



Mübarək Novruz ərəfəsindəyik. Xalqımız Novruzunu - Yeni günü böyük coşqu və ehtiramla qarşılayır. Mərasim ənənələri ilə zəngin Novruzumuzun tarixi insanlığın tarixi qədr qədimdir. Novruz çox geniş bir coğrafiyada yayılmış, müxtəlif mədəniyyətlərdə yer almış, müxtəlif cəmiyyətlərdə fərqli qavranılmışdır.

Azərbaycanımızın paytaxtı Bakıda isə Novruz hər zaman möhtəşəm təntənəsi və özünəməxsusluğu ilə seçilib. Yüzliliklərdir ki, Bakı əhli ata-baba yadigarı mübarək Novruzunu sevvə-sevvə qarşılayıb.

Bakı içərişəhər, Bayırşəhər və ətrafındakı otuz səkkiz kənddən ibarət olub. Kənd camaatı əkinçilik, bağçılıq və qoyunçuluqla məşğul olub. Bakı əhalisinin bir qismi isə ticarətlə və sənətkarlıqla məşğul idi.

"Bakılılar bütün Azərbaycan xalqı kimi səxavətli, qonaqpərvər, üzügülər, iğid, çalib-oxumağı və oynamağı sevən, öz qonşularının dərinə qalan, qərblərə hörmət edən, əlsiz-ayaqsızların dadına çatan, xeyirdə-şərdə bir-birinə kömək edən və bir-birini sevən adamlardır", - deyirdi Hüseynqulu Sarabski.

Bakılılar dedə-babadan qalma bir çox adət və ənənələrə sıx bağlı idilər. Novruz bayramı Bakıda Ramazan və Qurban bayramlarından dəfələrlə artıq təntənə ilə keçirilirdi.

1943-cü ildə Novxanı kəndində dünyaya gələn, hazırda Bakının Saray kəndində yaşayan əməkdar müəllimə Qasımova Mahirə Mikayıl qızı Novruzunu belə xatırlayır: "Novruz bayramı bayramlarımızın ən əzizidir. Bakı kəndlərində Novruza xüsusi hazırlıq olub. Hələ Novruzdan qabaq fevral ayında qapı-baca əhənglə ağardılar, evlərin bayır-bacası təmizlənirdi. Evlərdə yorğan-döşək üzü sökülüb yuyular, döşənəcək nə vardısı nohura daşınar, orda yuyulardı. Böyük çillə ilə Kiçik çillə arasında suan halvası çalınardı. Buğda təmizlənər, arınar, yuyular, 3 gün suda saxlanılırdı. Sonra buğdanı sudan çıxardılar, torbaya tökər, isti yere qoyardılar. 3 gün cü-cü, sonra isə mis məcməyilərə sərərdilər. "Səməni paklıq sevir" - deyib üstünə mürdar adət qoymazdılar. Səməni nəm dəsmal ilə örtülür. Üzərinə su çiləyər, səməni göyərəndə dəsmalı götürürdilər. Səməni işıq düşən yerdə 5 sm-ə qədər boy atardı. Sonra səməniləri dördkünc doğrayar, çuqun vedrələrdə iki gün suyun içində saxlayardılar. Sudan çıxarılan səmənilər taxta tavada qəmbərlə yaxşıca döyülər, səməninin suyunu qazana sıxıb yığırdılar. Süzülən suya baş su deyirdilər. Baş suda halva 6 saata bişirdi.

Dəyirmanda çəkilən buğda unu və baş su ilə xəmir yoğrulurdu. İri mis tavaya baş su tökülürdü. Ocağa qoyulurdu. Qoldan güclü iki cavan oğlan əlində "palım" (qulpu uzun, başı ərsinə oxşayan alət) tavanın qırağında dayanar, xəmiri qarışdırardılar. Xəmir tavada o vaxta qədər qarışdırılırdı ki, quymaq kimi açılısın. Elə ki xəmir quymaq kimi açılırdı, ona deyirdilər "pal-dua". Xəmir dibi yapışmasın deyər tez-tez çevirirdilər. Xəmir ki bərkiməyə başlayırdı, "xəmir qundaqladı" deyirdilər. Sonra xəmiri çevirdikcə tavanın dibinə yağ çəkildirdi. Xəmir qazmaq tutduca qazmaq qazanın qırağında oturan qadınlara verilir, qadınlar qazmağı xırdalayır və təzədən atırdılar ocağa. Xəmirə yenidən qazmaq yığılırdı. Bu şəkildə suan halvası hazır olurdu. Bir qabda ceviz, zəncəfil, mixək, hil, darçın, razıyana, cırə, istiot kimi ədviyyatlardan qarışıq düzəldirdilər. Hazır olan xəmirin arasına qadınlar sıra ilə ədviyyat və ceviz səpirdilər. Sonra suan halvasına üzüm doşabı tökülür, yaxşıca qarışdırılır, yumrulandır və üzərinə qoz qoyulurdu. Qohum-qonşulara paylanırdı. Əkinə gedən kişilər də bu suan halvasından götürürdilər.

Fevralın 27-də "oğru cəmrə vurdu yerə" deyirdilər. Yəni ki, torpaq oyandı, tərpendi, cana gəldi. Həmin vaxtdan əkin-biçin başlardı.

Novruza bir ay qalmışdan kəndin cavan, yeniyetmə oğlanları yumurta döyüşdürməyə başlayardılar. Yumurtaları dişlərinə vurur, bərk-boşluqlarını yoxlayardılar. Uduylan yumurtalara isə "sığıştı" deyirdilər. Bayram axşamından yumurta döyüşdürmək davam edirdi.

Gənc oğlanlar 15-20 çiy yumurtanı qatara düzərdilər. Bir yumurtanı "gillədirdilər", o yu-

Minilliklərdən gələn mübarək Novruz

Bu bayram Bakıda möhtəşəm təntənəsi və özünəməxsusluğu ilə seçilib

murta hansı yumurtaya dəyirdisə, həmin yumurtanı udurdular.

Martin əvvəlindən isə səməni qoyulurdu ki, evə ruzi-bərəkət gəlsin.

Martin 15-dən biş-düş başlanardı, hərə özünə görə imkanı daxilində hazırlıq görərdi. Qohum-əqrəbə, qonum-qonşu köməkləşib sıra ilə bişmiş bişirərdi. Südcöreyi və şorçoğal tən-dirə yapılırdı. Şəkərbura, paxlava tən-dirdə mis sinidə bişərdi.

Şəkərbura xəmirini un, yumurta sarısı, yağ və südlə yoğurdular. İçlik üçün şəkər tozu,

ləri sıx şəkildə düyünləyib dolayaraq "piley" düzərdi, qara neftə batırar, yandırar və havaya atardılar.

Axır üsgüdə isə "piley" in daha böyük forması, top boyda olan "maşal" lar düzəldilər, yaxşıca məftillə sarıyar, yenə də neftə batırar, məftilin ucundan tutub fırladar, alovlanma-olovlanma havaya atardılar. Yeni paltar geyinmiş uşaqlar bir səslə:

"Maşal-maşal qıy
Yandı maşal qıy"



qovrulmuş fındıq və ya suda qabığı çıxmış badam götürülürdü. Ədviyyat olaraq keşniş tumu və güləb suyu içliyə əlavə olunurdu. Şəkərbura naxışlamaq üçün isə zərgərdə xüsusi maqqaş düzəldilirdi. Şəkərburanın qırağı bükülər, üzərinə naxış vurular və mis siniyə yığılardı. Təndir qalanardı, həyətdə odun olmasına baxmayaraq, ocaq hökmən meynə çubuğundan yandırılırdı. Təndir hazır olanda qırağında oturulardı. Təndirin içinə içərisində su olan mis qazan qoyulardı. Köz qazanın qıraqlarına verildirdi. Mis siniyə yığılan şəkərburalar qaynayan qazanın ağzına qoyulardı. Suyun buxarında və közdə dadı damaqdan getməyən şəkərburalar bişərdi.

oxuyardılar.

Axır üsgüdə Novruz tonqalı qalanardı. Hamılıqla qalanan böyük tonqalın ətrafında olardı. "Ağırlığım-uğurluğum bu ildə qalsın" deyərək üzərindən atlanar, arınmış - durulmuş yeni günə çıxardıq.

Axır üsgüdə üzəri rəngli naxışlarla bəzədilmiş qələmkar süfrə xalının üzərinə sərilirdi. Hamı süfrənin ətrafına yığışardı. Tək bir xonça qurulardı, qoyulardı qələmkar süfrənin ortasına. Qələmkar süfrə isə Kərbəladan getirilirdi, çox böyük olardı. Xonçaya "möhüc" (üzüm qurusu), zircirfərec (ənciri yayda qaynadar, bişəndə ona un vurular, ədviyyatlar əlavə olunardı, son-

lardı. Məhlə uşaqları kosanı araya alardı, həyətləri gəzərək xüsusi hava ilə oxuyardılar:

"A kosa-kosa, gəlsənə,
Gəlib salam versənə,
Çömçəni doldursana,
Kosanı yola salsana.
Ay uyruğu, uyruğu,
Saqqalı it quyruğu.
Kosam bir oyun eylər,
Quzunu qoyun eylər..."
Kosa isə oynardı. Ev yiyəsindən və yığışan qız-gəlinlərdən pay yığırdı.

Bayram axşamı bəkililərdə "papaqatdı" olmazdı, "bakılı dünya dağılsa da, papağını yerə atmazdı". Bakıda "nunnunu" getmək adəti olardı.

Əvvəlcədən uşaqlara torba tikilirdi, hər uşağın öz torbası olardı. 14-15 yaşa qədər oğlan uşaqları torbalarını götürür, dəstə-dəstə səpələndirilərlər.

"Nun -nun- nu

Allah balou saxlasın", - deyirdilər.

Belə "nunnunu" gəzənələr qətiyyənlə boş qaytarılmazdı. Ev yiyəsi torbanı alardı, Allah verəndən doldurardı. Torbalan dolan uşaqlar axşam bir yere yığışar, kimin nəyi var bir yere tökər, bölüşərdi.

Bayram axşamı mütləq xına isladılırdı, qadınlar, uşaqlar - hamı əlinə xına yaxardı, kişilər isə çeçələ barmaqlarını xınaya batırırdılar.

Bayram axşamı isə uşaqların sayı qədər xonça tutulurdu. Xonçalara alma, şirniyyat, boyanmış yumurta qoyulardı. Hər uşağın qabağında öz xonçası olardı. Hərə öz şamını yandırardı. Xonçaya qoyulan yumurta mütləq qırmızı rəngdə boyanardı. Başqa rəngdə yumurta boyanmazdı. Başqa rəngdə boyanan yumurtalara "rus yumurtası" deyirlərmiş.

Azərbaycanın əksər bölgələri qəbiristanlıq ziyarətinə çərşənbə axşamı gedər.

Bakılılar isə bayram axşamı səhər-səhər qəbir üstünə gedər, hərə öz ölüsünü ziyarət edərdi. Yasin, Quran oxudardı.

Qəbir üstündən gələndən sonra qazan asılarda yaxın ölülərin adı çəkilərdi ki, ruhlar gələndə şad gedəydi.

Bayram axşamı böyük qazanda mütləq südlü plov bişərdi. Yaxşı olardı ki, qoyun südündə bişsin. Üzərinə xurma, kişmiş, qaysı qurusu qoyulardı. Kimdə quru balıq vardısı, onu da qoyardı. Plov bişən kimi, ocaqdan yerə qoyulan kimi birinci qonşuların payı gedərdi. Hər evdə bişən südlü plovun da öz dadı olardı.

Bayram gününün səhəri hərə evində bişən bişmişindən, şirniyyatından götürər, qohum-əqrəbə evinə bayramlaşmağa gedilirdi. Biri-birlərinə "Bayramın mübarək olsun!" deyər, sanki al-qış - dua edərdilər.

Bayram günlərində "Pula-pula", "Qoz-qoz", "Qeyiş atdı", "Şumaqəddər-sıxməddər", "Kosal-dıqaç", "Naqqulu" kimi oyunlar oynanırdı.

Əfsuslar olsun ki, milli-mədəni dəyərimiz olan Novruz bayramının mərasimləri, qədim mədəniyyətimizin izləri zaman keçdikcə silinməkdə, unudulmaqda və bu gedişlə də tarixə qarışmaqdadır. O üzəndən milli-mədəni sərvətlərimizi qorumaq məqsədilə topladığımız məlumatları gələcək nəsillərə çatdırmağı, ötürməyi özümüzə borc bildik.

Gəlin elliklə minilliklərdən gələn mübarək Novruzumuzu qoruyaq!

Ocağınızdan od, evinizdən nur əskik olmasın!

Aynur Aydın qızı İbrahimova
Azərbaycan MEA Folklor İnstitutu
Filologiya üzrə fəlsəfə doktoru

Azərbaycan Respublikası Prezidenti yanında Kültüri İnformasiya Vəsaitlərinin İnkişafına Dövlət Dəstəyi Fondunun maliyyəsi əsasında hazırlanıb.