

**İLHAMƏ MƏMMƏDOVA**  
tarix elmləri doktoru

## ORTA ÇAĞLARDA AZƏRBAYCAN ŞİRNİYYAT MƏDƏNİYYƏTİ



**Açar sözlər:** Azərbaycan, tarixi mənbələr, orta əsrlər, Şərqi şirniyyatı

**Ключевые слова:** Азербайджан, исторические источники, Восточные сладости, средний век

*İnsanın dünyada qəbul etdiyi ilk qida — ana südü şirintəhər dada malikdir. Şirin dadmaq əksəriyyətə xoş əhval bəxş edir və bu səbəbdən də şirniyyat qidalar arasında özünəməxsus yer tutur. Qədim dövrdə insanlar təbii şirniyyat olan baldan əlavə, təbiətdən müxtəlif yollarla şirni əldə etmişlər. Şəkər qamışından (lat. Saccharum officinarum) alınan şəkər uzun əsrlər boyu bir çox xalqların qidasında mühüm yer tutmuşdur. “Şəkər” sözü hind kəlməsi “sarkarah”dan götürülmüş və bir sıra dillərə keçmişdir. Min illər öncə şəkər qamışından (XIX əsrdən isə şəkər çuğundurundan (lat. Saccharum officinarum) alınır) hazırlanan saxaroza (şəkər) bəşəriyyətin növbəti texniki uğuru kimi qiymətləndirilməlidir.*

Tədqiqatçıların fikrincə, Şərqi icadı olan şəkər ilk dəfə Hindistan və İranda rafinə edilmişdir [9, 336]. Amerikan antropoloqu Sidney Mintzin yazdığına görə, IV – VIII əsrlərdə əsas şəkər istehsalı mərkəzləri Hind deltasının qərb sahilləri, Bəlucistan, Fars körfəzi və Dəclə-Fərat ərazisinədək uzanırdı [10, 62]. Göstərilən dövrdə Azərbaycan ərazisinin Sasanilər imperiyasının tərkibində olması onu söyləməyə əsas verir ki, buranın əhalisinin də şəkərlə tanışlığı olmuşdur. Bundan əlavə, digər Şərqi ölkələrindən (Misir və s.) də şəkər idxalı mümkün idi. Qədim dövrdə Hindistanla ticarət əlaqələri nəticəsində şəkərlə tanış olan Misir orta əsrlər boyu əsas şəkər istehsalçısı

sayılırdı. Misirin Roma imperiyasının əyalətinə çevrilməsindən sonra romalılar və digər Avropa xalqları da şəkərlə tanış oldular.

Azərbaycanda ilk dəfə şəkər istehsalına nə vaxt başladığını söyləməyə çətinlik çəksək də, orta əsrlərə aid yazılı mənbələrdə ölkəmizdə şirniyyatın yüksək keyfiyyətinə və hətta əmtəə xarakteri daşdığına rast gəlirik. Artıq X əsrdə Azərbaycanda saf (rafinadlaşdırılmış) şəkər istehsal edilirdi [1, 131].

Ənənəvi şirniyyat növlərinin tərkibinə və hazırlanma texnologiyasına nəzər salsaq, onlar şəkərli və unlu qənnadılara, bitkilərdən hazırlanan şirniyyat növlərinə bölünürlər. Şəkərli qənnadılar növ etibarı ilə azlıq təşkil etsə də, bir qismi (şəkər, qənd, nabat və s.) daha qədim tarixə malikdir. Bu səbəbdən də orta əsr mənbələrində unlu qənnadılarla müqayisədə şəkərli qənnadılar daha çox xatırlanır. Kəllə qənd, nabat, noğul, peşmək, şirin küncüd, nuqa, rahathulqum və s. keçmişdə bazaradakı sexlərdə istehsal olunur, ya həmin sexlərdə, yaxud da qənnadı dükanlarında satılırdı.

Əksər qənnadılardan tərkibinə bal, yaxud doşab qatılırdı. Ərəb coğrafiyaşünası Əl-İstəxri yazır ki, bəzi rayonlarda 2-3 man balın qiyməti bir dirhəmdir [8, 90]. Digər ərəb müəllifi İbn Hövqəl qeyd edir ki, Azərbaycanda bal, əriniş yağ, ceviz, fındıq, kişmiş və bütün başqa yeməli şeylər çox ucuzdur, demək olar ki, havayıdır [8, 106].

Orta əsr şair-mütəfəkkirlərin əsərlərində “qənd” və “şəkər” sözlərinə tez-tez rast gəlinməsi ölkədə bu qidanın geniş yayıldığına xəbərdir. Məsələn, Qazi Bürhanəddin bal və şəkər, Marağalı Əvhədi bal və noğul, Hidayət şəkər, İmadəddin Nəsimi bal, şəkər və qənd [3, 210] haqqında bəhs edirlər. Orta əsr Şərq şirniyyatının öyrənilməsində N. Gəncəvinin yaradıcılığı mühüm mənbədir. “Xosrov və Şirin” poemasında “qənd” kəlməsi dəfələrlə işlənir:

*(Ço qənd əz hoqqeye-kalus dadi  
Şəkər kalaye u ra bus dadi) [13, 280].  
“Hoqqeyi-kalus”dan qənd versə əgər,  
Onun mətahından öpərdi şəkər [5, 132].*

*(Çe niku dastani zəd honərmənd  
Həlile ba həlile, qənd ba qənd) [13, 285]*

(Hünər sahibi elə gözəl dastan danışdı ki, həlilə həlilə ilə, qənd qənd ilə [uyğundur]) [Hər kəs özünə layiq insanla oturub durmalıdır].

Nizami yaradıcılığında “qənd”, “şəkər” kəlməsinin tez-tez işlənməsi, hətta antroponimlərdə (Şirin, Şəkər və s.) yer alması bu qidanın mədəni irsin ayrılmaz hissəsi olmasını bəlli edir. XII əsrin ikinci yarısı – XIII əsrin əvvəllərində Gəncə şəhərində yaşayıb-yaradan şairin əsərlərində şirniyyat adlarına və onların təsvirinə diqqət ayrılması bu ərazidə şəkərin geniş istifadəsini təsdiqləyir. Şirniyyat növləri göstərilən dövrdə həmin ərazidə birdən-birə peyda ola bilməzdi. Çox güman ki, daha öncəki əsrlərdə burada həmin şirniyyat növlərilə tanışlıq vardı.

Orta əsr şair-mütəfəkkirlərin əsərlərində, o cümlədən Nizami yaradıcılığında nabat adıyla yanaşı, onun xüsusi növü olan təbərzəd də xatırlanır. Filoloji tərcümədə təbərzəd bəzən nabat, yaxud qənd, bəzən isə təbərzə kimi qeyd edilir. Tədqiqatçılara görə, təbərzəd dörd dəfə qaynadılan, qırmızı rəngli nabat növüdür [18, 4856].

*(Be Xuzestan dər aməd xaceye sərməst,  
Təbərzəd mirebud o qənd mixəst.) [13, 453].  
Xuzistana gəldi fərəhli Xoca  
Nabat, qənd sındırdı orda çoxluca [5, 262].*

*(Ze bəs xənde ke şəhdəş bər şəkər zəd  
Be Xuzestan şod əfgəne-təbərzəd.) [13, 227].  
Balı şəkərə o qədər güldü ki,  
Təbərzənin naləsi Xuzistana çatdı [6, 121].*

“Şərəfnamə”də adı çəkilən “gülşəkər” [14, 261] hazırda da “gül-qənd” adıyla tanınır. Onu hazırlamaq üçün qənd və qızılgül ləçəkləri qarışdırılaraq bir müddət günəş şüalarının altında saxlanılır. Keçmişdə bəzən qənd əvəzinə baldan da istifadə olunurdu və o, “güləngəbin” adlanırdı.

Yuxarıda vurğulandığı kimi, şəkərli qənnadılarla müqayisədə unlu qənnadı məmulatı çoxçeşidliyi ilə seçilir, əksəriyyəti məhəlli-lokal xüsusiyyətlərini qoruyub saxlayır. Bakı, Quba və Gəncə paxlavası, Təbriz, Bakı və Zaqatala qurabiyəsi, Şamaxı mütəkkəsi, Bərdə nanı, Şirvan qatlaması, Şəki halvası və ovması, Bakı və Gəncə halvası, Muğan qəliti, Lənkəran külçəsi, Quba tıxması və bükması, Quba-Xaçmaz qoz çörəyi, Təbriz nuqası, Təbriz irisi, Gəncə və Təbriz zülbiyəsi (zilviyə) və digərləri məhəlli xüsusiyyətlərə malikdir. XIX əsrdən başlayaraq Bakının quberniya mərkəzi, sonralar paytaxt statusu onun mədəni irsinin bölgələrə yayılmasını təmin etdiyindən zaman keçdikcə bu şəhərə məxsus şəkərbura, paxlava, şəkərçörəyi, bəyimçörəyi və s. şirniyyat növləri və şirinçörəklər ümumazərbaycan xarakteri daşımağa başlamışdır. Yaxın keçmişdə Bakıdan bölgələrə yayılmasına baxmayaraq, adı çəkilən unlu şirniyyat növlərinin bir qisminə orta əsr mənbələrində rast gəlinir. N.Gəncəvinin “Şərəfnamə” əsərində məşhur Novruz şirniyyatı şəkərbura (şəkərbuzə) təsvir edilir:

*(Şəkərbuzə ba nok dəndan beraz  
Şəkər xare ra kərdə dəndan deraz).  
Dişlərə sirr açır şəkərburalar,  
Yedikcə insanın həvəsi artar [7, 218].*

“Xəmsə”nin müxtəlif çaplarında “şəkərbura” sözü “şəkərbuzə”, “şəkərpuzə”, “şəkərpərə” və s. kimi də işlənmişdir. Qeyd edək ki, “şəkərbuzə” kəlməsi digər orta əsr müəlliflərinin əsərlərində də verilir. Bir sıra lüğətlərə (Lüğətnameyə-Dehxoda və s.) müraciət etdiyimizdə aydınlaşır ki, içində qoz, badam, yaxud püstə və şəkər qatışıqından ibarət içlik olan “şəkərbuzə” adlı şirniyyat eynilə şəkərburadır. Həmin şirniyyat növü “İskəndərnamə” əsərinin Azərbaycan dilinə tərcüməsində də “şəkərbura” kimi göstərilmişdir. Fars dilində sonu “buzə” komponenti ilə bitən digər sözlərə rast gəlinmədiyindən hesab edirik ki, “şəkərbura” sözündəki “buzə” tərkibi “burmaq” sözündəndir. Bəhs etdiyimiz şirniyyat növünü Məvlana Cəlaləddin Rumi (1207-1273) “şəkərbura” şəklində işlətməmişdir:

*(Zə şəkərbuzəyə-soltan nə zə mehmaniyyə-şeytan  
Bexorəm sir bər in xan sərə nahar nədərəm) [12].*

(Nə sultanın şəkərburasından, nə də şeytanın qonaqlığında bu süfrə başında doyunca yemərəm, çünki nahar etmək fikrim yoxdu).

Ənənəvi şirniyyat növlərindən olan lovzine (luz) orta əsrlərdə bir sıra Şərqi ölkələrində mövcud idi. Tarixi mənbələrdə Abbasi xəlifəsi Əl-Mütəvəkkil (847-861) sarayında bişirilən ən ləzzətli şirniyyat sayılırdı [15, 289-290]. “Şərəfnamə”də Bərdə hökmdarı Nüşabənin İskəndər üçün açdığı süfrənin təsvirində “quru lovzine” (“lovzineyə-xoşk”) və “tər halva” ifadəsinə rast gəlinir:

*(Zə lovzineyə-xoşk u halvayı-tər,  
Bə təng amədə tənghayə şəkər) [14, 261].*

(Quru lovzine və tər halvadan [bişirilməsindən] şəkər tayaları tənqə gəlib).

Mənbələrə və tədqiqatçılara müraciət etdiyimizdə bəlli olur ki, lovzine şəkər, yaxud bal, badam, püstə, güləb və şərbətdən hazırlanan şirniyyat növüdür. Bəziləri onu halva növü, bəziləri isə paxlava hesab edirlər. Etnoqrafik müşahidələrimizə əsasən, “lovzine” və ya “luz” (“luzi”) adlanan, un, badam, şəkər, yağ və ədviyyat tərkibli, paxlavaya-bənzər şirniyyat növü bu günlərdə Təbriz [4, 301] və İsfahanda mövcuddur. Azərbaycan şairlərinin yaradıcılığında lovzinenin adının çəkilməsi və hazırda Təbrizdə saxlanması orta əsrlərdə ölkəmizdə həmin şirniyyat növünün varlığına sübutdur.

Ərəbdilli mənbələrdə bal, nişasta və suyun qarışığından ibarət “faludac” adlı şirniyyat növünə rast gəlinir [2, 299]. Həmin şirniyyat Nizami yaradıcılığında “palude” kimi qeyd edilir. Palude, yaxud palda düyü nişastası, şəkər və güləbdən hazırlanır, soyuq halda yeyilirdi. Zövqə görə üzərinə limon da sıxılırdı. Bu şirniyyat bir sıra bölgələrdə unudulsa da, hazırda Naxçıvanda albalı qarışdırılaraq hazırlanır.

*(Bexordi zə an nəvələ loğməi-çənd  
Çə məğzə-peste o paludeyə-qənd) [13, 346].*

***Püstənin məğzi və qənd şərbəti kimi [olan]  
O xörəkdən bir neçə loğma yeyərdi [6, 215].***

Yuxarıdakı beytin tərcüməsində qənd paludəsi (yəni şirin paludə) “qənd şərbəti” kimi göstərilmişdir. Hesab edirik ki, içki növü olan şərbət paludə ilə eynilik təşkil etmir.

***(Dər an paludəyə paludə çun şir  
Ze şirini nəkərdi hiç təqsir) [14, 515].  
O süd kimi şərbətinin şirin  
Olması üçün heç şey əsirgəməmişən [6, 352].***

Fikrimizcə, beytin tərcüməsi “şirinliyində heç bir qüsuru olmayan süd kimi paludə idi” verilməsi daha məqsədəuyğundur. Paludə şərbət deyil, şirin desert növüdür.

Bədi əsərlərlə yanaşı, tarixi mənbələrdə də bol ədviyyatla hazırlanan Azərbaycan şirniyyatının tarixi ilə tanış olmaq mümkündür. XVI əsr müəllifləri Hacı Məhəmməd Əli Bavərçi Bağdadi və Nurullah Aşpazın Səfəvilər dövrünün mətbəxinə əks etdirən əsərlərində müxtəlif qənnadı adları və onların hazırlanma qaydası göstərilir. I Şah İsmayılın (1501-1524) hakimiyyəti dövründə sarayda aşpaz vəzifəsində çalışan Məhəmmədəli Bavərçinin yazdığı “Karnamə dər babi-təbbaxi və sənəte-an” (“Aşpazlıq və onun sənəti haqqında karnamə”) [16] adlı risalədə çörəklər və xörəklərlə yanaşı, müxtəlif şirniyyat növləri, qənd, o cümlədən sadə paxlava, qəremani paxlavası [16, 177] (Çox güman ki, qaramanlı paxlavası nəzərdə tutulur), qatlama [16, 177-178] da yer alır. Maraqlıdır ki, əsərdə qənd növlərindən olan “mahmudi qəndi”nin adı çəkilir [16, 109, 111].

“Maddətül-həyat” (“Həyat maddəsi”) adlı risalənin müəllifi isə I Şah Abbasın (1587-1629) dövründə sarayda aşpaz işləyən Nurullah Aşpazdır. Əsərdə şəkər, qənd və paxlava növləri ilə yanaşı, qənd şirəsi ilə hazırlanan şəkərplov da qeyd edilir [16, 216]. Mənbələrdən aydınlaşır ki, Səfəvilər sarayında aşpazlarla yanaşı, peşəkar şirniyyat ustaları da çalışırdı. Sarayda şirniyyatçılara halvaçıbaşı, saqilərə şərbətçıbaşı başçılıq edirdi.

Uzun əsrlər boyu azərbaycanlılara və qonşu xalqlara məxsus halva (ərəbcə “hələva” قوالح sözündəndir) bir sıra orta əsr yazılı mənbələrində (Nizami, Movlana, Sədi və b., həmçinin “Qabusnamə”), o cümlədən Avropa memuarlarında yer almışdır. XVII əsrdə Səfəvilər dövlətində olan alman səyyahı Adam Olearius Təbriz, Şamaxı və digər Azərbaycan şəhərlərini gəzmiş və etnoqrafik məlumatlar qeydə almışdır. Səyyah Təbrizdə çoxçeşidli yeməklər, o cümlədən doşab, halva, sucuq haqqında məlumat verir [11, 756-757].

Orta əsr yazılı qaynaqlarında adı çəkilən halva XIX əsr mənbələrində artıq mərasim yeməyi kimi xatırlanır. Nadir Mirzə Qacarin (1827-1885) Təbrizin tarixi və coğrafiyasına həsr etdiyi əsərində göstərilir ki, rəcəb ayının ilk cümə axşamı keçirilən leylatürreğayib günündə yerlilər (təbrizlilər nəzərdə tutulur – İ.M.) bal, yaxud doşabla tər halva bişirib qəbristanlığa və dostların evinə göndərirlər. Müəllif əlavə edir ki, bu halvadan mütləq nişanlı qızların evinə də aparırlar [17, 350]. Hələlik əlimizdə olan faktlara əsaslanaraq söyləyə bilirik ki, uzun əsrlik tarixi olan halva XIX əsrdə bayram və toy mərasimlərinin əsas qidasına çevrilmişdi. Lakin onun daha öncəki əsrlərdə mərasim yeməyi kimi istifadəsini istisna etmirik. Qeyd edək ki, Azərbaycanda halvanın müxtəlif çeşidləri (qara halva, un halvası, umac halvası, girdəkan (qoz) halvası, iriştə halvası, səməni halvası, sufan halvası, tel halva, dım-dım halvası və s.) var.

Ramazan ayında hazırlanan mərasim şirniyyatı bamiyə və zulbiyə Səfəvilər dövründən mövcud idi. Yuxarıda adı çəkilən XIX əsr müəllifinin Səfəvi hökmdarı Sultan Hüseyn haqqında qələmə aldığı rəvayətə görə, şah hər zaman arzu edərmiş ki, ramazan ayı tez gəlsin və zulbiyə yesin [17, 351]. Təbrizdə orucluq süfrəsinə zulbiyə qoymaq indiyədək davam edir. Son vaxtlaradək Gəncədə (zilviyə) Novruz bayramında hazırlanırdı. Bu şirniyyat İran (zulbiyə), Ərəbistan (zilabiyyə) və Hindistanda (jalebi) da mövcuddur.

Tədqiqatlar göstərir ki, şəkər (qənd) öncələr daha çox təbabətdə istifadə edilir, epidemiyalar (vəba, tif və s.) zamanı dərman kimi qəbul olunurdu. Uzaq keçmişdə təbabət mənbəyi ilə yanaşı, şəkər həm də ədviyyat kimi qiymətləndirilirdi. Zaman keçdikcə, şirniyyat növləri mərasim yeməyinə çevrildilər. Qeyd edək ki, xristian və müsəlman

ruhaniləri müxtəlif vaxtlarda qlobal qidaya çevrilən bəzi yemək və içkiləri (qəhvə, çay və s.) qadağan etsələr də, şəkərə belə münasibət olmamışdır.

Orta əsrlərdə Azərbaycanda olan müxtəlif növ şirniyyatın bir qismi unudulsa da (təbərzed və s.), bəzisi ümummilli (şəkərbura, halva, noğul, nabat və s.), bəzisi isə məhəlli şirniyyat növü (lovzine, paludə və s.) kimi hələ də qalmaqdadır. Mənbələr və aparılan etnoqrafik araşdırmalar göstərir ki, şirniyyat qida əhəmiyyəti ilə bəhəm, azərbaycanlıların mənəvi mədəniyyətinin ayrılmaz hissəsidir.

### ƏDƏBİYYAT

1. Azərbaycan Milli Ensiklopediyası, Bakı, 2007
2. Bünyadov Z.M. Azərbaycan VII-XVI əsrlərdə. Bakı: Azərənəşr, 1989
3. Bünyadova Ş.T. Azərbaycanın təsərrüfatı və maddi mədəniyyəti (XII – XVI əsrlər). Bakı: Elm, 2007
4. Məmmədova İ.G. Təbriz şəhərinin maddi mədəniyyəti. Bakı: Çayıoğlu, 2016
5. Nizami Gəncəvi. Xosrov və Şirin. Tərcümə edəni Rəsul Rza. Yenidən işlənmiş ikinci nəşri, Bakı: Azərbaycan SSR Elmlər Akademiyası Nəşriyyatı, 1962
6. Nizami Gəncəvi. Xosrov və Şirin. Filoloji tərcümə, izahlar və qeydlər filologiya elmləri doktoru, professor Həmid Məmmədzadə-nindir. Bakı: Elm nəşriyyatı, 1981
7. Nizami Gəncəvi. İskəndərnamə, Şərəfnamə. Tərcümə edəni Abdulla Şaiq, Bakı: Lider nəşriyyat, 2004
8. Vəlixanlı N.M. IX-XII əsrlərdə ərəb coğrafiyaşünas-səyyahları Azərbaycan haqqında. Bakı: Elm, 1974
9. Bernard Lewis. Ortadoğu. İki Bin Yıllık Ortadoğu Tarihi. 3. Baskı, Çeviri: Selen Y.Kolay, Ankara: Arkadaş Yayınevi, 2006
10. Sidney W. Mintz. Şeker ve Güç. Şekerin Modern Tarihindeki Yeri. İngilisceden çeviren: Şükrü Alpagut, 1. Basım, İstanbul: Kabalçı Yayınevi, 1996
11. Адам Олеарий. Описание путешествия в Московию и через

Московию в Персию и обратно, (перевод П.Барсова). Москва, 1870

12. Moulana. Divane-Şəms. Qəzəliyat. Qəzəle-şomareye 1610
13. Nezami Gəncəi. Xosrov və Şirin. Təshih Behruz Sərvətiyan, çape-dovom, Tehran: Moəssiseye-enteşarate-Əmir Kəbir, 1392
14. Nezami Gəncəi. Şərəfnamə. Təshih Behruz Sərvətiyan, çape-dovom, Tehran: Moəssiseye-enteşarate-Əmir Kəbir, 1393
15. Shaul Shaked. Əz İrane-zərtoştı ta eslam. Tərcomeye-Morteza Sabetfər. Tehran: Nəşre-Qoqnus, 1381
16. Bavərçi Məhəmmədəli və Nurullah Aşpəz. Aşpəziye-doureye Səfəvi [Karnamə və maddətül-həyat]. Be kuşəşe İrac Əfşar. Çape-dovom, Tehran: Enteşarate-Soruş, 1389
17. Nader Mirza. Tarix və coğrafiye-Darolsəltənəye-Təbriz. Be kuşəşe-Qolamreza Təbatəbai Məcd, Təbriz: Enteşarate-Yaran, 1393
18. Ənvəri Həsən. Fərhənge-bozorge-soxən. Celde-pəncəm, Tehran: Enteşarate-Soxən, 1381

### Mammadova İlhamə SUMMARY

#### Azerbaijani sweets in medieval sources

The article deals with Azerbaijani sweets in medieval written sources. The technology of preparation of Azerbaijani sweets, which has a historical tradition, its special place in the food system and in everyday life, and sometimes its name indicates that it is an inseparable part of Eastern sweets. Studies show that there were different types of sweets in Azerbaijan in the Middle Ages. Although some of them are forgotten (tabar zad and others), some species are known as nationwide (shekerbura, halva, noğul, alarm and others), and some continue to remain in a certain area in the form of sweetness (lovzine, paluda and others). Sources and ethnographic studies show that sweets, along with their nutritional value, are an integral part of the spiritual culture of Azerbaijanis.

*Мамедова Ильхама Гюльбала к.*  
**РЕЗЮМЕ**

**Об азербайджанских сладостях в средневековых источниках  
(историко-этнографическое исследование)**

В статье рассматриваются азербайджанские сладости в средневековых письменных источниках. Технология приготовления Азербайджанской сладости, обладающей исторической традицией, ее особое место в системе питания и в быту, а иногда ее название указывает на то, что оно является неотделимой частью Восточной сладости. Исследования показывают, что в средние века в Азербайджане были разные виды сладостей. Хотя часть из них и забыта (табарзад и другие), некоторые виды известны как общенациональные (шэкэрбура, халва, ногул, набат и другие), а некоторые в виде сладости продолжают оставаться в определенной местности (ловзине, палуда и другие). Источники и этнографические исследования показывают, что сладости, наряду с их пищевой ценностью, являются неотъемлемой частью духовной культуры азербайджанцев.

