

Nərgiz QULİYEVƏ*
Elnur HƏSƏNOV*

AZƏRBAYCAN XALQ ADƏTLƏRİNDƏN: GƏNCƏDƏ KEÇİRİLƏN “SƏMƏNİ NƏZİRİ” MƏRASİMİ HAQQINDA

Açar sözlər: Adət, ənənə, Gəncə şəhəri, Novruz, səməni, nəzir
Key words: Tradition, Ganja City, Novruz, wheatgrass, vows
Ключевые слова: Традиция, Город Гянджа, Новруз, сэмэни, благотворительность

Azərbaycanda milli dəyərlərin qorunması və nəsillərdən-nəsillərə ötürülməsi Ailə institutunun cəmiyyətləri mövqeyinin möhkəmləndirilməsi və sosial proseslərə pozitiv təsirinin təmin edilməsi xalqımızın qarşısında dayanan müqəddəs vəzifələrdəndir. Adət ənənələrin yaranması və inkişafı isə həyat tərzinin mühüm tərkib hissəsi olmaq etibarilə tarix boyu nəsil-dən-nəslə keçən sosial təcrübə, əmək üsulları və vərdisləri, insanların ailə və məişətdəki davranış normaları və qaydalarını özündə təcəssüm etdirir. Ənənələr isə mədəni irsin saxlanması formasıdır.

Tarixi mənbələrdən və etnoqrafik materiallardan aydın olur ki, Azərbaycan xalq bayramları qədim tarixə malikdir (1, s. 71)

Bu bayramlardan yaz bayramı adı idə Novruzun qeyd olunması haqqında ilk yazılı məlumat e.ə. 505-ci ildən məlumdur. (2, s. 180)

Azərbaycanlılar Novruz bayramını əslər boyu qeyd etmişlər. Qanunlar qədər hökmü olan Novruz adətləri içərisində bolluq, yaşıllıq rəmzi olan Səməni ilə bağlı xalqımızın zəngin vərdisləri bu gün də davam etdirilir. “Türk xalqlarının yaz bayramları və Novruz” kitabında A.Xəlil qeyd edir ki, səməni iki məqsədlə göyərdirilir: 1-ci niyyət baharın gəlişi, canlanması, təbiətin dirçəlməsi, canlanması, 2-ci oğuz elat tərəkmələri ona “ömür-gün uzadan”, “niyyət səməni”, “yeni günün müjdəçisi” kimi baxırlar (6, s.27). Bahar bayramının bütün etnoqrafik cizgiləri Novruz nəğmələrində öz əksini tapmışdır. “Səməni”, “A yel baba, yel baba”, “İldə göyər-dərəm səni”, “Qodu-qodu”, “Yağış yağır” və s. kimi nümunələr bayramı şux keçirmək istəyən xalqın arzusunu ifadə edir. (5, s. 11)

Ənənəvi olaraq Azərbaycanın bölgələrində axır çərşənbə və Novruz axşamı kəndlərdə bayram keçirən insanlar evində hüzuru olan, bayram keçirə bilməyən adamların qapısını döyüb, onlara “Səməni xonçası” aparardılar. Aparılan göyərdilmiş səməni, bəzən də quru bir sünbül olardı. Quba rayonunda “Sünbül xonçası” deyilən bu xonçada bəzən Novruz şimirləri – bəkməz, meyvə, noğul və s. olardı. “Səməni xonçası”-nı aparən xonçanı boşaldıb torbadan evdə, həyətdə oynayan uşaqlara qax-qoz, qırmızı boyanmış yumurta, qovurğa verər və oxuyardılar:

Mən sehirli sünbüləm,
 Mən xeyirli sünbüləm.
 İnsanlara gərəyəm,
 Bərəkətəm, çərəyəm və s.

İçərişəhərdə, Bakının kəndlərində Novruz bayramında səmənidən İsfahan halvası, əncir qurusundan əncir halvası bişirilir, səməni göyərdirilir, plov dəmlənir, nimçələrdə qonşulara pay göndərilirdi. (4, s. 67)

Azərbaycanın bütün bölgələrində Novruz bayramında analar səməni bişirir, yaxud “Səməni, saxla məni, ildə göyərdərəm səni”, - deyərək xonçalarda bahar, yaşıllıq rəmzi olan səməninin yanında şam yandırırlar. (1, s. 235)

Belə ki, hər il Novruzda xalq arasında səməni göyərdirilir və bütün evlərin süfrələrində səməni qoyulur.

Azərbaycanlılar arasında Novruzda Səməni halvası bişirmək də geniş yayılmışdır. Səməni cücətiləri sarımtıl rəngdə olduqda maşından keçirib, yaxud döyülüb şirəsinə un əlavə edilib xəmir yoğurulur. Xəmir yağlanmış mis tavaya qoyulur, zəif alov üzərində arabir çevrilməklə (yanmasın deyə) dörd saat ərzində bişirilir. Hər dəfə xəmiri çevirdikdə altına azacıq yağ tökülür. Axırda külçəyə xırdalanmış qoz ləpəsi, ədviyyat (cirə, darçın, istiot, razıyana) və bəkməz vurulub möhkəm qarışdırılır. Hazır halva-dan iri bitoçka formasında paylar düzəldilir. (5, s. 112)

Göründüyü kimi, Novruz bayramında müqəddəs Səməni ilə bağlı ənənələr yaşayır və davam edir. Bu baxımdan Azərbaycan xalqının zəngin maddi və mənəvi irsini əks etdirən, dəyərli ənənələri ilə seçilən Novruz bayramı ərəfəsində icra olunan “Səməni nəziri” mərasimini gəncəlilər böyük həvə və sevgi ilə qeyd edirlər. “Səməni nəziri”nin mahiyyətini öyrənmək məqsədi ilə Gəncə şəhərinin Bala Bağman məhəlləsində yerləşən Etibar Qurbanov 24 ünvanında icra olunan mərasimdə iştirak etdim. Bala

* Quliyev Nərgiz - AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutunun baş elmi işçisi, t.ü.e.d., professor

* Həsənov Elnur - AMEA Gəncə Bölməsində elmi işçi

Bağbanlıların verdikləri məlumata görə "Səməni nəziri", "Seyid ocağı" nəziri kimi qəbul olunub.

Mərasimin təşkilatçısı, evin ağbirçəyi Çimnaz Məmmədova bildirdi ki, XX əsrin əvvəllərində ulu qaynanam Səkinə xanımın oğlu Abbas 3 yaşında olarkən çox xəstə imiş, dərindən əlac edə bilmirlərmiş. Səkinə xanım deyirmiş ki, gecə yatmışdım. Gördüm ki, həyətdə daşın üstündə yaşıl buğda cücərib. Həmin gün "Səməni nəziri" niyyət etdim, dedim ki, oğlum sağalsın hər il səməni bişirib, süfrə açacağam. Bir neçə gün keçdi. Abbas özünü yaxşı hiss etdi, durub yeridi, sağaldı. Həmin ildən Səkinə xanım, ondan sonra oğlu Abbas, sonra Abbasın oğlu Sərdar, hazırda isə evin gəlini, 80 yaşlı Çimnaz xanım bu ənənəni davam etdirir.

Bala Bağman əhalisi bu ocağa "Səməni nəziri"ni niyyət edir, niyyətləri hasil olanda isə nəzirlərini gətirirlər. Çimnaz xanım qeyd etdi ki, hər il 10 kiloqram buğdanı ləyənə tökür, üzərinə su əlavə edirəm, üç gün qalır. Hər gün suyunu dəyişdirirəm. Sonra yuyur, torbaya tökürəm, saxlayıram, hər gün torbaya su səpirəm. Buğda azca cücərdə beş ədəd yeşiyə tökür, yayır, üstünə su çiləyirəm. Buğda bir az, təqribən 3-4 santimetr qalxır. Sonra, evin gəlinləri, qızları, qonşu qadınlar: Məmmədova Təranə, Məmmədova Gülarə, Məmmədova Sevinc, Kazımova Rəna, Kazımova Tünzalə və digərləri yığışrlar. Birlikdə səməninin göyərmiş hissələrini kəsirik. Digər hissəsini pendir kimi doğrayır, ət maşınından keçiririk. Əvvəllər isə daş ilə əzərdik. Buğdanın suyunu duşbalandan (aşsüzəndən) keçirib, üzərinə su tökərək süzürük. 10 kiloqram çəkilmiş səməninin şirəsini su ilə qarışdırıb çıxarıyıq. 80 vedrə su qarışıq şirə alınır. Bu qarışığa 10 kq. qəndin şirəsini, 50 kiloqram un töküüb həll edirik.

Əgər kim isə nəzir qənd gətirsə şirə edib qazana qarışdırırıq. Məhəllənin kişiləri yığışıb, ocağı yandırır və böyük həcmli qazanı qarışdırırlar. Səməni hazır olana kimi 1-2 maşın odun işlənir.

Səməninin kəsilmiş yaşıl hissəsi vazalarda mərasim stollarının üzərinə qoyurlar. Mərasimdə iştirak edənlər bir az səməninə kağıza büküb götürür, nəzir edirlər. Hər il bu mərasimdə iştirak edir, niyyətləri hasil olanda isə buraya nəzir gətirirlər. Mərasimin birinci günü günorta idi. Artıq 9 erkək toğlu kəsilmişdi. Qoyunları qəssab Aqil Böyükişiyev kəsib, doğrayır, bişirirdi. Kəsilmiş qoyunların dərisi bükülüb, həyətin giriş hissəsində yan-yanə düzülmüşdü.

Həyətin orta hissəsində torpaq qazılıb, ocaq yeri düzəldilmişdi. Ocağın üstünə böyük qazan qoyulmuşdu. Qazanın hər tərəfi torpaqlanmış,

ön hissə isə açıq saxlanmışdı. Qazanın arxa tərəfində ocağın tüstüsü çıxsın deyə iki boru qoyulmuşdu. Qazanı qarışdırmaq üçün uzun qulplu taxta kürəkdən istifadə olunurdu. Xurşud Ələkbərov, Mehman Amazov, Teymur Həsənov, Xanoğlu Ələkbərov, Asif Böyükişiyev, Dəmir Kazımov, Kamal Ələkbərov, Elfaq Böyükişiyev və digərləri qazanı növbə ilə qarışdırırdılar. 8 yaşlı Nicat Əliyev isə böyüklərdən mərasimin mahiyyətini soruşa-soruşa kiçik həcmli odunları ocağın yanına daşıyırdı.

Məclisin birinci günü səhərdən başlayaraq ziyarətçilər gəlirlər. Gələnlərdən kimi, qoyun, kimi, hazır xörək (məsələn, bir qazan dolma, plov, südlü plov, şilə, tort, müxtəlif şirniyyatlar, qənd və s.) gətirirlər.

"Səməni nəziri"nin süfrəsində arabir səməni müxtəlif şirniyyatlar, çay, göyərti, turşu, çörək, kəsilən qoyunlardan hazırlanmış bozbaş, həmçinin nəzir gətirilən xörəklərdən düzülür.

Gələnlər gətirdikləri nəzirləri ev yiyəsinə verir, süfrədə birlikdə əyləşib yemək yeyir, çay içir, söhbət edir, nəzir səməni götürüb, niyyət edir, sonra sağollaşır, "nəziriniz qəbul olsun" deyib gedirlər. Bu hal axşamacan davam edir. Həyətdə isə stol qoyulur, süfrə açılır. Səməninə qarışdırırlar növbə ilə yemək yeyirlər. Bu minvalla səhərdəki səməni qazanını qarışdırırlar. Səhərə yaxın səməni halvası hazır olur.

Qohum-qonşulara səməni paylanılır. Yaxud, kimi bir qazan, kimi bir banka gətirib paylarını aparırlar. Səməni nisbətən sıyıq bişirilir. İstədikdə bir az qatı bişirib, içərisinə fındıq ləpəsi qatırlar. Bəzən iştirakçılardan növbəti il məclisi keçirməyi öz öhdəsinə götürüb keçirmək üçün icazə istəyənlər də olur. Lakin Çimnaz xanım bu təklifə etiraz edir.

Qeyd etmək olar ki, bu mərasimin Gəncə şəhərində daha iki ünvan da keçirildiyi haqqında məlumat verilir. (7)

Mərasimin qeyd olunduğu digər ünvan Əziz Əliyev küçəsi, ev 247 idi. Söyləyicilər Əliyeva Çimnaz, Həsənova Gülnarə, Tağıyeva Tünzalə, Əliyeva Mətanət, Həsənova Məhəbbətin sözlərinə əsasən göstərə bilərək ki, Novruz bayramı ərəfəsində, adətən mart ayının ilk həftələrində əvvəlcədən niyyət edilmiş nəzirin qəbul edilməsi münasibətilə yaşlı qadınların iştirakı ilə cücərdilmiş buğdadan səməni halvası hazırlanır. Bu prosesdə təcrübəli əl qabiliyyəti və uğurlu ailəsi olan qadınlar bir gün əvvəlcədən başlayaraq yarımqatı halda olan səməni halvasının bişirilməsinə başlayırlar. Növbəti gün səhər tezdən sıyıq halında olan halva hazır vəziyyətə gətirilir. Səməni halvasını böyük ölçülü qazanlarda hazırlayan qadınların sı-

rasında gənc, təcrübəsiz və hələ ki, ailə qurmayan xanımlar olmayır. Gənc qızlar, adətən ailə üzvləri ola bilər və onlar daha çox yardımçı işlərdə təmsil olunurlar. Bu müqəddəs taam onu "ağır nəzir" kimi niyyət etmiş və diləyi qəbul olmuş yaşlı, təcrübəli qadının rəhbərliyi ilə hazırlanır, səməni halvasının ilk kasaya qoyulmasını da hörmət sahibi olan bu qadın icra edir.

Uzun illər ərzində davam etdirilən ənənəyə görə, səməni halvası münasibətilə keçirilən mərasimdə bu qadının ailəsi ilə birgə yaşadığı, ailə üzvlərinin, övladlarının şadlıq mərasimlərinin qeyd edildiyi evdə təşkil olunur. Bu məqamda bir məsələ qeyd edilməlidir ki, mərasimi təşkil edən qadına bu ənənə özündən əvvəlki ağbirçəyi, yəni anası və ya qayınanası tərəfindən vəsiyyət edilməklə, nəsil-dən-nəslə ötürülməklə davam etdirilir. Mərasimi təşkil edən və hər il yaxın qohum-əqrəbələri, qonşuları, rəfiqə və tanışları bir araya toplayan qadın ənənəni yaşatmaq üçün öz gələcək varisini də seçərək adını qeyd edir. Bu namizəd nisbətən gənc, həmçinin səməni halvasının hazırlanması və mərasimin təşkili işində daha yüksək səvişə göstərən xanım olmalıdır.

Beləliklə, səməni halvası kasalara doldurulur və adətən, günün ikinci yarısında, nahar vaxtı toplanan qonaqların iştirakı ilə süfrəyə təqdim edilir. Mövcud olan ənənəyə görə, nisbətən gənc xanımlar mərasim keçirilən evin qapısı önündə qonaqları qarşılayır, "nəzir-niyyətiniz qəbul olunsun" söyləyir və gələn qadınları evə, mərasim keçirilən böyük otağa dəvət edirlər. Bu zaman ənənəyə görə, ötən il niyyət edib süfrədən bir ovuc cücərmiş səməni aparmış xanımlar arzuları həyata keçdiyi təqdirdə əllərində müxtəlif şirniyyatlar, hədiyyələr, bəziləri isə etdikləri niyyətlərə uyğun olaraq qurban kəsdirilmiş heyvanların əti bükülmüş bağlamalar gətirirlər. Süfrə başında ağbirçək xanım qonaqları qarşılayır, nəzir- niyyətləri qəbul olmuş qadınlara göz aydınlığı verir və onları süfrə ətrafında oturmağa dəvət edir. Bu zaman süfrə ətrafında ehtiram sahibi olan qadın din xadimi xeyir-dualarını səsləndirir, xoş arzularını bildirir.

Süfrə üzərində qonaqların sayına uyğun qoyulmuş səməni halvası kasalarda, bir neçə ədəd böyük səmənilər süfrənin mərkəzində dovğa, göy-göyertilər və Gəncədə "fıni" adlandırılan yemək qoyulur. Qonaqlar bu məhsulları yeyərkən süfrəyə yarpaq (tənək) dolması və qaralı aş (plov) təqdim olunur.

Sonra süfrəyə qozlu paxlava, iriştəli paxlava, zilviyyə, şəkərbura, badamlı paxlava kimi şirniyyatlarla çay təqdim edilir. Süfrəyə üzərində ərək, zoğal, ağ qırım (ağ gilas), heyva mürəbbələri də qoyulur.

Mərasimdə, adətən qadınlar iştirak edirlər. Gənc qızlar daha çox ev sahibinin ailə üzvləri olurlar və onlar, əsasən mərasimə hazırlıq işlərində iştirak edirlər. Mərasimdə isə süfrə ətrafında, adətən qadınlar əyləşir. (7)

Beləliklə, qədim elm və mədəniyyət mərkəzi olan Gəncə şəhərində səməni halvasının hazırlanması və bu müqəddəs nemətin nəzir kimi qəbul edilməsi münasibətilə mərasimlər nisbi fərqlərlə hər il keçirilir. İldə bir dəfə baş tutan mərasimdə qohum-əqrəbələri, sayılıb-seçilən qadınların iştirakı ilə bir sıra ənənələr icra edilir. "Səməni nəziri" mərasimi həm də qonşular, qohumlar, dostlar arasında isti dostluq münasibətlərinin, dərin inamın təzahürüdür. Həmçinin həm dövlət səviyyəsində, həm də ailələrdə keçirilən Novruz tədbirlərində Azərbaycan xalqına məxsus ənənələr saxlanılır.

İSTİFADƏ OLUNMUŞ ƏDƏBİYYAT

1. Azərbaycan ailəsi. Bakı, Elm və təhsil, 2016.
2. Dadaşzadə M. Azərbaycan xalqının orta əsr mənəvi mədəniyyəti. Tarixi-etnoqrafik tədqiqat, Bakı, Elm, 1985.
3. Nərgiz Quliyeva. Azərbaycanda müasir kənd ailəsi və ailə məişəti. Bakı, Elm, 2015.
4. Nərgiz Quliyeva. XIX-XX əsrlərdə Bakı şəhər əhalisinin ailə və ailə məişəti. Bakı, Elm, 2011.
5. Novruz. Bakı, 1989.
6. Xəlil A. Türk xalqlarının yaz bayramları və Novruz. Bakı, Elm və Təhsil, 2013.
7. Çöl-etnoqrafik materialları.
8. İnformatorlar: Məmmədova Çimnaz, Ələkbərov Xurşud, Amazov Mehman, Həsənov Teymur, Ələkbərov Xanoğlu, Böyükişiyev Asif, Kazımov Dəmir, Ələkbərov Kamal, Böyükişiyev Elfaq, Məmmədova Təranə, Məmmədova Gülarə, Məmmədova Sevinc, Kazımova Rəna, Kazımova Tünzalə, Əliyeva Çimnaz, Həsənova Gülarə, Tağıyeva Tünzalə, Əliyeva Mətanət, Həsənova Məhəbbət.

FOLK CUSTOMS AND TRADITIONS OF AZERBAIJAN: ABOUT HOLDING OF THE CEREMONY "SEMENI VOW" IN GANJA SUMMARY

Article deals with the research of such traditions of spring holiday of the Azerbaijani people - Novruz Bayram as the holding of a rich heritage associated with the symbol of spring, abundance - Semeni. For example, songs dedicated to Novruz holiday, "Khoncha from the seed", "Khoncha from the ear", "Halva from the seed", "Semeni (seed) vow", etc.

Holding of the "Semeni vow" ceremony in Ganja is also called among the population as a "Sacred Hearth" vow. According to informants, this ceremony has been celebrated more intensely since the beginning of the XX century.

Every year, Ganja residents make a "Semeni vow" in the house where the ceremony is held and after the wishes are sold, they bring their vows. Also during this ceremony, the green parts of semeni are cut off and put in vases. Everyone can take a separate part of the semeni and make a wish. If wishes come true, then next year people bring semeni vows with them. Gifts may consist of dishes, sweets, meat, etc. that are served on the table.

Every year in the house where this event is held, halva is made from semeni. For this, semeni (seed) is grown in quantities of up to ten kg. Semen are ground in a meat grinder or stone, mixed with water, juice is extracted, filtered, and at the end of the process 80 pounds of water is obtained. 10 kg of dissolved sugar, 50 kg flour are added to this water, then mixed and cooked on a fire burning based on wood. Men until morning mix halva. Closer to the morning, semeni is prepared completely, after which it is distributed to relatives and neighbors. Traditions of the Azerbaijani people are still preserved in rituals associated with Novruz Bayram.

НАРОДНЫЕ ОБЫЧАИ И ТРАДИЦИИ АЗЕРБАЙДЖАНА: О ПРОВЕДЕНИИ ЦЕРЕМОНИИ «ОБЕТА СЕМЕНИ» В ГЯНДЖЕ РЕЗЮМЕ

Статья посвящена исследованию такой традиции весеннего праздника азербайджанского народа – Новруз байрамы как проведение церемонии, связанной с символом весны, изобилия – семени. Например, песни, посвященные празднику Новруз, «Хонча из семени», «Хонча из колоса», «Халва из семени», «Обет семени» и др.

Среди населения Гянджи проведение церемонии «Обета семени» называется как обет «Священного очага». По данным источников данная церемония активно проводится с начала XX века.

Гянджинцы каждый год загадывают «Обет семени» в доме, где проводится церемония и для осуществления своих желаний приносят свои обеты. Во время данной церемонии отрезают зеленые части семени и ставят в вазы. Каждый может взять отдельную часть данного семени и загадать желание. Если сбудутся желания, то в следующем году люди приносят с собой обеты семени. Дары могут состоять из блюд, сладостей, мяса и др., которые подают на стол.

Каждый год в доме, где проводится данное мероприятие, приготавливается халва из семени. Для этого выращивается семени в количестве до 10 кг. Семени измельчают на мясорубке или камнем, смешивают с водой, извлекают сок, фильтруют и в конце процесса получается 80 фунтов воды. В эту воду добавляют 10 кг растворенного сахара, 50 кг муки, потом смешивают и готовят на костре. Мужчины до утра смешивают халву. Ближе к утру семени готовится полностью, после чего его раздают близким и соседям. Данный обряд, связанный с Новруз байрамом, до сих пор сохраняется в традиции азербайджанского народа.