dolması, Salyan balıq dolması, Quba alma dolması, Qəbələnin qoz dolması, İsmayılının pip dolması) artıq patent alıb. 2016-cı ildə “lavaş” türk xalqlarının çörəyi, 2017-ci ildə isə “dolma” azərbaycanlıların yeməyi kimi UNESKCO-nun Qeyri-Maddi İrs Siyahısına daxil edilib. Azərbaycanda 26 adda Azərbaycan yeməklərinin təsviri olan dövlət poçt markaları buraxılıb. Dünya Kulinariya Təşkilatları Assosiasiyasının prezidenti Tomas Quqlerin imzası ilə üzüm yarpaqlarında dolma və piti təsviri olan 2016-cı ildə buraxılmış markalar nadir nümunəyə çevrilib. 2018-ci ildə buraxılmış 4 marka isə (şah plov, Arzuman küftə, xaş və alana) Azərbaycan Respublikasının Prezidenti cənab İlham Əliyev və Azərbaycan Respublikasının Birinci Vitse-prezidenti Mehriban xanım Əliyeva tərəfindən imzalanmışdır. Milli yeməklər və məmulatlar Azərbaycanın qeyri-maddi

irs siyahısına daxil edilib. 2021-ci ildə Lənkəran şəhəri UNESCO tərəfindən Dünya Qastronomiya şəhəri elan edildi, 2022-ci ildə Azərbaycan “Çay ənənəsi” 2023-cü ildə isə “İftar və onunla bağlı sosial-mədəni ənənələr” UNESCO-nun Qeyri-maddi Mədəni İrs üzrə Reprezentativ Siyahısına daxil edildi. “Azərbaycan Mədəniyyəti haqqında” Qanunun 37-ci maddəsi bu unikal mətbəxi dövlətin himayəsinə götürüb. “Azərbaycanın qeyri-maddi mədəni irs nümunələrinin dövlət reyestrində” dövlət mühafizəsi altında olan Azərbaycan mətbəxinin 1500 (min beş yüz) nümunəsi (yemək və məmulatları) əks etdirilir.

Qobustanın qayaüstü rəsmlərində kulinariya məqsədilə heyvan ətinin bölgüsünü göstərən yer üzündə ən qədim rəsm; yer üzündə Şəkidə tapılan ən qədim samovar; Qəbələnin ən qədim distillə aparatı; İsmayılıda ən qədim kərə yağı, Tovuzda Göytəpədən tapılmış 8 000 yaşlı dənli, paxlalı bitkilər, üzüm, ev heyvan və quşların sümükləri hələ də yemək hazırlamağın ən qədim üsullarının mətbəxində mövcudluğu və arxeoloji qazıntıların materialları - yer üzündə qorunub saxlanılan qədim kulinariya cənnətini, dünya mətbəx mədəniyyətinin beşiyi olan Azərbaycanı göstərir - bu, Azərbaycan xalqının qürur mənbəyi və bütün dünya mədəniyyətinə verdiyi tövhədir.

Azərbaycanın yüksək mətbəx mədəniyyətini onun dadlı xörəklərindən, ətirli içkilərindən və gözəl meyvələrindən daha üstün olan başqa bir amil səciyyələndirir: azərbaycanlının mətbəx fəlsəfəsinin əsasında qonaq durur.

Qonağımız olun!

Ədəbiyyat

1. “Azərbaycan Kulinariya Ensiklopediyası”, Elmi redaktoru Tahir Əmiraslanov, Bakı, “Şərq-Qərb” nəşri, 2007 il. (səh.14)
2. T.İ. Əmiraslanov, Sevil Ağamalıyeva “Azərbaycan mətbəxi”, “Azərbaycan Milli Ensiklopediyası” redaktoru İlham Heydər oğlu Əliyev, Bakı, «Azərbaycan Milli Ensiklopediyası Elmi Mərkəzi» 2007 il. (səh. 128-130)
3. Bəxtiyar Tuncay “Distribution of the Turkic haplogroup R1a in Europe” <https://bextiyartuncay.wordpress.com/2018/06/21/>
4. Bəxtiyar Tuncay “Paleogenetik tədqiqatların nəticələrinə əsasən türklərin genetik tarixi” <https://bextiyartuncay.wordpress.com/2018/05/31/>
5. Bəxtiyar Tuncay “Kür-Araks mədəniyyəti və Oğuz-Qıpçaq haploqrupu R1b» <https://bextiyartuncay.wordpress.com/2018/05/26/>
6. М.И.Ткешелова, «Азербайджанские татары» в «Сборнике материалов по этнографии, издаваемый при Дашковском этнографическом музее», 3-сü buraxılış, Moskva, 1888 il, (səh. 99-114)
7. Л. К. Артамонов. «Персия как наш противник в Закавказье», Tiflis, 1889 il, 193 səh.
8. Г.В.Сологуб, «Записки Кавказского отдела Императорского Русского географического общества», kitab 1, Tiflis, 1852 il, 296 səh.
9. И. Л. Сегал. «Елизаветпольская губерния, впечатления и воспоминания», Tiflis, 1902 il, 104 səh.

10. Г. А. Эзовь. «Сношения Петра Великого с армянским народом», Санкт-Петербург, 1898 il, 512 səh.
11. Н. Д. Ангабадзе и Н. Г. Волкова. «Старый Тбилиси», Москва, «Наука», 1990 il, 270 səh.
12. Cavad Heyət. “İki dilin müqayisəsi”, Bakı, “Elm”, 100 səh.
13. T.İ. Əmiraslanov və başqaları. «Azərbaycan mətbəxində Dölmələr. 381 çeşid» Bakı, “Şərq-Qərb” nəşri, 2018 il. 348 səh. 14.
15. Muhammed bin Mahmud Şirvani “15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı”. İstanbul, Gökkuş, 2005 il, 355 səh.
16. "Əbu Həmid əl-Qarninin Şərqi Avropaya səyahəti (1131-1153)". Moskva, “Elm”, 1971 il, 135 səh.
17. Tahir Amiraslanov, Aynura Amiraslanova “Azerbaijan Culinary”. Baku, printed “Qanun”, 155 səh.
18. Birgə beynəlxalq arxeoloji ekspedisiyanın materialları “Fərhad Quliyev və Yoshihiro Nişiyaki rəhbərliyi ilə, Göytəpə və Hacıəlləm xanlı Neolit dövrü yaşayış yerlərində arxeoloji tədqiqatlar”. səh. 308-334 «Azərbaycanda arxeoloji tədqiqatlar»da, Bakı, AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutu, 2012 il.
19. F. E. Quliyev, Y. Nişiyaki və başqaları “Göytəpə qədim yaşayış yerində arxeoloji tədqiqatlar» «Azərbaycanda arxeoloji tədqiqatlar»da, Bakı, AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutu, 2011 il, (səh. 50-64)
20. Nizami Gəncəvi “Yeddi gözəl”, Bakı, “Yazıçı”, 1982 il, 688 səh.
21. Tahir Əmiraslanov “Şəkər (qənd) haqqında dastan”, səh. 134-137 Tahir Əmiraslanovun «Mətbəx dastanı» kitabından, Bakı, “Şərq-Qərb”, 2005 il.
22. “Kitabi-Dədə Qorqud”, Bakı, “Yazıçı”, 1988 il, 265 səh.
23. Adam Olearius. "Holşteyn səfirliyinin 1633, 1636, 1639-cu illərdə Moskva İrana səyahətinin ətraflı təsviri." Moskva, 1870 il, 1038 səh.
24. Övliya Çələbi. “Səyahətlər kitabı”, Moskva, “Elm”, 1983 il, 376 səh.
25. “Azərbaycan haqqında səyahətçilər”, Bakı, 1961 il, 37 səh.
26. Səmak Əyyar, «Səmak Əyyarın sərgüzəştləri», Moskva, «Elm» nəşri 1984 il, 560 səh.
27. Nadir Mirzə Qacar “Karnamə” Tahir Əmiraslanovun ön sözü ilə. Bakı, «Elm və təhsil». 2013 il, 209 səh.
28. İrod Əfşar “Aşpəri digeyi səfəvi” fars dildə, Tehran/crud 1389, Xicri 2010, 216 səh.
29. Tahir Amiraslanov, “Azerbaijan Kitchen”, “Science without borders”. Transactions of the International Academy of Science H&E Vol. 4, Innsbruck, 2019, (səh. 546-559)
30. T.И. Амирасланов, «Азербайджанская кухня», Материалы IV Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в мире, история еды и традиции питания народов мира», Москва, МГУ, 15-17 ноября 2019 г., (стр. 28-44)
31. “Chinese Muslim Food Culture”, Bai Lichen, edited by The China Cuisine 2008, 326 pages

32. Н.В. Захарова, «Искусство Китайской Кулинарии», Москва, «Московский Университет», 1992 г., (стр. 48)
33. Е. В. Барановская, «Китайская кухня», Харьков, СП «Каравелла», 1996 г., 224 стр.
34. Tahir Əmiraslanov, “Azərbaycan mətbəxi - Türk mətbəx mədəniyyətinin təcəssümü kimi”, 2023 il, (səh. 17-22)
35. Hacı Qadir Qədirzadə, “Milli mətbəx və qonaqpərvərlik”, Naxçıvan, “Əcəmi NPB”, 2012 il, 112 səh.
36. T.İ.Əmiraslanov, “Azərbaycanda kulinariyanın və kütləvi qidalanmasının müasir vəziyyəti, inkişafı yolları” eyni adlı mövzuda birgə elmi-praktik konfransının materialları, Bakı, 2000 il, (səh.7-13)
37. Резолюция I Международного Этно-фестиваля «Supara» традиционной кухни Тюркских народов, Бишкек, Кыргызская Республика, 4-6 июня 2023 г.
38. Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin 23 aprel 1991 tarixli 99 sayılı sərəncamı
39. T.İ.Əmiraslanov, “Yeni qida nəzəriyyəsi. Qida universal informasiya daşıyıcısıdır”, «Qastrosofiya», Bakı, 2021 il, (səh. 32-49)
40. M.Ə.Məhərrəmov, “Qida məhsullarının texnologiyasının nəzəri əsasları”, Bakı, “İqtisad Universiteti”, 2015 il, 384 səh
41. T.İ.Əmiraslanov, “Qastrosofiya”, Bakı, “Nurlar”, 2021 il, 256 səh., (səh. 5-9)
42. T.İ. Əmiraslanov, “Azərbaycan Milli Kulinariya mədəniyyətinin kompleks tədqiqatı” tarix elmlər namizədi, alimlik dərəcəsi almaq üçün təqdim olunmuş dissertasiyanın avtoreferatı (rus dilində), Bakı, “Nefta-Press”, 2005 il, 35 səh.
43. T.İ. Əmiraslanov və başqaları, “Azərbaycan mətbəx. Qacarlar dövrünün bərpa edilmiş yeməkləri”, Bakı, “Elm və təhsil”, 2018 il, 392 səh.
44. Nadir Mirzə Qacar, “Karnamə”, Bakı, “Elm və təhsil”, 2013 il, 209 səh.
45. T.İ. Əmiraslanov, O.Əliyev, A. Əsgərova, “İrəvan xanlığı bölgə mətbəxi”, Bakı, Teas Press, 2020 il, 480 səh.
46. T.İ. Əmiraslanov, A.T. Əmiraslanova, “Qarabax mətbəxi”, Bakı, “Nurlar”, 2012 il, 216 səh.
47. T.İ. Əmiraslanov, “Ana südü haqqında traktat”, Bakı, “Qastrosofiya”, 2021 il, (səh.57-72)
48. T.İ. Əmiraslanov, “Quran və müasir informatik qida nəzəriyyəsi” Bakı, “Qastrosofiya”, 2021 il, səh. 49-57
49. Л.П. Ляховская «Энциклопедия православной обрядовой кухни»,
50. «Avesta», Bakı, “Azərnəşr”, 1995 il, 103 səh.
51. Эмиль Керимов, Парвин Акинчи, «Огнепоклонство в контексте зороастризма и индуизма»
52. «Трансцендентная поваренная книга», Москва – Нью Дели, 1990 г., 108 стр.
53. «Кухня Кришны», Вильнюс, «Издательство стандартов», 1990 г., 64 стр.
54. Əhməd Cabir « Quranı kərimdə qida məhsulları və İslamda qidalanma», Bakı, “İqtisad Universiteti”, 2013 il, 380 səh.

55. Камила бинт Расул, “Аль-Маида. Мусульманская кухня”, Москва, изд-во «Диля», 272 стр.
56. Лилия Зауали, «Исламская кухня», Москва, «Новое литературное обозрение», 2008 г., 224 стр.
57. И.А. Арсланова, «Мусульманская кухня. Традиции и праздники в Исламе», Уфа, 2010 г., 236 стр.
58. Н.И. Ковалев, «Пасхальный стол», СПб «Старые годы», 1997 г., стр. 31
59. Лиляна Бисенич «Блюда Югославской кухни», Загреб, «Знание», 1986 г., 312 стр.
60. Санда Марин, «Кулинарное искусство и румынская кухня», Бухарест, «Издательство на иностранных языках», 1957 г., 436 стр.
61. Негря Ион, Бушкэ Флоря, «Румынская кухня», Бухарест, «Техническое издательство», 1985 г., 238 стр.
62. В.Е. Егошкин «Кухня народов Арабского Магриба», Москва, ВО «Агропромиздат», 1989 г., 383 стр.
63. И. А. Авах, «Магрибская кухня», Харьков, СП «Каравелла», 1996 г., 224 стр.
64. Raghad Al Safi, “The Iraqi Table”, Dubai UAE, “Motivate Publishing”, 2016, 288 pages
65. Andree Maalouf, Karim Haidar “Lebanese Cuisine Past and Present”, Beirut, “Sagi”, 1992, 176 pages
66. Sabrina Ghayour “An instant classic” Observer Food monthly, Persiana, London, “Mitchell Beazley”, 2014, 240 pages
67. Н.И. Ковалев, «Энциклопедия гурмана», СПб «Фламинго», 1996 г., I том - 480 стр., II том - 480 стр.
68. Н.И. Ковалев, «Русская кулинария», Москва, «Экономика», 1982 г., 224 стр.
69. В.М. Ковалев, Н.П. Могильный, «Русская кухня. Традиции и обычаи», Москва, «Светлая Россия», 1990г.
70. Е.М. Величко, Н.И. Ковалев, В.В. Усов, «Русская народная кухня», Москва, «Колос», 1992 г., 303 стр.
71. Н.И. Ковалев «Рассказы о русской кухне», Москва, «Экономика», 1984 г, 288 стр.
72. «Домострой. Юности честное зеркало», СПб «Азбука-классика», 2008 г., 208 стр.
73. Bengt Wilson “Norway on a plate”, Oslo, Norway, 1994
74. С.К. Райт «Секреты индийской кухни», Москва, «Мир», 1990 г., 128 стр.
75. Т.А. Хатранова, «Армянская кухня», Ростов на Дону, «Феникс», 2001г., 320 стр.
76. Irina Petrosian, David Underwood, “Armenian Food. Fact, Fiction and Folklore”, Blomington, Indiana, “Yerkur Publishing”, 2006, 243 pages
77. Г. А. Дубовис, «Армянская кухня», Москва, АСТ «Фольклор», 2003 г., 243 стр.
78. Ревель Жан-Франсуа «Кухня и Культура», Екатеринбург, «У-фактория» 2004 г., 336 стр.

79. A.T. Əmiraslanova, “Nizamiylə xangələ, tutmaca gedən yolda”, “Azərbaycan mətbəxi - Türk mətbəx mədəniyyətinin təəcəssümü kimi” mövzusunda Elmi-praktiki Konfransın materialları, Lənkəran (Lənkəran Dövlət Universiteti), 17 noyabr 2023 il, (səh. 38-42)
80. T.İ. Əmiraslanov, “Quran və müasir informativ qida nəzəriyyəsi”
81. Tahir Amiraslanov, “Gobustan in the Ancient Location of the World Culinary Culture”, “III uluslararası doğu Anadolu bölgəsi geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzerum yemekleri Sempozyumu” materialları, 19-21 oktyabr 2011, Erzerum, Erzerum Atatürk Universiteti yayınları, 2012, (səh. 351-352)
82. Tahir Amiraslanov, “Cuisine in harmony”, “Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue” (ingiliscə, fransızca, almanca), Strasburg, “Council of Europe Publishing”, 2005, 502 səh., (səh. 65-73)
83. Tahir Əmiraslanov “Plov haqqında dastan”, “Söz mətbəxi”, Bakı, “Nurlar”, 2013 il, 328 səh., (səh. 241-294)
84. T.İ. Əmiraslanov, “Novruz süfrəsi”, Bakı, “Şərq-Qərb”, 2000 il, 80 səh.
85. Abubəkr ibn Xosrov əl-Ustad, “Munisnamə”, Azərbaycan dilində, (səh 390-391)
86. Dastan “Əhməd Hərami”, Bakı, “Gənclik”, 1978 il, 96 səh., (səh. 55)
87. Tahir Əmiraslanov, “Gözəllik ondur, doqquzuncu dondur”, “Söz mətbəxi”, Bakı, “Nurlar”, 2013 il, 328 səh (səh. 130, 143, 140, 141)
88. T.İ. Əmiraslanov, “Söz mətbəxi” Bakı, “Nurlar”, 2013 il, 328 səh.
89. Covanni Rebora, “Çəngəl mədəniyyəti”
90. Xacə Nəsrəddin Tusi (1200-1274 illər), “Əxlaqi-Nasiri”, Bakı, “Elm”, 1989 il, 256 səh., yemək qaydaları haqqında - səh 165-166, şərab içmək qaydaları - səh. 165-166
91. Əbu Əli Əl-Həsən et-Tusi Nizamülmülk, “Siyasətnamə”, Bakı, “Elm”, 1987 il, səh. 208, 110, 114, süfrə yığıldı - əllər yuyuldu səh. 62
92. Arif Ərdəbilli, “Fərhadnamə” Bakı, “OKA ofset”, 2007 il, 310 səh.

Rəyçi: Mikayıl Məhərrəmov texnologiya elmləri doktoru