

UOT 392.81; 930.2

BƏRDƏ ŞƏHƏR ƏHALİSİNİN ƏNƏNƏVİ YEMƏKLƏRİ VƏ İÇKİLƏRİ

ASLANOV SEYMUR CƏNNƏT oğlu

AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutu, Bakı, Azərbaycan, doktorant

Seymur.aslanov.86@list.ru

Açar sözlər: Bərdə, maddi mədəniyyət, mətbəx, yeməklər, içkilər

Xalqımızın etnik mədəniyyətinin, dilinin qədimliyinin, etnogenezinin, adət-ənənələrinin, qonşu xalqlarla iqtisadi və mədəni bağlılığının və təsərrüfat həyatının dərinədən öyrənilməsi baxımından ənənəvi ərzaq, xörək və içki növlərinin etnoqrafik cəhətdən tədqiq olunması xüsusi əhəmiyyət kəsb edir.

Orta əsrlər dövründən bu günümüzdək Azərbaycanda olmuş səyahətçilər, coğrafiyaşünaslar, ölkəmizə qonaq gəlmiş xarici turistlər yemək və içkilərimiz, süfrə mədəniyyətimiz və qonaqpərvərliyimiz haqqında dəyərli fikirlər söyləmiş və öz təəssüratlarını qələmə almışlar.

Azərbaycanın zəngin tarixi keçmişə malik qədim şəhərlərindən biri hesab edilən Bərdənin yemək və içkilərinin araşdırılması da bu qəbildəndir.

XII əsrdə yaşamış ərəb müəllifi Yaqut əl-Həməvi “Mücəm əl-buldan” (“Ölkələrin coğrafi lüğəti”) əsərində Bərdənin bostan və bağları, dadlı meyvələri haqqında yazırdı: “Bərdə bostan və bağlarla örtülüdür, hər yer meyvə ağaclarıdır. Burada Səmərqənd fındığından daha keyfiyyətli fındıq yetişir. Buradakı şabalıd əş-Şam şabalıdından daha yaxşıdır. Onların “zoğal” adlanan “gecbayra” (quşarmudu) böyüklüyündə meyvəsi var və yetişdikcə dadı şirin, kal vaxtı isə acı olur. Bərdədə Ləsubdan (indiki Lənbəran kəndi-S.A.) gətirilən ən yaxşı növ əncir satılır. Burada heç kimə mənsub olmayan tut ağaclarından iplik istehsal edilir [7, s.74].

Ərəb coğrafiyaşünasları əl Müqəddəsi (X əsr) və əl İstəxri (X əsr) Kür çayından tutulmuş balıqların Qarabağa və xüsusən Bərdəyə gətirilməsi haqqında məlumat verərək yazırdılar: “Onlar Kür çayından ovladıqları balıqları “kasbuvin”, “tirrix”, “surmaxı”, “zaroqan” və “işubet” adlandırırlar” [2, s.7].

Bərdə əhalisinin təsərrüfatında maldarlıq əsas sahə olduğu üçün burada ət və süd məhsullarından geniş istifadə edilmişdir. Bərdədə qoyun, inək, ev və çöl quşları (toyuq, hinduşka, ördək, qaz, çölördəyi, kəklik, qırqovul və s.) ətindən, habelə çay balığından əsrlər boyu müxtəlif çeşidli yeməklər (kabab, büryan, soyutma, qovurma, qəvli, dolma, yaxnı, bozbaş, xaş, kəlləpaça, saciçi, cız-bız və s.) hazırlanmışdır.

Qeyd edilməlidir ki, Azərbaycan üçün ümumi səciyyə daşıyan ənənəvi yemək növlərindən əlavə, hər bir bölgənin özünəməxsus və fərqli yeməkləri mövcuddur. Bərdə də özünəməxsus yeməkləri ilə seçilən bölgələrimizdən biridir. Bu özünəməxsusluq və fərqlilik daha çox bölgənin təbii-coğrafi və iqlim şəraiti ilə bağlı olmuş və tarixən formalaşmışdır.

1861-ci ildə Bərdədə olmuş akademik B. A. Dorn yazırdı: “Qalaya baxandan sonra bizi nahara dəvət etdilər. Boy-buxunlu, qaraşın bəyin (Hüseynəli bəy Əli bəy oğlu Əlibəyov (1822-1897- S.Aslanov) kəmərinə böyük qılınc vardı, xəzdən xalat geyinmişdi. O bizi daşdan tikilmiş bir otağa apardı. Süfrə yerdə, gözəl bir xalçanın üzərində salınmışdı. Mən çəkməmi çıxardım, bizim yarımız farslar, bəzilərimiz də türklər kimi oturmuşduq, yəni bir qismimiz bardaş qurmuşduq, digər qismimiz isə çöməlmiş halda əyləşmişdik. Bizə soğan, pendir, əla şorba, toyuq, toyuq-plov, qoyun ətindən kabab və s. yeməklər verildi. Yeməklər çox dadlı hazırlanmışdı. Dairə rəisi Serebryakov da naharda iştirak edirdi” [5, s.473].

Ət və ağartı yeməkləri. XIX əsrdə Bərdədə olmuş rus müəllifi Q.Osipov yazırdı: "Bərdəlilər əsasən ət yeməklərindən istifadə edirlər. Onlar ya təmiz buğda çörəyi, ya da buğda unu ilə arpa və darı unu qarışdırılmış çörək yeyirlər. Bərdəlilərin sevimli yeməkləri plov, dolma, bozbaş, tikə və döyülmüş ətdən kabab, qatıq, südlü sıyıq, qayğanaq və s.-dir. Plovu yerli düyüdən inək yağı ilə hazırlayır, onun yanında içində şabalıd, kişmiş, qara gavalı qurusu və başqa quru meyvələrin qarışığından ibarət "qara" qoyulur. Plovun üstünə rənginin sarımtıl olması üçün zəfəran suyu tökürlər. Plovu qızardılmış qırqovul, toyuq, turac, bildirçin və quzu əti ilə yeyirlər. Sakinlər ən çox qoyun ətindən istifadə edirlər. Ətin girvənkəsini 5 qəpiyə, ya da 8 qəpiyə alırlar. Nadir hallarda mal ətindən istifadə edirlər ki, onun da girvənkəsi 4-7 qəpik dəyəridir" [6, s.133].

Saciçi - Bərdənin qədim yeməklərindən hesab olunur. Bu yemək növü köçmə maldarlıqla məşğul olan elatların arasında xüsusilə geniş yayılmışdı. Saciçinin hazırlanma qaydası belə idi: sacı təmizləyib arxa üzünə ocağa qoyur, içərisinə duz və digər ədviyyatlarla qarışdırılan heyvanın ətini iç yağ ilə birlikdə düzüb bişirirdilər. Sacda daha çox qoyun bağırsağı qovurulurdu. Bərdənin mətbəxində saciçidən bu gün də istifadə olunur.

Quzu dəmləməsi. Quzu kəsildikdən sonra dərisi bütöv çıxarılır, əti 100-150 qr ölçüdə doğranılır, duz, istiot, kəklikotu və reyhanla qarışdırılaraq yenidən dərisinə təpilir və ağzı bağlanırdı. Bundan sonra yerdə çala qazılır, dəri çalada yerləşdirilir və üstü torpaqla örtülərək, üzərində ocaq qalanırdı. Qalanan ocağın üstündə isə plov hazırlanırdı. Düyü süzülüb dəmlənənədək, quzu da dəmdə bişirdi. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verildi [8].

Qəlyə əsasən quzu ətindən hazırlanırdı. Quzu əti bişirilir, yağa düşəndə içərisinə bişmiş şabalıd, gavalı turşusu və heyva dilimləri, zəfəran, darçın, duz, istiot əlavə edilirdi. Qəlyədən aşqarası kimi də istifadə olunurdu.

Şalampur (kələfur). Təzə quzu ətindən bişirilən bu yeməyin hazırlanma qaydası çox asandır. Tikələrə bölünmüş quzu ətinin üzərinə soğan, zövqə görə duz, istiot və azacıq su əlavə olunaraq öz buğunda bişirilir. Süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

Qovurma. Həm quzu, həm də mal ətindən hazırlanan bu yemək növü həmçinin qış azuqəsi sayılırdı. Əti doğrayıb öz yağında qovurur, sonra küpələrə yığaraq torpaqda basdırır və qısa qədər saxlayırdılar. Qış mövsümündə ondan müxtəlif çeşidli yeməklərin hazırlanmasında istifadə olunurdu.

Badımcan, bibər, pomidor dolması. Bərdə rayon sakini Fəqət Şadlinskayanın verdiyi məlumata görə, Bərdədə bu yeməyin hazırlanmasında müəyyən fərqlər mövcuddur. Belə ki, yerli bərdəlilər bu yeməyi qonşu bölgələrdə olduğu kimi çəkilməmiş ətdən ümumi qaydada hazırlayırlar. Bərdədə müxtəlif vaxtlarda məskunlaşmış sakinlər isə bu yeməyi hazırlayarkən çəkilməmiş ətdən deyil, qiymədən istifadə edir, badımcanın qabığını soyaraq bişirir və onu "ağ dolma" adlandırırlar.

Bərdənin mətbəxi süd və ağartıdan hazırlanan yemək növləri (qatıqlı aş, dovğa, atlama, süddaş və s.) ilə də məşhurdur. Bu yeməklərin arasında **qatıqlı aş** xüsusi yer tutur. Qatıqlı aş həm yabani otlarla, həm də bostan göyərtiləri ilə hazırlamaq mümkündür. Bu yemək hazırlanarkən əvvəlcə düyü bir buğum pörtlədir, sonra ona doğranmış yabani bitki - pərpətöyün əlavə edilərək qaynadılır. Bişmiş kütlə süzülüb soyumağa qoyulur və soyuduqdan sonra üzərinə sarımsaqlı qatıq əlavə edilərək çox duru olmamaq şərti ilə qarışdırılır. Qatıqlı aş zövqə görə pərpətöyün əvəzinə şüyüd, dağ keşnişi, keşniş və nanə də vurulur. Bu yemək növü əsasən yay fəslində hazırlanır.

Südlü əriştə sadəcə süd əriştə əlavə edilməklə bişirilir.

Köpməcə. Yağlılıq dərəcəsi yüksək olan südlə un qarışdırılıb həlim vəziyyətinə gətirilir. Bu həlim üzərinə yağ çəkilməmiş isti sacın üstünə lazımı qədər tökülür, yayılıb bərkliyəndən sonra bir neçə yerindən deşdəklənərək oraya yağ parçaları qoyulur və hər iki üzünə çevirməklə bişirilir. Sacın yanında köpməcə yeyilməsi bərdəlilərə xas olan adətlərdən biridir.

Qındı. Bu yeməyi əsasən xəstələr və uşaqlar üçün hazırlayırdılar. Yüksək yağlılığı olan qoyun südünə bir qədər un əlavə edilib bişirilən bu yemək növü "horra" adı ilə də məşhur idi. Horranın qazandibi - qazmağı daha ləzzətli hesab olunurdu.

Bitki mənşəli yeməklər. Bitki mənşəli yeməklər arasında buğda, düyü, un, dənli və paxlalı bitkilərdən, göyərti və tərəvəzlərdən hazırlanmış yeməklər xüsusi yer tutur. Bu yemək növlərindən həm gündəlik, həm də mərasim yeməkləri kimi istifadə olunmuşdur.

Bitki yeməklərinin arasında buğda unundan hazırlanmış çörək mühüm yer tutur. Bərdədə Azərbaycanın bütün bölgələrində olduğu kimi, müxtəlif növlü çörək bişirilmiş və yuxa, külləmə, bozlamac, köməc, lavaş, fətir, xamralı, şirazi, nəzik, qalınça, təndir çörəyi və s. kimi adlarla məşhur olmuşdur.

Qədim zamanlardan sac üzərində **yuxa** bişirmək adətini Bərdə camaatı bu gün də qoruyub saxlayır. Sac üzərində nazik yuxa bişirilir, üst-üstə yığılır və süfrəyə gətirilərkən yumşaq olması üçün üzərinə su səpilir. Yuxanın əsas özəlliyi uzun müddət qalması və tez xarab olmamasındadır. Ona görə də sac asılarkən həftəlik, hətta aylıq yuxa azuqəsi tədarük edilir.

Azərbaycanın ənənəvi xəmir xörəkləri - **xəşil, xəngəl, əriştə, umac, qaraumac, quymaq** və s. Bərdə bölgəsi üçün də xarakterik olmuşdur.

Əriştə (isti). Yuxa şəklində yayılmış xəmindən nazik əriştə kəsilir və bir birinə yapışmaması üçün üzərinə un səpilir. Xırda doğranılmış soğanı yağda qovurur, üzərinə su və maş lobya əlavə edilərək qaynadılır. Lobyə bişdikdən sonra hazır əriştə buraya əlavə olunur və həlim salana qədər bişirilir. Soyuqdəymənin əvəzolunmaz dərmanı hesab edilən əriştə süfrəyə sarımsaqlı qatıqla verilir.

Umac. Yağda qovurulmuş soğanın üstünə su tökülüb qaynadılır, ovularaq dənəvərləşdirilmiş un tökülüb qarışdırılır, xırda doğranmış əvəlik və qara istiot əlavə olunaraq tam hazır olanadək qaynadılır.

Bərdəlilərin mətbəxində düyüdən hazırlanmış müxtəlif çeşidli yeməklər üstünlük təşkil edir. Azərbaycanın bütün bölgələrində olduğu kimi, burada da düyüdən süfrəmizin tacı olan plovun qarnirindən asılı olaraq zəngin növləri bişirilir. Burada daha geniş yayılmış düyü yeməyi şüyüdlü plovdur. Yerli informatorların verdikləri məlumata görə, bərdəlilər bu yemək növünü buraya Qaladan (bərdəlilər, o cümlədən ətraf rayonların əhalisi çox zaman Şuşa şəhərini Qala adlandırırlar) köçüb gələnlərdən öyrənmişdilər. Şüyüdlü plov bu qayda ilə hazırlanır: quzunun qol ətinə duz, istiot, kəklikotu, sarıkök vurur, 1 saat basdırmada saxladıqdan sonra dibi azacıq yağlanmış və qızdırılmış qazana səliqə ilə düzülür. Hər bir stəkan düyü üçün bir dəstə şüyüd doğrayıb qarışdırır və qaynadıb süzülür. Süzülmüş düyünü qazandakı basdırmanın üzərinə tökür, üstündən azca yağ gəzdirməklə dəmə qoyurlar. Süfrəyə verilərkən düyü və ət ayrı-ayrı qablarda qoyulur.

Bəzi hallarda şüyüdlü aş ət olmadan da yumurta ilə bişirilir. Bunun üçün düyü eyni qayda ilə süzülür, qazana tökülüb üzərində yuvacıqlar açılır, bu yuvacıqların hər birinə ailə üzvlərinin sayına görə yumurta sındırılır və dəmə qoyulur. Süfrəyə əridilmiş yağ, zövqə görə sarımsaqlı və ya sarımsaqsız qatıqla verilir.

Bərdə şəhər sakini Arif Əliyevin məlumatına görə, şəhərlə kənd əhalisi arasında bu yemək növü cüzi fərqlərlə hazırlanır. Şəhər əhalisinin bir qismi yumurtanı aşın üzərinə tək tək vurur, kənd əhalisi və buraya gəlmə əhali isə ayrıca bişmiş yumurtanı xırda doğrayıb üzərinə duz vurur və plovun yanında süfrəyə verirlər.

Qırxbuğumlu aş. Düyü ılıq, duzlu suda bir müddət saxlanılır. Qırxbuğum təmiz yuyulub doğrandıqdan sonra düyü ilə qaynadılaraq süzülür. Bu aş növünü həm ətlə, həm də yumurta ilə bişirirlər. Ət ilə bişirildikdə şüyüdlü aşda olduğu kimi, ət eyni qayda ilə qazanın dibinə düzülür, qırxbuğumlu düyü süzüləndən sonra onun üzərinə əlavə olunur. Qırxbuğumlu aş yumurta ilə bişirildikdə də şüyüdlü-yumurtalı aşda olduğu kimi eyni qayda tətbiq olunur. Şəhər əhalisinin məlumatına görə, bu yemək növü də Şuşa əhalisindən əxz edilmişdir. Bu yemək əhali tərəfindən çox nadir hallarda hazırlanır.

Hopmaca yemək növü də əsasən düyü və göyərtidən hazırlanır. Bu yeməyi bişirərkən əvvəlcə seçilmiş göyərtini yuyub, doğrayır və qazana bir lay yuyulmuş düyü, bir lay göyərti səpir və bu qayda ilə davam etdirir, sonra üzərinə su töküb ocağa qoyurlar. Yemək qaynayıb suyu çəkiləndə

üstünə yağ əlavə olunur. Düyü və göyerti yağı tam özünə çəkildikdən sonra ocaqdan götürülür. Süfrəyə qatıq ilə verilir.

Turşulu aşın əsas inqredientləri paxla, buğda, qırmızı iri lobya və noxuddan ibarətdir. Bu məhsullar yuyulub bir müddət islaqda saxlandıqdan sonra qazanda qaynadılır. Yemək yarışıbmiş hala gələndə qazana quru alça, lavaşana, əvvəlcədən duzlanıb doğranmış balqabaq, gicitkən yarpaqları və alma qurusu əlavə edilir. Tam qaynayıb bişənə yaxın zövqə görə doşab və duz tökülür. Süfrəyə qurudulmuş giləmarzə ilə verilir.

Bərdə mətbəxinin bir sıra yeməkləri arasında göyertidən hazırlanmış dovğa, kətə, kükü ayrıca yer tutur.

Bərdəlilərin uzun illər qida rasionunda mühüm yeməklərdən biri olmuş və hazırda nadir hallarda hazırlanan yemək növü “**balva**” və ya “**bomba**” adlanır. Azərbaycanın bir sıra bölgələrində “**cırdama**” adlandırılan bu yemək növü Bərdənin bəzi kəndlərində “**çəkmə**” adı ilə də məşhur olmuşdur. Tərkibi bostan göyərtilərindən, habelə yabanı ot - pərpətöyündən, düyü (bəzi hallarda buğda), yağ, duz və turşudan ibarət olan bu yeməyin yerli əhali tərəfindən bu cür adlandırılması hazırlanarkən düyünün yağı və suyu canına hopdurması və aş kimi bişməsi ilə bağlı olmuşdur. Bu yemək dibinin yanmaması üçün mütəmadi olaraq qarışdırmaqla ərsəyə gəlirdi. Sarımsaqlı qatıqla süfrəyə verilən bu təam əsasən yay aylarında, xüsusi ilə ayağında ağrıları və qatı qanı olan xəstələr üçün hazırlanırdı. Yerli sakin Məleykə Qasımovanın verdiyi informasiyaya görə? qeyd olunan bu yemək artıq unudulan yeməklər sırasına daxil olmuşdur.

Mərasim yeməkləri. Bərdədə un, yarma, dənli (buğda, qarğıdalı) və paxlalı (noxud, lobya və s.) bitkilərdən müxtəlif mərasimlərdə xüsusi yeməklər hazırlanırdı. Bu yeməklər əsasən uşağın doğulması (quymaq), habelə diş çıxarması (hədik), toy-düyün şənliklərində, yas mərasimlərində (halva), mövsümi (Novruz aşı, Xıdır Nəbi xəşili, şəkərbura, paxlava, qurabiyə, şorqoğalı) və dini bayramlarda (Məhərrəmlik, imam ehsanı) bişirilirdi. Adları qeyd olunan mərasim yeməkləri günümüzdə də Bərdə mətbəxində xüsusi yer tutur.

Bərdə mətbəxinin çeşidli şirin çörəkləri - fəsəli, fətir, Bərdə nanı, Lənbəran qoğalı həm bayramlarda, müxtəlif mərasimlər zamanı, həm də uzaq səfərlərə çıxan şəxslər üçün yol azuqəsi olaraq bişirilir.

Bərdə nanı. Kərə yağı şəkərlə qarışdırılır. Üzərinə çalınıb köpüklənmiş 2 yumurta ağı, kişmiş, fındıq ləpəsi, ərik qurusu əlavə edilir. Süd, soda və unla xəmir yoğurulur. 50-60 qramlıq kündələr tutulub yastılanır və üzərinə yumurta sarısı çəkilərək bişirilir. Sonra 35 dərəcəyədək soyuduqdan sonra həmin məmulatlar ortasına üzlük kimi qoyulur.

Əyirdək. Bərdə mətbəxində əyirdək xüsusi yer tutur. Əyirdək - südlə yoğurulub kərə yağında qızardılmış qoğaldır [1, s.154]. Əyirdəyi xəmiri süd və şəkərlə yoğurub yuxa açmaqla hazırlayırlar. Sonra yuxanı büküb lülə şəklinə salır, diametri boyunca xırda doğrayır, doğranmış hissələrə naxış vermək məqsədilə yun darağından keçirir, formalı hissəciklərə böldükdən sonra qaynayan yağın içərisində ara-sıra qarışdırmaqla bişirirlər. Əyirdək və fətiri çox zaman əridilmiş kərə yağının çöküntüsündən (torta) azacıq yağ əlavə etməklə də hazırlayırlar. Əyirdəyi uzun müddət saxlamaq mümkün olduğuna görə səfərə çıxanlara yol azuqəsi kimi, hətta toy və bayram süfrələrinə, xonçalara da qoyurdular [3, s. 72]. Hal-hazırda bu şirniyyat çox nadir hallarda bişirilir.

Fəsəli. Una yağ əlavə edib yoğurur, xəmindən oxlovla 5 mm. qalınlığında yuxa yayır, arasını yağlamaq şərti ilə bir neçə yuxanı üst-üstə qoyaraq üzəri yağlanmış sacın üstündə bişirirlər. Tərkibindəki yağın fəsəliyə tam hopması üçün bir neçə yerindən desir, hər iki üzünə çevirərək qızadırlar. Fəsəlidən həm yas, həm də bayram mərasimlərində istifadə edir, habelə müqəddəs yerlərə (ziyərətgah, pır, ocaq) aparır, orada paylayırdılar [3, s.72].

Bərdə mətbəxində qurudulmuş meyvələrdən geniş istifadə olunur. Onlardan xoşab, plov, şorba və ət xörəklərinin hazırlanmasında, habelə çərəz kimi də istifadə olunur.

Hər bir bölgədə olduğu kimi, Bərdə də içkilərin çeşidinə, tərkibinə və hazırlanma üsullarına tarixən yerli təbii-coğrafi şəraitlə yanaşı, dini inanları da təsir göstərmişdir.

Təbii-coğrafi şərait və relyef-landşaft zolaqlarından asılı olaraq, Bərdə şəhər əhalisi əsasən kəhriz və quyu sularından istifadə edirdi. Q. Osipov qeyd edir ki, “bərdəlilər və qonşu kəndlərin sakinləri Tərtər çayının suyundan içirdilər. Bu çay qışda dağda əriyən qarın və payızda gur yağışların təsirindən çox çirkli olduğu üçün əsasən yumurta ağından və kömürdən süzülürdü. Bundan başqa, burada olan bulaqlardan insan sağlamlığı üçün zərərli olduğuna görə əhali içmək üçün istifadə etmirdi, bu su “karasu” adlandırılırdı. Bərdəlilər nə araqdan, pıvədən istifadə etmirdilər. Onlar bayramlarda şərbət, bəzən qara arpadan və palıddan hazırlanmış qəhvə içirdilər. [6, s.133]

Bərdə şəhər sakini Arif Əliyevin verdiyi məlumata görə, şəhər əhalisinin su ilə təminatında müəyyən problemlər mövcud olmuşdur. Bəzi şəhər sakinləri öz imkanları hesabına öz yaşayış evlərinə su xətti çəkməklə yanaşı, şəhərin bəzi yerlərində su quyuları da olmuşdur. Eyni zamanda əhali burada mövcud olmuş Qara su arxı, Dadaşın arxı, Momo arxından istifadə edirmişlər.

Bir qrup geoloq-alimlər qeyd edirlər ki, Kür-Araz ovalığında neft axtarışı ilə əlaqədar olaraq, Mirbəşir, Şirvanlı, Bərdə, Ağcabədi və bir sıra başqa yerlərdə aparılan qazma işləri nəticəsində yerin dərin qatlarında müxtəlif stratifiq horizantlarda yerləşən bir sıra sulu laylar aşkar edilmişdir. [4, s.62]

Yerli informator Alı Səfərovun verdiyi məlumata görə həmin neft axtarışı zamanı Kələntərli kəndində aşkar olunan su ehtiyatlarında 6 ədəd su artezian quyusu qazılmış və bu şəhər əhalisinin suya olan tələbatını ödənilməsində mühüm rol oynamışdır.

Şəhər əhalisinin çaydan sonra əsas içkilərdən biri qatıqlı aş-qatıq və göyərti qarışıq içki idi. Göyərtini düyü ilə birgə qaynadırdılar. Yəni düyünün tam bişməyinə az qalmış göyərtini əlavə edirdilər. Bu içki dovğadan bir az qatı olurdu. Bu bişmə soyuyandan sonra üzərinə əzilim sarımsaq töküürdülər. Sonra isə çiy qatığı kənarda ayrandan bir az qatı formaya gətirir və həmin qatışığa əlavə edirmişlər. İnfeksiyadan qorunmaq üçün sarımsaq əlavə edirdilər. Əhali kompot düzəldəndə təbii meyvələr ilə yanaşı quru meyvələrdən istifadə edirmişlər. Q.Osipov qeyd edir ki, onlar (bərdəlilər-S.Aslanov) daha çox quru meyvələrə həvəsli idilər” [6, s.133]

Körəməz – bişmiş südlə qatığı qarşdırıb içərdilər. Mixəkli və darçınlı çay üstünlük təşkil edərdi. Ayran, atlama sərinləşdirici içkilərə ilin isti mövsümlərində çöl-təsərrüfat işləri zamanı daha çox üstünlük verilirdi.

Çox qədim zamanlardan qida ərzaq məhsullarının tədarükü, emalı və saxlanması, yemək və içkilərin hazırlanması, onların süfrəyə verilməsində bir sıra qablardan istifadə olunmuşdur. Qablar hazırladığı materialın növünə, həcminə, məişətdə təyinatına görə fərqlənirdi. Mis qablar ailə-təsərrüfat məişətində su daşımaq, süd-ağartı məhsulları hazırlamaq, xörək bişirmək, xörəyi süfrəyə vermək və b. məqsədlər üçün istifadə olunurdu. Bərdəlilərin yaşayış evlərində qab-qacaqların yığıldığı xüsusi yer olurdu. Q.Osipov qeyd edir ki, divar qarşısında tavana qədər çıxıntı düzəldilir ki, buraya da qab-qacaq yığılırdı. [6, s.123].

Bərdə əhalisinin məişətində xörək və içkilərin hazırlanmasında və süfrəyə verilməsində qulplu qazan, bala qazan, tiyəncə, sapılca, döyrə, kəfgir, aqsüzən (tuşpalan), sərpuş, cuqqur, çömçə, məcməyi, cam, teşt, kasa, sini və s. samovar, manqal, qənddan, ədviyyat qabı, gülabdan, gül qabı, və s. kimi qablardan geniş istifadə edirmişlər.

ƏDƏBİYYAT:

1. Azərbaycan dilinin izahlı lüğət: IV cildə, II c. Bakı: Şərq-Qərb, 2006, 712 s.
2. Əmiraslanov T., Əmiraslanova A. Qarabağ mətbəxi. Bakı: Nurlar, 2012, 215 s.
3. Məhərrəмова S. XIX-XX əsrin əvvəllərində Kiçik Qafqazın cənub-şərq bölgəsinin maddi mədəniyyəti və təsərrüfatı. Bakı: Elm, 2007, 208 s.
4. Süleymanov C.M., Musayev Ə.A. Kür-Araz ovalığının yeraltı suları. Bakı: Azərnəşr, 1962, 215 s.
5. Дорн Б. А. Каспий. О походах древних русских в Табаристан, с дополнительными сведениями о других набегах их на побережья Каспийского моря. СПб: Тип. Имп. Акад. Наук, 1875. II, IV, LVI, 718 с.
6. Осипов Г. Селение Барда Джеванширского уезда Елизаветпольской губернии. СМОМПК, вып. XVII. Тифлисъ: 1893, 601 с.

7. Йакут ал-Хамави. Алфавитный перечень стран. Муджам ал-булдан. (Материалы по Азербайджану). т. I. стр. 74.
8. [<https://aybilet.az/blog/berde/>]

İNFORMATORLAR

1. Arif Məmiş oğlu Əliyev-1931-ci il təvəllüdü, Bərdə şəhər sakini
2. Məleykə Əli qızı Qasımova - 1950-ci il təvəllüdü, Bərdə şəhər sakini
3. Fəqət Nəcəb qızı Şadlinskaya – 1964-cü il təvəllüdü, Bərdə şəhər sakini
4. Alı Səfər oğlu Səfərov – 1949-cu il təvəllüdü, Bərdə rayonu Kələntərli kənd sakini

РЕЗЮМЕ

ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА БАРДА

Aslanov S.Dj.

Ключевые слова: Барда, материальная культура, кухня, еда, напитки

В статье дается краткая информация о растительной, мясной, молочной пище и напитках, занимающих основное место в рационе населения (села) города Барда, расположенного на территории равнинного Карабаха. Информация для исследования собрана на основе этнографических степных материалов, относящихся к XIX-XX векам, собранных из научной литературы и у жителей района. В результате проведенного исследования стало ясно, что в Барде сформировались богатые традиции питания, созданные за счет эмпирических знаний и привычек, традиционно передающихся из поколения в поколение.

Отмечается особое влияние его географического расположения и климатических условий на происхождение различных видов пищи и напитков. В качестве основной причины разнообразия пищевого рациона городского населения можно указать на то, что между ним и населением, мигрирующим с других территорий Азербайджанской Республики, были созданы этнические культурные связи. Линия питания населения была развита и находилась на высоком уровне. Кроме сезонного характера пищи и напитков, они воспринимались и в качестве полезного средства для здоровья человека.

В статье одновременно дается краткая информация об условиях хранения использованной утвари и прочего домашнего имущества.

SUMMARY

TRADITIONAL FOOD AND DRINK OF BARDA POPULATION

Aslanov S.J.

Key words: Barda, material culture, cuisine, meats, drinks

The article provides brief information about vegetable, meat, dairy food and drinks, which occupy the main place in the diet of the population (village) of Barda, located in the territory of the plain Karabakh. Information for research is collected on the basis of ethnographic steppe materials relating to the XIX-XX centuries, collected from scientific literature and from residents of the district. As a result of the study, it became clear that Barda formed a rich tradition of nutrition, created by empirical knowledge and habits, traditionally passed down from generation to generation.

The special influence of its geographical location and climatic conditions on the origin of various types of food and drinks is noted. The main reason for the diversity of the diet of the urban population is that ethnic and cultural ties have been established between it and the population migrating from other territories of the Republic of Azerbaijan. The food line of the population was developed and was at a high level. In addition to the seasonal nature of food and drinks, they were perceived as a useful means of human health.

At the same time, the article provides brief information about the storage conditions of used utensils and other household property.

| | | |
|-------------------|---------------|------------|
| Daxilolma tarixi: | İlkin variant | 09.07.2019 |
| | Son variant | 25.09.2019 |