

XALQ YAZIÇISI ƏLİ VƏLİYEVİN ƏSƏRLƏRİNDƏ BİTKİ MƏNŞƏLİ YEMƏKLƏRİN TƏSVİRİ

Açar sözlər: Əli Vəliyev, əsərləri, bitki, dəyirman, çörək
Keywords: Ali Valiyev, works, plants, mills, bread
Ключевые слова: Али Велиев, произведения, растения, мельница, хлеб

Maddi mədəniyyətin mühafizəkar sahələrindən biri yemək və içkilərdir. Xalqın empirik bilik, təcrübə və əmək vərdisləri sayəsində yaradılan, uzun illər boyunca təkmilləşmə prosesi keçirərək bu günümüzdə gəlib çıxan yemək və içkilərin, etnoqrafik ədəbiyyatda da qeyd olunduğu kimi (10, 100) tarixi elə insan cəmiyyətinin meydana gəlməsi dövrü ilə səciyyələnilir.

Yemək və içkilərin etnoqrafik tədqiqinə, bu elmin qarşısında həlli və-cib məsələ kimi diqqətə alınmasına heç də öləri baxılmamalı, burada onun praktiki və elmi əhəmiyyəti nəzərdən qaçırılmamalıdır. Görkəmli etnoqraf Q.T.Qaraqaşlı yazırdı ki, yeməklərin tərkibinə görə insanların təsərrüfat məşğuliyyətinin istiqamətini, məhsuldar qüvvələrin inkişaf səviyyəsini və xalqın etnogenezinin bu və ya digər məsələlərini müəyyənləşdirmək mümkündür (32, 232). Digər tərəfdən isə, yeməklər və içkilər təkcə qidaya olan tələbatı ödəmir. Belə ki, xalq yemək və içkilərin hazırlanmasında bütün qabiliyyət və bacarığını, uzun illər boyu qazandığı təcrübəni nümayiş etdirir, bayram, mərasim və el şənliklərində süfrələri müxtəlif çeşidli yeməklərlə bəzəyir, lətafətli və xoşəməmli içkilər hazırlayırlar (12, 10). Yemək və içkilər həm də xalqın milli mədəniyyətinin spesifik xüsusiyyətlərini, digər etnosların mədəniyyəti ilə oxşar və fərqli əlamətlərini öyrənmək üçün qiymətli materiallar verir (33, 112; 13, 68-69).

Xalqımızın yemək və içkiləri barədə tarixi qaynaqlarda, şifahi söz yaradıcılığı nümunələrində, həmçinin klassik şair və yazıçılarımızın əsərlərində, xatirələrində maraqlı məlumatlar yer almışdır.

Yemək və içkilərlə bağlı əsərlərdən zəngin məlumat əldə edə biləcəyimiz belə ədəblərin sırasında xalq yazıçısı Ə.Vəliyevin xüsusi görü-

* Əmənova Bahar - Azərbaycan MEA-nın Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutunun elmi işçisi

nüşü, öz yeri vardır. Onun ədəbi xəzinəsində bitki və heyvan mənşəli yeməklərin, habelə içkilərin nəinki adına, hətta bəzən hazırlanma qaydaları barədə məlumatlara da rast gəlirik.

Bitki mənşəli yeməklər əsasən arpa, buğda, qarğıdalı, çəltik, çovdar kimi dənli bitkilərdən hazırlanırdı. Bu yeməklər içərisində əsas yeri istifadə dövrü çox qədimlərə gedib çıxan çörək məmulatı (3, 28) tutmuşdur. Çörək isə taxıldan alınan undan hazırlanır. Əhali taxılı un halına salmaq üçün onu su və od dəyirmanında üyüdüdü. Bu haqda Ə.Vəliyevin ədəbi xəzinəsi daha səhih məlumat verir: “Gecənin bir vədəsində daş yatır. Dəyirmanın sahibi Gülüqızın atası yüyürüb görür ki, suyu kəsiblər. Kişi suyu dəyirmanı bollayıb geri qayıdanda gözlərinə inanmır. Bir nəfər dəyirmanın ard ununu süpürüb çuvala yığmış” (14, 58); “Arxasını güneyə möhkəm söykəmiş binada qoşa dəyirman işləyirdi. Çak-çakların səsi qulaq batırırdı. ... dəyirmançı dənliyə tökülmüş gərdiyardan (arpa ilə buğda qarışığı – B.Ə.) bir sıxma əlinə götürdü” (15, 183); “... Mənimlə bir yerdə od dəyirmanına gedək. Açıq budur ki, nə yolu tanıyıram, nə də dəyirmanı görmüşəm” (16, 17). Yeri gəlmişkən deyək ki, Azərbaycanın qədim sakinləri hələ əkinçiliyin ilk dövrlərindən etibarən bəsit dən daşları ilə taxıl üyütməyi bilirmişlər (4, 48).

İstər ədəbiyyat, istərsə də etnoqrafik materiallardan bəlli olur ki, Azərbaycan çörəkləri tərkibi, forması, naxış elementləri və çörəkbişirmə vasitələrinin növlərinə, acıtmalı, acıtmaz olduquna görə bir-birindən fərqlənirdi. Təndirdə bişirilən lavaş nəzərə alınmazsa, digər təndir çörəkləri dairəvi şəkildə yastılanırdı. Sacda bişirilən xamralının (bozdamac, yannama) kündəsi iri tutulmaqla 1,5-2 sm qalınlığında və 22-25 sm diametrində olurdu (1, 167). Materiallar təndirin Qafqazda, Ön və Orta Asiyada geniş yayıldığını, bu çörəkbişirmə vasitəsinin Azərbaycanda döymə, badlı və kərpic təndir olmaqla üç növdə mövcudluğunu nişan verir (32, 106). Etnoqrafik ədəbiyyatdan aldığımız məlumata görə, döymə təndir son dövrlərdə Naxçıvan, Qarabağ və Gəncə-Qazax bölgələrində istifadədə olmuşdur (29, 40).

Ə. Vəliyevin əsərlərində əhalinin qida rasionunda mühüm yer tutan çörək növləri-lavaş, gərdiyar, sac çörəyi, təndir çörəyi, darı cadı, fətir, yuxa və s. barədə kifayət qədər materiallara rast gəlinir. Məsələn: “Güllü bacı ruh əhli idi, heç nə soruşmadan bir büküm lavaş sulayıb dəstərxana

bükdü” (17, 151); “Müdavimlərin hamısı üzü yumurtalı və xaşxaşlı təndir çörəyini yavan-yavan yeyirlər” (18, 237); “Yasəmənin bu evə gəldiyi otuz il idi. Həmin müddətdə təndirə neçə yol od salınmış, nə qədər üzü yumurtalı və xaşxaşlı buğda çörəyi bişmişdi...” (19, 30).

Ədib, yuxa çörəyinin bişirilmə prosesini belə təsvir edirdi: “Sacın altına qalanmış təzək tüstülənirdi. Qadınların hərdən birisi sacın altını gah püləyir, gah ətəkləyirdi. Üçünün də gözləri yaşarmışdı. Biri ayağa qalxıb balaca bir odun parçasını daşa çilikləyib ocağın gözüne qoydu. Ocaq yandı. İkinci qadın sacın üstünə bir qədər un səpələdi, sonra o birilərinə dedi. Abadan olmuş hələ də qızmayıbdır. Qadınlardan biri yuxa yayır, o biri də çevirirdi. Üçüncü qadın hərdən ocağın altını içəri eləyir, gah da bişmiş yuxalara su çiləyirdi” (20, 260).

Yeri gəlmişkən deyək ki, ölməz xalq şairimiz Səməd Vurğun bütün çörək növləri içərisində yuxaya daha çox üstünlük vermişdir. Bunu xalq yazıçısı S.Rəhimovun S.Vurğunla bağlı söylədiyi xatirələrdən də görürük: “İstisu (Gəlbəcər – B.Ə.) ətrafında tikilən alaçıqlar, buradakı sadə məişət və güzəran Səməd üçün çox xoş görünürdü. Xüsusən hər qapıda sac asılmağı, nazik yuxaların bişirilməyi onun marağını doğururdu.

- Bu çörəyin ətri, dünyanın hər bir ətrindən xoşdur, - deyər Səməd yanlarından alov qalxan saca yaxınlaşır, qadınlarla salamlanırdı.

- Şair bizim elə xoş gəlirdir! - deyər səslər ucalır, ətrafın qız - gəlini toplanıb, Səmədin görüşünə gəlirdi. Səməd Vurğun sac üstündən yuxa götürüb pendir dürməyi düzəldir, gülə - gülə yeyirdi” (11, 21-22).

Xalq yazıçısı Ə.Vəliyevin əsərlərinin birində dəyirməndə fətir bişirildiyi və bu fətirələrin çox dadlı olduğu da qeyd edilmişdir: “Vəlişgilin kəndində dən üyütməyə gedənlər dəyirməndə fətir bişirirdilər. Dəyirman ocağının daşına yapılan fətir duzsuz yağlı olduğundan şirin olardı. Ata-ana dəyirmanlıq eləyən günlərdə övladlarına fətir gətirirdilər. Övladları isə fətiri iştaha ilə yeyər, dəyirman çörəyi çox şirin olur- deyərdilər” (16, 19); “Dəyirmanın fətiri şirin olur. Deyirlər Məhəmməd peyğəmbər birinci dəfə dəyirman fətiri yeyəndə əllərini yuxarı qaldırıb dərğahdan xahiş eləyib ki, bu təamı ləzzətli və şirin eləsin. O vaxtdan fətir dadlı olub. İçinə acıtma qatılmayan çörək çox yeməli olur” (21, 13); “Dən üyütməyə başladılar. Dəyirman vala kimi un üyüdüdü... Cəfər su gətirib xamır yoğurdu... fətirləri ocağın daşlarına yapdı” (20, 127).

Bir məsələni də açıqlayaq ki, irəlidə müxtəlif çörək növü barədə danışılrsa da, əhali bütün çörəkləri ümumi şəkildə “əppək”, “əpmək”, “ət-mək” adlandırmışdır. Mövcud deyim “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanında da rastımıza çıxır (8, 33).

Ədibin əsərlərində cərəyan edən hadisələrin təsviri, həmçinin aparılan təhlil XIX əsrin sonu XX əsrin birinci yarısında əhalinin əksər qisminin çörəklə “imtahana” çəkildiyini göstərir. Yazıçı bütün bu ağırlı anları şəxsən yaşamış, öz gözləri ilə görmüş və fikirlərini, şahidi olduğu hadisələri əsərdəki obrazın dili ilə belə xatırlatmışdır: “Getsin o günlər, bir də qayıtməsın. Arpa çörəyi ilə darı cadı olmuşdu atlı, biz qalmışdıq piyada. Nə əlimiz çatırdı, nə tuta bilirdik. Külfət böyük, vəziyyət ağır idi. Çörək yox, arvad mənə baxırdı, mən onun suallı gözlərinə elə bil azı gündə üç dəfə sulanıb süpürülən evin tən ortasında, təndirin qalın badlarından cavab istəyirdim” (17, 150).

Ə.Vəliyev əsərlərində Qarabağın digər bölgələri ilə müqayisədə Şuşa əhalisinin daha firavan yaşadığını göstərirdi. Məsələn, onun “Qarabağda qalan izlər” adlı əsərində bu fikrin gerçəkliyi tam olaraq görülməkdədir: “Çarsı bazarla Bazarbaşından meydanadək yolun o tərəf, bu tərəfindən dükanlarda tacirlər, sövdəqarlar, müxtəlif peşə və sənət sahibləri səhərdən axşama qədər işləyir. Alver güclənir, ticarət genişlənir. Üzü xaşxaşlı, yumurtalı təndir çörəyi, axtarma motal pendiri, ayrıncı qurumamış təzə nehrə yağı, ... qaymağı, Xəlifəli balı... Şuşa camaatının süfrəsini bəzəyən matahların müxtəsər siyahısı budur” (16, 96).

Etnoqrafik materiallar və apardığımız müşahidələr deməyə əsas verir ki, Azərbaycan əhalisi təzə, isti çörəyi şor, kərə yağı, motal pendiri, eymə qatığı ilə yeməyi ağız dadı bilmişlər. Bu qənaətimiz Ə.Vəliyevin əsərlərindən aldığımız məlumatla da yerini tapır: “Anam. Üstünə xeyli kərə yağı yaxılmış para çörəyi mənə uzatdı... Nərgiz arvad durub o biri alaçığa getdi, beş-altı sac çörəyi, mis nimçənin qırağında xeyli şorqarışq pendir gətirib bizim qabağıma qoydu” (14, 29, 43).

Yaşlı adamların dediyinə görə, irəlidə adıçəkilən ağartı məhsullarını və soyutma yumurtanı, bişmiş əti lavaşa, fətirə, yuxaya büküb dürmək düzəltməklə də yeyərdilər. Söylənilən fikir ədibin əsərlərindən əldə etdiyimiz materialla da təsdiqini tapır: “Sağ böyrü üstə uzanıb, qoşa mütəkkəyə dir-səklənmiş canbaz yağlı erkək ətini yuxa çörəyinin arasına qoyub, iştaha ilə yeyir, hərdən şirin çaydan içir” (22, 36).

Undan, xüsusulə buğda unundan yağlı çörəklər – fəsəli, kömbə, qat-lama, kətə və s. də bişirilirdi. Bu cür yağlı çörəklər əsasən tərəkəmələr – elat camaatı arasında daha geniş yayılmışdı. Ötəri olsa da, Ə.Vəliyevin əsərində fəsəli və kətinin adına rast gəlirik: “- Rəhmətlik anamın çox xoş-ladığı fəsəli ilə əyirdək idi” (14, 127); “Ana sac külləyib ocaq qalayır, kətə bişirib içinə təzə yağ qoyur, isti qalması üçün üst-üstə yığır, dəstərxanla bərk-bərk basdırırdı” (23, 422).

Təkcə çörək və qənnadı məmulatı deyil, undan bir sıra xəmir və sıyıq xörəkləri-qiyməli xəngəl, yarpaq xəngəli, sulu xəngəl, düşbərə, quymaq, əriştə, qaşıq əriştəsi, xəşil, umac və s. də hazırlanırdı. Ə.Vəliyevin əsərlərində bu yemək növlərinin bəziləri barədə çox dolğun məlumat verilir. Məsələn, onun qiyməli xəngəl haqqında verdiyi sorğa diqqət cəkək: “Nəhayət, yuxası nazik yayılmış, təpitməsi yaxşı hazırlanmış xəngəl sinidə buğlana-buğlana ortaya gəldi. Qurud ayrı, qatıq ayrı kasada idi. Turac ətindən hazırlanmış qiymə bir mis boşqabda qalaqlanmışdı. Qoyun ətinin qiyməsi kiçik ləyənçədə dodaqbadodaq idi. Dərin çini boşqab soğança ilə dolu idi. Qiymənin və soğançanın yağı üstünə çıxmışdı” (24, 67). Onu da deyək ki, sevimli xəmir xörəklərindən olan xəngəlin Azərbaycan əhalisi arasında bir neçə növü: qurudlu – soğançalı, beçəli, döymə, tikə-ətli, kəklikli, cızdaqlı, qovurmali, yağlı və s. mövcuddur (31, 82).

Qurudlu-soğançalı, yaxud yarpaq xəngəli əllə yeyildiyi üçün ayrım etnoqrafik qrupu arasında ona “əl xəngəli” (32, 248), Gürcüstan azərbaycanlıları – türkləri içərisində isə “çıxma xəngəl”, “yarpaq xəngəli”, “qurudlu xəngəl” (5, 99) deyilərdi.

Ədib, bizi döyülmüş ətlə xəmindən hazırlanan düşbərə və qutab barədə də məlumatlandırır: “Süfrədə düşbərə və qutab var idi. Nəzərəli əminin dediyinə görə qutab dəvə ətindən idi. Düşbərə həm halaca bükülmüşdü, həm də yuxası papiros kağızı təkin nazik idi. Bu yerlərdə çox hazırlanan abqoranın xörəyə verdiyi ləzzət barəsində uzun-uzadı danışmağa dəyərdi” (25, 350).

Məlumat üçün deyək ki, düşbərə bəkililərin ən çox sevdiyi, mətbəxlərində tez-tez rast gəlinəndi müşahidə edilən xəmir xörəklərindən idi (7, 342). Abqoraya gəldikdə isə, o, iyul ayının ortalarında güldən düşmüş üzümün qoralarının suyundan hazırlanırdı. Turşməzə dada malik olan abqora, adətən, xəmir xörəklərində işlədilərdi. Bundan əlavə, etnoqrafik ədəbiyyatın da göstərdiyi kimi, abqoradan xalq təbabətində də istifadə olu-

nardı. Belə ki, insan orqanizminin xəstəliyə qarşı müqavimətini artırmaqda, şəkərin qarşısını almaqda, piylənmədə, baş ağrısını kəsməkdə və s. ondan faydalanardılar (2, 73).

Ə.Vəliyev əsərlərində buğda unundan hazırlanan quymaq və xəşil yeməklərinə də diqqət çəkir. O, quymağın əsasən təzə gəlin və zahı qadınlar üçün bişirildiyini xatırladır. Məsələn:

Qızlara cehiz ağı,
Çobana çarığ bağ,ı,
Qarılar tutar yağı,
Gəlin yeyər qaymağı (26, 198).

“Uşaqların dünyaya gəlməsindən yeddi gün keçirdi. Mayanın dilinə hələ quymaq dəyməmişdi. Kəndlərdə qədimdən bir adət qalıb: zahı qadına yağlı quymaq bişirirlər.

Ertəsi gün Güllüstan quymaq bişirib gətirdi. Maya ilə bərabər Zaman da yedi. Ayağa qalxıb idarəyə gedəndə gülə-gülə dedi:

- Öz aramızdır, xalamın quymağına söz ola bilməz” (17, 133). Onun xəşil barədə verdiyi dolğun məlumat da maraq doğurur: “Buğda unundan bişmiş xəmir çəkilecək mis boşqablara ortasını çala eləyib ərinmiş yağ tökəcəksiniz. Qırıqlarından iri cızıq çəkib doşab tökəcəksiniz. Üç barmağınızla xəmirdən götürüb əvvəlcə yağ, sonra bəhməzə batırıb qoyacaqsınız ağzınıza” (22, 296). Ədibin əsərlərindəki materiallardan görsənir ki, o, milli yeməklərimizin hər çeşidi barədə məlumatlı olmuşdur.

Buğdadən üyüdülməmiş halda, yəni yarma və dən şəklində də istifadə olunur, ondan qovurğa, həliması, səməni halvası kimi yeməklər bişirilirdi. Qovurğa barədə etnoqrafik materiallarla bərabər bizi Ə.Vəliyevin əsərləri də məlumatlandırır: “-Uşaqlar! Bir az quru odun əl – ayaq eləyin, sizə ləzzətli qovurğa verəcəyəm. Bilirsinizmi qovurğa nə qədər dadlı olur, heyif ki, noxud ilə kişimişi yoxdur, dedi və döyüşçülərə qovurğa payladı Cavad” (27, 226).

Tədqiqatçıların da qeyd etdiyi kimi (12, 27), buğda ununun xəmirindən bişirilən çörək, şirniyyat-qənnadı məmulatları və xörəklərin belə rəngarəng və çoxçeşidliyi xalqımızın milli mətbəxinin əkinçilik mədəniyyəti ənənələri üzərində qurulduğunu, əhalinin ta qədim dövrlərdən oturaq həyat şəraitində yaşadığını, zəngin əkinçilik mədəniyyətinin daşıyıcıları olduğunu təsdiqləyir.

Etnoqrafik materialların şahidliyinə görə, bitki mənşəli yeməklər içərisində buğdadən sonra başlıca yeri düyü tuturdu. Düyü çəltik bitkisindən alınır və müxtəlif xörəklərin tərkibində işlədilməklə bərabər, ondan ayrıca dadlı yeməklər hazırlanırdı.

Elmi ədəbiyyatın verdiyi bilgidən məlum olur ki, Azərbaycanda çəltik bitkisi VI-VII əsrlərdən etibarən becərilməyə başlamış, VIII-IX əsrlərdən isə daha geniş yayılmışdır. Artıq IX-X əsrlərdə Azərbaycan düyüsü satış üçün başqa ölkələrə də göndərilirdi. XIV əsrin səyyahı Klavixə Qarabağın təbiət və təsərrüfatından bəhs edərkən yazırdı ki, burada çoxlu çəltik becərilir... çəltik o qədər çoxdur ki, hətta onu atlara yedizdirirlər (9, 12-13). Ümumiyyətlə, Qarabağ, Zəngilan-Qubadlı bölgələri çəltikçiliyin ocaqlarından olmuşdur. Tədqiqatçılar bütün Azərbaycan üzrə çəltik bitkisinin 50-dən çox növ və növ müxtəlifliyini müəyyənləşdirmişlər: ənərbu, akulə, sədri, çilənbəru, mazandarani, reyhani, campo, ağçilə, səyad, ağ-qılçiq, qaraqılçiq, sarıqılçiq və s. Özü də onların hər birinin özünəməxsus keyfiyyəti, dadı, ətri, yumşaqlığı, bərkliyi, artımı vardır (2, 62).

Qarabağ çəltiyi barədə Ə.Vəliyevin əsərləri də soruq verir: “Yazı deyilən düzdə buğda becərilir. Bunların hamısı ilə yanaşı Həkəri və Bərgüşad çaylarının sahillərində çəltik əkilir. Bizlərdə həmişə çayların düyüsü kimi şöhrət qazanmış düyünü gözümlə görəndən sonra büsbütün inandım ki, gəliri, xeyri cəhətcə çəltik buğdadən geri qalmır. Buradakı çəltiyin plovu adnan deyilir (16, 453).

Məlumatlara görə, ən dadlı, ləzzətli düyü yeməyi plov idi. Plov, əsasən, etnoqrafların dediyi kimi, əlamətdar günlərdə (10, 105), bayram və el şənliklərində, nişan-toy mərasimlərində bişirilirdi. Vaxtilə Azərbaycanda olmuş rus səyyahı İ.N.Berezin plovu Şərq mətbəxinin klassik xörəyi adlandırırdı (30, 114).

Etnoqrafik və ədəbiyyat materialları göstərir ki, bu və ya digər bölgələrdə həm də aş adı ilə məlum olan süzmə plovların bir neçə növü mövcud idi: qovurma – plov, döymə – döşəmli plov, qiymə – plov, tas – kabab plov, şilə – plov, çığırtma –plov (6, 167), turşu – qovurma plov, şüyüdlü – plov, lobya – çilov plov, səbzi – qovurma plov, cücə plov, balıq plov, əriştə – plov, kükü – plov, ləvəngi – plov və s. Ümumiyyətlə, tədqiqatçılar Azərbaycanda 50 – dən çox plov növünün varlığını və bu plovların üzərilərinə qoyulan xuruşdan (qaradan) asılı olaraq fərqli adlarla ifadə edildiklərini yazırlar (12, 29).

Ə.Vəliyevin əsərlərində əsasən paxla – plov, xuruşlu aş, cücə plov, qırxbuğum çilov və s. aş növləri barədə məlumat verilir. Məsələn: “Müş-künaz xörəyi süzür, çolpaları yarıb qazanın altına qoyur, düyüyə zəfəran vurur, kişimişi ağ cunaya büküb qazanın bir tərəfinə yerləşdirir, yağda dağ eləyib aşın üstünə tökür və tez – tez dəmini alırdı” (23, 303); “Hər axşam cücəli plov yeyib yatdıq” (18, 163); “Bəşir əminin arvadı çolpa – plov yerinə südlü plov bişirmişdi” (15, 47); “Məşədi, sənün üçün balaca qazançada qırxbuğum çilov bişirmişəm. Soyumamış ye ki, ağrın canından çıxsın” (23, 338) və s.

Yaşlı adamların dediyinə görə, əvvəllər çilov düyü, aş mənasında işlədilir. Bu plov növü qırxbuğum bitkisi ilə bişirilirdi. Belə ki, əvvəlcə düyü suda qaynadılar, bişənə yaxın isə ona qırxbuğum əlavə edilirdi. Sonra bu qatışıqlar süzülüb dəmə qoyulardı. Qırxbuğumdan həm təzə, həm də qurudulmuş halda istifadə olunurdu.

Informatorun məlumatına əsasən, böyük məclislər üçün aş bişirilərkən aşı aşışuzənə yox, çox vaxt xüsusi nazik qarğıdan hörülmüş çətənə ilə süzərdilər. Düyü əzilməsin, yəni diş-diş qalsın deyə çətənənin üzərinə cuna, yaxud ağ parça da salınardı.

Onu da deyək ki, irəlidə verilən sorayla təkcə plovun adı ilə tanış olmuruq, hətta çolpa-plovun bişirilmə qaydası və ona vurulan ədviyyat barədə də məlumatlanırıq.

Etnoqrafik materiallar göstərir ki, düyüdən bişirilən yeməklər içərisində şilə də mühüm yer tuturdu. Ən çox kasıb ailələrin yeməyi olan şilə barədə Ə.Vəliyevin əsərləri də məlumat verir. Məsələn: “Oturdum. Bərk yorulmuşdum. Şilə bişirmişdilər. Bir az yeyib tərlədim” (14, 175).

Azərbaycanın, xüsusilə də onun ayrılmaz tərkib hissəsi olan Qarabağın və onun ətrafında-respublikamızın indiki sərhədlərindən kənarda qalan bölgələrimizin əlverişli-təbii coğrafi şəraitə malikliyi burada yabani və təbii bitkilərin yetişməsinə şərtləndirmişdir. Bu bitkilər əhalinin qida rasionunda mühüm yer tutmuşdur. Mövcud fikir Ə.Vəliyevin əsərlərindəki məlumatlarla da təsdiqlənir. Məsələn: “Qara pirin başında bir dəstə qız – gəlin pencər yığdı... Xatirimdə ikən, bir şeyi də deyim ki, üç ay yaz, bir ay yayda camaatımız çoxlu pencər yeyərdi. Körpə gicitikanla quzuqulağını bir yerə qatıb duzla ovmaq, lavaşın arasına qoyub dürməkləməyin ləzzəti hələ də damağımdan getməyib. Qoyunqulaqlı ayran aş, yarpızlı dovğa,

şomulu kətə, qırxbuğumlu plov, əvəlikli çəkmə” (14, 25); “Qaratikanlı düzənliklərində müxtəlif pencər oyanıb baş qaldırmışdı. Gicitikan, unluca, şah pencəri, qırxbuğum, təcə, qoyun qulağı, həməm köməci hər yerdə bitmişdi... sisyanlıların uşaqları səhər – səhər kövşənə gedir, ətək - ətək göyərti yığıb gətirir, həm qaynadıb soyutma bişirir, həm də sacda kətə salıb ləzzətlə yeyirdilər” (16, 144); “Qala yeri deyilən uzun və enli təpənin üstünə çıxıb Bazarçayına baxdıq. “Tənəzzül” dağının başına toplaşmış buludları nəzərdən keçirdik. Gicitikanlıdan baldırqan içi yedik. Çuxur bağdakı qayalıqların arasından quzuqulağı tapıb yedik” (15, 176) və ya: “Kəndimiz meşənin ətəyindədir. Gedib gəldikcə yolun qıraqlarına baxıram. Sağda və solda o qədər ot, pencər bitir ki, gözünü çəkmək istəmirsən, bağayarpağı cağıqa, dəvədabanı xımıya, qıyaq, sappıca, quşəppəyi yemliyə qarışır” (15, 186). Adıçəkilən bu yeməli yabani bitkilərin əksəriyyətini qaynatmaqla acı suyunu çıxarıb sıxma edər, yağ – soğanda qovuraraq sarımsaqlı qatıqla yeyər, bəzisini isə qurudaraq qış üçün saxlayardılar. Qış üçün saxlanılan bəzi bitkilər barədə Ə.Vəliyevin əsərində də danışılır: “Aqibəti xeyir” dərəsində təbiətin yetirdiyi nemətlərdən cacıq, çəşir, şoşan ən çox yeyilən, şoraba qoyulub qışa saxlanılan bitkilərdəndir” (17, 372).

Ə.Vəliyevin əsərlərində mərvəcə adlı yeməli yabani bitkidən və ondan hazırlanan cığırtmadan da danışılır: “Həmişə bu vədə (yazda - B.Ə.) “Quru qobuda” mərvəcə olardı. Gedək görək yenə varmı?- deyə Tutu sükutu pozdu, tapsaq, sənün üçün bir cığırtma bişirəcəyəm. Qönçə, heç bilirsən mərvəcə cığırtması necə dadlı olur? Amma görək ədviyyəni bir az artıq, yağını da çox eləyəsən. Yeməklə doymazsan” (24, 227).

Obrazların dili ilə dadlı yemək növlərindən olduğunu öyrəndiyimiz mərvəcə uzun çubuq şəklində olan göyərti idi. Onu qaynadıb suyunu süzür, qovurur və üstünə yumurta vuraraq yeyir, hətta turşusunu qoyurdular.

Ə.Vəliyevin yaradıcılığında rast gəlməsək də, etnoqrafik materiallar topladığımız zaman məlumatlandıq ki, Qarabağ əhalisinin yemək öynəsinə də kələcoş adlı bitkidən hazırlanan xörək də xüsusi yer tutmuşdur. Məlumatçının dediyinə əsasən, kələcoşu hazırlamaq üçün 1 baş soğanı yağda qovurur və ona ovulmuş kəklikotu, duz, həmçinin az miqdarda su və düyü əlavə olunaraq oda qoyulur. Bu qarışıqlar bişən zaman onun üstünə qatıq tökülür və bir neçə dəqiqədən sonra qazan odun üzərindən götürülür. Bununla da kələcoş istifadə üçün tam hazır olur.

Ədib, spesifik iyi və tamı olan kəklikotu haqqında da soraq verir və obrazın dili ilə deyir ki, təzə çiçəkləmiş kəklikotlara tamaşa elədim. Hamı kəklikotunu sevir. Körpə vaxtında arvadlar onu torbaya tökürlər, dəyəndə yığış qurudur, həm çay qoyur, həm də bişmişdə işlədirdilər (14, 27).

Onu da deyək ki, yeməli yabanı bitkilərlə bərabər, ədibin yaradıcılığında bostan-tərəvəz bitkilərindən (qarpız, yemiş, xiyar, soğan, və s.) də bəhs edilmişdir. Məsələn: "Təpənin bir üzü görünən bostandır. Buranın xiyarı gömgöy, qovunu bal dadır, qarpızı qan qırmızıdır. Kalış soğanla kəpək kartof uşaqların çox xoşladığı və yediyi nemətlərdəndir (28, 6).

Bələliklə, xalq yazıçısı Ə. Vəliyevin əsərlərində yer alan bitki mənşəli yeməklərin etnoqrafik tədqiqindən məlum olur ki, ədib xalqın təsərrüfat həyatını, məişət tərzini, qida rasionunu kifayət qədər bilmiş, onun bütün detallarını çox ustalıqla nəinki yazıçı, eyni zamanda təcrübəli bir etnoqraf kimi təsvir etməyi bacarmışdır. Əsərdəki materialların təhlili, sadalanan yeməklərin çeşidi bir daha onu göstərir ki, Azərbaycan xalqı özünəxas zəngin kulinariya mədəniyyətinə malik olmuşdur.

İSTİFADƏ OLUNMUŞ ƏDƏBİYYAT

1. Azərbaycan etnoqrafiyası. Üç cildə. II cild. Bakı: Şərq-Qərb, 2007, 384 s.
2. Babayev T.A. El ocaq başına yığışar. Bakı: Azərənşr, 1998, 204 s.
3. Bünyadov T.Ə., Ağayeva D.N. Azərbaycanda çörəkbişirmə qaydalarından: Qarabağ materialı əsasında // ATDM., III c. Bakı: Azərb. SSR EA – nın Nəşriyyatı, 1960, s. 28 – 34.
4. Bünyadov T.Ə. Azərbaycanda əkinçiliyin inkişafı tarixinə dair. Bakı: Azərb. SSR EA – nın Nəşriyyatı, 1964, 152 s.
5. Əliyev Ə.T. XIX – XX əsrin əvvəllərində azərbaycanlıların bitki mənşəli yeməkləri (Gürcüstan azərbaycanlılarının etnoqrafik materialları əsasında) // Azərbaycan MEA – nın Xəbərləri. Tarix, fəlsəfə və hüquq seriyası, №9, 2008, s. 93-105.
6. Həvilov H.A. Azərbaycan etnoqrafiyası. Bakı: Elm, 1991, 256 s.
7. İlkin Q. Bakı və bəkililər. Bakı: Nurlan, 2006, 384 s.
8. Kitabı – Dədə Qorqud. Bakı: Yazıçı, 1988, 265 s.+12 ş.
9. Quliyev Ş.A. Azərbaycanda çəltikçilik (tarixi – etnoqrafik tədqiqat). Bakı: Elm, 1977, 136 s.
10. Mustafayev A.N. Şirvanın maddi mədəniyyəti (tarixi – etnoqrafik tədqiqat). Bakı: Elm, 1977, 116 s.
11. Rəhimov S. Xalq şairi // Qalacaqdır dünyada... S.Vurğun haqqında xatirələr. Bakı: Azərənşr, 1973, s. 16-23.

12. Vəliyev F.İ. XIX – XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanın maddi mədəniyyəti (yeməklər və içkilər). Bakı: Azərənşr, 2005, 112 s. (+ 20 s. ş.).
13. Vəliyev F.İ., Əfəndiyev R.N. Səməd Vurğun və Azərbaycan etnoqrafiyası. Bakı: Çinar – Çap, 2006, 203 s.
14. Vəliyev Ə. Budağın xatirələri. Bakı: Gənclik, 1974, 646 s.
15. Vəliyev Ə. Samovar tüstülənir (povest və hekayələr). Bakı: Gənclik, 1971, 331 s.
16. Vəliyev Ə. Qarabağda qalan izlər (roman). Bakı: Gənclik, 1977, 332 s.
17. Vəliyev Ə. Zamanın ulduzları. Bakı: Azərənşr, 1976, 454 s.
18. Vəliyev Ə. Zəngəzur qartalları. Bakı: Gənclik, 1970, 281 s.
19. Vəliyev Ə. Anaqız (hekayələr). Bakı: Azərənşr, 1965, 334 s.
20. Vəliyev Ə. Qəhrəman (roman). Üç hissədə. İşlənmiş ikinci variant. Bakı: Azərənşr, 1954, 373 s.
21. Vəliyev Ə. Bir cüt tarlan (povestlər). Bakı: Gənclik, 1968, 314 s.
22. Vəliyev Ə. Narahat adam (roman). Bakı: Gənclik, 1978, 311 s.
23. Vəliyev Ə. Əsərləri. Altı cildə. V cild. Bakı: Azərənşr, 1970, 537 s.
24. Vəliyev Ə. Əsərləri. Altı cildə. VI cild. Bakı: 1971, 471 s.
25. Vəliyev Ə. Bağbanın şikayəti (hekayələr), II c. Bakı: Azərənşr, 1968, 534 s.
26. Vəliyev Ə. Hekayələr. Bakı: Azərbaycan Uşaq və Gənclik Ədəbiyyatı Nəşriyyatı, 1950, 203 s.
27. Vəliyev Ə. Əsərləri. İki cildə. I cild. Bakı: Azərənşr, 1957, 541 s.
28. Vəliyev Ə. Əsərləri. Altı cildə. III cild. Bakı: Azərənşr, 1969, 455 s.
29. Ахмедова В.А. Традиционное хлебопечение в Азербайджане. Баку: Маариф, 1997, 140 с.
30. Березин И.Н. Путешествие по Дагестану и Закавказью. 2-ое издание, часть III. Казан: Университетской типографии, 1850, 128 с.
31. Велиев Ф.И. Материальная культура западной зоны Азербайджана в XIX – начале XX в. Баку: Элм, 1996, 166 с.
32. Каракашлы К.Т. Материальная культура азербайджанцев северо – восточной и центральной зоны Малого Кавказа. Баку: Изд – во АН Азерб. ССР, 1964, 283 с.
33. Этнография каракалпаков XIX – начало XX века (материалы и исследования). Ташкент: Изд – во «Фан», 1980, 203 с.

DESCRIPTION OF VEGETERIAN DISHES IN THE WORKS OF THE PEOPLES WRITER ALI VALIYEV SUMMARY

The article is devoted to the ethnographic study of vegetarian dishes, described in the works of the Peoples Writer A.Valiyev. The writers work in this direction for the first time is involved in research. The article provides extensive information on the varieties of plant dishes (bread, confectionery, kinds of pilal), rules of preparation, their

ingredients and their comparative analysis with ethnographic materials. The article also informs about dishes prepared from edible wild plants, and emphasizes that he described the lifestyle of our people, not only as a writer, but also as an ethnographer.

This article, based on rich literature and ethnographic materials, talks about the mills existed in Karabakh region, as well as the installation of these devices and the people who participated in their work.

ОПИСАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОЙ ПИЩИ В ПРОИЗВЕДЕНИЯХ АЗЕРБАЙДЖАНСКОГО ПИСАТЕЛЯ АЛИ ВЕЛИЕВА РЕЗЮМЕ

Статья посвящена этнографическому исследованию творчества народного писателя А.Велиева, в частности, изучению вопроса пристрастия населения к растительной пище. Следует отметить, что впервые творчество народного писателя рассматривается в этом направлении. В статье изучены продукты растительного происхождения (хлеб, рисовые сорта и т.д.), описаны способы приготовления блюд из них и их составы, проведен сравнительный анализ ассортимента растительной пищи, описанных в творчестве литератора, с этнографическими данными. Здесь также говорится о еде, приготовленной из диких видов растений, в целом, о хозяйственной культуре нашего народа. В статье также отмечается, что писателю удалось воссоздать не только картину быта людей, но и рассмотреть эту проблему с точки зрения этнографической науки.

На основе богатейшего литературного и этнографического материала в статье рассмотрены мельницы, имевшие широкое распространение в Гарабаге, затронуты вопросы техники сооружения таких мукомольней, о труде людей, непосредственно занимающихся созданием и эксплуатацией их.