

ОЗАРБАЙЖОННИНГ МАДАНИЙ МЕРОСИ

КУЛЬТУРНОЕ НАСЛЕДИЕ АЗЕРБАЙДЖАНА

**«Kamalak-PRESS» нашриёти
Тошкент – 2016**

Лойиха раҳбари:	Ҳусейн Қулиев Озарбайжон Республикасининг Ўзбекистон Республикасидаги элчиси
Тузувчи ва гоя муаллифи:	Самир Аббосов
Таҳририят таркиби:	Анар Мамедов Салама Фаталиева Кифаят Пирмамедова
Маслаҳатчи:	Усмон Қўчкор
Руководитель проекта:	Гусейн Гулиев Посол Азербайжанской Республики в Республике Узбекистан
Составитель и автор идеи	Самир Аббасов
Состав редакции:	Анар Мамедов Салама Фоталиева Кифаят Пирмамедова
Консультант:	Усман Кучкар

*Бу тўплам Озарбайжон Республикасининг Ўзбекистондаги элчихона-
си хузуридаги Ҳайдар Алиев номидаги Озарбайжон Маданият Маркази
лойиҳаси асосида чоп этилди.*

ISBN 978-9943-4375-1-7

© С.Аббосов
«Kamalak-PRESS», 2016

СЎЗБОШИ

Тарихий изланишлар шуни тасдиқлайдики, Озарбайжон инсоният цивилизацияси илк пайдо бўлган худудда жойлашган. Атроф муҳитнинг табиий географик ва зарур ҳаётий шароитлари шуни кўрсатадики, бу жойлар инсониятнинг илк бешикларидан бири сифатида тарихдан жой олган.

Археологик изланишлар натижасида шу нарса маълум бўлдики, ушбу жойларда қадимдан яшаб келаётган аҳоли жуда катта ва бой тарихга эга. Топилган археологик ашёлар бу ерда яшаган аجدодларимиз нодир ва бебаҳо санъат намуналарини яратганликларидан далолат беради. Бу ёдгорликлар ушбу халқнинг тарихи, маданияти ва тараққиётини кўрсатувчи далиллардир.

Шуниси эътиборлики, Озарбайжон худудида бундай ёдгорликлар сони жуда кўп бўлиб, уларнинг ёши бир неча асрларни ташкил қилади. Шунинг учун мамлакатга ташриф буюрган европалик саёҳатчилар Озарбайжон маданий мероси намуналари, ёдгорликлари, анъаналарига бўлган завқини яшира олмайдилар ва улар буни ўз асарларида кўп бора таъкидлашган.

Башарият маданиятининг ажралмас қисми ҳисобланган моддий, маънавий меросни кўриқлаш халқаро аҳамиятга эга бўлиб, бугунги кунда уларни асраб-авайлаш асосий мақсад ҳисобланади.

Озарбайжон давлати олиб бораётган халқчил ижтимоий сиёсат натижасида мавжуд тарихий, диний ва маданий ёдгорликлар аниқланиб, уларни асраш бўйича йирик ва мақсадга йўналтирилган лойиҳалар татбиқ этиб келинмоқда. Халқимизнинг анъанавий бойлигини сақлаб қолиш ва уни келажак авлодга етказиб бериш бўйича махсус фонд ташкил қилинган бўлиб, худудий, маҳаллий ва халқаро лойиҳалари унинг фаолият дастури ҳисобланади.

Жаҳон ҳамжамияти ёдгорликларининг халқаро ҳимояси ҳақида гап кетганда, арман бузғунчилиги Озарбайжоннинг моддий, маданият намуналарини йўқ қилиб келаётганини айтиб ўтмоқ жоиздир.

Халқаро минбарлардан бир неча маротаба тарихий ёдгорликларини вайрон этишни тўхтатиш тўғрисида талаблар билдирилди, аммо арманилар халқаро қонунларга риоя этмай келишмоқда.

Шуша шаҳри – Озарбайжон маданияти бешиги бўлиб, осмон остидаги музей номини олган. Бу шаҳар 1992 йилнинг 8 май куни Арманистон қуролли кучлари томонидан босиб олинди, халқимизнинг қадимги ва буюк мусиқа бешиги ҳисобланган бу шаҳарда моддий маданий намуналар ҳамда Шуша тарихий меъморий кўриқхонаси яқсон ва талон-торож қилинди. «Отиб ташланган ёдгорликлар садоси»ни халқаро ҳамжамият эшитмади ҳам. Ўтган асрнинг 90-йилларининг ўзидагина куч ишлатиш натижасида, Озарбайжон ҳудудининг Тоғли Қорабоғ ва етти ёндош туманида 13 та жаҳон миқёсидаги ва 292 та мамалакат аҳамиятига эга бўлган музейлар, 23 та парк, монументал ёдгорликлари, безак санъати, тарихий ва маданий ёдгорликларнинг 15 та амалий санъат намуналари йўқ қилинди ва бу далиллар халқаро жамиятларнинг расмий ҳужжатларида қайд этилди. Бу рўйхатга бошқа туманлардаги яқсон қилинган ёдгорлик ва ибодатхоналарни қўшиш жоиз. Арманиларнинг ноҳақ сиёсати натижасида, Озарбайжоннинг Агдам шаҳрида жойлашган ва собиқ шўро даврида дунёда ягона ҳисобланган «Нон музейи» яқсон қилинди, бундан ташқари Калбажар шаҳридаги 13 мингдан ортиқ экспонатлар ва Лочин шаҳрининг тарихий ўлкашунослик музейи йўқ қилиб ташланди.

Тарихни ўз хотирасида сақлаб қолган ёдгорликлар моддий маданият намуналари ҳисобланади. Шу сабабли уларни ҳимоя қилиш ва келажак авлодга етказиш энг муҳим вазифалардан биридир.

1983 йилда ЮНЕСКО Ёдгорликларни Асраш Халқаро Ассамблеясида моддий маданият намуналари ва тарихий ҳудудларни асрашга алоҳида аҳамият бериш лозимлиги таъкидланди.

Ўқувчилар эътиборига ҳавола этилаётган мазкур китобда, тарихий ёдгорликлар билан бир қаторда, Озарбайжон мусиқа асбоблари ҳақида илк бор маълумотлар келтирилган. Ҳозирги

пайтда кенг қўлланиладиган, шунингдек, мусиқа тарихига кирган мусиқа асбоблари кенг ёритилган.

Озарбайжон жаҳоннинг энг қадимий маданият марказларидан бири ҳисобланиши бежиз эмас.

Қаволтош – дунёдаги энг қадимий ва ноёб асбобдир. Унда акс этган расмлар жуда кўхна бўлиб, 10 минглаб йилларни ўз ичига олади. Бу Озарбайжон маданиятининг қадимийлигидан далолат беради.

Озарбайжонда жойлашган ва энг қадимги яшаш жойи ҳисобланган Кўбустон тошларига ўйилган расмлар ёнида «жарангдор тош-қавол» жойлашган бўлиб, аждодларимиз уни зарбли асбоб сифатида ишлатиб келишган. Озарбайжонликлар истиқомат қиладиган барча ҳудудларда, шу жумладан Озарбайжоннинг тарихий ўлкалари – Қорабоғда ўтказилган археологик қазиш ишлари давомида топилган буюмларда турли хил мусиқа асбоблари кўриниши акс эттирилган, бу юрт санъатининг қадим тарихга бориб тақалишини яна бир бор исботлайди.

Озарбайжон энг қадимги даврлардан ҳозиргача эътибор марказида бўлиб келган, ўз маданияти, мусиқаси, анъаналари, миллий таомлари билан бугун жаҳонни қизиқтириб келган ўлкадир.

Миллий таомларимизни ўрганиб келаётганлар шуни таъкидлашадики, Озарбайжон миллий таомлари тарихи бу халқнинг тарихи каби қадимийдир. Озарбайжон таомлари ўзига хос ва хилма-хил бўлиб, ўз тарихий илдизлари ва тайёрланиши билан бошқа халқлар таомларидан биров фарқланади.

Озарбайжон ошхонасида нон ва ширинликларнинг хилма-хил турлари мавжуд, бугунги кунда ҳам улар ўзининг лаззати билан одамларни ҳайратга солиб, дастурхон беазаги бўлиб келмоқда.

Моддий маданий бойликлар, номоддий ёдгорлик намуналари жаҳон ҳамжамияти эътибори марказида бўлиб, улар мунтазам равишда ўрганиб келинмоқда.

Озарбайжон маданиятининг айрим моддий ёдгорликлари инсониятнинг юқори кадриятлари сифатида ЮНЕСКО томонидан қўриқлаб келинмоқда.

БМТнинг илм-фан, таълим ва маданият соҳасидаги обрў-

ли ташкилоти ҳисобланган ЮНЕСКО билан алоқалар кенгаймоқда. Ушбу алоқаларни ривожланишига катта таъсир кўрсатган Озарбайжоннинг биринчи хоними, Ҳайдар Алиев фонди президенти, ЮНЕСКО ва ИСЕСКО эркин элчиси Меҳрибон хоним Алиеванинг ўрни бекиёсдир.

ЮНЕСКО – жаҳон ёдгорликлари рўйхатига кирувчи, Озарбайжон моддий ва номоддий ёдгорликлари намуналари – гиламларимиз, муғом ва ошиқларимиз санъати, Наврўз байрами, бош рўмоли – келагайи, мусиқа асбоби – тор – Озарбайжон халқи ва ўлкасининг руҳи ҳисобланиб, одамлар юрагини жунбушга келтиради.

Қорабоғ отларида ўйналадиган чавгон ўйини халқимиз қадимги анъаналарга эга эканлигини яна бир бор исботлайди.

Моддий маданиятимиз намунаси Ичеришеҳер – нафақат Озарбайжонда юқори баҳоланган тарихий ёдгорлик бўлиб, шунингдек, умумбашарий қимматга эга. Бу Ичеришеҳер Қиз қалъаси ва Ширвоншоҳлар қасрлари мажмуаси билан бирга ЮНЕСКОнинг Бутун Умумжаҳон Моддий ёдгорликлари рўйхатига киритилганлиги билан ўз исботини топади.

Хукмингизга ҳавола қилинаётган ушбу мажмуа Озарбайжон маданияти ва номоддий ёдгорликлари ҳақида ғоят қизиқарли маълумотлар беришига ишонамиз.

Мазкур китоб ҳақидаги фикр ва таклифларингизни мамнуният билан қабул қиламиз.

Ҳусейн Қулиев,

*Озарбайжон Республикасининг
Ўзбекистон Республикасидаги элчиси*

Самир Аббосов,

*Озарбайжон Республикасининг
Ўзбекистондаги элчихонаси
қошидаги Ҳайдар Алиев номидаги
Озарбайжон Маданият Маркази раҳбари*

ЮНЕСКОНИНГ ОЗАРБАЙЖОНДАГИ УМУМЖАҲОН ЁДГОРЛИКЛАРИ



Ичеришеҳер – осмон остидаги музей – бизнинг миллий маданий бойлигимиз ва ҳар бир озарбайжонликнинг фахридир.

Бу қадимий макон ўзида юзлаб тарихий ёдгорликларни мужассам этган бўлиб, шу билан бир қаторда жаҳон цивилизациясининг маркази ҳисобланади. У Озарбайжон халқининг қадимги анъаналарига суянган ҳолда барпо этилган давлатчилик рамзи бўлиб, қадимда буюк Ширвоншоҳларнинг пойтахти бўлган.

Ичеришеҳер – Боку марказидаги қалъа деворлари ортидаги қадимги шаҳар, ўзига хос инфратузилмали тирик тарихдир.

Халқ орасида «Гала» ёки шунчаки «Қадим шаҳар» (Гадим шеҳер) деб аталадиган Ичеришеҳер Боқунинг тарихий даҳаси, шунингдек, тарихий меъморий кўкриқхонадир. Боқунинг энг қадимги қисми бўлмиш Ичеришеҳер қалъа деворлари билан ўралган ва яхши сақланиб қолган. 221 м² майдонлик кўриқхона ҳудудида 1300 дан зиёд оила истиқомат қилади.

Кўриқхона худудида бронза асри давридан бошлаб одамлар яшаб келади. Археологик текширувлар натижасида, VIII–IX асрлардан бошлаб Ичеришеҳер худудида аҳоли зич жойлашганлиги ва бу ерда ҳунармандчилик ва савдо ривожланганлиги аниқланади. XV асрда Ширвоншоҳларнинг саройи Шомоҳидан Бокуга кўчирилганида, Ичеришеҳер ҳаётида «олтин» даври бошланди.

1748 –1806 йилларда Боку ва унинг маркази Ичеришеҳер Боку хонлиги пойтахтига айланди. 1806 йилда Боку руслар томонидан босиб олинганидан кейин ва нефть соҳасидаги ривожланишлар натижасида (XIX аср охири ва XX аср бошлари) шаҳарни кенгайтириш ва ривожлантириш жараёни бошланди, одамлар Ичеришеҳер ташқарисида ҳам зич жойлаша бошлайдилар.



Ичеришеҳерда жойлашган машҳур меъморий ёдгорликлар Қиз Қалъаси (Гиз галаси) ва Ширвоншоҳлар қасрлари мажмуаси Озарбайжон меъморчилиги дурдоналари ҳисобланади. Кўриқхона худудида ўнлаб тарихий меъморий ёдгорликлар –

масчитлар, карвонсаройлар, хаммомлар, уйлар мавжуд, бундан ташқари бу ерда бир нечта музейлар, элчихоналар, меҳмонхоналар, савдо объектлари, кафе ва ресторанлар ҳам мавжуд.

1977 йилда Ичеришеҳер тарихий меъморий кўриқхона деб эълон қилинди. 2000 йилда эса Ширвоншоҳлар саройлари мажмуаси Қиз қалъаси билан бирга ЮНЕСКОнинг жаҳон мероси рўйхатига киритилди.

Ҳозирги вақтда худди ўрта асрлар каби Ичеришеҳерда учта асосий кўча мавжуд: Буюкқалъа, Кичикқалъа (халқ орасида Сарай йолу деб номланади) ва Асеф Зейналли (халқ орасида – Минарели ёки Карван йолу деб номланади).

Буюкқалъа кўчаси Гала майдонидаги Шомоҳи дарвоза томонидан бошланади. Ўрта асрларда бу майдонда турли хил байрамлар, савдолар ўтказилиб келинган. Буюк Ипак Йўлининг

карвонлари ва асосий ҳаракатлар шу ердан (ҳозирда Гулла, А.Зейналли, В.Мамедов кўчалари)дан ўтган ва Ичеришеҳерни икки қисмга – тепа ва пастки қисмларга ажратган.

Пастки қисми кўчалари доим гавжум бўлган, бу ерда доим савдо яхши бўлган. Бу жойлар Каспий денгизи соҳилларида бўлиб, у ерда балиқчилар, қайиқчилар ва кема эгалари яшаган. Ширвоншоҳлар саройлари олдидаги тепа қисмида шаҳарнинг бадавлат инсонлари истиқомат қилган.

Кичик Қалъа кўчаси Салянийлар дарвозасидан бошланиб, шимоли-ғарбий йўналишда қалъа деворлари бўйлаб чўзилиб Шомохи дарвозалари томон етаклайди.

1806 йилда Боку хонлигининг Чор Россияси томонидан босиб олинишидан сўнг, Қалъа кўчасининг шимоли-ғарбий қисмида рус зобитлари учун казарма қурилган, кейинроқ бу жойларга аҳоли кўчиб келган. Бу кўчада сув омбори, тўртбурчакли донжон, ҳаммомчилар даҳаси, Оға Микоил ҳаммоми, қалъа девори бўйлаб ер ости йўли, Жума масчити ва кўпгина бошқа кизиқарли жойлар мавжуд.

Асаф Зейналли кўчаси Мўлтони ва Бухоро карвонсаройлари -дан бошланади, Буюк ва Кичик карвонсаройларидан ўтади. Бу кўчада илгари кўпгина савдо расталари жойлашган. Бу ерда Қиз қалъаси, Мактаб масчити, Ашур масчити, Жумамасчити, Шайх Иброҳим масчити, Авлиё Варфоломей кўчаси, Бозор майдони ва кўпгина тарихий меъморий обидалар жойлашган. Бу уч катта кўчада кўплаб кичик кўча, муюлиш ва берк кўчалар жойлашган.

Ширвоншоҳлар саройи – Озарбайжон пойтахти Бокуда жойлашган Ширвоншоҳларнинг қадимий саройидир.

Саройдан ташқари бу мажмуага девонхона, Ширвоншоҳ мақбараси, 1441 йилги сарой масчитининг минораси, сарой олими Саид Яхё Бакувий мақбараси, ҳаммом кирган. Сарой мажмуаси XIII асрдан XVI асргача қурилган. Айрим бинолар, шу жумладан сарой ҳам XV аср бошларидан Ширвоншоҳ I Халилулла даврида қурила бошланган. Сарой ўша даврда содир бўлган зилзила натижасида қайта қурилган. Маълум бўлишича, бу

зилзила натижасида Ширвоншоҳ I Халилулла оиласини йўқотади ва пойтахт Шомохидан Бокуга кўчиради. Асосий бинолар турли даврларда қурилган бўлиб, бутун мажмуа ягона санъат асарини акс эттиради. Ширвон – Абшерон мажмуаси меъморчилиги меъморчилик мактабининг қадимги анъаналари асосида қурилган.

Аниқ тўртбурчак шакллар ва кўп тимсолли меъморчилик ёдгорликларини барпо этиб, ўймакор усталар деворларни турли безаклар билан безатишган ва бу сарой қурувчилари ўймакорлик санъатини юқори даражада эгаллаганликларини билдиради. Ҳар бир меъмор, анъана ва бадиий диди туфайли, ўз устозлари билимини эгаллаб, ривожлантириб, уни янада бойитган.

Турли даврга мансуб иншоотлар, ўлчамлар бирлиги, асосий меъморий шакллар бўйича куб шаклидаги бинолар билан боғлиқ бўлиб, гумбаз ва порталлар билан ҳамоҳангдир.

1964 йилда сарой мажмуаси музей кўриқхона деб эълон қилинди ва давлат ҳимоясига олинди.

2000 йилда Боку шаҳрининг қалъа деворлари билан ўралган, ўзига хос, меъморий ва маданий мажмуаси бўлмиш тарихий қисми, Ичеришеҳер ва Қиз қалъаси ЮНЕСКОнинг жаҳон мероси рўйхатига киритилди. Бугунги кунда Ширвоншоҳлар саройи Озарбайжон дурдонаси ҳисобланади.

«Қиз қалъаси» – Боку шаҳри ҳамда Абшероннинг энг юксак ва сирли меъморий ёдгорлигидир. Қалъа – тарихий ёдгорлик бўлиб, денгиз парки (бульвар) яқинидаги қалъа деворларининг жануби-шарқий қисмида (Ичеришеҳер) жойлашган. Қалъа кўринишидаги бу ноёб обида кўпгина очилмаган тарихий меъморий муаммоларга эга. Баландлиги 28 метр, биринчи қават диаметри 16,5 метр. Биринчи қават деворларининг қалинлиги 5 метрни ташкил этади. Қалъанинг ич қисми 8 қаватга бўлинган. Ҳар бир қават ўйилган тошлардан қурилган, гумбаз шаклидаги шифт билан қопланган. Қалъа 1964 йилдан бошлаб музей сифатида ишлаб келмоқда, 2000 йилда эса ЮНЕСКОнинг жаҳон меъроси рўйхатига киритилди.

Тошдан ясалган шифт том марказида тўғри ва вертикал йўналишда ўймалар мавжуд. 8-қават томидаги думалоқ ўймадан карасангиз биринчи қават полини кўрса бўлади. Ғарб томонда қалъага кириш мумкин бўлган ягона йўл мавжуд. Бу қўш эшик бўлиб, ер сатҳидан 2 метр баландда ва кенлиги 1,1 метр. Озарбайжон рамзи ҳисобланган Қиз қалъаси Озарбайжон пулларида бир неча бор акс эттирилган.

Сўнгги пайтларда Қиз қалъаси ва ёнидаги майдонда баҳор байрами Наврўзни нишонлаш одат тусга кирган.

«Қўбустон» давлат тарихий маданий қўриқхонаси – бу Озарбайжон худудида қўриқланадиган қўриқхона – археологик ёдгорликлар мажмуасидир. У пойтахт Бокудан 56 километр узоқликдаги Қўбустон қишлоғидаги Қоратоғ туманида жойлашган. Бу ерда музей иш юритади. Қўриқхонада асосан Мезолит (Ўрта тош асри) даврига мансуб ёдгорликлар мавжуд. Бу ғорлар, маъдан ва бошқалардир.

Қўбустоннинг келиб чиқиши ва номланиши масаласида олимлар турли фикрлар билдиради. Лекин кўпчилик унинг номи географик шароитлар топоними билан боғлиқ, деб ҳисоблайди. Шундай фикрларга қараганда, Қўбустон – бу ер кўчиши натижасида пайдо бўлган чуқурлик ва ғорлар, саёз дарёлар, чексиз қияликлар, саноксиз тепаликлар ўлкаси. Ҳеч қандай геометрик шаклга эга бўлмаган бундай тизимсиз жойда, оқаётган сув, шамол, ҳаво, зилзила ва тупроқ кўчиши натижасида катта табиий тартибсизлик кўзга ташланади.

Бу ўн йиллик ёки асрлар эмас, балки, миллионлаб йиллар мобайнида содир бўлган емирилишлар таъсирида пайдо бўлган. Қўбустон номининг келиб чиқишини айнан табиий шароитлар билан боғлиқ, деб тахмин қилинади.

Туркий тиллардаги «гобу», «қобу» сўзи «чуқурлик, бўшлиқ, яримсахро» маъносини билдиради. Қадимги қўбустонликлар очиқ ҳавода яшашган. Лекин кучли ёмғир ёки шамол пайтида улар ғорларга беркинишган, тош ва қоялар остида паноҳ топишган.

Бундай намуналардан бири Буюктош ва Кичиктош тоғлари жануби-шарқида жойлашган катта мажмуаси мисол бўла олади. Археологлар бу яшаш жойларини «Чардагзала» ва «Фейруз-1» деб номлашди. Бу мажмуа томлари шарқ томондан ерга ўтказилган катта текис қояни ташкил қилади. Мутахассислар тахминига кўра, бу жойларда яшаган одамлар уй ишларини томларда, яъни шу текис қоялар устида бажаришган. Бундай мажмуалардан бири «Етти гўзал» (Йедди гёзал) ғори бўлиб, Буюктош тоғи жанубий қиялигида жойлашган. Буюктош тоғининг 8-сонли қоясида ва бошқа айрим қояларда кемалар расми акс эттирилган. Бу кемалар учида порлаб турган куёш тасвири мевжуд. Қўбустонликлар кемаларда очик денгизга чиққанлиги шундан маълум бўлади. Бу кемалар расмлари қўбустонликлар Осиё ва Яқин Шарқ мамлакатлари билан савдо алоқалари олиб борганининг исботидир.

Буюктош тоғининг 258-сонли қоясида, чавандоз ўнг қўлида учишга тайёр лочин билан акс эттирилган. 45-рақамли қояда бўйни боғланган сигир акс эттирилган ва бу қўбустонликлар ёввойи ҳайвонларни ўргатганлигидан далолат беради.

Барча шундай расмлар қўбустонликлар ҳаёти ҳақидаги тошга ўйилган альбом варақларидир.

Қўбустон Озарбайжоннинг илк бадиий маданияти бешикларидандир. Шунингдек, қадимий рақс ва мусиқа маданияти шакланган ҳудудлардан биридир. Қўбустон расмлари орасида рақс удуми кўрсатилган расм алоҳида ўрин тутди. Бу рақсларнинг оммавий ижроси Озарбайжон турклари ўйнайдиган Ялли рақсини эслатади. Бу рақс қабилага эстетик завқ бағишлаб, ов пайтида ўлжани аниқ нишонга олишга кўмак берган.

«Қаволтош» – Буюктош ва Жингиртоғ тоғларидаги тошли мусиқа асбоби «Гавалдаш». Қўбустонликларнинг йирик мусиқа ихтироси сифатида танилган. Қабила аҳолиси учун найзанинг кашф этилиши моддий ҳаёт учун жуда зарур бўлса, Қаволтош зарбли мусиқа асбоби эса – эстетик завқ бағишлаб, мусиқа

маросимлари вақтида оммавий рақслар вақтида қўлланилган. Қадимги одамларнинг бўйи ҳам 2 метрга етган.

Жингиртоғ тоғининг Қаволтош асбоби қуйидагича тузилган: тепаликнинг қиялигидаги иккита катта текис тош устига учинчи тош қўйилган. Бу тош қолган икки тошга нисбатан анча текис. Бу тошлар орасида ва учинчи тош орасида очик жойлар қолган бўлиб, ғордан ўтадиган ҳаво ва шамол шу тошлар орасидан ҳам ўтади.

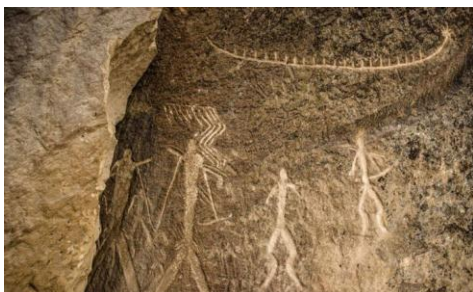
Буюктош тоғидаги Қаволтош асбоби шакл жиҳатидан бир оз фарқ қилади, лекин вазифаси бир хилдир. Қурилма жарликда жойлашган бўлиб, у ердан доим шамол эсиб туради. Қоядаги катта текис тош тагига бир томондан тошли вал қўйилган. Кичик тош билан бу текис тошларни урганингизда, улардан жарангли, ширали овоз таралади. Ушбу йирик мусиқа қурилмалари бугунги кунда ҳам ўз тузилиши ва ажойиб оҳанги билан кўриқхонага ташриф буюрган саёҳатчиларни ажаблантиради.

Буюктош тоғидаги «Ана зага» ва «Овчулар загаси» – бу баланд қоялар орасида жойлашган яшаш учун жой. Бу жойларни ихтиро қилган профессор Исҳоқ Жаъфарзода уларга шундай ном қўйган.

Жингиртоғ тоғидаги Язилтепа ҳам қадимда шундай жойлардан бири бўлган. Лекин бу жойлардаги ерлар юмшоқ бўлгани учун оқиб турган сув уларни ювиб кетган ва натижада қоялар чўкиб, бурунги кўринишини йўқотган.

Қўбустондаги 1972 йилги археологик қазилмалар натижа-сида ўн иккита одам суяклари топилган. Фейруз лагерида топилган, мезолитнинг сўнгги даврига мансуб қабр очилганида, одам бош суякларининг антропологик тузилиши ўрганилганда ва улар устида илмий текширув олиб борилганида, улар ҳозирги озарбайжонликларнинг аجدодлари бўлгани аниқланди.

ҚОЯГА ТУШИРИЛГАН РАСМЛАР



Фанда кўбустонликлар сўзлашган қадимги тил аниқланмаган, умуман олганда, улар сўзлашганми ўзи деган саволлар ҳам мавжуд. Аммо тошга туширилган расмлар орқали, қадимги одамлар ўзларининг ҳаётлари ҳақида

маълумот қолдиришган.

Минг йиллар давомида 1000 яқин тошга туширилган расмлар келажак авлодга мерос бўлиб қолди, 4-5 мингга яқин такрорланадиган ва бетакрор ҳайвонлар, одамлар, ҳаётий саргузаштлар, рақс ва ов лавҳалари тошга туширилган ва буларнинг барчаси қадимги бадиий мактаб санъатидир. Уй учун девор вазифасини ўтаган катта қояларда жуда кўп расмлар туширилган, айрим ҳолларда бу расмлар эскилари устидан чизилган.

Ҳайвон ва одамларнинг қоялардаги расмлари аввал уларнинг табиий катталигига мос қилиб тасвирланган, кейинчалик бу расмлар кичрайиб, ҳозирги кўринишга келган.

Узуқ-узуқ чизиқлар ёрдамида тасвирланган тана тузилиши катта маҳорат билан амалга оширилган. Санъатнинг қадимги усталари, чизиш учун катта иқтидор талаб этадиган марол каби ҳайвонларни қояларга тасвирлаганда, уларни қойилмақом қилиб чизишган. Кўбустон расмларидаги кўзга ташланадиган жиҳатлардан бири бу – овга чиққан одамларнинг оёқ мушаклари шишган, бошлари эса нисбатан кичик, юз тузилиши – кўз, бурун, оғзи эса кўрсатилмаган. Мутахассисларнинг фикрига кўра, бунга қадимги одамларнинг бу аъзоларни чиза олмаслиги сабаб бўлмайдди. Расм жиҳатдан улар бундан ҳам қийин бўлган расмларни тасвирлаб келишган. Қояларга туширилган расмларда қабилаларнинг ҳаётидан

лавҳалар тасвирланган. Тутиб олиш йўли билан амалга ошириладиган жамоавий ов найза ихтиро қилингандан сўнг шакл жиҳатдан ўзгарди, лекин узоқ вақт давомида жамоавийлигини йўқотмади. Бу найзалар ёрдамида жамоавий ов тасвирлангани Буюктош тоғидаги 45-сонли қоядаги расмдан кўриниб турибди. «Етти гўзал» қоясидаги расмлардан кўриниб турибдики, овда аёллар ҳам иштирок этган. Буюктош тоғидаги 126-сонли қоядаги расм катта қизиқиш уйғотади. Бу ерда эркак аёлни қўлидан тутиб уни қаергадир бошламоқчилиги, лекин аёл бунга қаршилиқ кўрсатаётгани акс эттирилган. Расмда иккалови ҳам ўрта ёшларда тасвирланган. 128-сонли қояда ҳам шундай кўриниш тасвирланган. Бу расмда эркак камон ва калтак билан қуролланган.

МУҒОМ

Муғом – Озарбайжон фольклор мусиқали композицияларидан бири ҳисобланади. У ўзида шеърият ва ўзига хос маҳаллий шаклдаги мусиқа импровизациясини уйғунлаштирган қийин санъат туридир.

Муғом бу модал тизим. Ғарбий шакллардан фарқли ўлароқ, «муғом» шакли фақатгина гамма билан эмас, балки

импровизация жараёнида ижрочи фойдаланадиган оғзаки ўтиб келадиган куй ва куй қисмлари билан боғлиқдир.

Муғом кўп қисмлардан ташкил топган мураккаб композиция ҳисобланади. Маълум бир муғом турини танлаш ва ижро этиш услуби ҳар бир маросим учун мос бўлиши керак. Ижродаги драматик ўгириш тезликни ошириш ва кульминацияга етказиш билан боғлиқ бўлиб, ижрочи ва тингловчи ўртасида шеърият ва мусиқавий алоқа ўрнатади.



Қорабоғ, Ширвон ва Боку худудларида 19-аср охири ва 20-аср бошларида муғом ижросининг уч асосий мактаби бўлган. Бу санъат билан айниқса, Шуша – Қорабоғ шахри шухрат қозонган.

Озарбайжон найли асбоби балабанда ижро этилган муғомнинг қисқа тўплами, жаҳон мусикасини намоёиш қилиш учун инсониятнинг ўзга маданий ютуқлари орасида Вояджернинг Олтин тасмаларига ёзилган бўлиб, у Вояджер космик кемасига қўйилган. Ўзининг узоқ ўтмиши даврида озарбайжонликлар қадимий мусика анъаналарини сақлаб қолишган. Муғом модал мусикаси тизимига мансуб бўлиб, форсий мусика анъаналаридан келиб чиққан бўлиши мумкин.

Ушбу мусиканинг матаётниклиги ҳамда шарқ мусикасида мавжуд бўлган муғом, мақом ва дастгоҳ атамалари туркий анъаналарда бир маънони, ўзбек мусикасида эса бошқа маънони билдириши маълум бўлди, мумтоз араб анъаналарида эса умуман бошқа маънони билдиради. Шундай қилиб, муғом бир маданиятда қатъий ўрнатилган куй тури билан боғлиқ бўлиб, бошқа маданиятда эса ритм ва у билан боғлиқ куй охирини билдириши мумкин. Учинчи маданиятда эса у товуш гаммасининг алоҳида турига кириши мумкин.

Жанрнинг ўзи ибодат ва онадан болага ўтиб борадиган алладан илдиз олган. Лекин бундан ташқари юзлаб куй турлари мавжуд бўлиб, улар асосан ҳарбий қўшиқларга ўхшашиб кетади.

16 – 17-асрларда муғом санъати сарой шароитларида фольклор мусикаси ривожланиши жараёнида ўтиб келган. Бу даврларда дастгоҳ муғом шакли ва тузилишини олади. Муғом ижросида янги ранглар ва жилвалар, таснифлар пайдо бўлди. Озарбайжон муғом усталари Фузулий, Ҳабибий ва Хатойи каби шоирларнинг аруз вазнида ёзилган ғазалларини ижро этишган. 19-асрда Озарбайжоннинг кўпгина худудларида мусика байрамлари ўтказилган ва бу байрамларда албатта муғом ижро этилган. 19-асрнинг машҳур француз олими Александр Дюма Шомохи маросимида иштирок этиб, бу саёҳати ҳақида ўз асарларида ёзганида муғом ижросидан қаттиқ таъсирга тушганини таъкидлаб ўтган. Озарбайжондаги бундай маросимларда Қорабоғ, Боку,

Табризлардан хонандалар иштирок этиб, турли ҳудудлардаги ижро анъаналарини кўшилиб кетишига сабабчи бўлишган.

20-аср бошларида, «Лайли ва Мажнун» номли биринчи миллий опера муаллифи, маҳаллий зиёлилар аъзоси Узейир Ҳожибеков, Озарбайжон фольклор мусиқа асослари асарида Озарбайжон муғомининг назарий асосларини таърифлаб берган. Фикрат Амиров муғом симфониясини тузиб, муғом ривожига катта ҳисса кўшишган.

Ҳожи Ҳусайнов муғомнинг оммалашуви ва Алим Қосимов, Оғахон Абдуллаев ва Қодир Рустамов каби истеъдодли муғом хонандаларининг камол топишига ҳисса кўшган асосий инсон ҳисобланади. 1985 йилда муғом ижро этадиган «Қорабоғ бул-буллари» ансамбли Озарбайжондаги Ағдам муғом мактабида фаолият юритган.

Ундан ташқари Озарбайжонда Ғарбий мумтоз мусиқа композиторлари ва мусиқачилари анъанаси бор. Узейир Ҳожибеков ўзининг «Лайли ва Мажнун»и билан муғом жанри операсини яратди. Фикрат Амиров (1922-1984) Шур, Курд Овшари ва Гулистон, Баёти Шероз номли симфоник муғомни яратган биринчи композитор ҳисобланади. Озарбайжон композиторлари ўзида муғом ва овропа анъанавий жанрларини мужассам қилган кўпгина асарлар яратишди. Булар орасидан Васиф Адигозалнинг «Қорабоғ шикастаси» муғом ораториясини мисол қилиш мумкин. Бундай асарлар албатта муғомнинг анъанавий шаклларида фарқ қилади, лекин муғом учун кўпгина идиомалар яратади. Мусиқачилар орасида таълим соҳасида мумтоз ва анъанавий мусиқа ўртасида қатъий тақсимланиш мавжуд.

Мусиқачилар бир консерваторияда таҳсил олган бўлса ҳам ижродаги ўзига хосликни сақлаб қолди.

«Нью-Йорк Таймс»нинг ёзишига қараганда, муғом ритм, вокал ва инструментал бўлган тўлиқ контраст бўлимларни қўллаган, бир монотон нота ёки рақс пайтида тўхтатиб турувчи симфоник узунлик комплекси ҳисобланади.

НАВРЎЗ



Наврўз (шунингдек, Новроуз, Нооруз, Науроз, Невруз ҳам учрайди) – Янги йил байрами ва янги баҳор бошланиши ҳисобланиб, 21-Март куни асосан туркий халқларда нишонланади. Оила ва жамиятда нишонландиган турли хил маросимлар, маданий маросимлар ва байрамлар

мавжуд. Анъанавий ўйинлар ўтказилади, махсус таомлар тайёрланади, табиатни мадҳ этувчи мусикали чиқишлар ва рақслар уюштирилиб, шеър-лар ва адабий асарлар ўқилади, ҳунармандчилик ва рассомлик намуналари (айниқса миниатюра санъати) намойиш этилади. Ушбу маданий маросим жараёнида тинчлик ва бирдамлик, иноқлик ва қўшничилик, маданий хилма хиллик ва инсон-параварлик, соғлом турмуш тарзи ва атроф оламнинг янгилиниши каби қадриятлари авлоддан авлодга етказилади. Аёллар маросимни бошқариб, ёшларга билим ўргатиш билан бундай маданий байрамларда муҳим ўрин эгаллайдилар. Бу байрам уни нишонлайдиган халқлар маданиятини ажралмас қисми, уларни яқинлаштириб турувчи омил ҳисобланади.

Наврўз қадимийлиги, кенг географик қамрови ва уни нишонлаш вақтидаги турли даврлари сабабли, номоддий маданий мероснинг хилма-хил хусусиятларини ўз ичига олади. У «Наврўзи Жамшид»ини англатган Эроннинг афсонавий шоҳи Жамшид ва шу каби афсоналарга асосланган кўпгина маданий шакл ва тасвирлардан ташкил топган.

Шунга ўхшаш афсона ҳинд мифологиясида ҳам мавжуддир, бундан ташқари «Бўзқурт» номли турк афсонасида, «Амоо Новроуз» Эрон афсонасида, Афғонистон ва Ўрта Осиё мамлакатлари афсоналарида Нанех Новроуз Амоо Новроузни кутади, лекин янги йил кириб келганида ухлаб қолади. Амоо Новроуз у ухлаб ётганида

келиб кетади. Бу воқеа ҳар йили такрорланаверади. Бу афсоналар эскиргандек туюлса ҳам, улар бугунги кунда маданиятимизда учраб туради. Эртақлар, эпик шеърлар, «Наврўз шеърлари» деб номланадиган мумтоз шеърлар билан бирга, бугунги кунда Наврўз маросимидан олдин ва кейин китоб, журнал, интернетда чоп этилган шоирлар ва радио, телевидениеда янграйдиган мусиқа: қадимги ва мумтоз Эрон мусикасида махсус куйлар ва кўшиқлар мавжуд бўлиб, улар «Наз-е Новроуз», «Йаад-е Новроуз», «Новроуз-е Хордак», «Новроуз-е Хара» и «Новроуз-е Саба» деб номланади. Усмонли турк империясида ҳам шунга ўхшаш куй ва мусикалар янграган. Бошқа Наврўзларда бу маросимга алоқадор кўпгина куй ва мусикалар мавжуд. «Наврўз», «Муборакбод», «Шоҳмойлар», «Сумалак», «Бойчечак», «Бинафша» каби фольклор ашулалалари Ўзбекистонда бугунги кунда ҳам машхур. Ҳозирда маҳаллий, миллий ва ҳатто миллатлараро концертларда куйланадиган Наврўз куй ва кўшиқлари мавжуд. Бундан ташқари «Мулла Мамажон» афғон кўшиғи жуда машхур бўлиб, Мозори Шарифда, Эрон, Тожикистонда ҳам куйланади.

Барча Наврўзларда маҳаллий ва анъанавий рақслар мавжуд бўлиб, улар этник гуруҳлар томонидан ижро этилади, Озарбайжон ва ўзбек рақслари керакли маромда ижро этилади ва маданий ҳамда лингвистик кўриниш махсус фольклор кўринишларига уйғунлашган. Булар орасида «Хан Бази» ва «Кусех Галин» Эронда, «Куса Куса Хани» Озарбайжон ва Туркияда ҳамда «Баҳор Хоним», «Наврўз бобо», «Дехқон бобо», «Насриддин» Ўзбекистонда, «Аспак бози» (масхарабоз), «Лаклак бози» Қирғизистонда, улоқ, отчопар, кўпкари, кураш, кўчқорлар, хўрозлар жанги ва бошқалар.

Тажриба, билим ва хунар, шунингдек, уй жиҳозларини янгилаш, болалар учун ўйинчоқлар ясаш, қимматли тош ва металлاردан ясалган заргарлик буюмлари, айниқса ёш келин-куёв учун безак маҳсулотлари байрам нишонлашнинг турли босқичларида қўлланилади. Умуман олганда, байрам маросимларида ушбу одатлар умумий қимматга ва бой маданий хилма-хиллик кўринишидаги ўзига хосликка эга.

Саналарни белгилаш асосан қадимий астрономик таълимот

асосида ҳисобланади. Ўрта асрларда йилнома асосан Абу Райҳон Беруний, Маҳмуд Кошғарий ва Умар Хайём каби машҳур олимлар томонидан тасдиқланган ва тўғриланган.

Ҳар бир оила ва жамиятда нишонланадиган кўпгина маросим, анъана ва маданий ҳодисалар мавжуд. Байрамнинг энг муҳим вазибаларидан бири бу оммавий йиғинлар бўлиб, у ерда маданий ал-машинув ва тадбирлар маросимларга қўшиб ўтказилади. Сув ва олов билан боғлиқ махсус оммавий маросимлар бунга мисол бўла олади.

Масалан, Эронда аҳоли «Чаршанбех Сури» ёки «Чаршанбех-е Оташ» деб номланадиган йилнинг сўнгги чоршанба куни, булоқ ёки олов устидан сакрашади. Озарбайжонда кетма-кет келадиган йилнинг сўнгги тўрт чоршанбаси машҳур бўлиб, улар «Чаршанбех Об (сув)», «Чаршанбех Бод (шамол)», «Чаршанбех Хок (ер)» ва «Чаршанбех Оташ (олов)» деб номланади, бу пайтда одамлар олов атрофида юриб, анъанавий қўшиқлар айтадилар ва ёхуд олов ёки сув атрофида рақсга тушадилар.

Курд ва зардўштар, Туркия ва Ўрта Осиё мамлакатлари халқлари орасида Наврўз арафасида олов билан боғлиқ маросимлар мавжуд. Масалан, Қирғизистон Республикасида одамлар қарзларини тўлайдилар, уйларини йиғиштирадилар, қўшнилари билан уришиб қолган бўлса ярашиб, уларни кечирадилар. Тўкин-сочинлик, ҳосилдорлик ва ёмғир тимсоли сифатида барча идишларни сут, қатик, буғдой ва баҳорги сув билан тўлдирадилар. Қариялар айтишларича, бу инсонлардан турли хил касалликлар ва омадсизликларни ҳайдайди.

Кўпгина қишлоқ ва қабилаларда йилнинг сўнгги чоршанбаси ва Наврўз арафасида уй бекалари ва қизлар уйлари яқиндаги чашма, булоқ ёки қудуқдан сув келтиришади.

Байрамнинг биринчи соатлари оила-оила бўлиб кексаларни, қўшниларни, ёрдамга муҳтож оилаларни ва ногиронларни йўқлаш билан бошланади. Меҳмондорчилик чоғида одамлар бир-бирига совғалар улашади, айниқса, ёш болалар ва келин-куёвларга совға улашиш одат бўлган. Байрам ўйин ва томошалар билан

давом этади, Эронда маҳаллий кураш, пойга, «Бандбози» (дорда юриш), Афғонистон ва Ўрта Осиё мамлакатларида чавандоз бузоқ бошини эслатадиган буюмни тутишга ҳаракат қиладиган «Буз каш» ўйини кенг тарқалган ва бу ўйинлар бир неча кун давом этади. Қирғизистон Республикасида ўтказиладиган ўйинлар ҳақида алоҳида тўхталиш керак: От Чарбиш (пойга), Қиз Кумай (отда қиз ортидан қувиш), Кок Нору ёки Улоқ Тартиш (эчки тутиш), Эниш (от устида кураш), Кураш (анъанавий кураш) ва Жамбу Атуу (отда кумуш бўлакка ўқ отиш) ва ўсмирлар ва болалар учун ўтказиладиган махсус ўйин «Ак Чолмок». Ўтганлар ҳақида ноз-неъматлар келтириб, уларнинг қабрларида шам қўйишади. Озарбайжонда Наврўз нишонлашнинг иккинчи куни эркаклар ўтганларнинг ҳақида дуо ўқийди ва бу «Оталар куни» деб номланади. Қозоғистонда байрам арафасида одамлар эшик олдига икита ёқилган шам олиб келади.

Иккита асосий ва муқаддас таом мавжуд бўлиб, биринчиси Наврўзда ёки унинг арафасида тушлик, иккинчиси Наврўзда пешин таоми. Таом қайнатилган гуруч ва сабзавот, товуқ гўшти, буғдой уграси ва балиқ каби масалликлардан иборат бўлиб, улар одамлар яшаётган ҳудудга қараб қўйилади.

Қирғизистонда байрам тушлигидан сўнг одамлар кўчага сайлга чиқиб байрамни нишонлайдилар. Кичик шаҳар ва қишлоқларда қурбонликка келтирилган буқадан Нооруз Кеджи ёки Чон Кеджи (шўрва) тайёрлаш учун махсус жойлар танланади. Бу қадимий таом гўшт, ёғ, гуруч, нўхот, арпа, буғдой, жўхори, сўли уни, тарик, картошка ва зираворлардан тайёрланади.

Шуни таъкидлаш жоизки, Қирғизистон Республикасида ярим муқаддас таомлар оилавий байрам тушликларида тортилиб, жамоавий маросимларда тортилмайди.

Байрамнинг энг муҳим нишонларидан бири бу дастурхон бўлиб, унга рамзий буюмларга мос таомлар қўйилади. Буюмлар тозалик, нур, тинчлик ва бойликни англатади. «Софрех» ёки Эронда «Софрех-йе ҳафт Син» деб номланадиган стол, поклик белгиси

сув, ёруғлик белгиси сифатида шам ёки фонус, ўсимликлар белгиси сифатида «Сабзех» ёки «кўкатлардан тайёрланган таом», Эронда «Саману», Қирғизистонда ва Ўзбекистонда «Сумалак», Туркменистонда «Самани», Тожикистонда «Сомолук»лардан тузилади.

Қирғизистон Республикасида Наврўз байрамини нишонлашнинг асосий анъаналаридан бири бу уйларини, одамларни ва мол-мулкни тозалаш учун уйларга қора арча ҳидини таратиш (Аластау) ёки «Адирашман» (игнабаргли дарахт билан), Эронда эса ёввойи рута билан таратиш одат бўлган.

Байрамнинг асосий элементлари мусиқа, рақс, оғзаки нутқ ҳамда адабиёт, ҳунармандчилик ва рассомчилик (асосан миниатюра санъати)дан ташкил топади. Турли хил ҳунармандлар ўз қўллари билан безаклар, болалар учун ўйинчоқлар ясаб беришади. Бу ўйинчоқлардаги безаклар, шеърятдаги асосий мазмун, мусиқа ва рақслардаги бадиий маъно, расмлардаги асосий мазмун Наврўз байрамида баҳорни келиши ва табиатнинг янгиланишини акс эттирган. Мисол учун, Қирғизистон Республикасида Акайн – кўча санъаткорларининг чиқишларида Янги йилни олқишлаш маъноси кўтарилган. Бундан ташқари акайнлар афсонавий воқеаларни кўрсатиб намоёишлар қўйишган. Шунингдек, Ўзбекистонда ҳам Наврўзни шарафлаш қўшиқлари фольклор санъаткорлар бахши, шоир ва дostonчилар репертуаридан ҳам жой олган. Наврўзга бағишланган айрим эпик афсоналар бизларнинг кунгача сақланиб қолган (Хоразм, Сурхондарё, Қашқадарё, Самарқанд). Анъанавий мусиқанинг ривожланишига диний маросим оҳанги ҳам ўзига хос ҳисса қўшган, булар Бухоронинг «Шашмақом», «Хоразм мақомлари» ва «Фарғона – Тошкент мақомлари» каби чолғу ва яккаҳон мақом циклини яратишга асос бўлган.

Қадриятлар

Наврўзда тинчлик ва бирдамлик, тотувлик ва қўшничилик каби улуғ қадриятлар илгари сурилган. Мисол учун, оқсоқоллар

уришган оилаларни яраштириб оилаларни сақлаб қолишган. Тожикистонда муносабатлари бузилган инсонлар оқсоқолларнинг насихатларисиз ўзлари ярашиб кетишган. Бу маданий маросимларда маданий хилма-хиллик ва инсонпарварлик, соғлом турмуш тарзи ва яшаш шароитини янглиш каби одатлар авлоддан-авлодга ўтиб келмоқда. Болалар ҳам Софреҳ, яъни тухумларини бўйаш ва безаш каби удумларда фаол қатнашиб келишган. Бу тухумлар совға сифатида болаларга тарқатилган. Такдим қилинган фильмда ҳам, бу шуни билдирадики, тухумларни бўйаш асосан болалар томонидан бажариладиган Наврўз байрамнинг гўзал бир удумидир. Совғалар (кўпинча янги кийимлар) асосан болаларга берилади. Бу тантаналар болаларнинг хотирасида муҳрланиб қолади ва улар ҳам кейинчалик бу анъаналарни давом эттириб, ўзларидан кейинги ёш авлодга ўтказадилар.

Наврўз байрамида табрик хатларини жўнатиш ҳам дўстликни мустаҳкамлайди. Бир-биридан узоқ ўлкаларда яшовчи инсонлар табрик мактубларини жўнатиб ўрталаридаги алоқаларини яқинлаштирадилар ва бу бир-бириникига меҳмонга, саёҳатга чиқишга ундайди. Наврўз байрамлари вақтида почта идораларида иш бошқа кунларга нисбатан жуда ҳам фаоллашади.

Аёлларнинг тутган ўрни

Аёллар маросимларни бошқариб, ёшларга анъана ва удумлар бўйича билимларини ўргатиб, ушбу маданий маросимда асосий ролни ўйнайдилар.

Улар маросимлардамуҳимаҳамиятқасбэтиб, айримҳолларда маросимни бошқарадиган: Саманини муқаддас таом сифатида тайёрлайдиган ягона инсон бўлиб қоладилар. Қирғизистон Республикасида аёллар Сомолока таомини Наврўздан ўн тўрт кун аввал тайёрлашга тушадилар, лекин Афғонистонда бу таомни Наврўз арафасида тайёрлашади. Бундан ташқари, улар «Сабзех» (ловиянинг яшил новдалари), Софреҳ, ширинликларни муқаддас белги сифатида тайёрлайдилар.

Маданий бирдамлик

Бу байрам маданиятнинг бир қисми бўлиб, маданий бирдамликни кучайтиради. Байрам нишонлаш чоғида ҳунармандлар ушбу маданиятнинг кенг йўналишларини ва маҳаллий, миллий ва ҳудудий маданиятни ўзида акс эттирувчи ва тарқатувчи бўғин ҳисобланади.

Наврўз маросими ва айниқса, маҳаллий анъанавий маросимлар турли давлатларда халқ учун миллий ва маҳаллий бирдамлик касб этади. Мисол учун, Наврўз байрами кунлари туғилган айрим болаларнинг исмини Наврўз ёки унга бошқа исм қўшиб «Наврўз+Али» (Наврўзали) деб қўйишади. Бунга исбот сифатида Техрондаги асосчиси ва эгаси номига қўйилган машҳур «Новроуз Хан Базар» бозорини мисол қилиб келтириш мумкин.

ОШИҚ САНЪАТИ

Озарбайжон ошиқ санъати мусиқа, шеърят ва ижро этиш маҳоратини бирлаштиради. Ошиқўзининг энг яхши намойишларида шоир, бастакор, кўшиқчи ва соз (миллий мусиқа асбоби) ижро-чиси, актёр – хикоячи,



айрим ҳолларда бир вақтнинг ўзида раққос бўлиб ҳам ижро этилади. Ошиқ санъати машҳур адабий мерос «Дада Қўрқут» китобини 1300 йил аввал яратган туркий ўзонлар санъати ва туркий оламда «ҳақ ошиғи» (ҳақиқат ошиқлари) деб номланадиган қадимги сўфий дарвишларнинг кучли ҳис-ҳаяжонлари асосида ташкил топган. Хотирада сақлаб қолинган ва устозлардан шогирдларга ўтиб келаётган Озарбайжон ошиқларининг мумтоз мероси 200 та кўшиқ, 150 га яқин достон (йирик адабий-мусиқали композиция), дунё бўйлаб кўпгина ҳаваскор ва профессионал созандаларни ўз ичига олади.

Бугунги кунга келиб Озарбайжон ошиқларининг умумий сони дунё бўйлаб уч минг кишини ташкил этади. Ошиқ тўйларда, дўстона кечаларда ва халқ тантанали маросимларида иштирок этади. 22-асрдан бошлаб улар концерт сахналарида, радио ва телевидениеда чиқишлар қилишади. 16-асрдан бошлаб Озарбайжон ошиқлари халқ тили, мусиқаси ва миллий ўзлик тарғиботчиси ва сақловчиси бўлиб келишмоқда.

Ошиқ санъати Озарбайжон тилида сўзлашувчи эллик миллион халқ учун миллий ва санъатни ифодаловчи энг оммалашган кўриниш бўлиши мумкин. Ошиқ «қўлида соз тутган ошиқ» озарбайжонликларнинг тимсоли ҳисобланади ва халқ маданиятининг асоси ва аҳамияти билан боғлиқдир. Асрлар мобайни-

да озарбайжонлар истикомат қиладиган барча ўлкаларда (Жанубий Кавказ, Эрон, Шарқий Туркия ва Доғистон) ўз ошиқлар гуруҳи ва ўз бадийи ва ижро анаънаи машҳур намояндалари бўлган мактаблар фаолият юритган. Бугунги кунда ошиқ санъати миллий бирдамлик ва Озарбайжоннинг ўзида ҳамда улар яшайдиган бошқа ўлкаларда миллий тил тарқатувчи ва сақловчи тимсол ҳисобланади. Ошиқ санъати турли хил тарихий қатламлар ва Озарбайжон санъатининг даврларини бир ягона маданий кўринишда шундай бирлаштирадики, бу инсонларда маданий ва тарихий бирдамлик ҳиссини уйғотади.

Ошиқ санъати машҳур адабий меърос «Деде Горгуд Китоби»ни 1300 йил аввал яратган туркий ўзонлар санъати ва туркий оламда «ҳаққ ашиқи» (ҳақиқат ошиқлари) деб номланадиган қадимги сўфий дарвишларнинг кучли ҳис-ҳаяжонлари мақсадга эга бўлган, лекин фақат 19-асрга келиб у бадийи ва эстетик тус олади.

Ошиқ санъати шеърият ва мусиқа, ҳикоячи, раққоснинг профессионал сифатлари ҳамда вокал ва ижро маҳоратлари каби турли хил бадийи соҳаларни ўз ичига олади. Бугунги кунда худди аввалгидагидек ошиқлар орасида ихтисослик туркумлари мавжуддир: улардан «Эл шоири ёки соз шоири» («халқ шоири ёки соз шоири»), бошқалари – шеърий ёки бастакорлик санъати билан созда ижро маҳоратини мужассамлаштирган «устод ошиқлар» (ошиқ усталари) машҳур бўлиб келмоқда. Шунингдек, малакавий ижро (куйлаш, соз чалиш, дoston айтиш, анжуманни олиб бориш) каби кўникмаларига эга бўлган ошиқ – ижрочилар ҳамда дунё ва мусиқа билимдонлари ҳисобланадиган ошиқлар мавжуд. 20-асрнинг иккинчи яримида, созда ижро техникасининг ривожланиши ва мураккабликнинг кўпайиши сабабли, ушбу асбобда чалиш, бугунги куннинг буюк созанда, ошиқлар чиқишлари учун мустақил майдон шаклланди.

Ошиқ санъатида томошада қўлланиладиган турли хил вилоятларнинг мусиқа анъанаси, жўрлик асбоблари, репертуар, ўтишлар акс этади. Турли хил Озарбайжон ошиқлар мактаби

нисбатан катта вилоятлар санъат соҳасида қуйидаги белгилар бўйича таснифланади: Ширвон (шарқий), Ганжабасар ва Бўрчалий (ғарбий) муҳит ҳамда Табриз, Қоратоғ, Урмиё, Занжон ва Савдаги Эрон (жанубий) Озарбайжонларининг бир қанча мактаб ва муҳитлари. Ўлкалардаги айрим фарқларга қарамадан Озарбайжон ошиқларининг мактаблари ягона миллий тил, шеърӣй ва мусиқа репертуар ҳамда Озарбайжон ошиқларининг ўзгармас белгиси – соз билан бирлашган ягона бадиий аңғанани шакллантиради. Айрим худудларда созга балабан, ноғора, қўшноғора ва қавол каби мусиқа асбоблари жўрлик қилиши мумкин.

Озарбайжон ошиқларининг мумтоз мероси бугунги кунда Озарбайжон ошиқлари репертуарининг амалдаги негизини шакллантирадиган 200 дан ортиқ қўшиқ, 150 достон (йирик адабий-мусикали композиция) ва 1500-2000 турли аңғанавий адабий кўринишдаги (гошма, гарайли, тажнис, дивани, мухаммас ва ҳ.к.) шеърлар ҳамда масал ва баёнларни ўз ичига олади. Ушбу мумтоз репертуар замонавий ошиқлар санъатида ҳамиша қўлланилади.

Ошиқларнинг ушбу мусиқа ва шеърӣй мероси оғзаки кўринишда яратилади, сақланади ва устоздан (устад) шогирдларга (шагирд)ларга ўргатилади. Бугунги кунда ушбу санъат расмий мусиқа маълумоти давлат тизими орқали ҳам ўргатилади.

Фольклор аңғаналаридан фарқли равишда, ушбу мерос аноним ҳисобланмайди. Озарбайжон тилининг зарҳал варақалари, Дирили Гурбоний (16-аср), Аббос Туфарғоний (17-аср), Ҳаста Қосим, Сари Ошиқ (17-18-аср), Абдалгулаби Валех (18-аср), Ҳусейн Шамкирли, Ошиқ Аласгар, Ҳусейн Бозалганий ва Мулла Жума (19-аср) асарлари ҳамда бошқа мумтоз ошиқларнинг шеърӣй мерослари билан бойитилган. Ошиқ санъати ёзма мумтоз адабиёти ва муғом санъати билан ҳамиша боғлиқ бўлган ва аңғанавий санъат бойитилишининг энг самарали ва аҳамиятли манбаларидан бири ҳисобланган.

Ошиқ санъати Озарбайжон жамиятидаги турли хил ижтимоий ва миллий гуруҳлар ва қўшни давлатлар ўртасидамулоқот кўприги

бўлиб хизмат қилган. Ошиқ тингловчиларининг ижтимоий тузилиши халқнинг барча ижтимоий қатламларини ўз ичига олади. Озарбайжонда истиқомат қилувчи курдлар, лезгинлар, толишлар, тотлар ва бошқа этник гуруҳлар кўпинча Озарбайжон ошиқларининг репертуарини ижро этишади ва ўзларининг анъанавий чолғу асбоблари создан фойдаланишади. Озарбайжон ошиқларининг шеър ва қўшиқлари Доғистон, Эрон, Грузия ва Туркменистонда оммалашган.

Бизнинг даврларгача сақланиб келган ошиқ санъати Озарбайжон халқлари бойликлари тизими ва алоҳида эътирофлари орасида баланд поғоналардан бирини эгаллаб келаётганлигини тасдиқлади. 16-асрдан бошлаб Озарбайжон ошиқлари санъати миллий тил, адабиёт, мусиқа ва миллий онгни ўзида акс эттирган ва сақлаган. Олинган маълумотларга қараганда, ушбу санъат миллий санъатнинг чуқур ва асл қатламларини ташкил этган, уни асраб қолиш, сўзсиз, Озарбайжон тарихини миллий ва тарихий илдизларини сақлаб қолиш учун хизмат қилади.

ГИЛАМЧИЛИК



Озарбайжон гиламлари анъанавий қўл тўқимачик иши бўлиб, тўртбурчак шаклда турли ўлчамларда, зич тузилишли ҳамда тукли ва туксиз, Озарбайжонни тавсифловчи нақшлар акс этган бўлади.

Гиламлар полни ёпиш ва безаш учун кенг қўлланилади. Улардан, шунингдек, уй жиҳозлари яратиш учун, сумка, от устига ёпинчик, пардалар, кийим ва ҳ.к. яратишда кенг қўлланилади.

Гилам жамиятнинг ҳар кунлик ҳаёти ва анъаналари билан чамбарчас боғлиқ бўлиб, унинг туган ўрни унинг дизайн ва безакларининг чуқур маъносида акс этади. Шу сабабли қизлар

гиламда ўтириб ниятлар қилишади ва Наврўзда (махаллий янги йил) анъанавий кўшиқлар куйлашади. Тиббий мақсадлар, тўй маросимлари, бола туғилганида, жаноза ёки намоз ўқиш учун махсус гиламлар тўқилади.

Гилам рангли жун, табиий ранглардаги ипак ёки пахта толали ипдан фойдаланиб, горизонтал ёки вертикал тўқув дастгоҳида тўқилади. Гилам тайёрлаш учун ёки жунсиз қоплам учун турли техникалардан фойдаланиб, тўқувчилар ипни асосий ип атрофида тугун қилиб боғлайдилар (ўраш ва арқок).

Озарбайжон гилами бу оилавий удум бўлиб, у авлоддан-авлодга тўқувчилик ҳунари орқали оғзаки ҳолатда ўтиб келади.

Озарбайжон Республикасида гиламларни қўлда тўқиш билан шуғулланадиган инсонлар, Кавказ, Кичик Осиё ва Ўрта Шарқда гилам тўқиш билан шуғулланадиган Озарбайжон жамиятлари каби, гиламни анъанавий маданият ва турмуш тарзининг ажралмас қисми, деб ҳисоблайдилар.

Бу ҳунар гилам тўқувчилик билан шуғулланадиган куйидаги махсус Озарбайжон жамиятларини ўз ичига олади: гилам тўқувчилари, ип йигирувчи ва бўёкчи, махсус гилам жуни учун кўй боқадиган чўпонлар ва шунингдек, тўқув дастгоҳларини ва мосламаларини ясовчи усталар.

Бу анъанавий жамиятларга кирувчи инсонлар ўз билимларини, асосан, оилавий уй шароитида авлоддан-авлодга етказиб бериш учун масъулдирлар. Гилам тўқувчилари оиласида қиз онаси ва буvisи билан ҳар куни гилам тўқиш билан шуғулланади. Бундай оилаларнинг айрим вакиллари кейинчалик анъанавий безакли Озарбайжон гиламларини яратадилар ва бадиий безак берадилар.

Озарбайжон гилами Озарбайжон ва бошқа мамлакатлар билан яқин маданий алоқалар самараси сифатида ривожланиб келди, бунда Буюк Ипак йўлининг тутган ўрни беғиёс. Бу маълумотга қараганда Озарбайжон гиламлари бутун дунё бўйлаб кенг тарқалган. 14-асрдан бошлаб Озарбайжон гиламлари Ғарбга фаол равишда экспорт қилинган (Райт, Р. «1470 йилдан 1825

йилгача Озарбайжон меҳмонлари»). Европанинг бой хонадонлари бу гиламларни мамнунлик билан сотиб олишган ва уйдаги пол, девор, стол ва байрам кунлари айвонларига ёзиб уйларида ишлатишган. 15 – 17-асрлар ғарбий рассомларнинг кўпгина расмларида уларни учратса бўлади: Ганс Мемлинг «Мария боласи билан» ва «Йигит портрети», Ганс Холбеин «Амбассадор», Карло Кривело «Эълон» ва ҳ.к. Кўп йиллар давомида европаликлар гиламни коллекция қилишган. Бугунги кунда Озарбайжон гиламлари Виктория ва Альберт музеи (Лондон), Тўқимачилик музейи (Вашингтон), Метрополитен музейи (Нью Йорк), Полди Пезолли музейи (Милан), Лувр (Париж) каби машҳур музейлар коллекциясига қўшилган. Гиламлар коллекциялари махсус ўрганилган, китоб ва альбомлар чоп этилган (Ченчинер, Р. Виктория ва Альберт музейидаги Озарбайжон гиламлари).

Америкалик олим Народицкая анъанавий мусиқа каби бошқа мерослар сафига Озарбайжон гиламларини ҳам қўшиб, қизик изланишлар олиб борган (Народицкая И. «Озарбайжон муғоми ва гилами: халқаро хариташунослик»). Озарбайжон гиламлари катта қизиқиш уйғотадиган ва кўпгина меҳмонлар ташриф буюрадиган турли хил кўрғазмаларда қўйилади.



**Ширвон
гилами**



**Нахичевон
гилами**



**Қорабоғ
гилами**

КЕЛАГАЙИ

Келагайи санъати илдизлари Буюк Ипак йўли анъаналарига бориб тақаладиган, аёллар ипак рўмолларини яратиш ва тақишнинг анъанавий машғулоти ҳисобланади. Келагайи машғулоти билимлари ва маҳорати бир нечта жиҳатга эга ҳамда атрофимиздаги табиат



бўйича анъанавий билимлар билан боғлиқ. Келагайи яратиш келагайи матоларини тўқувчиси, бўёқчи ва ксилографик безовчи (нақш) каби турли гуруҳ усталари иштирокини талаб этадиган бир нечта босқичлардан ташкил топган. Тўқувчи юпка ипак танлаб тўртбурчак шаклдаги мато – келагайи (150-160 см)ни яратади. Шундан сўнг турли хил ўсимлик моддаларидан (кипарис, апельсин ва ёввойи олма дарахти пўстлоғи) фойдаланиб келагайини турли рангларга бўяйди ва суюқ мумиё ва парафин қопланган ёғоч рамка «ғалиб»дан фойдаланиб рўмолни ҳар хил нақшлар билан безатади. Келагайи яратишда турли хил усулдаги техника, мослама ва асбоблардан фойдаланилади. Аёллар келагайини ёши ва эстетик талабларидан келиб чиқиб турли услубларда тақиши мумкин.

Рўмолнинг тўртбурчак қисмига нақшлар чизиш орқали келагайи усталари ўзларининг анаънавий қарашлари ва дунёвий билимлари, диний ва маданий қарашларини акс эттиришади. Келагайи рўмоли ранглари рамзий маънога эга бўлиб, тўй, дафн ва мотам маросимлари, байрам ва ҳар кунлик ишлар каби алоҳида ижтимоий воқеаларга қараб, аёллар келагайининг турли рангларини танлайдилар. Авлоддан-авлодга ўтиб келадиган келагайи ярададиган усталар оиласи ва аёллар орасида келагайи тақиш анаънаси Озарбайжон маданий бирдамлик, диний анъаналар ва ижтимоий бирдамлик рамзи сифатида аёллар ўрнини кучайтиради ва Озарбайжон жамиятининг маданий бирдамлигини мустаҳкамлайди.

Келагайи яратиш билан ҳам эркаклар, ҳам аёллар шуғулланадилар. У аёл ва эркак ўртасида мувозанат сақлаган ҳолда келагайи яратиш ҳунарини турли босқичларига боғлиқ бўлган вазифаларни ўзига хос тарзда ажратади. Келагайи яратиш ҳунари тўрт гуруҳга бўлиниб, ҳар бир гуруҳда келагайининг алоҳида элементи билан шуғулланадиган устаси бўлади, бу усталарга шогирдлар ёрдам бериб келагайи ҳунарини эгаллайдилар.

Тўқувчилар (токужу, асосан аёллар) ипакчилардан ва йирик ипак фабрикаларидан маҳсус юпка ипак танлаб (келагайи яратишда тўқув дастгоҳлар ишлатилмайди), уларни қайнатиб қуритадилар.

Ксилография усталари (қолипчи, асосан эркаклар) келагайини безатишда ишлатиладиган турли хил ёғочлардан ва металл қисмларидан ясаладиган, маҳсус ёғоч штамплар яратишга масъулдирлар. Ксилография (штамп) қуядиган усталар (тавоқаш, эркаклар, аёллар) мум, парафин ва солидол асосидаги маҳсус эритмани қўллаб, келагайи фабрикаларидан танлаган ксилографияларни қўйишга масъулдирлар.

Бўёқчилар (бўёқчи, асосан эркаклар), чакана сотувчи ва фермерлардан табиий материаллардан бўёқ сотиб олишади, келага-йини қайнаган сувда бўяшади ва охирида уни ювиб қуриштиради. Бўёқчи келагайи яратишнинг бутун жараёнини бошқаришга, ўз устахоналарида келагайи сотишга ва сўнггида барча келагайи усталарига ҳақ тўлаш учун масъулдир. Кўпгина ҳолларда усталар бўёқчилик ва ксилография қўйиш ишларини барабар олиб борадилар.

Келагайи тақадиган йирик гуруҳ бу Озарбайжонда истиқомат қиладиган аёллардир (барча ёшдаги), улар келагайини доимий тақиб юрадилар ва бу улар учун маданий тенглик ва диний анъаналар рамзи ҳисобланади. Улар давлатда истиқомат қиладиган турли хил кичик жамиятларга мансуб бўлиши мумкин.

Усталар ва унинг тажрибали шогирдлари дидли ҳунар ва дунё билимлари акс этган келагайи санъатининг истеъдодли эгалари ҳисобланганлиги учун уларга келагайи санъати алоҳида фахр манбаи саналади. Усталар ва уларнинг шогирдлари учун келагайи яратиш маълум элементлар ҳамда уларнинг жамиятда ва ҳудудда тутган ўрни, ўз аجدодларидан олган билимларга

асосланади. Усталар томонидан келагайига бериладиган турфа ранглар аёллар учун турли ижтимоий аҳамият касб этади. Озарбайжонда қизил рангли келагайи куёв оиласи томонидан келинга унашиш маросимида бойлик, кувонч тимсоли сифатида бошқа совға-саломлар ва ширинликлар билан бирга берилади, оқ рангли келагайи эса тўй совғалари билан бирга покизалик ва келин билан куёвнинг янги ҳаёти бошланиши тимсоли сифатида берилади.

Бугунги кунда кийим элементи сифатида келагайи тақиш диний аҳамият касб этмайди, лекин бу аёллар учун кучли маданий ва эстетик маънога эга. Келагайи рўмолларидаги нақшлар жамиятда тез танилади ва кўпинча шеърятда қўлланилади, бундан ташқари гўзаллик, покизалик ва нозиклик рамзи ҳисобланади. Келагайи санъати анъанавий равишда тинчлик-парварлик вазифасини ҳам бажаради. Азалдан шундай анъана борки, жанг пайтида аёл ўз келагайисини ўртага ташласа, эркаклар жангни тўхтатиши керак бўлади.

Озарбайжондаги кўпгина аёллар келагайи рўмолларини оилавий тимсол сифатида сақлашади. Махсус маросимларда аёлларнинг келагайи тақиши кунлик турмушда аёлнинг ушбу ҳолатга бўлган муносабатини ифодаловчи удум ҳисобланади.

Авлоддан-авлодга ўтиб келаётган келагайи ҳунари, уни яратиш ва бировларга ўргатиш жараёнида аёл ва эркакларнинг ҳуқуқлари тенглигига асосланган. Келагайи яратиш ўз табиий шаклида фақатгина усталарнинг ўзгараётган ипакчилик маҳсулотлари, сув ва ҳудудий турли хил доривор ўсимликлари ва дарахтлари каби табиий захираларга оқилона ёндошувидагина сақланиб қолади.

Ушбу захираларни кейинги авлодга етказиб бериш бу санъатни давом эттириш ва узатишни таъминлаб беришини усталар тушуниб етганлар. Келагайи усталари (тўкувчи, ксилография усталари, ксилографияга ўтказиш усталари ва бўёқчилар) ўртасидаги фаол алоқа ушбу санъатни умумий тозаликка ва икки томонлама ҳурматга етаклайди.

ЧАВГОН



Анъанавий Озарбайжон спорт ўйини чавгон – замонавий от ўйини полонинг ўтмишдоши бўлган.

Ўйин лавҳалари қадимги Озарбайжон миниатюраларида тасвирланган, шунингдек, қадимги кўлёмаларда ўйиннинг тў-

лик тавсифи ва қоидалари келтирилган.

Озарбайжонда чавгон миллий спорт тури ҳисобланади. 2013 йилда Озарбайжон Қорабоғ отларидаги анъанавий ўйин–чавгон Озарбайжон томонидан ЮНЕСКО-нинг номоддий маданий мероси рўйхатига киритилган. Бу жамоавий ўйин, эрамизнинг биринчи минг йиллиги ўрталарида пайдо бўлган. Юзлаб йиллар давомида Озарбайжон ҳамда Ўрта Осиё, Эрон, Туркия, Ироқ ҳамда кўшни мамлакатларда жуда машҳур бўлган. Ўйин лавҳалари вақти-вақти билан қадимги миниатюраларда тасвирланган, шунингдек, қадимги кўлёмаларда ўйиннинг тўлик таърифи ва қоидалари келтирилган. Чавгон ўйини бўйича илк халқаро мусобақалар XII асрда Ўрта Шарқ чавандозлари орасида, ўша даврлар ислом дунёсининг маданий пойтахти ҳисобланган Бағдодда ўтказилган. Шундай қилиб, чавгон зудлик билан ҳимоя талаб этадиган, халқларимизнинг умумий номоддий маданий меросидир.

Озарбайжон тарихида ушбу ўйиннинг қадимги асрларда мавжуд бўлганлигини тасдиқловчи кўпгина далил ва исботлар мавжуд. Орен-Кала ерларида олиб борилган археологик қазилмалар натижасида, чавгон ўйини лавҳалари тасвирланган идиш топилган, бу эса ўз навбатида бу ўйиннинг XI асрда Байлакан шаҳрида (жануби-шарқий Озарбайжон) мавжуд бўлганлигини исботлайди. Озарбайжон шеърятти мумтоз шоири, файласуф Низомий Ганжавийнинг «Хусрав ва Ширин» ҳамда халқ

эпоси «Дада Кўркут» китобида ҳам чавгон ўйини хақида сатрлар келтирилган.

Бу ўйиннинг турларидан бири Озарбайжонда кенг оммалашган. Бунда икки жамоа махсус клюшклар ёрдамида рақиблари дарвозасига тўп киритишга



ҳаракат қилишади. Замонавий кўринишида қоидалар қуйидагича: катта майдонда, калтароқ бўлган томонларига 3 метр кенгликдаги 6 метр радиуслик ярим айлана шаклидаги жарима майдончалари билан дарбозалар ўрнатилади,

Ўйин резина ёки чарм камарлардан тўқилган тўп билан ўйналади. Клюшклар шакли турлича бўлиши мумкин, Озарбайжон чавандозларида улар чўпонларнинг ярлигасини эслатади. Ҳар бир жамоа 6 чавандоздан, 4 та ҳужумчи ва 2 ҳимоячилардан ташкил топади. Ҳимоячилар фақатгина ўзларининг майдонларида ўйнашлари мумкин. Дарбоза томон зарбалар фақатгина жарима майдончаси ташқарисидан берилиши мумкин. Ўйин 30 дақиқа икки қисмда олиб борилади.

Озарбайжон миниатюраларида тасвирланиши, қадимги кўл-ёзмаларда бу ўйинни ўтказиш қоидалари келтирилганлиги чавгон қадимий Озарбайжон ўйини эканлигини далилий исботидир. Чавгон ўйинининг тарқалиши ва ривожланшида, шарқда кенг тарқалган худди бошқа ўйинлар каби, инглизларнинг ўрни каттадир. Бу ўйин Англиядан Ҳиндистонга XIX асрда олиб келинган бўлиб, кенг оммалашган, янги қоидалар асосида Америка ва Европага ҳам етиб борган.

Айнан инглизларнинг саъй-ҳаракатлари билан бу ўйин «поло» номи билан илк бор 1900 йилда Парижда ўтказилган II Олимпия ўйинлари дастурига киритилган. Шу тариқа бу ўйин Ғарб цивилизациясида шу ном билан танилган.

1960 йилдан бошлаб Озарбайжонда янгиланган қоидалар асосида, аввал намунавий, кейинчалик эса расмий мусобақалар ўтказила бошланди. Шунингдек, чавгон бутун иттифоқ бўйича от спорти байрамлари дастурига киритилган.

Жаъфар Жабборли номли Озарбайжон киностудиясида «Чавгон ўйини» номли қисқа метражли хужжатли фильм олинди. Бу фильмда ўйин қоидалари ҳамда қадимги даврлардан ҳозирги вақтгача бўлган ўйин тарихи ўз аксини топган.

«ЛАГИЧ» МИС ҲУНАРМАНДЧИЛИГИ САНЪАТИ



Озарбайжоннинг Исмоилли туманидаги Лагич қишлоғи азалдан ҳунармандлик ишлаб чиқариш маркази бўлиб, жумладан, юқори бадий мис буюмлари билан машхур.

Лагичда мис ишлаб чиқаришнинг ривожланиши, қишлоқ аҳолисининг турмушига ва аҳоли ўз яшаш жойининг тузилишига ўтган ва ҳозирги замонда ўзига хос из қолдирган. Мис эритиш заводларининг ёнига кўчиб ўтган Лагич мис конларидан кўпчилиги, Озарбайжон ва бутун Жанубий Кавказнинг бошқа кўпчилик ўлкаларида, ушбу соҳанинг ривожланишига улкан даражада кўмаклашган.

Лагич моҳир мисгарларнинг юқори даражадаги маҳсулоти-безатиб ясалган жимжимадор нақшлари, Доғистонда ва Грузияда кенг тарқалган.

Мис ишлаб чиқаришнинг муваффақиятли ривожланиши Лагичда ёрдамчи ҳунармандчиликни юзага келтирди, яъни металл оқартириш, темирчилик, писта кўмир ишлаб чиқариш каби. Уму-

ман, XIX асрда Лагичда 40 та турга яқин ҳунармандчилик ва ёрдамчи соҳалар ривожланган.

Олдин мис ишлаб чиқариш, асосан «Ағали» кварталлида кўчанинг икки томондан кўп миқдорда мис устахоналар жойлашган бўлиб, «мискар бозари» («мискар бозори») деб номланган. Мис буюмлари шу жойдаги устахонанинг ўзида ясалиб, сотилар эди, устахонанинг олд томони ва супаси эса ўзига хос дўкон сифатида ишлатилган.

Лагич 1500 йиллик тарихга эга. 18 – 19-асрларда қишлоқ мис идиши ва қурол ишлаб чиқариш бўйича бош марказлардан бири эди. Шу ерда 200дан ортиқ ҳунармандларнинг устахоналари ишлаган, юзга яқин ҳунармандчилик турлари ривожланган. Лагич усталарининг буюмлари 1873 йилда Бутунжаҳон Вена кўрғазмасида намоиш этилган, Луврда, Лондондаги Альберт ва Виктория музейида, Истанбулдаги Тўпқопи саройида ва бошқа жойларда тақдим қилинган.

Ёзма манбалар, ҳамда Озарбайжон, Грузия, Россия ва Европа музей фондларида сақланаётган мис идишларнинг бой коллекцияси, азалда 80 турдан ортиқ мис анжомларининг хилма-хил бўлганлигидан далолат беради.

Лагич мискарларининг буюмлари турли кўрғазмаларда ҳам юқори баҳоланган. Мисол тариқасида, Жанубий Кавказ ўлкасининг 1850 йилдаги асарлар кўрғазмасида, Мамед Қодир устанинг буюмлари баҳоланган ва «Мис идиши учун» пуллик мукофотга тақдим этилган.

Лагич усталари 1873 йилда Бутунжаҳон Вена кўрғазмасида ҳам муваффақиятга эришишди. Луврда Озарбайжон ҳунармандчилигининг намуналари орасида Лагич мис идиши ҳам бор. Берн музейида Озарбайжондан келтирилган ўқотар ва совуқ қуролларнинг намуналари сақланмоқда, уларнинг орасида Лагич қуролсозларининг ҳашам нақшлари, садаф нақшлари билан безатилган милтиқлари, қиличлари ва ханжарлари алоҳида ажралиб туради.

2015 йил январ ойида Озарбайжон ва Руминия биргалик-

да, иккала мамлакатларнинг халқ ижодига бағишланган почта маркаларини чиқаришди. Маркаларнинг бирида Лагич мискарларнинг ижод намунаси, бошқасида эса Руминиядаги Хорезу шахрининг кулолчилик намунаси ифодаланган.

Лагич тоғли қишлоғи бугунга келиб, «Буюк Ипак йўли» халқаро туризм йўналишига киритилган тарихий ва маданий қўриқхонаси ҳисобланади.

Бу йилда «Лагич мис хунармандчилиги санъати» ЮНЕСКО номоддий маданий мероси рўйхатига киритилган.

Барельефни ўрнатиш ва унинг ҳудудини тайёрлаш – Ўзбекистон Республикасидаги Озарбайжон Республикаси Элчихонаси қошидаги Ҳайдар Алиев номидаги Озарбайжон Маданият Маркази орқали ҳаётга татбиқ қилинган.

ОЗАРБАЙЖОН ХАЛҚ РАҚСЛАРИ

Халқ рақслари ҳар бир мамлакат маданиятининг ажралмас қисми ҳисобланади. Айнан миллий рақслар орқали халқнинг тарихий воқеликларини: унинг юксалиши ва таназзулини кўриш мумкин. Бундан ташқари одамларнинг характери, темпераменти рақсларда намоён бўлади.



Кўпгина Озарбайжон рақслари, айниқса қадимгилари, ҳайвонлар ёки ўсимликлар номи билан аталган: «кайрани» – оху, «лала» – лола, «биновша» – бинафша, «иннаби» – жийда дарахти меваси.

Рақслар одатда халқ чолғу асбоблари жўрлигида ижро этилган: сурнайчилар триоси (иккита сурнай ва битта ноғора), созандалар триоси (тор, камонча).

Озарбайжон эркаклар рақсини оёқлар техникаси аниқлайди. Раққос енгиллик билан оёқларининг учида тура олади (худди «казохи» рақсидаги каби), тезлик билан тиззаларига ўтиради, сакраб туради. Бу ерда жисмоний тайёргарлик жуда муҳим. Эркаклар рақсидан энг оммалашгани «Ўжанги», «Гайтаги», «Ханчой». Хактерига кўра, Озарбайжон халқ рақслари майин лирик («Турोजи», «Узундара») ёки хушчақчақ, кўтаринки («Терекеме»), шунингдек, тантанали («Мирзеи»), жозибадор («Гайтаги», «Аскерани») бўлади.

Озарбайжон рақсларининг энг оммалашганидан бири – «Узундара» ҳисобланади. «Узун дере» бирикмаси Озарбайжон тилидан таржима қилинганда «узун дара» маъносини билдиради. Бу қадимий рақс Қорабоғнинг Узундара деган жойида пай-

до бўлган. Рақс тўй ва бошқа байрамларда асосан аёллар томонидан ижро этилади.

Яна бир оммалашган байрамлардан бири – «Ялли» бўлиб, унинг «Кўчари», «Учоёк», «Телло» каби турлари – байрамларда хушчақчақ айланма ўйинга тушиш кўринишида ижро этилади.

«Кўчари» – Ялли рақсининг бир тури ҳисобланади. «Кўчари» сўзи Озарбайжон тилида – бир жойда турмайдиган, жойини тез алмаштирадиган маъносини билдиради.

Бу омил рақсда ҳам акс этган, рақс тушаётганлар бир-бировининг белидан тутиб, доира ҳосил қилинган рақсга тушишади. Рақс ритмик, асосан, балабан ва ноғора товушлари билан ижро этилади. «Кўчари» 2/4 ритмида ижро этилади.

«Кўчари» «Ялли»нинг бир тури бўлгани каби, унинг пайдо бўлиш тарихи ҳам «Ялли»нинг пайдо бўлиш тарихи билан тенг. «Ялли» рақсининг пайдо бўлиш тарихи милоддан аввалги 4-минг йилликка бориб тақалиши исботланган.

Қўбустон тоғларидаги расмларни пайдо бўлиш тарихи ўрта тош асрининг юқори Палеолит даврига мансуб. Ушбу тоғ расмлари илк бор 1939 йилда топилган ва илк бор хизмат кўрсатган фан арбоби Исҳоқ Жафарадзе томонидан ўрганилган. Қўбустоннинг тоғ расмлари тўплами Буюктош, Кичиктош, Жингиртош, Язилтапа, Шонгар ва Шихқоя тоғларининг очик қисмларида топилган.

Тоғнинг марказидаги расмлардан бирида олов ва куёш рамзлари бор айлана, унинг атрофида эса қўллари тепага кўтарилган, рақсга тушаётган одамлар акс эттирилган. «Кўчари» рақси Нахичевонда кенг тарқалган.

Озарбайжонда исломдан олдин тобут тошларида «тош қўйлар» ва «тош оти» акс эттирилар эди. «Тош қўйлар»ли гўрлар ўғуз қабрлари деб номланган. «Коч-гоч» сўзининг мазмуни сўзсиз туркий тиллардан келиб чиққан.

«Кўч» сўзининг озарбайжон, турк, туркман ва бошқа туркий тиллардаги маъноси бир хил: жўнатиш, ҳайдаш, кўчиш, ҳаётдан кўз юммоқ – ўлим; келинни куёвнинг уйига кузатиш дегани.

Озарбайжондаги «Кўчари» рақси қадимги «Ялли» рақсининг бир тури бўлиб, ҳатто Озарбайжоннинг энг қадимги тарихий обидаси ҳиобланган ва милоддан аввалги XX – VIII минг йилликларни қамраб оладиган Мезолит даврига мансуб Кўбустонда «Ялли» рақсининг тоғ расмларида акс эттирилган.

«Ялли» – энг оммалашган, диний, айлана ҳосил қиладиган қишлоқ рақсларидан бири, Озарбайжон халқ рақсидир. «Ялли» рақсининг ҳар хил турлари мавжуд: «Кўчари», «Учоёк», «Тело», «Тензэрэ», «Галадангала».

«Ялли» кўпинча хор жўрлигида, хушчақчақ айлана ўйинлар кўринишида ижро этилади. Раққослар бир-бирини кўлларидан ёки елкаларидан тутиб, кўлларини кўтариб-тушириб, синхрон ритмик ҳаракатларни амалга оширадilar. Рақсга тушаётган гуруҳ орасида бошловчи (муршид) бўлади, унинг ҳаракатларини бутун жамоа такрорлайди ва у рақсда хатоликка йўл қўйган бирон-бир раққосни жазолашга ҳақли, рақс мобайнида жазоланган раққоснинг оғзига бирон-бир буюм «ёғоч, башмоқ ёки лента» солиш, елкасига қўй кўтариб олиш ва х.к. қилишга ҳақли.

«Узундара» ёки **«Узундере»** – кўпинча Озарбайжон тўйларида ижро этиладиган аёллар яккахон халқ рақси. Бутун Озарбайжон ва Кавказ ортида кенг тарқалган бўлиб, қадимда у маросим рақси бўлган.

Агдам ва Озарбайжоннинг Карванд қишлоғи орасидаги Агдам туманида жойлашган Узундере (Узундара) худуди, яъни, Озарбайжоннинг Қорабоғида пайдо бўлган. Бу асосан келин рақси бўлиб, уни дарадан ўтказишган.

Бу рақс аввал тўй маросими билан боғлиқ бўлган, келиннинг қариндошлари билан видолашувини билдирган келин томондан ижро этилган. Ҳозирда у ўзининг маросимлик хусусиятини йўқотган ва Озарбайжондаги энг оммалашган аёллар рақси ҳисобланади.

Бу рақснинг куйи Озарбайжон бастакори Узейир Ҳожибеков томонидан «Бу бўлмаса бошқаси» мусиқали комедиясидаги

«Қанчалик қари бўлсам-да» («Мэн нэ гэдэр, нэ гедер годжа олсам-да») кўшиғида қўллаган.

«Вагзали» – Озарбайжон халқ рақслари орасида алохида ўрин эгаллайди. Вагзали рақси халқда келин учун куй деб қабул қилинган. Бу рақснинг куйи нафис ва лирик. Рақснинг ўзи инсонда нафис, нозик ҳисларни уйғотади ва енгил элементлардан ташкил топади.

Вагзалининг пайдо бўлиш тарихига назар солсак, унинг номини ўзи рақснинг қадимийлигини исботлайди. Маълум бўлишича, қорақўйинли катта қабиласининг яшаш жойи 16-асрларда Озарбайжонда бўлган. Тарихда улардан мерос сифатида «Қорабоғ оғриғи» ибораси қолган. Кейинчалик, бу куй икки қисмга: «Аста Қорабоғи» ва «Вагзали»га бўлинди. 19-аср охиридан бу мусиқа «Вагзали»га ўзгартирилган ва бу Озарбайжонга темир йўл ўтказиш билан боғлиқ бўлди. Қадимда бу рақс тўйларда машғал ва қуроллардан ўқ отиш орқали тўй бўлаётган уй ва чимилдиқгача олиб бориш билан боғлиқ бўлган. Ҳозирда ҳам бу рақс куйи Озарбайжон тўйлар рамзи ҳисобланади.

Қадимда «Вагзали» мусикаси сурнай ва балабанда ижро этилган. Кейинчалик, Озарбайжон мусикасига бошқа чолғулар кириб келганида, бу куй улардан ҳам чалина бошлади.

«Мирзейи» – Озарбайжон қадимий рақсларидан бири. Унинг мусикаси «Вагзали» рақсининг мусикаси билан ўхшашиб кетади, унинг фарқи у нисбатан тинчроқ ва босиқлигидир. У нафақат Озарбайжон, балки Жанубий Кавказ мусикачиларининг репертуарига киради.

Ўз номидан кўриниб турибдики, бу куй тахминан 1860–1870 йилларда Қорабоғ най устаси Мирзо томонидан яратилган. Машҳур халқ раққослари репертуарида бу рақс ҳам ўз ўрнини эгаллаган.

Муаллиф бу рақс куйини найда яратган, лекин, у тор ва сурнайда ҳам гўзал янграйди. Бу рақс кўпинча тўй ва байрамларда эркак ва аёллар томонидан ижро этилади.

Узейир Ҳожибеконинг «Бу бўлмаса, бошқаси» (1911) опереттасидаги тўртинчи сахнада Мешади Ибод тўйида шабаш (пул) йиға туриб бу рақсни ижро этади.

«Ханчабони» – Озарбайжон миллий рақси. Ханчабони – Озарбайжоннинг Ширвон ҳудудида 17 – 18-асрларда яшаган қабила номи. Қабила номига аталган бу рақс уларнинг руҳига мос. «Ханчабони» тахминан 18-асрнинг охирида яратилган, темпа, оташин, ҳаракатчан, мусиқали ҳаракатлар билан ижро этилади. Уни фақат эркаклар ижро этишади.

«Турожи» – аёлларнинг қадимий халқ рақси. «Турожи» рақси лирик ва нафис куйи билан ажралиб туради ва аёллар томонидан ижро этилади.

Бу рақс тахминан 19-асрнинг бошларига келиб тақалади ва чўлдаги гўзал қуш – турожга бағишланади. Бутун Озарбайжон бўйлаб кенг тарқалган. Рақс қушнинг учишини эслатади. Нахичевонида бу рақс ҳақида бир афсона бор. Қорабоғ хони Нажафгулуниг жуда чиройли раққосаси бор экан, хон унинг гўзаллиги ва истеъдодини жуда юқори баҳолар экан. Хоннинг ўғлининг тўйида бу раққоса рақс санъатини жуда гўзал ва нафис ижро этади. Бу рақсларни кўрган хон дейди: «Сен худди турожи каби рақсга тушасан». Шундан кейин бу рақс турожи деб номлана бошланган. Нахичевон педагоглар институтида ташкил этилган қизларнинг фольклор рақс ансамбли номи ҳам, гўзал чўл қушига аталган қадимги рақс «Турожи» номини олган.

«Жанги» – миллий ҳарбий рақси. Жанги номли қишлоқ ҳам мавжуд. Занги қадимги ўғуз қабилаларидан бўлган: Озарбайжоннинг «Зангилон», «Зангибосар» топонимлари бу қабилалар билан боғлиқ. «Жанги» мардонавор юришни акс эттиради ва жангга чорлайди. «Жанги» пайдо бўлиши тарихи жуда қадимларга бориб тақалади. Озарбайжон ҳудудида Шомохи туманида Жанги номли қишлоқ бор. (ҳозирда Қўбустон тумани ҳудуди).

«Жанги» паҳлавонлар мусобақасида ва пойгаларда жаранглайди. «Гайтаги», «Халай» мусиқалари гуруҳига киради.

Сурнайда чаладиган мусиқачилар гуруҳи томонидан ишлатилади. «Гўрўғли» достонида «Жанги» куйига кўп ўринлар ажратилган: Жанги Гўрўғли, Мисри Гўрўғли.

Илк бор Узейир Ҳожибеков бу мусиқани ўзининг «Кўрўгли» операсига кўшган, шундан сўнг бошқа бастакорлар ҳам уни кўллаш бошлашади (Султон Ҳожибеков, Агшин Ализода, Сулейман Алескеров ва бошқалар). Иккинчи жаҳон уруши даврида «Жанги» нинг турли куйлари мусиқа пьесалари кўринишида яратилган.

«Тарокама» – Озарбайжон ритмик рақси. Тўй ва байрамларда ижро этиладиган кўчманчи чўпонлар рақсларидан бири. Бу мусиқадан кўпгина Озарбайжон ва хорижий бастакорлар ўз асарларида фойдаланишган. Тарокама бу Озарбайжонда қадимги даврлардан ўрнашиб қолган қабила номи. Бу рақсни кўчманчи чўпонларнинг ўзи яратган. «Тарокама» бир хил куйда ва икки хил варинатда мавжуд, ҳозирда ҳам Озарбайжоннинг барча туманларида жуда машҳур. У уста ва ҳаваскор рақс ансамбллари нинг репертуаридан жой олган.

«Хейвагюлу» ёки **«Агабек»** рақси – миллий рақс. Бу халқ рақси қора сурнайда жуда чиройли янграйди. Яккахаон рақсларга киради. Халқда у «Агабек» деб номланади.

«Иннаби» – Озарбайжоннинг энг машҳур аёллар ижро этадиган рақсларидан бири «Иннаби» Озарбайжон тўй рақси тури бўлиб, у бой аёллар хонадоида пайдо бўлган. Анъанавий равишда уни икки меҳмон аёл ижро этган. Боқуда «Иннаби» ни фақат аёллар ижро этган, кўпгина туманларда уни эркаклар ва аёллар ижро этишади.

«Иннаби»ни моҳир халқ мусиқачиси боқулик – торзан Тати яртган деб тахмин қилишади. Аслида эса бу халқ рақси 19-аср бошларида (тахминан 1902 йилда) яратилган, Тати эса унинг устида ишлаб тайёрлаган. Тор, камонча ва ноғора жўрлигида бу рақс куйи бунданда жозибадор бўлади ва рақс бир қатор уятчан, нафис ва оҳиста ҳаракатлар асосида қурилган. Ҳаракатлар турли йўналишларда, айлана бўйлаб ва тўғрига қараб кетади.

«Гайтаги» – эркаклар ижро этадиган Озарбайжон миллий рақси.

Тахминларга кўра, у «гайтаг» сўзи билан боғлиқ. Озарбайжоннинг машҳур бастакорлари Саид Рустамов ва Товфик

Кулиев халқ рақси мотивлари асосида «Гайтаги»нинг янги мусикасини яратилган. Товфиқ Кулиев томонидан яратилган «Гайтаги» мусикаси «Аҳмад қайдадир?» фильмига мусика бўлиб янграган.

«Шалахо» ёки «Шалагой» рақсларини Озарбайжонда ҳам Грузияда ҳам ўйнашади. Бу рақс озарбайжонликларни энг севимли эркаклар рақси.

Уни ҳамиша катта мароқ билан ўйнашади. Рақсга тушаётганда ижрочилар ўзларининг маҳоратларини ва моҳирликларини намоён қилишлари керак.

«Налбаки» рақси – бу рақснинг биринчи кўриниши собиқ СССР халқ артисти, машхур раққос Алибобо Абдуллаев томонидан қўйилган. «Налбаки» рақсини илк бор 1971 йилда Фикрат Амиров номидаги Давлат Қўшиқ ва рақс ансамбли таркибида раққоса Зита Бабаладзе ижро этган. Бундан кейин рақсни иқтидорли Озарбайжон халқ артисти Афаг Меликова ижро этган. У фалсафий нуқтаи назардан «Налбаки» рақси келиннинг тўйга тайёрланишини намоёиш этади, деб таъкидлаган. Афаг Меликова айтишича: «Бизда «Хинайахти» маросимида ёш қизлар келин атрофида йиғилиб рақсга тушадиган удум бор. «Налбаки» рақсида тахминан шу удум кўрсатиб берилган. Қизлар қўллари пиёла ва идиш олиб келин учун рақсга тушадилар».

«Сари гелин» – Озарбайжон халқ кўшиғи. Бу кўшиқ Озарбайжон Республикаси, Эрон, Ироқ, Туркияда истиқомат қилувчи турклар орасида кенг тарқалган.

Озарбайжон «Сари гелин» кўшиғининг этимологияси ҳақида турли вариантлар мавжуд. Қадимги манбалар шуни кўрсатадики, ўғузлар бундан ҳам баланд оҳангда мусика маданиятини тарқатишган ва бу кўшиқ шаклланиб бизнинг даврларгача етиб келган.

Ўша даврларда совчилар қизнинг 35 яшар онасига эмас, балки, сочлари оқарган кекса бувисига мурожаат қилишган. Шу сабабли кўшиқда шундай сўзлар бор: «сени мана вермазлар,

ай нenen олсюн, Сари гелин» (Сени менга бермасалар, энанг ўлсин, Сари гелин). Унинг турларидан бирига кўра «Сари» (сарик) сўзи рангни эмас, балки кўнгилнинг нозик торларини англатади. Шундай қилиб, «Сари» сўзи кўчма маънога ҳам эга.

Сўнгги кўринишнинг исботи сифатида Қуръондан «Бақара» сураси (Сигир) келтирилади, унда «Тирилган сарик сигирга» ояти бор. Бу ерда «сари» сўзи ўз олдида покиза, пок аёлларни тўплаган муқаддас Фотима-Зухра номи билан боғланади, бу ранг уларни бирлаштриб турувчи рамзи бўлган. Шундай қилиб, «Сари гелин» қўшиғи аёлларнинг покизалиги ва мурувватига бағишланган, деб тахмин қилса бўлади.

Озарбайжон миллий консерваториясининг илмий текшириш лабораторияси бошлиғи Аббосгулу Нажафзаде ўз фикрини илгари суради. Унинг ёзишича, «Сари гелин» шеъри ва мусикасининг муаллифи давлат арбоби, 16-аср шоири, лашкарбошиси Шоҳ Исмоил Хатойй бўлган. Унинг таъкидлашича, Шоҳ Исмоил Хатойй саройда сарик кийим кийган бир қизнинг рақсига аҳамият беради ва унинг санъати таъсирида бу асарни ёзади. «Сари гелин» қўшиғидан сўнг унинг давоми сифатида маъноси ва мазмуни ўхшаш бошқа қўшиқ – «Апарди селлар Сарани» яратилган. «Апарди селлар Сарани» яратилганидан бироз вақт ўтгач, «Сари гелин» яллиси яратилди.

19-аср охирида Озарбайжоннинг Нахичевон ва Муғон худудларида шу мавзудаги рақс мусикалари пайдо бўлади.

Умуман олганда, «Ялли» рақси йўғ қабиласининг мусикаси ва рақсини эслатади ва «Сари гелин» деб номланади.

Мутахассисларнинг ёзишича, халқ анъаналаридаги «Ялли» каби халқ рақсларидаги «Сари» сўзи – «Сара» атоқли отнинг ўзгарган кўринишидир. Бошқача қилиб айтганда «сари» Сара исмининг бошқа бир кўринишидир.

ОЗАРБАЙЖОН МИЛЛИЙ МУСИҚА АСБОБЛАРИ

ТОР

Тор – узунчоқ бўйинли мусиқа асбоби. Торнинг икки, уч, тўрт, беш торли турлари Озарбайжонда кенг қўлланилиб, уни ишлатиш ва ижро этиш санъати ўрта асрлардан бери ривожланиб келмоқда. Замонавий Озарбайжон ижрочилари торларни ясаб, уларда ижро этиб келишмоқда. Бундай тор устаси ва ижрочилардан бири 19-аср бошларида Озарбайжонда ижод қилган Шуша (Қорабоғ)лик Мирза Содик Асад ўғли (Содикжон)дир. Усталар ишни аввал асбоб учун мос дарахт танлашдан бошлайди.



Одатда асбобнинг корпуси учун зич бўлган дарахтлар эса 22 фриттонли бўйни ва тепа қисми учун ёнғоқ дарахти ҳамда ростлаш винти учун нок дарахти ишлатилади. Бундан ташқари турли хил мосламалардан фойдаланилади, усталар ичи бўш саккиз томонли каркас ясашади. Шундан сўнг корпус юпқа оксидланган перикард қатлами билан қопланади ва бўйинчаси ўрнатилади. Сўнггида 11та симли торлар қўшилади ва садафли бўёқ билан қопланади.

Созандалар асбобни горизонтал ҳолатда ўнг қўли билан кўкрагига тутиб, мизробни (медиатр) катта ва кўрсаткич бармоқлари орасида ушлаб чаладилар. Ҳиссиётли оҳанг бериш учун, созандалар трель ва бошқа техник медиатр ва усуллардан фойдаланишади. Тор ансамбль таркибида бошқа халқ чолғу асбоблари билан бирга ёки яккахон тарзда ижро этилади.

Торда куй чаладиган уюшма дунёдаги кўпгина хаваскор ва профессионал созандаларни ўз ичига олади.

Торда Муғом, Тасниф, Даромад, Ренг, Зерби, халқ мусикаси ва рақс мусикалари каби турли жанрдаги Озарбайжон анаънавий куйларини чалиш мумкин. Бугунги кунда торда куй ижро этиш

ва тор ясаш санъати Боку шахрида марказлашган. Тор усталари ва созандалари Озарбайжоннинг Загатала, Губа, Мингечевир, Ганжа, Балакен, Қорабоғ ва Нахичевон вилоятларида яшайдилар. Усталар сулоласи асосан ўзларининг махсус қишлоқларида яшайдилар, якка ҳолдаги ҳаваскор ва профессионал уста ва созандалар эса турли кент ва шаҳарларда истиқомат қилади. Торда чалинадиган ҳар бир мусиқа жанри уни эшитаётган тингловчиларига қараб ижро этилади. Масалан, муғомдаги тор азалдан аслзодалар учун чалинган бўлиб, жанрнинг ўзида бирлаштирадиган қаторлар мураккаб тизимига эга бўлган, шу билан бирга қишлоқ тўй маросимларида чалинадиган куйлар (асосан якка-хон ижрода) халқ ашулалари ва рақс мусиқаларини жонли акс эттириш вазифасига эга.

Умуман олганда, ўлкамизда тор ўз-ўзлигини айрилмас қисми, деб ҳисоблайдиган кўпгина тор усталари ёки яккахон созандалари мавжуддир. Тор устачилиги ва созандачилиги бу соҳадаги билимларни доимий равишда ошириш йўли билан ривожлантириб келинмоқда ва камолотга етказилмоқда. Тор созандалари ҳамиша тор ўрнини халқаро мусиқа санаътида мустаҳкамлашга ўз ҳиссаларини қўшиб келишган.

БАЛАБАН



Балабан оркестр, ансамбль, ошиқ ва бошқа фольклор гуруҳларда кенг қўлланиладиган найли чолғу асбоби ҳисобланади. Чолғу номи (айрим ҳолларда «баламан» деб номланади) «бала» (кичик) ва «бан» (хўроз кичкириғи) сўзларидан келиб чиққан бўлиши мумкин.

Майин, меланхолик оҳангга эга балабандан ансамбль, оркестрларда ҳам яккахон ҳам найли чолғулар гуруҳи ёки ошиқлар

орасида жўрлик сифатида фойдаланилади. Балабан одатда ўрик, ёнғоқ, тут ёки нок ёғочларидан ясалади. Бу ёғочлар сабзавотлар ёғида ивителиб, маълум даражада узоқ муддат давомида қуритилади. Олдинги томонида саккиз тешик ва орқа томонида бир тешик очилади. Бу чолғуни чалиш учун мусиқачи икки кўли бармоқлари билан бу тешикларни бирин-кетин очиб ёпади. Найқамиш чолғунинг бошида жойлашган. Найқамиш бир томони текисланадиган, маълум ўлчамдаги қамишдан ясалади. Шу сабабли бу чолғуни айрим ҳолларда «ясти балабан», яъни текис балабан деб ҳам аташади.

Найқамишга маҳкамланадиган қистиргич ёрдамида мусиқачи мусиқа тонини ростлаши ва товушни кучайтириши мумкин. Чолғуда товуш чиқариш учун мусиқачи лаблари орасида жойлашган найқамишга ҳаво пуфлайди. Тешикларни бармоқлари билан ёпиб керакли оҳанг чиқаради. Чолғу узунлиги 280-300 мм, диаметри эса 20-22 мм. Балабан диапазони кичик октава «соль»дан бошланиб, иккинчи октава «до» гача бўлади. Мусиқачининг ижро маҳоратига қараб диапазон кучайтирилиши мумкин.

КАТТА НОҒОРА

Унинг техник имкониятлари бошқа ноғора турларига қараганда чекланган бўлади. Унда чалишда чолғунинг икки томонидан фойдаланилади ва икки ёғоч зарбчўп ишлатилади. Бугунги кунда катта кос ноғора ишлатилмайди, лекин унинг кичикрок тури сурнай ансамлларида ишлатилади.

Ноғоранинг бу тури фақатгина очик жойларда ишлатилади. Чолғунинг корпуси цилиндрик шаклда бўлиб, қаттиқ ёғочдан ясалади. Корпуснинг икки томонига тери (чарм) тортилади. Унинг диаметри 400-450 мм, баландлиги эса 500-550 мм бўлади.



ЧАГАН



Чаган бу тўрт торли чолғу бўлиб, уни Озарбайжонда 19-асрнинг охиригача чалишган. 19-асрнинг биринчи ярмида Озарбайжонда бўлган рус рассоми Г.Гагарин ўзининг «Шомохи раққослари» асарида чаганни тасвирлаган. Қатрон Табризий, Имоиддин Насимий, Сайид Азим Ширвоний ва кўпгина бошқа мумтоз шоирларнинг асарларида бу чолғу ҳақида маълумот келтирилган. Чаган ноксимон шакл, бўйин ва бошга эга. Бу қайта тикланган чолғу асбоби 2000 йилда Шотландиянинг Эдинбург шаҳридаги илмий симпозиумда намоиш этилган ва симпозиум қатнашчиларида катта таассурот қолдирган.

Чаганнинг узунлашган корпуси тўққиз қисмдан иборат. У ёнғоқ, сандал ва бук дарахтлари ёғочларидан ясалади. Чолғунинг корпуси ва бўйини корпуснинг пастки қисмидан келадиган ва чолғунинг асосий қисми ҳисобланадиган темир зонд билан бирлаштирилади. Конуснинг олд қисми товуш чиқарадиган 5 миллиметр қалинликдаги қарағай ёғочидан ясалган тахта билан қопланади. Бу ёғоч бўйлаб резонаторли тирқиш очилади. Чалиш пайтида чолғу вертикал ҳолатда тугилади, зонди эса полда қолади. Товуш ўнг қўлдаги камон ёрдамида яратилади. Чолғунинг умуйи узунлиги 820 мм. Корпус узунлиги 420 мм, кенглиги 220 мм ва баландлиги 140 мм. Унинг диапазони «баланд фа» катта октавадан «баланд фа» иккинчи октавагача қамраб олади.

ЧАНГ

Чангнинг шакли арфага ўхшаш, арка шаклида бўлади. Чанг тарихи узоқ тарихга тақалиб, ўрта асрларда кенг тарқалган. Чангнинг илк кўринишлари Миср ва Месопотамия цивилизацияларида топилган. Чангнинг майин, оҳангдор товуши зодагонлар зиёфатларини безатган.



Озарбайжондаги қадимий маданий марказлардан бирида, Барда яқинидаги археологик қазилар ишлари чоғида, милoddан аввалги 3 – 4-асрларга оид, чангда чалаётган аёл тасвири чизилган сопол идиш бўлаклари топилган.

Ўрта асрларда чангда 18-24 тор бўлган.

Озарбайжон мумтоз шоирлари асарларида, бошқа ёзма манбаларда ва ўрта асрлар миниатюраларида чанг ҳақида кўпгина маълумотлар келтирилган. Низомийнинг «Етти гўзал» («Ҳафт пайкар») асарида асосан аёллар чаладиган бу чолғу ҳақида гап борган:

Ўз имкониятини ўз қўлига олиб бу гўзал фаришта

Ўз азоби ҳақида сўзлаб берганди,

Барча ошиқларни маст айлаб,

Атрофидан чанг овози таралар эди.

«Чанг» сўзи этимологияси «ушламоқ» ёки «тутмоқ» сўзлари билан боғланган бўлиши мумкин.

Чанг корпуси арка шаклига эга бўлади. Олд томонининг олд қисмига балиқ териси тортилиб, узун бўйни корпус тагига маҳкамланади. Бу қисмига ёғоч михлар бириктирилади. Торлар бир томонига метал илмоқли билан тортилади, метал ҳалқалар эса корпуснинг чарм қисмига бириктирилиб, ёғоч ўқ билан тортилади. Шарқона чангда 30 ипак ва ичак торлар бор.

Чолғунинг умуйи баландлиги 930 мм, корпус баландлиги 850 мм, бўйин узунлиги 665 мм ни ташкил этади.

Чангнинг хроматик гаммаси 30 қадамдан иборат бўлиб, диапозони кичик октава «соль» дан иккинчи октава «си» гача. Чангда ҳам, яккахон ҳам ансамблда чалинади.

ДУМБАК



Думбак Озарбайжонда кенг тарқалган яна бир қадимги зарбли чолғу асбобидир. Бу чолғу асбоби кўпроқ Озарбайжоннинг жанубий ўлкаларида тарқалган бўлиб, ўрта асрларда ом-малашган. 20-аср бошларида йўқолиб кетган бўлса ҳам, яқин ораларда у яна Озарбайжон миллий мусиқа маданиятига кириб келди. Думбак одатда сополдан ясалган, кейинчалик у ёғоч ва темирдан ясала бошлади.

У қадах шаклига эга.

Бугунги кунда унинг корпуси ёнғоқ ва ўрик дарахтларидан ясалади. Корпусга буқа ёки эчки териси тортилади. Корпусни камраб олувчи камар мусиқачининг чап елкасига илинади ва мусиқачи икки қўли бармоқлари билан мусиқа асбобини чалади.

Асбоб баландлиги 350-400 мм, диаметри 280 мм ни ташкил қилади.

Ўзига хос паст тембрга эга бўлиб, турли хил ритм ва тонларни чиқаради. Бугунги кунда думбак кўпгина мусиқа гуруҳларида қўлланилади.

КАМОНЧА

Камонча камон ёрдамида чалинади. У Шарқий ва Марказий Осиёда турли хил номлар билан танилган. Озарбайжонда камонча 19-аср иккинчи ярими бошларида ўз такомиленинг юқори чўққисига етган. У хонанда санъатининг ривожланиши билан чамбарчас боғлиқ.

Илгари камонча қовоқ ва мускат ёнғоғи дарахтидан ясалиб, фил суяги билан безатиларди. Камончани бир ва икки торли турлари камон ёрдамида чалинадиган кўбизнинг замонавий кўриниши ҳисобланади. Камонча ўрта асрлар мумтоз шоирлар ижодларида кўп таърифланган. 16-аср бадий мактаби намояндаси Мир Сайид Али «Муסיқавий мажлис» суратида барбод, даф ва камончани тасвирлаган.

Абдулқодир Мароғий ҳам камончани ўз ижодида тасвирлаган. 17-асрларда Озарбайжонга ташриф буюрган олмон саёҳатчиси Е.Каэмпфер камончада уч ёки тўрт тор ва баланд тембр борлигини таъкидлаган. Низомий Ганжавий ҳам камончани «Хусрав ва Ширин» да тасвирлаган.

Камон бамисоли Мусо каби гамда.

Унинг қўшиғи

Куйчига чалинар.

Шунда қўшиқчи гўзал газал куйлади,

Ва бу базми жамшидга тасаннолар айтди.

20-асрда уч, тўрт ва ҳатто беш торли камончилар мавжуд бўлган. Озарбайжоннинг тарихий музейидаги этнографик фондда 19-асрга тааллуқли беш торли камонча сақланиб қолган. Бундан ташқари машҳур Озарбайжон композитори Зулфиқор Ҳожибековга тегишли камонча ҳам бу музейдан ўрин олган. Бу уч торли камончанинг корпуси ва бўйни садаф билан аъло да-



ражада безалган. Бу асбобнинг корпуси горизонтал кесилган ва ўртаси чарм билан қопланган.

Камонча бош қисми, бўйни ва бош қисмидан ўтадиган ва икки қисмини бирлаштирадиган найзадан ташкил топган. Корпус, бош қисми ва втулка махсус анжомлар ёрдамида ёнғоқ дарахтидан ясалади. Асбобнинг олдинги очиқ қисми осетр териси билан қопланади. Асбобнинг товуш сифати бўйин ва торлар орасидаги масофага боғлиқ. Асбобнинг умумий узунлиги 700 мм, корпус узунлиги 175 мм ва кенлиги 195 ммни ташкил қилади. Камонча диапазони кичик октава «ля» дан учинчи октава «ля» гача.

Асбоб учун партитура соль калитида (соль калити ёки до калити) ёзилади ва асбобда бир тон баландроқ чалинади. У тўртинчи ва бешинчида аъло ростланади.

НАЙ



Най энг қадимги мусиқа асбобларидан биридир. Найнинг турли хил турлари Ўрта Шарқ ва бошқа давлат халқлари ўртасида кенг тарқалган. Озарбайжонда найнинг ҳар хил турлар мавжуд бўлган.

Фузулий най овозини хонишга ўхшаш деб тарифлаган:

Шу зайлда севаман, доим най каби бўламан,

Най каби парча-парча бўлсам-да,

Ўзимни тўхтата олмайман.

Буюк олим ва мусиқашунос Абдулқодир Марағойи (14 – 15-асрлар) «Магасид ал-Алхан» номли асарида ўша даврларда машҳур бўлган найнинг икки тури аг ней (оқ най) ва гара ней (қора най) ҳақида ёзган. Озарбайжон мусиқасида сайқалланган тембрли най кўп чалинган, лекин 20-аср бошларида буткул унут бўлиб кетган.

Оқ най қамишдан ясалган. Унинг узунлиги 550 мм, диаметри

20-25 мм ни ташкил этган. Асбобнинг устки томонида бешта тешик ва пастки қисмида бир тешик ўйилган. Оқ найни чалиш учун мусиқачи асбоб бошидаги ингичка латун трубани олдинги қатор тепа ва пастки тишлар орасида тутати. Бу трубага пуфлаб, лаби ва тили ёрдамида куй чиқаради, бир вақтнинг ўзида икки қўли бармоқлари ёрдамида тешикларни очиб-ёпади ва хроматик гаммалар чалади. Найда муғом, қўшиқ ва бошқа мусиқа композицияларини чалиш мумкин. Най диапазони биринчи октава «до» дан ўткир иккинчи октава «соль» гача.

Замонавий найлар асбобдан 50 мм пастда жойлашган тирқишга лаблар билан пуфлаб чалинади. Энг замонавий найлар турлари оркестрларда қўлланилади.

Ҳозирги вақтда флейта овруполиклар орасида ўзининг тарихий номи («ней») билан танилмоқда.

ҚОНУН

Қонун торли чолғу асбоби бўлиб, горизонтал турадиган гуруҳга мансубдир. У Озарбайжон билан Яқин Шарқда кўп асрлар мобайнида кенг тарқалган.



Низомий Ганжавий, Муҳаммад Фузулий ва бошқа Озарбайжон мумтоз шоирлари асарларида қонун ҳақида маълумотлар келтирилган. Қонун ва чангда ижро этадиган моҳир мусиқачилардан бири, 12-аср шоираси, шарқ мусиқаси бўйича чуқур билим соҳибаси Махсатий Ганжавий бўлган. Фузулийнинг «Ҳафт Жом» асарида асосан аёллар чаладиган қонун ҳақида таърифлар мавжуд:

Бу базми жамшид бўлган кеча

Улар гам-ғуссани буткул унутди.

Илоҳий наволар таралган онда, жаннатдан бир гўзал қонун чалиб барчани маҳлиё қилди

Қонун, шунингдек, миниатюраларда ҳам ўз аксини топган. Асбоб бизнинг даврларгача узоқ эволюцион жараёнлар орқали етиб келган. Узейир Ҳожибеков илгари қонун аъло даражадаги чолғу ҳисобланганлигини таъкидлаб: «Худди пианинодаги ижро замонавий мусиқачига муҳим бўлганидек, қонунда ижро этувчи қадимги мусиқачилар учун ҳам муҳим бўлган».

Қонун бу текис трапеция шаклидаги ёғоч кути. Унинг ёни ва таги қайин, ёнғоқ ёки бошқа мустаҳкам дарахтдан ясалди. Чолғу тепасидаги тўртдан уч қисми қайин дарахтидан тўрт миллиметрлик тахта билан қопланган. Чолғунинг қолган қисми балиқ териси билан қопланган. Тахтадан ясалган қисмида учта резонатор жойлашган. Тери қисмида эса бутун асбоб бўйлаб чўзилган ёғоч кўприк жойлашган. Чолғу охиридаги торлар ёғоч кўприкдан ўтадиган махсус ўйма тешиқларга маҳкамланган ва иккинчи томонидан ёғоч михга маҳкамланган. Торлар тагида ёғоч михлар ёнида тон ва ярим тонлар овози баландлигини ўзгартирувчи, торларни кўтариб тушурувчи «верескалар» (темир ричаглар) жойлашган. 24 чизиқли учталиқ торлар қонунга маҳкамланади. Шундай қилиб, торларнинг умумий сони 72 тани ташкил қилади. Бу торлар ипак ва ёғочдан ясалди. Бугунги кунда капрон торлар кенг қўлланилмоқда.

Қонунни тиззада тутиб, эбонит тортқилаш машиналари тепасида жойлашган, темир ангишвона ёрдамида иккала қўлнинг тўртинчи бармоқларида чалинади. Қонун торларини тўртбурчак шаклли темир калит ёрдамида ростланади. Қонун узунлиги 800-900 мм, кенглиги 380-400 мм, қалинлиги 40-50 мм бўлади. Чолғунинг диатоник гамма диапазони катта октавада «сол»дан иккинчи октаванинг «ти бемоль» гача бўлади. Қонун ёрдамчи ёки асосий асбоб сифатида миллий мусиқа чолғу асбоблари ансамлларида чалинади.

ҚАВОЛ

Қавол зарбли асбоблар гуруҳига мансубдир. Ўрта асрлар шоирлари ижодида бу асбоб ҳақида кўплаб маълумотлар келтирилган. Шунингдек, қаволни ўрта асрлар Озарбайжонда кенг оммалашганини исботловчи қадимий миниатюраларда ҳам учратиш мумкин. Бу ўз оригинал ҳолатида сақланиб қолган ягона асбоб бўлиши мумкин. Уни доимо хуш кўришган. Қаволни асосан ўрта асрлар саройларида мусиқа йиғинларида чалишган.



Қаволнинг Шарқ мамлакатлари ва Марказий Осиё мамлакатларида топилган турли шакллари мавжуд. Қавол мембранафонли асбоб ҳисобланса-да, у идиофонли асбоб хусусиятларига эга. Корпусга осилган метал ҳалқалар ёки тўртта кичик қўнғироқчалар комплекти асбобни силкитганда ўзига хос товуш чиқаради.

Қавол учун биринчи мусикали партитура ёзган Озарбайжон композитори Узейир Ҳожибеков яратган анъанавий чолғу оркестрига асосий асбоб сифатида қаволни киритган. Бугунги кунда анъанавий ансамбль ва оркестрда қавол катта ўрин тутаяди. Бу асбоб трел, тремоло, мордентлар ва кўпгина мусиқа имкониятларига эга бўлгани сабабли катта имкониятларга эга. Шунингдек, қавол «ранг», «деремед», «тасниф» ва «зарби-муғам» каби анъанавий озарбайжон мусикаси шакллари ва жанрларини чаладиган, муғом учлигининг (тор ва камончада ўйнайдиган хонандадан ташкил топган мусикавий гуруҳ) бир қисми ҳисобланади. Қаволнинг цилиндрик каркаси баландлиги 60-75 мм, диаметри 340-450 ммни ташкил қилади. У ёнғоқ дарахтидан ясалади ва периметр бўйлаб бу каркас ички қисмига маҳкамланган 60-70 та кичик мис ҳалқалардан иборат бўлади. Махсус усулда қиздирилган осетр териси думалоқ каркасга тортилади.

Асбоб товуши сифатига балиқ терисининг қалинлиги ва шаффофлиги таъсир этади. Уни муסיқачи қўлида тутиб бармоқлари билан чалади. Айрим ҳолларда қаволни уриб ҳам чаладилар.

ҚЎШ НОҒОРА



Қўш ноғора зарбли фольклор асбобларнинг энг кенг тарқалган турларидан биридир. Бу асбоб миллий асбоблар ансамбли ва оркестрининг ажралмас қисми ҳисобланади ва фольклор муסיқасини ижро этиш учун фойдаланилади.

Қўш ноғора оригинал тембрга эга бўлиб, яккаҳон асбоб сифатида ҳам қўлланилиши мумкин.

Қўш ноғора бир-бирига маҳкамланган икки турли хил ўлчамдаги кичик ноғоралардан иборат. Айрим ҳолларда уни «Гоша думбул» деб ҳам аташган. Думбул ноғора хусусиятларига эга бўлган зарбли асбоб ҳисобланган. Азалдан қўш ноғора сопол ва кейинроқ дарахт ҳамда металдан ясала бошланди. Метал винтлар ёрдамида корпусга ўрнатиладиган туя, эчки ёки бузоқ териси мембрана сифатида қўлланилган. Винтлардан яна асбобни ростлаш учун ҳам фойдаланилган. Асбобда чалиш пайтида, уни одатда полга ёки махсус майдончага қўйишган. Чалиш учун ёғоч чўплардан фойдаланилади. Қўш ноғоранинг ўлчами турли хил бўлиши мумкин, одатда қўш ноғоранинг икки корпуси баландлиги бир хил 300-330 мм бўлиши керак.

РУБОБ

Рубоб бу медиатор ёрдамида чалинадиган, торлари қирқилган асбоб. Бу асбоб ўрта асрларда Озарбайжонда кенг қўлланилган. Низомий, Насимий, Фузулий, С.А. Ширвоний ва кўпгина бошқа мумтоз шоирлар ўз ижодларида рубобни таърифлаганлар. 10-асрнинг машхур олими Ал-Форобий таърифлашича, рубобнинг келиб чиқиши қадимги шарққа бориб тақалади. У Ўрта Осиё халқлари орасида «Қашқар рубоб» ва «Гожик рубоб» номлари билан танилган. Низомий рубобнинг майин, ингичка овозини куйлаётган кушлар овозига ўхшатади. Рубоб Ширвон мусиқа жамиятлари (мажлислари)да жуда оммалашган эди. Хоқоний Ширвоний ўз ижодида рубобга юксак таъриф берган.



*Майдан маст бўлгандек, рубоб навосидан маст бўлди,
Қўлларида саноксиз томир*

Шу қадар азобланди,

Унинг оҳангини тинглаб, гўё оғудан захарланди.

17-асрда Гивами Мутарзим чанг ва рубоб жуфтлиги ҳақида ёзади:

Май ва гўзаллик унинг кўзлари учун

Чанг ва рубоб оҳанги ҳамон унинг қулоғида янграйди.

18-аср бошларида озарбайжонликлар рубобни камроқ чала бошлаган, бугунги кунга келиб эса у умуман ишлатилмай қолган. Озарбайжон мусиқа санъати тарихида катта ўрин тутган бу асбоб яқин ораларда тикланди ва бизнинг маданиятга қайтарилди.

Рубоб корпуси тут, ёнғоқ ва қора қайин дарахтидан бўлиб, бўйни эса ипак ёки ичакдан ясалган икки жуфт ва битта алоҳида тор асбобга маҳкаланади. Асбоб бўйнида 18 парда жойлашган.

РУД



Руд яна бир қадимий мусика асбоби бўлиб, у ҳақида Ўрта аср Озарбайжон мумтоз шоирлари ўз ижодларда кўп таъриф беришган. Ўз «Искандарнома»сида Низомий у ҳақида куйидагича ёзган:

*Эй, ҳофиз, менга ёрдам бер, рудингни чал,
Бу гафлатлардан мени уйғотгин.
Балки чашмадек жўйшган руд оҳанги
Менинг ловуллаб турган қалбимни*

сўндирар.

Қатрон Табризий (9-аср) асарларида руд ҳақида кўпгина маълумот топиш мумкин. Абдулқодир Мароғий ўз асарида рудни ёдга олади: «Руд хони: устининг ярими чарм билан қопланган, соз унга маҳкамланади. У тўрт тордан иборат. Унда худди қадимги уддагидек чалинади».

Руд асосан 16–17-асрларгача Озарбайжонда қўлланиладиган сарой мусика асбоби ҳисобланган. Олимларнинг аниқлашича, руднинг илк намунаси қовоқдан, торлари эса ипак ва ичакдан ясалган. Унинг кўриниши ҳам қовоқни эслатишини таъкидлаб ўтамиз.

Унинг тузилиши бошқа торли чолғулардан ажралиб туради. Балиқ териси унинг корпусининг яримини қоплайди ва қолган қисми эса қарағай дарахтидан ясалган. Аввалига асбоб бармоқлар ёрдамида чалинган бўлса, кейинчалик юмшоқ материалдан ясалган медиатор ёрдамида чалинган. Руд корпуси тут ва ўрик дарахтидан ясалган бўлиб, бўйни ва бош қисми ёнғоқ дарахтидан ясалади, ёғоч михлари эса нок дарахтидан ясалган. Жами 12 та соз асбобнинг созлар тахтасига маҳкамланади. Унинг тембри жуда паст. Асбобнинг умумий узунлиги 860 мм. Корпус узунлиги 495 мм, кенлиги 170 мм. Бўйин узунлиги 285 мм. Диапазон катта октава «ми» дан иккинчи октава «си» гача.

СОЗ

Соз медиатор ёрдамида чалинадиган торли асбоб ҳисобланади. Унинг илдизлари катта ўзон анъаналарига бориб тақаладиган ошиқ санъатининг ажралмас қисми ҳисобланади. Бундан ташқари соз туркий олам ва маънавиятининг рамзларидан бири ҳисобланади.

Асбобда чалиш, шеърлар ўқиш, қўшиқ куйлаш, афсоналар айтиш ҳамда актёрлик ва ракс (пластика санъати)ни муғом санъати билан бирлаштирадиган, ошиқнинг синкретик санъати, Озарбайжон миллий маданиятининг энг қадимги қатлами билан боғланган. Бугунги ошиқларнинг ўтмишдоши жуда ҳам ижодкор одамлар ҳисобланган ва қадимги туркий халқлар орасида «шаман», «ойун», «бахши», «яншаг», «варсаг» ва «ўзон»лар билан машхур бўлган.

Минг йиллар мобайнида ривожланиб ошиқ санъатига айланган ўзон санъати каби, қўбиз ҳам ошиқ созига айланди. Замоनावий Озарбайжон сози кўпизнинг авлоди ҳисобланади. Унинг замонавий кўриниши Шоҳ Исмоил Хатойй даврларида шаклланган. Шоҳ Исмоил Хатойй (16-аср) шеърларида соз ҳақида бир қанча гўзал сатрлар мавжуд:

*Бугун созни қўлимга олдим,
Шунданми овозим
Самода қолди,
Барчанинг тўрт нарсага эҳтёмжи бор –
Булар илм, сўз, қўшиқ ва создир.*

Замонавий Озарбайжон сози, ўз техник имкониятлари, акустик хусусиятлари ва сезиларли афзалликлари билан, туркий халқлари орасида машхур бўлган создан фарқланади.

Унинг корпуси тут дарахтининг махсус туридан ясалади.



Бўйни ёнғоқ дарахтидан ясалган. Корпуси тоқ сонли (одатда тўққизта) ёғоч бўлақлардан йиғилади. Бу бўлақлар куп («кюп») деб номланадиган кичик қисми устига ўрнатилади. Корпуснинг устки қисми юпқа жарангдор ёғоч тахта билан қопланади ва 16-17-соз бармоқларда чалиш учун тахтага маҳкамланади.

«Тавар саз» ёки «анна саз» тўққиз ва айрим ҳолларда еттита тордан иборат бўлади. Кичикроғи «орта» ёки «голтуг» созда ол-тита, айрим ҳолларда еттита тори бўлади. Энг кичиги «Жўра соз»нинг тўрттадан олтигагача тори бўлган. Илгари торлар, кумуш эритмага ботирилган, юқори сифатли пўлатдан ясалган, бундай торлар зангламаган васинмаган.

Миллий асбоблар оркестрида соз яккахон асбоб сифатида фойдаланилган. Бу мақсадлар учун одатда «голтуг» ёки «жўра» қўлланилган. Соз овози олча дарахти қобиғидан ясалган медиа-тор ёрдамида чиқарилган. Кўп ҳолларда асбобнинг бўйни ва ёндош қисмлари садаф билан безалган.

Асосий «тавриз» асбоб узунлиги 1.200 ммга тенг. Корпус чуқурлиги 200 мм. «Тавриз» оҳанги диапазони биринчи октава «до» дан иккинчи октава «соль» гача.

САНТУР



Сантур – горизонтал турувчи асбоблардан ташкил топган «ётиқ созлар» номли асбоблар оиласига мансубдир. Қонун ва нузха бу гуруҳга кирадиган иккита бошқа асбобдир. Бу асбобларнинг асосий фарқи – уларнинг товуш чиқариш усулидадир. Сантур енгил болғачалар билан чалинади. Шунинг учун сантур камонли зарбли асбоб ҳисобланади. Лекин қонун ва нузхада эса медиатор ёрдамида чалиниб, улар чертиб чалинадиган (пиццикато) асбоб ҳисобланади. Тари-

хий саналарга қараганда, «сантур» сўзи юнон «псантерина» сўзидан келиб чиққан.

Афсонага қараганда, яхудий кироли Довуд «сантур» билан яна бир нечта мусиқа асбобларини яратган. Р. Ектабейнинг ёзишича: «Бу мусиқа асбоби қадимги даврларда келиб чиққан. У «псантерин» номли торда ҳам учраган. «Сантер» сўзи ушбу номнинг бошқа шаклини (фонетик) англатади».

Горизонтал турувчи мусиқа асбобларининг бошқа турлари Шарқ ва Ғарбда ном қозонган. Ушбу асбобнинг энг қадимги ва содда турлари ҳалигача Тува ва Хакасияда ишлатилади. Руслар бу асбобни «гусли», белорус ва молдованлар «цимбали», чувашлар «кжесли», татарлар «гусли», эстонияликлар «каннель», грузинлар «сантури» ва ўзбеклар «чанг» ва бошқа номлар билан аташади. Усмонли турклари сантурнинг икки турини ишлатадилар: алафранг ва турк сантури. Сантурнинг бу турлари тузилиши, қўлланилиши, диапазон ва бошқа хусусиятлари бўйича бир хил ҳисобланади.

Тўққизта тагликли диатоник сантур Жанубий Озарбайжонда (Эронда) кенг тарқалган. Бу тўққизта тагликлар асбобнинг бир қисми ҳисобланади. Асбоб жами 18 таглик: (9+9)га эга. Сантурнинг хроматик тури 24 таглик (12+12) га эга. Хроматик сантурнинг Эронда «Беем сантур» номли катта турлари бор, бу сантур паст тембрлидир («бам» озарбайжон тилида «паст» маъносини билдиради).

Сантур трапециясимон ёғоч қути кўринишида бўлади. Асбоб каркас, устки ва пастки тахталардан иборат. 12 тагликли сантурнинг умумий узунлиги 892 мм, кенглиги 315 мм, ва баландлиги 69 мм. Асбоб жами 96 метал торларга эга. Бир хил ростланган тўртта тор ҳар бир таглик бўйлаб ўтади. Асбобнинг барча ёғоч бўлаклари ёнғоқ дарахтидан ясалган, ёғоч мих ва фиксаторлар эса металдан ясалган бўлади. Пастки оҳанг тахтасининг қалинлиги етти миллиметр ва тепа тахтаси қалинлиги 5 миллиметр. Мусиқачилар асбобнинг ростланганлигига қараб

«соль сантур», «ля сантур» ёки «ти сантур» ларни ажратадилар.

Сантур ташиб юриладиган асбоб ҳисобланади. Тўққиз тагликли сантур диапазони кичик октавадаги «ми» дан биринчи октавадаги «ре» гача бўлади. 12 тагликли сантур диапазони катта октавадаги «ми» дан иккинчи октавадаги «ля ўткир» гача бўлади.

ШИРВОН ТАНБУР



Ширвон танбур ноксимон шаклга эга ва соз каби асбоблар оиласига мансуб. Бу икки торли ва айрим ҳолларда уч торли мусиқа асбоби оддий шаклда бўлиб, кўп асрлар давомида шарқ оламида жуда машҳур бўлган ва ҳозирги кунда ҳам Шарқда, айниқса, Марказий Осиёда кенг тарқалган. Танбур жуда узок ўтмишга эга. Ал-Форобий унинг исломдан олдин мавжуд бўлганини таъкидлаган. Ўрта асрларда сарой ва халқ машшоқлари орасида машҳур бўлган танбур ҳақида кўпгина маълумотлар мумтоз шеърят ва ўрта асрлар миниатюраларида топилган.

«Хафт Жом» да Фузулий танбурга қуйидагича таъриф беради:

Ҳофиз танбурга бўлган меҳрини айтади.

Ҳурмат калити ила

У учун эшикларни очади

Ва шу очиқ эшиклардан илҳом келади

Ва кўнгил бахт гунчалари билан гўллаб кетади.

Бу асбоб ўрта асрларда Озарбайжонда «Ширвон танбур» номи билан машҳур бўлган. Кейинчалик, у Табриз халқлари орасида оммалашгани сабабли, «Ширвон Табриз танбур» деб номлана бошлаган.

19-аср бошларида танбурга қизиқиш Озарбайжонда камайиб кетди. Бағдод, Хуросон, Ҳинд, Ширвон ва Афғонча каби танбурнинг бир нечта турлари мавжуд. Танбурнинг айрим турларини камонча билан чалишган ва у «най-танбур» деб номланган.

Ширвон танбурининг кичик корпус ва узун бўйни бўлади. Унинг корпуси тут ва нок дарахтларидан бўйни ва бош қисми эса ёнғоқ дарахтидан ясалади. Асбобнинг бош қисмида тут ёки қайин дарахтидан ясалган юпқа ёғоч пластина ўрнатилади. Барча 14-17 соз асбобнинг бармоқлар учун мўлжалланган тахта-сига маҳкамланади. Бошқа 3-4 соз асбобнинг юза қисмига маҳкамланади. Улар «хос парда» (махсус созлар) дейилади. Асбоб иккита тордан иборат.

Ширвон танбурини ростлаш созни ростлашга ўхшайди. Биринчи тори мусиқа чалиш учун ишлатилади, иккинчи тори эса, мусиқа характериға қараб турли хил усуллар билан ростланади. Танбур унда ўнг қўлнинг катта ва ўрта бармоқлари билан чалиниши билан ўзига хосдир. Айрим ҳолларда уни ўнг қўлнинг кўрсаткич бармоғидаги ангишвона тагига қўйилган медиатор ёрамида чалинади. Танбурнинг умумий узунлиги 940 мм, корпус узунлиги 385 мм, кенглиги 200 мм ва баландлиги 135 ммни ташкил этади.

Бўйин узунлиги 340 мм ва бош қисми узунлиги 120 мм. Ширвон танбурнинг диапазони биринчи октава «до» дан иккинчи октава «ми» гача.

ТУЛУМ



Асосан Озарбайжоннинг Қорабоғ, Лочин, Газах, Товуз ва Нахчивон ҳудудларида кенг тарқалган дамли чарм мусиқа асбоби.

Бугунги кунда уни асосан Нахчивон Автоном Республикасида учратиш мумкин. Бошқа ҳаволи асбоблар каби, тулум ҳам узоқ ўтмишга эга. Олимлар тулум пайдо бўлишини табақаланган жамият пайдо бўлган даврга боғлайдилар. Бу асбобнинг бир неча турлари Кавказ ва айрим ғарб халқлари томонидан кенг ишлатилган.

Тулум, айниқса, чўпончилик билан шуғулланувчи кўчманчи қабилалар орасида кенг тарқалган эди. Асбоб тембри сурнай тембрига ўхшашлиги сабабли, уни тулум сурнай деб ҳам деб аташади. Тулум аввал куйдирилиб сўнгра махсус равишда юмшатиладиган кўй ёки эчки терисидан ясалади. Ҳайвон териси бутунлигича шилиб олинади. Иккала оёғидаги тери бирга боғланиб, қолган оёқларнинг биттасига, суяк ёки камийшдан ясалган труба билан ҳаво пуфланади. Бошқа оёғига яна иккита трубка бириктирилади. Асбобда чалиш учун қўлланиладиган трубкалар 260-280 мм бўлиб, еттита тешиги бўлади. Мусиқачи асбобни чап тирсаги тагида тутиб, аста-секин ҳаво билан тўлдирилган қопчани босади ва ҳаво трубалардан ўтади. Қўл бармоқлар билан тешикларни очиб-ёпиб ўзи истаган баландликдаги овоз чиқаради. Биринчи трубка мусиқа чиқариш учун, иккинчиси тонни (тональностни) ушлаб қолиш учун керак бўлади.

ТУТАК

Тутак қадимдан чўпонларнинг оддий музыка асбоби ҳисобланган. Бу дудка туридир. Кўп асрлар давомида дудканинг ҳар хил турлари машҳур бўлган. Асбобнинг иккала



катта ва кичик турлари Озарбайжонда кенг қўлланилади, улар асосан ансамбль ва миллий чолғу оркестрида яққохон асбоб сифатида қўлланилади. Тутак ёқимли майин тембрга эга.

Унинг цилиндрик корпуси ўрик, ёнғоқ, тут дарахти ва қамишдан ясалади. Корпус узунлиги 280-300 мм, диаметри 20 мм ни ташкил этади. Олди томонида еттита, орқа томонида битта тешиги бўлади. Қия кесилган ёғоч тиқин корпуснинг охирида тепасида жойлашган. Корпус деворлари ва ёғоч тиқин орасида маълум ўлчамдаги тирқиш қолади. Шу тирқиш орасидан ҳаво берилади. Иккала қўл бармоқлари билан тешикларни очиб- ёпиб, турли баландликдаги овоз чиқариш мумкин. Асбоб диапазони кичик октавадаги «ми» дан учинчи октавадаги «до» гача.

УД

Уд бу араб халқлари, Туркия, Эрон ва бошқа шарқ мамлакатлари орасида кенг тарқалган чертиб чалинадиган асбоб. Уд сўзи араб тилида дарахт маъноси билдиради. Манбаларга қараганда, Ишаг ибн Иброҳим Мосул (767-849) ва Абу Наср Форобий (870-950) илк бор уд ҳақида ўз асарларида ёзишган.



Уд ўрта асрларда Ўрта Осиёнинг ривожланишида муҳим элемент ҳисобланган. Уднинг ке-

либ чиқиши ҳақида кўпгина афсоналар мавжуд. Абдулқодир Мароғий, Сафиаддин Абдулмўмин Урмавийнинг (1252) «Китоб ал-Адвар» («Муסיқа давралари ҳақида китоб») га ёзган таърифида, бу муסיқа асбоби Пайғамбар Муҳаммад набираси томонидан кашф қилинганлиги ҳақида ёзади.

Лекин ўрта асрларнинг бир нечта олимлари, шу жумладан Низомий Ганжавий ҳам удни юнон файласуфи Платон кашф қилган деб ёзишади. Машҳур олим ва муסיқашунос Сафиаддин Урмавий бу асбобни яхшилаш ва диапозонини шакллантириш бўйича кўп ишлар олиб борган.

Фузулийнинг «Ҳафт Жом»ида ҳам унинг келиб чиқиши ва кучли овози ҳақида ёзилган:

Хуфёна равишда

Шодиёна базм уюштирган эдим,

Уд товуши янграши билан

Қалбимда олов ёна бошлади.

Удни кўпинча миниатюраларда тасвирлашган. Ўрта асрлар манбааларида уднинг тўрт тори табиатнинг тўрт элементини англатган: олов, сув, ер ва ҳаво. Бу торлар куйидагича номланган: биринчиси зил («энг юқори тон»), иккинчиси масна, учинчиси маслас, тўртинчиси бам (энг паст тон). Кейинчалик бешинчи тор «хад» ҳам қўшилган.

Қадимги уднинг тузилиши ва шакли турли асрларда бир неча марта ўзгарган ва бугунги мукамал шаклга эга бўлган. Араблар томонидан Испаниядан келтирилган уд, ғарб мамлакатларида кенг тарқалди ва лютня номини олди.

Уд корпуси ўнг тиззага қўйилиб, муסיқачининг кўкрагига ўнг қўли билан тугилади. Замонавий уд битта битталиқ ва бешта иккиталиқ торга эга (жами тор). Торлар ипак, ичак ва махсус капрондан ясалади ва тўртинчида ростланади.

Уд ёғоч миҳли ноксимон корпусга, бўйин ва бош қисмига эга. Корпус сандал, ёнғоқ ва нок дарахтларидан ясалган бир неча қисмлардан иборат. Корпусни йиғиш учун фойдаланиладиган

ёғоч оёқчалар, беш миллиметр қалинликдаги бўлакларга кесилган. Улар қиздирилиб, махсус пойабзал асбоблари билан букилган шаклга киритилади. Шундан сўнг барча қисмлари бир-бири билан маҳкамланади. Қалинлиги беш миллиметрли устки жарангдор тахтаси қарағай дарахтидан ясалган. Асбобнинг умумий узунлиги 850 мм. Корпус кенглиги 350 мм, узунлиги 480 мм ва баландлиги 200 ммни ташкил этади.

Уд диапазони катта октава «ми» дан иккинчи октава «фа» гача. Уд анъанавий чолғу оркестр ва ансамблларида яккахон ва жўрлик сифатида ишлатилади.

СУРНАЙ

Сурнай Озарбайжонда кенг тарқалган, кучли, баланд товушли асбоб. У Озарбайжоннинг маданий ҳаётида муҳим ўрин тутади.

«Зурна» номи «сурнай» сўзидан келиб чиқиб, «сур» (катта базм) ва «най» (қамиш) маъносини билдиради. Ўрта Осиё ва Кавказда сурнайнинг кўп турлари кенг тарқалган. Мингачевирнинг қадимги жойларида археологик ишлари давомида буғу шохларидан ясалган сурнайнинг тўрт тури топилган. Текширувларга қараганда бу асбоблар 3 000 йил аввал ишлатилган.

Сурнай асосан очиқ ҳавода фольклор мусиқа ижро этиш учун миллий байрамларда чалинган. Сурнайнинг камида олти тури мавжуд, булар: «гара зурна» (қора зурна), «габа зурна», «араби зурна» (араб зурна), «жура зурна» (кичик зурна), «ажамми зурна» (ажамлар зурнаси) ва «шахаби зурна».

Сурнай одатда ўрик, ёнғоқ ва тут дарахтидан ясалади. Асбобнинг тепа қисми диаметри 20 мм, пастки қисми 60 мм. Сурнай узунлиги 302-317 мм ни ташкил қилади. Асбобнинг олдинги қисмида еттита тешик бор. Асбоб охирида 120 мм



ли тикин («маша») бор. У ёввойи тол, ёнғоқ ва ўрик дарахтларидан ясалган. Тикин асбобни ростлайди. Қамишнай узунлиги 7-10 мм ва у қамишдан ясалган. Муסיқачи товушни ҳаво пуфлаб чиқаради.

Думалоқ катушка болт ўртасидаги думалоқ тахтага маҳкамланади. Катушка лаблар учун тиргак бўлади. Ҳаво қамишнай, болт ва тикин орқали ўтиб, асбоб корпусидан чиқиб кетади. Муסיқачи сурнайни бармоқлари билан тешиқни очиб-ёпиб чалади.

Сурнай диапазони кичик октава «т флат» дан учинчи октава «до» гача. Ижро маҳоратига қараб диапазон бир неча нота-ларга кенгайиши мумкин. Бу калитлар «экстра» калитлар деб номланади.

Одатда сурнай карнайли муסיқа чолғулари ансамблига киритилган. Сурнай яккахон чолғу ёки ансамбль, оркестрда, «жанги» ва бошқа шу каби айрим рақс муסיқаларини ижро этиш учун чалинади. Узейир Ҳожибеков сурнайни ўзининг «Кўрўғлу» операси учун симфоник оркестрига қўшган.

ОЗАРБАЙЖОН МИЛЛИЙ ТАОМЛАРИ

ЯПРОҚ ДЎЛМАСИ



Ўртача ёғли қўй ёки мол гўшти 500 г, пиёз 150 г, кўкатлар: кашнич, укроп, ялтиз. 1 боғламдан, (агар янги ялтиз бўлмаса, куритилганини ишлатса бўлади), гуруч 100, узум барги (янги узилгани ёки маринадланган) 200, соус (саримсоқли қатик) ёки оддий қатик, таъбга қўра мурч, туз, долчин.

Қўй гўшти пиёз солиб қийма тайёрланади, гуруч ва майда тўғралган кўкатлар, майда қора мурч ва туз солинади. Ҳаммаси яхшилаб аралаштирилади.

Янги узилган узум барги («ярпаг») туркий тилда «дарахтнинг барги» деган маъносини билдиради. Барглар қайноқ сувда ювилади. Ҳар бир баргга тайёрланган қиймани соламиз ва уни яхшилаб конверт шаклида ўраймиз ва идишга тахлаймиз. Баргларимиз очилиб кетмаслиги учун ўралган жойини пастга қаратиб тахлаймиз. Икки стакан сув солиб, коққоғини ёпиб, паст оловда пишираемиз.

Агар сув қуриб қолса, яна ярим стакан сув соламиз. Идишни таги олмаслиги учун идиш тагига суяклар (қовурға) ёки узум баргини солсак ҳам бўлади.

Ликопчага дўлмаларни қайнаб турган шўрваси билан сузиб оламиз. Дўлмани одатда қатик (саримсоқ пиёзли қатик қўшилса ҳам бўлади) билан истеъмол қилинади.

Уй шароитида узум баргининг тайёрланиши : узум барглари янги узилган ҳолда қоғозга ўраб целлофаннинг ичига солиб музлатгичга қўямиз. Ишлатишдан олдин музини эритиб, ювиб, қайноқ сувда чайиб оламиз. Дўлма янги, юпқа, қалин бўлмаган барглардан тайёрланади. Узум барги ўрнига янги тут дарахтининг барги, беҳи дарахти барги, катта шовул барги айникса, ёввойи узум барглирдан фойдаланишимиз мумкин.

БАДИМЖОН, ПОМИДОР, БУЛҒОРИ ҚАЛАМПИР ДЎЛМАСИ



(Бақлажон, помидор ва булғори қалампирдан тайёрланган дўлма)

Кўй гўшти (мол гўшти ва бузоқ гўшти) – 1 кг

Пиёз – 200 г

Бақлажон (ўртача) помидор ва ширин пўсти юнқа булғори – 400 г

Райҳон (бинафша ранг райҳон) бир боғлам

Кашнич – бир боғлам

Куркума – 5 г

Таъбга кўра мурч, туз

Асосий ингредиентлари помидор, бақлажон ва булғори қалампирларидан иборат бўлгани учун халқда бу таом «уч божи» (озарбайжонча «уч опа-сингил») деб аталади.

Бақлажонларнинг пўстини тозалаб, калта бўлакларга бўламиз ва қайноқ сувга бўктириб совутиб қўямиз. Помидорнинг бош томонини кесиб, чой қошиқ билан уруғларини олиб ташлаймиз. Туз билан куркумани кичкина ликопчада аралаштириб қўямиз.

Гўштни гўшт майдалагичдан пиёз билан ўтказамиз ва ёғда тўхтамасдан қовурамиз (суви қуригунча қовуриш керак эмас, қийма серсув бўлиш керак). Кейин қиймага тўғралган райҳон, кашнич ва помидорни тўғраб секин-аста кўшамиз ва туз ҳамда қалампир соламиз.

Қиймага тўғралган бақлажонларни соламиз, помидор ва булғори, аввал ичига кукурма ва туз соламиз. Чуқур идишга қатлам килиб тахлаймиз. Ярим стакан сув солиб қопқоғини ёпиб қайнатамиз.

Ликопчага биттадан помидор, булғори ва бақлажон солиб ўзининг шўрвасини сузиб оламиз. Ушбу таомни саримсоқли қатиқ сосуси ёки оддий қатиқ билан дастурхонга тортсак бўлади.

Бақлажонли, булғорли ва помидорли дўлмани алоҳида-алоҳида пиширишингиз мумкин.

ПИТИ

Қўй ёки мол гўшти (тўйи гўшти ёки курак гўшти) – 600 г

Шолгомсимон думалоқ пиёз – 70 г

Нўхат – 150 г

Каштан – 150 г

Албухара (қуритилган олхўри) – 100 г

Заъфарон (зиравор ўсимлик); – 20 мл

Таъбга кўра – туз, мурч, сумач



Мазали, хушбўй ва тўйимли овқат фақат «чанаге» ёки «кюпе» да тайёрланган (туркий тилда «хумча» деб аталади).

Пити тайёрлаш усули қадимдан туркий ареал худудларда тайёрланиб келган. Ҳозирда унинг хиллари Болқон, Украина, Молдова, Грузия ҳамда «чанах», «чанахи» ва ҳ.к. номи остида Ўрта Ер денгизи мамлакатларидан учрайди.

Ушбу таомнинг номи келиб чиқиши туркий «битди» сўзидан олинган бўлиб (алоҳида диалектда «битди»), овқатланиш пайти тугади деган маъносини билдиради. Ушбу таом порцияси шундай тўйимлики, овқатланиб бўлгандан кейин «битди», яъни, бошқа овқатланишнинг ҳеч ҳожати қолмади деб, айтилган.

Питини тайёрлаш учун қўй (мол) гўшти ўртача катталиқда бўлакчаларга бўлинади, хумчага солинади, тозаланган бутун ёки тўғралган пиёз, ивитилган нўхат ва 4 стакан сув солинади. Туз ва мурч солинмайди. Шўрва тиниқ бўлиши шарт.

Питини аввал баланд оловга қўйиш ва кўпигини олиб туриш керак. Қайнаб чиққандан сўнг оловни пасайтириб, қопқоғини яхшилаб ёпиб қўйиш керак. Пити 2-3 соатда пишади. Пишишидан 30 дақиқа олдин тозаланган каштан, заъфарон, қуритилган олхўри ва заъфарон настойкаси қўшилади.

Тайёр бўлган пити чуқур идишда (чуқур коса) ейилади. Пити дарҳол иккита овқатга қўшилади. Аввал шўрвани сузиш-

дан олдин ликопчага бир хил миқдорда таъбга кўра туз, мурч, сумах, уваланган нон қўшилади, натижада тиниқ шўрва ҳосил бўлади. Кейин хумчанинг ичидаги пишган масаллиқларни ликопчага сузиб туз, муруч ва сумах қўшилади.

БАЛИҚЛИ ЛЕВЕНГИ



Кутум (зогора балиқ), жсерех ёки сазан балиқ зўшти – 1 дона (2кг)

Ёнғоқ (тозаланган) – 200 г

Пиёз – 200 г

Норшароб (қуюқ анор шарбати) – 40 г

Тоголча экстракти – 50 г

Ўсимлик ёғи – 70 г

Туршак – 50 г

Узум – 80 г

Таъбга кўра – туз, мурч

Балиқни тозалаб, ювиб, куригилади. Ёнғоқни майдалаб, пиёз-ни майда тўғраб аралаштирилади. Қийма учун мағиз солинади, ёнғоқли пиёз, туршак ва 1 стакан сув солиб, таъбга кўра туз ва мурч солиб, аралаштирилади.

Тозаланган балиқ ичига мана шу қиймани солиб тўлдирилади, туршак соуси ёки норшароб билан балиқнинг устига суртиб чиқамиз ва қизиб турган духовкага қўямиз. Устки томони пишмагунча 180 ° да пишириб оламиз. Балиқ қуриб қолмаслиги керак.

Левенгини худди шундай иссиқ ва совуқ ҳолда кичкина бақлажонлар билан дастурхонга тортишингиз мумкин.

ШОҲОНА ПАЛОВ



Гуруч – 600 г
Кўй гўшти (суяксиз) – 600 г
Ёғ – 400 г Пиёз – 250 г
Туршак – 150 г
Узум – 250 г
Каштан – 200 г
Лаваш (юпқа нон) – 20-30 варақаси.
Шафран – 0,3 г
Таъбга кўра – туз, мурч

Тайёр бўлган палов шохнинг тожига ўхшайди, чунки байрамона ошнинг номи унинг ташқи кўриниши билан боғлиқ. Шу туфайли гуруч ва гўшт хамирли овқатдан фарқи шундаки, у қопқоғи ёпиқ ҳолда димланиб пишади, таом мазали, хушбўй бўлади ва ҳақиқатан ҳам шохона таом ҳосил бўлади.

Гуручни тозалаб ювилади ва 4-6 соат давомида шўр сув эритмасига солиб қўйилади, ивиган бўлиши керак. Бир оз туз қўшилади, сўнгра друшлагдан ўтказилади ва шафран настойкаси қўшилади. Гўштни тўртбурчак шаклидаги бўлақларга бўлиб, олча экстракти билан ишқаланади ва таъбга кўра туз ва мурч сепиб қўйилади.

Шохона паловни тайёрлаш учун асос томони торайган қозон талаб қиланади, қозоннинг деворларига ва пастки қисмига сарёғ суртилади. 5 та дона лаваш (орасига сарёғ сурилган бўлиши керак) олинади ва идишнинг пастки қисмига четлари кўлга илинадиган ҳолда тахланади (гулнинг баргларига ўхшаб).

Қозоннинг пастки учинчи қисмига тайёр бўлган гуручни соламиз, устига гўштни соламиз ва иккинчи лавашни устига ёпамиз, каштан, туршак, магиз соламиз ва қолган лавашни устига ёпамиз ва лавашнинг осилган томонларини яхшилаб ёпиб чиқамиз. Усти қолган лаваш билан қопланади. Қозоннинг қопқоғи ёпилади ва духовкага қўйилади. 130⁰ гача пишириб олинади. 40 дақиқадан сўнг секин-асталик билан паловга ёғ қуйилади.

80 дақиқадан сўнг духовкадан қозонни олиб, устини очиб, қозон ичидаги ёғлар тўкиб ташланади.

Қозоннинг ичидагилари тушиши учун саёз ва катта лycopчa-га қозон тўнтарилади. Ўртасини тешиб, тайёр бўлган паловни бўлакчаларга бўлиб чиқилади. Лавашнинг устки қатлами баргга ўхшаб очиб қўйилади.

СУЗМА ПАЛОВ (СОЧИЛИБ ТУРГАН ГУРУЧ)



Гуруч (арборио) – 600 гр
Эритилган сарғз – 50-100 гр
Шафран – 0.2 гр
Зира – 2 гр

Сузма сўзи туркий тиллардаги «сочи́либ турган» сўзидан келиб чиққан. Бу гуруч тайёрлашнинг биринчи усулларида бири.

Аввал шафранни идишда бир ош қошиқ қайнатилган сув билан эритинг. Гуруч пиширишдан олдин намақобда бир кеча ивигилсин. Пиширишингиздан олдин уни совуқ сувда ювинг. Гуручни қайнаб турган шўр сувда 5-7 дақиқа юмшагунича пиширинг. Гуруч капкирда сочилиб туриши, бир-бирига ёпишиб кетмаслиги керак.

Бунинг учун сизга газмаг керак бўлади (қисирлайдиган нон тури), бу билан палов пиширадиган қозонни тагини ёпишингиз керак. Газмаг жуда ширин бўлиб, гуручни тагига олишидан сақлайди.

Газмаг тайёрлашнинг икки тури бор:

•Қозон тагига ярим ош қошиқ ёғ қуйинг, оддий хамир қоринг (ун, сув, тухум ва туз), 3 миллиметр қалинликда ёйинг ва қозонни тагига солинг.

•Ўртача катталиқдаги бир нечта картошкани тозаланг ва 0.5 сантиметр қалинликдаги думалоқ бўлақларга кесиб чиқинг. Қозонга ёғ солинг ва картошкаларга туз сепиб, уларни ҳам қозонга териб чиқинг.

Шундан сўнг аста-секин гуручни солинг, гуруч аралашиб кетмасин ва қозоннинг четларига тегмасин. Гуручга шафран эритмасини сепинг (1 грам шафран учун 3 ош қошиқ қайнатилган сув) ва зира сепиб сочиқ билан ўралган қопқоқ билан ёпинг. Қовурилиб турган қозонни қизиб турган духовкага оловини пастлатиб 40 дақиқага қўйинг. Гуруч ажралиб чиқиб хушбўй ис таратганида тайёр ҳисобланади.

Шундан сўнг, гуручга эритилган сарёғ қуйинг ва 10-15 дақиқа иссиқда тутинг. Тайёр бўлганида гуручни овал идишга сузинг (Озарбайжон тилида бундай идиш булд деб аталади) ва қозон тагидаги газмагини ҳам олинг. Сиз уни алоҳида идишда ёки гуручнинг атрофига қўйиб тортишингиз мумкин.

ХАШ



*Молнинг тозаланган
оёғи – 2 та.
Сирка, пиёз ва саримсоқ
пиёздан сувус.
Таъбга қўра – туз, мурч
қалампир.*

Тозаланган мол оёқлари (тиззасидан пастки олди қисми) – озгина сирка.

Ушбу таомнинг номи туркий тилдаги «аш» сўзидан олинган бўлиб, таом сўзини англатади, феъл ўзагида ясалган «хашламаг» «сувда узоқ муддатда қайнатмоқ» деган маънони англатади. Озарбайжон таомларида худди шундай таом «хашлама»ни учратасиз, бунинг маъноси ҳам узоқ қайнайдиган, бўшашган эмас ва жуда сингиб пишадиган таом деган маънони билдиради.

Хамма масаллиқлар йирик тўғралган пиёз ва катта булғори шунингдек, помидорлар солинган ҳолда қайнатилади.

Биринчи, яхшилаб оёқларни тозалаб, ювиб, бўлақларга бўлиб чиқиш керак ва масаллиқлар кўмилгунча идишни тўлдириб сув солиш керак. 7-8 соат паст оловда туз солинмаган ҳолда қайнаши керак. Таом тайёр бўлган пайтда пиёзларни олиб ташлаш керак.

Кейин шўрва эмал идишга олиниб, таъбга туз солинади ва суяклари ажратилади.

Дастурхонга иссиқ ҳолда тортилади ва таъбга кўра сирка қўшилади.

КАБОБЛАР

«Шиш» сўзи Озарбайжон (туркий) тилдан олинган бўлиб, сих деб таржима қилинади. «Кабоб» «шашлик», «шешлик» сўзи эгалик қўшимчаси «лик» ёрдамида сифатдан ҳосил бўлган. Шундай қилиб, «кабоб» сўзининг маъносини сихга тортилган гўшт деб тушуниш лозим. Паст оловли кўмир иссиғида темир сихга ўтказиб пиширилади. Озарбайжонда кабоб бу – меҳмонларга тайёрлаш учун тансиқ ва тез пишадиган таом ҳисобланади.



Кабобни тайёрлаш одатда эркакларга хосдир ва эркакларнинг меҳмондўстлиги рамзи, деб ҳисобланади, зеро эркаклар қисқа вақт ичида (баъзи ошпазлар 1 соат ичида тайёрлайди) қўйни (қўзичоқни) сўйиб, гўштни нимталаб «бостирма» пишира олади, олов ёқа олади, кўмир ёқа олади, гўштни ўн дақиқада сихлай олади ва натижада бир вақтда пишади ва дастурхонни ясаиб кабобни торта олади.

Кабоб қўй (қўзичоқ), мол, товук, балиқ гўшtidан ва сабзавотлардан тайёрланади. Кабоб учун бир қанча соуслар ва зираворлар мавжуд. Ушбу кабоб кўра ёрдамида тайёрланади (туркий

тилда – кабоб қўра). Ушбу сўздаги «қал» ўзагининг маъноси «қаламоқ» феълидан олинган бўлиб, ёндирмоқ, олов ёқмоқ, ўтин териб олов ёқмоқ деган маънони билдиради.

Тажрибали ошпазларни «кабобчи» деб аташади ва улар кўп таомларнинг сирларини билишади. Биринчидан, гўшт айнамаган бўлиши керак, иккинчидан, сўйилган ҳайвоннинг нимталанган гўшти чучук ва ёғли бўлиши керак, албатта, улар алоҳида тайёрланади. Учинчидан, кўмир олови баланд бўлмаслиги керак, акс холда, гўшт куйиб кетади ва ички томони пишмай қолади. Одатда урғочи ҳайвоннинг гўшти мазалироқ бўлади. Асосийси шундаки, кабобни яхши кайфиятда тайёрлаш керак.

ТИКЕ КАБОБ



(Гўшт бўлақларидан тайёрланган кабоб)

Кўй (тўш ва тос суягининг сон қисми гўшти)

Пиёз – 250 г

Помидор – 400 г

Петрушка ва райҳон – 40 г

Кўк пиёз – 150 г

Сумах 10 г ёки норшароб – 20 г

Таъбга қўра мурч, туз

Тике кабоб (сўзма-сўз таржимаси бўлақлардан тайёрланган кабоб) учун 50-60 грамдан бўлақчаларга бўлинади (2-3 бўлақ бир порцияга мўлжалланган). Гўштни тузлаш ва мурч, қалампир сепиб, сихга тахлаш керак ва қўрага кўмир солиб пиширилади.

Тайёр бўлган кабобни тортишдан олдин пиёз ва кўк пиёз сепиб тортилади, алоҳида сумах, норшароб, туз ва мурч солинади. Ёз пайтида кабобни помидор, бақлажон, қалампир, картошка билан сихланиб кўмирда пиширилади.

КАРТОШКАДАН ТАЙЁРЛАНГАН ЛЎЛА КАБОБ



Картошка – 2 кг

Тухум – 2 та

Ёғ – 120 г

Пиёз – 80 г

Сарёғ – 40г

Думба – 200 г

Таъбга кўра- туз, мурч

Картошкани ювиб ва пўстини тозалаб, майдалаб тўғ-ралади. Картошкали пюрега ёғда қовурилган пиёз, сарёғ, ту-хум, туз, думба, мурч соламиз ва яхшилаб аралаштирамиз. Сихга кичкина колбаса шаклида қилиб сихлаймиз ва қизиб турган кўрага тахлаймиз. 3-5 минутда икки томони билан пишириб оламиз.

ЛЎЛА КАБОБ



Кўй гўшти –1,3 кг

Думба –100 г

Пиёз – 250 г

Кўк пиёз –150 г

Сумах – 20 г

Таъбга кўра – туз, мурч

Ушбу кабоп сўзи «лўла» сўзидан келиб чиққан бўлиб, лўласимон, ўртасидан узунасига ўқ ўтказилган деган маъ- нони билдиради. Шунингдек, илгари қоғоз ўралган рулон Озарбайжонда эса «лўла» деб аташган. Гўшт майдалагичдан кўй гўшти, думба ва пиёз икки марта чиқарилади. Кейин туз, мурч сепамиз ва музлатгичга 30 минутга қўямиз.

Қўлларимизни тузли сувда ҳўллаб олиб, қиймани олиб сихга «йўғон сосиска» шаклида сихга ёпиштирамиз. Қўрага ёки грил-га қўямиз, 10-15 дақиқада сихда пишириб оламиз.

Лўла кабобни лаваш, нон, янги кўкатлар ва пиёз билан столга тортишимиз мумкин.

Лўла кабобни бузоқ гўштидан, курка гўштидан ва балик (осётрга оиласига кирадиган) гўштидан тайёрлашимиз мумкин. Аммо буларга 1,5 кг гўштга 300 гр қўй думбаси қўшилади. Тайёрлаш усули худди юқоридаги кабидир.

ИЧ КАБОБ



*(Калла-почадан тайёрланадиган ка-
боб)*

*Битта қўйнинг жигари, ўпкаси,
буйраги ва ичаги, думбаси – 60 г*

Петрушка – бир боғлам

Сумах – 2 г

Таъбга кўра – туз, мурч

«Ич» сўзи туркий тилдан «ички томон» деб таржима қилинади. Ушбу кабоб қўйнинг калла-почасидан тайёрланади (жигар, ўпка, буйрак ва ичак яхшилаб тозаланган ва ичаклари ювилган бўлиши керак.)

Тозаланган ичаклар 30-40 грамдан кубик шаклида тўғралади ва тузлаб, мурч сепилади. Қўй ёғи (думбаси) 10 грамдан тўғралади ва сихга ичаклар орасига думба сихланади. Кўмир қизиётган пайтида аланга олиши учун унга ёғ томчиси ёки туз-ли сув сепилади. Столга тортишдан аввал кабоб устига майда тўғралган кўкатлар ва петрушка сепилади.

ТУРШ КАБОБ



*Кўй гўшти – 800 г.
Пиёз – 300 г.
Кашнич – 6 боғич
Яшил саримсоқи – 100 г
Обгўра – (хом узум шарба-
ти – 100 г)
Сарёз – 200 г
Бақлажон – 400 г
Туз ва мурч таъбга кўра*

Туркий тилларда турш сўзи «нордон» маъносини билдиради. Таомнинг номи обгўранинг таомга берадиган таомнинг нордон мазасидан келиб чиққан.

Аввал гўшни иккига бўлиб олинг. Биринчи бўлагини майда бўлакларга кесиб, озгина сувда қайнатинг, иккинчи бўлагини эса майдалагичдан чиқарасиз.

Пиёз, саримсоқ ва кашнични майдалаб аралаштиринг. Бу аралашманинг яримини қайнаб турган гўштга солинг. Қолган яримини қиймага кўшиб, таъбга кўра туз ва мурч солинг ва яхшилаб аралаштиринг. Бу қоришмадан кичик фрикаделькалар ясанг ва пишаётган гўштга солинг. Яримигача обгўра (хом узум шарбати) қуйинг ва лозим бўлганда бир оз сув ҳам қуйишингиз мумкин. Паст оловда юмшоқ бўлиб пишгунича пиширинг. Бундан ташқари пишган турш кабобга қовурилган бақлажон ҳам қўшишингиз мумкин.

ЛАВАШ



«Лаваш» сўзининг келиб чиқиши туркий (буғдой уни) сўзи билан боғлиқ. Сўз товушлари алмашинуви натижасида ҳозирги кундаги лаваш сўзи (лакша-лагша-лавша-лаваш) номи келиб чиққан. Бу миллий

нон тури бўлиб, хамиртурушдан (уй хамиртуруши – хамирмоя) тайёрланган. Бошқа нон турлари билан қиёслаганда лавашда ноннинг ичи бўлмайди.

Хамиртурушли хамир аралаштириш усулида ва унинг ошиши 1,5 соат давомида тайёрланади, кейин хамирдан кичкина думалоқчалар бўлиб оламиз ва 15-25 дақиқага тиндириб қўямиз, кейин у юпка қилиб ёйилади ва у 3-5 дақиқада сажда ёки тандирда пиширилади. Нахчивонда, Ўрдубодда, Шарурда, Қорабоғда ва бошқа ҳудудларда 2-3 ойда мухтож оилалар учун тандирда лаваш пиширилади. Бундай лаваш юпка қотган нонни эслатади ва 3 ой мобайнида моғорлаб қолмайди. Овқатдан 3-4 соат олдин уларга сув сепилади ёки гулоб билан (атиргул гулбарг настойкаси) хўлланган сочикда ўраб қўйилади. Натижада лаваш юмшоқ ҳолга келади.

КЎКУ



*Кўкатлар: исмалоқ, укроп, кўк пиёз ёки порей пиёзи, ялғиз, кашнич, райҳон – бир боғламдан
Тухум – 5-7 дона
Лимон сиркаси – 80 гр
Ун – 50 гр, қатик (чучук) – 200 гр, таъбга кўра – туз.*

Ушбу таом номининг келиб чиқиши туркий сўздан олинган бўлиб, «кёмпек», «шиширмоқ» деган маъносини билдиради. Кўку тайёрланиш пайтида секин-аста товада шишади ва кўтарилади, гўёки семиради. Озарбайжон тилида «семиз» сўзи «кўк» деб таржима қилинади. Қадимда кўкат ва яшил (кўк) ранг ва айниқса осмонни «кўк» деб аташган.

Кўкатлар ювилади, қуритилади, майдалаб тўғралади. Чуқур пиёлада тухумни аралаштириб, кўкатлар, лимон сиркаси ва озгина ун солинади, туз ва мурч солиб яхшилаб аралаштирилади.

Чукур, яхши қизийдиган товага 2 ош қошиқ ёғ ва аралашма солинади ҳамда това қопқоғи ёпилади. 5 дақиқадан сўнг қопқокни очиб, масса товадан ажралиши учун това силкитилади ва яна қопқоғини ёпиб, олов пасайтирилади.

15-20 дақиқадан сўнг товада ичидаги нарсалар пирогга ўхшаб пишади (устки қисми сувоқ ҳолда бўлиши керак эмас). Кейин товага саёз ликопчани қўйиб, товани ағдариб, кўку ликобчага солинади. Товага бир қошиқ ёғ солиб, яна ликопчадаги кўку товага солинади, қизарган томони уст томонига ағдарилади.

Қопқоғини ёпмасдан 5 дақиқа қолган томонлари қизартириш учун қовурилади. Товага ликопчани қўйиб, кўку ликопчага ағдарилади ва устига сувоқ сепиб бўлакчаларга бўлинади. Кўкуни совуқ ёки иссиқ ҳолда столга тортишингиз мумкин.

Баъзи пайтларда кўкуга ажойиб маза ва ранг бериш учун майдаланган ёнғоқ қўшишингиз мумкин.

АТЛАМА



Қатик (чучук) – 2 кг

Сув – 10 л

Куриган ёки эндигина узилган ялғиз

Эндигина узилган бодринг – 200 г

Райҳон, кашнич, укроп, туз – таъбга кўра

Туркийча «атлама» сўзи «чайқатиш», «аталаш» маъносида бўлиб, бунда асосан қатикқа сув қўшиб, яхшилаб чайқатилади, айрон ҳолига келтирилади.

Идишга қатикни соламиз, қайнаган сувни совутилган ҳолда қатикқа қўшамиз ва туз солиб аралаштирамиз. Кўкатлар ювиб, майда тўғралгач, айрон қўшилади ва узоқ вақтга олиб қўйилади.

КЎКАТЛИ ҚУТОБЛАР



*Хамирини биринчи бўлимда қўрсатилгандек тайёрланади.
Кўкатлар: кашнич, уқроп, ялпиз, шовул,
кўк пиёз, петрушка –1 боғламдан
Пиёз –120 г
Лавашан (олча қиёми) – 40 г
Сарёғ – 100 г
Қатик (чучук)
Таъбга кўра – туз, мурч*

«Қутоб» сўзи туркий «қат» сўздан келиб чиққан бўлиб, «қатлама», «қатламали» деган маънони билдиради. Қаттиқ хамир қилинади ва сочиқ билан ўраб тиндирилади.

Начинкаси учун: ҳамма кўкатларни яхшилаб ювиб олиб, бир миқдорда майдалаб тўғралади ва майда тўғралган пиёз билан димланади. Кейин унга таъбга кўра лавашан, туз, мурч солинади ва ҳаммасини яхшилаб аралаштирилади.

Хамир муштумдай шаклда думалоқ қилинади. Кейин у юпқа қилиб ёйилади ва десерт ликопча шаклида кесиб чиқилади. Битта хамирнинг ярмига тайёр бўлган начинкани юпқа қилиб соламиз ва иккинчи четини ёпиб, четларини ёпиштириб чиқамиз.

Ёғда икки томонини қовуриб, баланд оловда икки томонини ағдариб пишириб олишимиз мумкин.

Қутоб иссиқ ҳолда истеъмол қилинади. Столга тортишдан аввал устига сарёғ қуйилади. Алоҳида қатик тортилади.

ГҰШТЛИ ҚУТОБЛАР



*Хамир юқорида
қўрсатилгандек тай-
ёрланади.*

*Қўй гўшти ва мол
гўшти – 600 г*

Пиёз – 120 г

1 та анор доналари

Сумах – 30 г

Қатиқ (чучук)

Таъбга кўра туз, мурч

«Қутоб» сўзи «қатламоқ» сўзидан келиб чиққан бўлиб, тахламоқ деган маънони билдиради. Қаттиқ хамир қилинади ва уни сочиқ билан ўраб тиндирилади. Гўштни қийма майдалагичдан пиёз билан чиқарилади.

Хамир муштумдай шаклда думалоқ қилинади. Кейин у юпқа қилиб ёйилади ва десерт ликопча шаклида кесиб чиқилади. Битта хамирнинг ярмига тайёр бўлган қиймани юпқа қилиб соламиз ва 5-6 дона анор мевасини соламиз, иккинчи четини ёпиб, четларини ёпиштириб чиқамиз.

Ёғда икки томонини қовуриб, баланд оловда икки томонини ағдариб пишириб олишимиз мумкин.

Ундан ташқари «қорин қутоби» калла-почали қутоб ҳам жуда машҳур бўлган. Гўштли ёки калла-почали қутобни сумах ва қатиқ билан истеъмол қилишингиз мумкин.

ЧУЧВАРА



Хамир юқорида кўрсатилгандек тайёрланади.

Кўй гўшти ва мол гўшти – 500 г

Пиёз – 150 г

Саримсоқ пиёзли сирка – 40 г

Қуритилган ялпиз – 20 г

Таъбга кўра туз, мурч

Туркий тилда «тош» ва «даш» сўзи «тўлдирмоқ» «тўлдириб кўймоқ» деган маъносини билдиради, «бёрек» сўзи – «таом» маъносини билдиради. Шунга асосан, бу таомнинг номи маълумдир, идишга сув тўлдириб, қайнаб чиққандан сўнг, тайёр бўлган чучварани бир миқдорда соламиз.

Гўшт майдалагичдан гўштни пиёз билан ўтказамиз. Хамирни юпқа қилиб ёйиб, квадрат шаклида 2х2смли бўлақларга бўлиб кесамиз. Ҳар бир квадрат ҳосил бўлган хамирга оз-оздан қийма соламиз ва уч-учига тугиб чиқамиз, учбурчак ҳолатга келади, кейин уни уч-учларига туташтириб бир-бирига тугамиз. Кичкина чаноқ шакли ҳосил бўлиши лозим.

2 л тузли сув қайнатилади. Қайнаётган сувга чучвараларни соламиз. Улар тепага сузиб чиқса, таом тайёр бўлади. Бу таом столга саримсоқ пиёзли сирка ва қуритилган ялпиз сепиб тортилади.

Бир қошиққа 5-8 та чучвара сиғиши керак, бир пайтлар Апшерон қишлоғида ошпазлар бир қошиққа 20 та чучвара сиғадиган қилиб туга олишган. Кўпинча улар шу тўғрисида баҳслашишган. Шу муносабат билан, бу таомнинг номини гоҳида халқда ҳазиллашиб «душ бери» деб ҳам айтишган. Унинг кўпроқ бир қошиқ бер деган маъноси ҳам бор.

Ушбу таом товуқ гўшtidан ёки гўштли шўрвасидан юқоридаги каби тайёрланади.

ТОВУҚЛИ ЛЕВЕНГИ

*Товуқ – 1 дона (1,2кг)
Ёнғоқ (тозаланган) – 200 г
Пиёз – 200 г
Норшароб (күюк анор
шарбати) – 40 г
Тоғолча экстракти – 50 г
Ўсимлик ёғи – 70 г
Мағиз – 80 г
Куритилган олча – 50 г
Таъбга қўра – туз, мурч*



Левенги учун товуқнинг ҳар икки томони тузланади ва каламир сепилади.

Ёнғоқлар ва пиёз алоҳида гўшт майдалагичдан ўтказилади. Пиёз суви сиқиб ташланади ва ёнғоққа солиб аралаштирилади, норшароб ёки тоғолча экстрактдан кейин мағиз кўшилади ва қийма қилинади. Товуқнинг ичи қийма билан тўлдирилади ва қорни тикилади, тоғолча экстракти ива ёғ билан товуқ беланади ва духовкага кўйилади.

180⁰ да бир соат ичида пиширилади. Товуқ қуриб қолмаслиги учун бир стакан сув солинади.

Таомни иссиқ ва совиган ҳолда истеъмол қилиш мумкин.

Ушбу таом Озарбайжоннинг жанубий туманларида кенг тарқалган.

САЖ ИЧИ



*Кўзичоқ ичаклари
(ўпка, жигар, юрак, буйрак) – 250 гр
Пиёз – 150 гр
Кўй думбаси – 50 гр
Анор доначалари – 30 гр
Картошка – 300 гр
Бақлажон – 300 гр
Ширин булғори – 70 гр
Помидор – 150 гр
Юқа лаваш (лаваш нон) – 3-4 та,
таъбга кўра туз ва мурч*

Саж сўзи туркий тилда гумбазсимон, универсал қалқон шакли ва кўтариб олинадиган ошхона анжомидир. Гўшт ва ичаклар одатда чуқур сажда қовурилади, бошқалари эса гумбазсимон идишда қутоби, кята ва бошқа турли хил нонлар (лаваш, юха, ва бошқалар) тайёрланади. Сажки чуқур тагли саж деб номланган идишда тайёрланадиган таом.

Ишни ичакларни ювишдан бошланг, уларни қуритиш ва пардасини олиб ташланг. Ҳаммасини майда бўлақларга кесинг. Пиёзни тозалаб ярим айланаларга кесиб чиқинг.

Катта това ёки қозонда кўй гўшининг бир қисмини қиздириш, гўштни солиб баланд оловда жигар рангга киргунча (5-7 дақиқа) қовуринг. Оловни пасайтириш: пиёз, туз ва мурч кўшинг ва яна 20 дақиқа қовуринг. Сўнгра гўштга анор доначаларини солинг.

Картошка ва бақлажонни тозаланг ва катта бўлақларга кесиб чиқинг. Булғорини тозаланг ва ювинг, 8 бўлақка бўлинг.

Помидорларни ҳам ювиб айлана шаклида кесинг. Алоҳида идишда қолган кўй думбасини эритиш ва картошка, бақлажон, булғори ва помидорларни бирин-кетин пишгунича қовуринг.

Таом тортаётганда гўштни идиш ўртасига, сабзавотларни эса атрофига солинг. Лаваш (лаваш нон) ни 4 бўлақка бўлинг ва сажнинг устига қўйинг.

ДОВҒА

*Қатик (оддий йўгурт) – 2 л
Гуруч (арборио) – 80 гр
Тухум сариғи – 1 дона
Ун – 50 гр*

*Кашнич, кўк пиёз, кинза, укроп, ялпиз, тоғ кўк пиёзи (оқ кешиши) – 1 бир богичдан бирикмалар
ялпиз, укроп, кинза исмалоқ, селдерей, кориандр, Таъбга кўра туз ва мурч.*



«Довға» сўзининг этимологияси туркий «дуг(х)» сўзидан келиб чиққан. Ҳарфларнинг ўзгариши сабабли ушбу таом номи ҳозирги вақтда довға (дуг(х) туг(х), тутламаг, тоғаламаг, доламаг, довга) кўринишида етиб келди. Туркий тилларда аралаштирмақ, қормоқ ёки урмоқ маъноси билдириб, қатик (оддий йогурт) қуйилиб қолмаслиги учун уни мунтазам аралаштириб туриш кераклигини англатади.

Довғани тагига олиб кетмаслиги учун алюмин идишда пишириш тавсия этилади.

Аввал қатик (оддий йогуртни) аралаштириб, қайнатилган юмшоқ гуруч қўшинг. Тухум сариғини ун ва 2 ош қошиқ сув билан аралаштириб қатикқа қўшинг. Барча кўкатларни ювинг, қуришиб, майдалаб тўғранг.

Қатикни оловга қўйиб пишинг, қуйилиб қолмаслиги учун мунтазам равишда аралаштиринг. Суяқлик қайнай бошлаганида, кўкатларни қўшинг ва паст оловда 5 дақиқа давомида пишинг ва оловдан олинг. Туз қўшманг (кўкатлардаги табиий туз етарли), лекин таъбга кўра мурч сепинг. Шунингдек, 60-100 грамм пиширилган нўхот қўшишингиз мумкин.

Довға биринчи таом сифатида нон ва пиёзлар билан тортилади. Бу таомни 5-6 кун музлатгичда сақласангиз бўлади.

ШОРГОГАЛ



*Хамир учун: Ун – 1,2 кг, хамиртуруш – 15 г
Сув ёки сут – 500 г, сарёг – 100г, тухум (оқи) – 3
дона, шакар – 70 г.*

Начинкаси учун:

Анис, зира, корица, қора мурч – 2 грамдан

Қурқума ва туз эритилган ёғ – 100 гр

*Алоҳида: устига суриш кунжут – 100 г, тухум
(сариги) – 3 дона учун ёғ – 150 г*

Гогол думалок, оч сариқ рангли хамирдан тайёрланадиган таом бўлиб, қуёшга топиниш билан боғланган. Хамиртурушни тайёрлаймиз (илиқ сувга ёки сутга хамиртуруш соламиз ва 750 г ун қўшамиз) 4 соатга илиқ жойга тиндириб қўямиз. Хамир ошгандан кейин эриган ёғ, шакарни аралаштириб, қолган унни соламиз. Хамирни яхшилаб муштлаб, 1,5 соатга илиқ жойга тиндириб қўямиз.

Начинкаси учун зирани майдалаб, қолган ҳамма маза берувчи нарсаларни аралаштириб қизиган ёғда 5 дақиқа қовурилади.

Ошган хамир 10 та қисмга бўлинади, ҳар биттаси юпка қилиб жўва билан ёйилади, аямасдан эриган ёғ суртилади ва бир-бирининг устига тахланади.

Кўп қат-қатли хамир узунасига 7-8 см қишлиб кесиб олинади. Улардан ҳар бири 10 см дан бўлиб чиқилади. Кейин ҳар бирини спирал ҳолатда бураб чиқилади ва икки томонини япалоқланади, ўртасини очиб бир чой қошиқда начинка солиб, ўртаси ёпиб чиқилади, яна кулчадек кафтда япалоқланади. Устига кўпиртирилган тухум оқини сурамиз, кунжут сепамиз ва тунука товага тахлаб чиқамиз ва сочиқ билан ўраб чиқамиз сўнг 10-15 дақиқага қўйиб қўямиз. Кейин қизиган духовкага 180° 30-40 дақиқага оловга қўямиз.

ПАХЛАВА



*Ёнғоқ (тозаланган) – 1,5 кг
Сарёғ – 500 г, тухум – 2 дона
Ун – 800 гр, шакар – 1,5 кг
Шафран – 0,2 г, сув ёки сут –
600 мл, хаи-хаи – 10 г
Писта ёки бодом – 50 г, туз.
Атиргул настойкаси – 100*

Бу ширинликнинг номи – «пахла» сўзи озарбайжонча гиламга безак бериш деган маънодан келиб чиққан, унинг кўриниши ромбик шаклида, олов рамзига ўхшашидан маълумдир. Бу ягона байрам ширинлиги ҳисобланиб, Наврўз байрамларида кўклам фаслида тайёрланади.

Пахлава сўзи «бакала» (баглама) сўзидан келиб чиқиб, туркий тилдан қатламоқ деб таржима қилинади. Бу ширинликнинг хаамири қатлами бир-бирини ёпиб туради ва бири-бири билан боғлиқ деган маънога эгадир.

Уни тайёрлашда 2 дона тухум сариғи, 100 гр эритилган ёғ, бир чимдим туз солинади ва хамир қорилади. 10та бўлакчаларга бўлинади, ёнғоқлар тозаланади (бунинг учун қайноқ сувга бўктириб қўйилади), яхшилаб қуришиб олинади ва майдаланади, сўнг шакар билан аралаштирилади. Начинка еттига бўлинади. Тунука товага ёғ суртилади.

Кейин хамир бўлакчалар юпқа қилиб ёйилади, устма-уст қилиб қўйилади. Четлари ён томонига ёпиштириб чиқилади, ёғ суриб яна ёйилган хамирни устига тахлаб чиқамиз, яна ёғ сурамиз, қатламга ёнғоқ начинкаси сепилади, кейин яна хамир қатлами, ёғ суртилади ва қатламга начинка сепилади ва ҳ.к.

Охирги икки хамир қатлами (9 ва 10), орасига фақат ёғ суртилади. Яхшилаб четларини ёпиштириб, қўл билан бо-сиб шафран настойкасини (2 грамга 6 ош қошиқ қайнаган сув) сепамиз. Босилган пахлавани ромбик шаклида кесиб чиқамиз.

Чўтка орқали ҳаммасига шафран настойкаси суртиб чиқилади, ромбикнинг ён томонларини оқ кунжутга ботириб олинади

ва ҳар бир кесилган пахлаванинг устки ўрта қисмиси писта ёки бодом упаси сепиб чиқилади.

Бир соат мобайнида 180⁰да духовкада пишириб олинади, пишгандан сўнг қолган шакардан қиём тайёрланади, у қайнатилади, унга атиргул гулбарглари настойкаси қўшилади ва дарҳол пишган пахлавага чўтка орқали суртиб чиқилади.

Това совигандан сўнг, лаганларга ёки идишларга бўшатиб оламиз. Пахлава 10-15 кун давомида сақланиши мумкин.

ШАКАРБУРА

Бодом ёки писта ёнгоғи – 1 кг

Шакар – 1кг

Кардамона уруғи – 8-10 дона, ун – 2 кг

Тухум (сариги) – 10 та

Сметана – 800 г

Сарёғ – 750 г

Сут – 200 мл

Хамиртуруш – 10 г

Туз – 1 чимдим



Қадимий ширинликнинг номи ярим ой рамзи ташки кўринишидан маълум ва у туркий сўздан келиб чиққан бўлиб, «бёрек» (пирогча, таом) ва «шекер» (шакар, ширин) сўздан олинган ва «ширин пирогча» маъносини билдирди.

70 мл сутга хамиртуруш солиб аралаштирамиз, бир ош қошиқ шакар ва ун соламиз, кейин қолган сутни эриган ёғга қўшамиз. Хамир қорамиз ва 30 дақиқага илиқ жойга қўямиз. Ёнгоқларни ва кардамонни майдалаб ва шакар билан аралаштириб қўямиз.

Хамир думалоқларга бўлиб чиқамиз (кичкина тарелкасимон), ичига начинка солиб, шаклли чизиқ килиб оламиз, тепасини безак билан безаймиз (масалан, арчасимон бўлиб), қизиб турган духовкага соламиз. 30-40 дақиқада 180⁰да пиширилади. Шакарбуранинг усти олтин рангда қизартирилиши шарт эмас.

КУЛЬТУРНОЕ НАСЛЕДИЕ АЗЕРБАЙДЖАНА



ПРЕДИСЛОВИЕ

Исторические исследования доказывают, что Азербайджан расположен на территориях, где впервые появилась человеческая цивилизация. Географическое природное положение окружающей среды и необходимые для жизни условия приводят к тому, что эти места записаны в истории, как первые человеческие поселения.

В результате археологических расследований стало известно, что с древних времён проживающее здесь население обладает очень большой и славной историей. Наши предки создали очень ценные материальные образцы культуры, которые достаточно отмечены на территориях нашей республики.

Эти памятники являются свидетельством истории каждого народа, его культуры, развития.

Интересно, что на территории Азербайджана число таких памятников большого количества и их возраст перечисляется веками. И поэтому, путешественники из Европы, которые посещают нашу страну, не могут скрыть своего восхищения образцами культурного наследия Азербайджана, его памятниками, традициями, и они это неоднократно отмечали в своих мемуарах.

Охрана материально-духовного наследия, которое является неотъемлемой частью культуры человечества, имеет международное значение и сегодня их защита в центре внимания.

В результате гуманитарной политики Азербайджанского государства выявляются существующие исторические, религиозные и культурные памятники, внедряющие очень большие и целеустремлённые проекты по их защите. Именно на основе реализации Фондом региональных, местных и международных проектов о сохранении нравственных ценностей нашего народа и доведение их до будущего поколения стала программой его деятельности.

В то время, когда мировое сообщество говорит о международной защите памятников, армянский вандализм стирает с лица земли образцы материальной культуры Азербайджана.

Неоднократно с международных трибун звучали требования о прекращении уничтожения исторических памятников, но армяне не соблюдают международных законов.

Город Шуша – колыбель культуры Азербайджана, это музей под открытым небом. Город Шуша 8 мая 1992-го года был захвачен армянскими вооружёнными силами, в этой древней и великой музыкальной колыбели нашего народа разрушены и разграблены образцы материальной культуры, также исторический архитектурный заповедник Шуши.

Доходящие оттуда «вопли обстрелянных памятников» не были услышаны международным сообществом. Только в 90-ых годах прошлого века, в результате агрессии, в Нагорном Карабахе и близлежащих 7-ми районах территорий Азербайджана стёрты с лица земли 13 мировых, 292 значимых в стране музеев, 23 парка, монументальные памятники, 15 образцов декоративного искусства, образцы исторических и культурных памятников – все эти факты нашли своё отражение в официальных документах международных организаций. Сюда ещё надо добавить разрушенные памятники и храмы других районов.

Понятно, что результатом грязной политики армян являются разрушенные «Музей хлеба», считающийся в бывшем СССР единственным в мире и находящийся в Азербайджанском городе Агдам, более 13-ти тысяч экспонатов города Кальбаджара и историко-краеведческий музей города Лачын.

Памятники, сохраняющие в себе память истории, являются образцами материальной культуры. И поэтому, самая важная задача – защитить их и довести до будущего поколения. В 1983-ем году Международной Ассамблеей по Охране Памятников ЮНЕСКО было учреждено целенаправленное внимание на защиту образцов материальной культуры и исторических территорий.

В представленной читателям книге наряду с историческими памятниками, впервые были даны сведения о музыкальных инструментах Азербайджана. В издании нашли своё отражение сведения о музыкальных инструментах, которые в данное время широко не

используются, но они вошли в нашу музыкальную историю.

Не случайно, что Азербайджан является одним из самых древних культурных центров мира.

«Гавалдаш» – самый древний и редкий инструмент в мире. Изображённые рисунки на нём очень старинны и насчитываются 10-ти тысячами лет. Это является наглядным показателем древности культуры Азербайджана.

Около наскальных изображений Гобустана, который расположен в Азербайджане и считается самым древним местожительством людей, находится «звучащий камень – гавал», его наши предки использовали как ударный инструмент. На всей территории, где проживают азербайджанцы, в том числе, в историческом крае Азербайджана – Карабахе, во время археологических раскопок на изъятых предметах изображены различные музыкальные инструменты, и это доказывает, что они обладают древней историей.

Азербайджан – это такая страна, которая с древних времён до сегодняшнего дня была в центре внимания и его культура, музыка, традиции, национальная кухня заинтересовывала весь мир.

Исследователи нашей кулинарии отмечают, что история национальной кухни Азербайджана старинна, как и история его народа. Азербайджанская кулинария своими историческими корнями и своеобразием очень различается от кулинарии других народов, она имеет свои особенности и разнообразна. Национальной кухне присущи такие блюда, что даже их возраст неизвестен.

В Азербайджанской кулинарии большое количество разновидностей хлеба и сладостей, они и сегодня своим вкусом изумляют людей и являются украшением стола.

Материально-культурное богатство, образцы нематериального наследия находятся под мировым вниманием и они исследуются, изучаются.

Некоторые материальные памятники культуры Азербайджана охраняются ЮНЕСКО, как высокие ценности человечества.

Продолжают расширяться отношения с ЮНЕСКО, которая

является влиятельной организацией ООН по науке, образованию и культуре. В развитии этих отношений большая заслуга принадлежит первой леди Азербайджана, президенту Фонда Гейдара Алиева, послу доброй воли ЮНЕСКО и ИСЕСКО Мехрибан ханум Алиевой.

Образцы материального и нематериального наследия Азербайджана, которые входят в список Всемирного Наследия ЮНЕСКО – наши ковры, мугам и искусство ашугов, праздник Новруз, головные платки-калагаи, музыкальный инструмент тар – все они являются душой азербайджанского народа и его страны и, как чудо, завораживают сердца людей.

Игра човган, которая разыгрывается на лошадях Карабаха, ещё раз свидетельствует, что наш народ обладает древними традициями.

Образцы нашей материальной культуры Ичеришехер – исторический памятник, который высоко оценён не только в Азербайджане, но и является общечеловеческой ценностью. Это подтверждается тем, что Ичеришехер совместно с Девичьей башней, Комплексом Дворца Ширваншахов включён в Список Всемирного Материального Наследия ЮНЕСКО.

Мы верим, что эта книга, предложенная читателям на обсуждение, даст интересующимся получить нужную информацию о культуре и нематериальном наследии Азербайджана.

Мы будем рады узнать Ваши мнения и предложения об этой книге..

*Гусейн Гулиев,
Посол Азербайджанской Республики
в РУз*

*Самир Аббасов,
Директор Азербайджанского Культурного
Центра имени Гейдара Алиева
при Посольстве Азербайджана в РУз*

В АЗЕРБАЙДЖАНЕ ОБЪЕКТЫ ВСЕМИРНОГО НАСЛЕДИЯ ЮНЕСКО



Ичеришехер - музей под открытым небом - наше национально-культурное богатство и первоисточник гордости каждого азербайджанца.

Это древнее место собрал в себе сотнями исторических памятников, одновременно является центром мировой цивилизации и, опираясь на древние традиции азербайджанского народа, является символом государственного строя, в прошлом он был столицей могущественного государства Ширваншахов. Ичеришехер – древний город за крепостными стенами в центре Баку, это живая история со своеобразной инфраструктурой.

Ичеришехер, среди народа именуемый как «Гала» или просто «Гадим шехер» - исторический квартал Баку, также историко-архитектурный заповедник. Самая древняя часть Баку – Ичеришехер – окружён крепостными стенами и хорошо сохранён. На территории заповедника с площадью 221м² проживают более 1300-сот семей.

Территория заповедника была заселена ещё со времён бронзового века. В результате археологических исследований стало

известно, что с VIII-IX веков территория Ичеришехера была густо населена, здесь развивались мастерство и торговля. В XV веке после переселения резиденции Ширваншахов из Шемахов в Баку, в жизни Ичеришехера началась эпоха «кристаллизации».

В 1748 – 1806 годах Баку и его центр Ичеришехер стали столицей Бакинского ханства. В 1806-ом году, после захвата Баку русскими и в результате нефтяного бума (конец XIX и начало XXв.) начинается процесс развития и расширения города, люди стали густо заселяться за пределами Ичеришехера.

Известные архитектурные памятники Девичья башня (Гыз галасы) и комплекс дворца Ширваншахов, которые расположены в Ичеришехере, считаются жемчужиной архитектуры Азербайджана. На территории заповедника находятся десятки историко-архитектурных памятников – мечети, каравансарай, бани, дома, здесь действуют несколько музеев, посольств, отели, торговые объекты, кафе и рестораны.

В 1977-ом году Ичеришехер был объявлен историко-архитектурным заповедником. А в 2000-ом году совместно с комплексом дворца Ширваншахов и Девичья башня вошли в Список Всемирного Наследия ЮНЕСКО.

В данное время, как и в средние века, Ичеришехер имеет три главные улицы: Боюкгала, Кичик Гала (в народе именуется Сарай йолу), и Асаф Зейналлы (в народе – Минарели или Карван йолу).

Улица Боюк Гала начинается со стороны Шемаха дарваза с площади Гала. В средние века на этой площади проводились различные праздники, веселья и ярмарки. Главное движение и путь каравана проходил по Шёлковому пути (в данное время улицы Гулля, А. Зейналлы, В. Мамедова) и разделял Ичеришехер на две части: верхнюю и нижнюю.

На улицах в нижней части всегда кипел народ, здесь всегда господствовала богатая торговая обстановка. Она находилась у берега Каспийского моря и поэтому здесь проживали рыбаки, лодочни-

ки и судовладельцы. В верхних кварталах у дворца Ширваншахов, находящийся в верхней части, жили богатые жители города.

Улица Кичик Гала начиналась с Сальянских ворот и протягивалась в северо-западном направлении вдоль крепостных стен и ведёт к Шемаха дарваза.

В 1806 году, после захвата Царской Россией Бакинского ханства, в северо-западной части улицы Гала была построена казарма для русских солдат, позже в этих зданиях поселилось население. На этой улице находились водохранилище, четырёхугольный донжон, квартал банщиков, баня Ага Микаила, подземная дорога вдоль крепостной стены, Джума мечеть и другие интересные места.

Улица Асафа Зейналлы начинается с каравансараев Мултаны и Бухара, проходит у каравансараев Боюк и Кичик. На этой улице раньше располагались множество торговых объектов. Здесь находятся Девичья башня, мечеть Мактаб, мечеть Ашур, Джума мечеть, мечеть Шейха Ибрахима, улица Святого Варфоломея, площадь Базар и многие историко-архитектурные памятники. На этих трёх больших улицах находятся множество малых улиц, переулков, тупиков. Дворец Ширваншахов – древняя резиденция Ширваншахов, расположенная в столице Азербайджана в городе Баку.

В комплекс кроме резиденции входят диванхана, гробница Ширваншаха, минара дворцовой мечети 1441 года, гробница дворцового учёного Сеида Яхйа Бакуви, баня. Комплексный дворец строился с XIII по XVI век. Некоторые здания, включая дворец, строились с начала XV века при правлении Ширваншаха I Халилуллы. Строительство дворца началось в связи с землетрясением, во время которого Ширваншах I Халилулла потерял семью и после чего столица из Шемаха переместилась в Баку. Основные постройки строились в разные времена, но весь комплекс создаёт впечатление целого художества. Архитектура комплекса Ширван-Абшерон основывается на древних традициях архитектурной школы.

Создавая точные кубические формы и многолицевые архитектурные памятники, мастера стены украшали богатыми узорами резьбы и это доказывает, что строители дворца на высоком уровне познали мастерство каменщика. Каждый архитектор, благодаря традиции и художественному вкусу, присвоил идею зодчества своего предшественника, творчески развил её и обогатил. Строительства различных периодов, проведённые в жизнь, по единству измерений, по основным архитектурным формам связаны со зданиями кубического вида, гармоничны и симметричны с куполами и порталами.

В 1964-ом году комплексный дворец был объявлен музеем-заповедником и был взят под государственную охрану.

В 2000-ом году историческая часть уникального, архитектурного и культурного комплекса города Баку, окружённый крепостными стенами, вместе с Ичеришехер и Девичьей башней вошёл в Список Всемирного Наследия ЮНЕСКО. В данное время дворец Ширваншахов считается жемчужиной Азербайджана.

«Девичья башня» (*Гыз галасы*) – самый величественный и таинственный архитектурный памятник города Баку, также и Абшерона. Крепость – исторический памятник, расположенный на юго-восточной части крепостных стен (Ичеришехер), близ приморского парка (бульвар). У этого редкого памятника с видом высокой башни много нераскрытых историко-архитектурных тайн. Высота его 28м, диаметр первого этажа 16,5 м. Толщина стен первого этажа достигает 5 м. . Внутренняя часть башни разделяется на 8 этажей. Каждый этаж выстроен отёсанными камнями, покрыт потолком в форме купола. Башня с 1964 года функционирует как музей, в 2000-ом году вошла в Список Всемирного Наследия ЮНЕСКО.

В середине каменного потолка имеется отверстие по прямой в вертикальном направлении. Если посмотреть с круглого отверстия, расположенного на потолке 8 этажа, то можно уви-

деть пол первого этажа. С западной стороны находится единственный вход в башню. Это сводчатая дверь высотой в 2 м от поверхности земли и шириной 1,1 м. Девичья башня, которая является эмблемой Азербайджана, неоднократно была изображена на денежных купюрах Азербайджана.

В последние годы у Девичьей башни и рядом на площади сложилась традиция проведения весеннего праздника Новруз.

Государственный историко-художественный заповедник «Гобустан» – охраняющийся на территории Азербайджана заповедник – комплекс археологических памятников. Он расположен в районе Гарадаг посёлка Гобустан, в 56 км от столицы Баку. Здесь действует музей. В заповеднике представлены в основном памятники Мезолита (средний каменный период) - это пещеры, источники и др.

О происхождении и наименования «Гобустан» исследователи высказывают разные мнения. Но у многих они связаны с топонимом географических условий. По этим мнениям Гобустан – это край неглубоких высохших рек, бескрайних равнин, бесчисленных холмов, среди которых из-за разваленного грунта образовались овраги и ущелья. В этой бессистемности, которая не обладает никакой геометрической фигурой, наблюдается большой природный хаос, создающийся протекающими водами, воздухом, ветром, землетрясением и извержением грязи. Это является результатом последовательного разрушения, вызванные не годами и веками, а миллионами лет. Происхождение названия Гобустан пытаются объяснить именно с природными условиями.

На тюркских языках слово «гобу, кобу» приводит к понятию «овраг, пустота, полупустыня». Древние гобустанцы проживали под открытым небом. Но во время сильного дождя и в ветряные дни они прятались в ущельях, в укрытиях под скалой или под большими скалами. Одним их таких образцов является большой лагерь, расположенный на юго-востоке гор Боюкдаш и Кичик-

даш. Археологи эти местожительства наименовали «Чардагзала» и «Фейруз-1». Потолки этих лагерей организуют большую плоскую скалу, посаженную с запада на землю. Специалисты предполагают, что проживающие в этих укрытиях часть домашних дел выполняли на плоских крышах лагерей. Один из этих лагерей – пещера «Йедди гёзал», которая находится на юге спуска горы Боюкдаш. На скале под номером 8 горы Боюкдаш и на некоторых скалах изображены много кораблей. На носу этих кораблей был запечатлён рисунок сияющего солнца. Очевидно, что гобустанцы на кораблях выходили в открытое море. Эти изображения кораблей показывают, что они имели торговые связи со странами Азии и Ближнего Востока.

На скале под номером 258 горы Боюкдаш изображён всадник, на правой руке которого сидит сокол, готовый к полёту. На скале под номером 45 изображена корова с верёвкой на шее и это сообщает о том, что гобустанцы приручали диких зверей.

Все эти рисунки – страницы красивого каменного альбома о жизни гобустанцев.

Гобустан – один из первых очагов художественной культуры Азербайджана и одна из территорий, где формировались древние танцы и музыкальная культура. Среди рисунков Гобустана особое место занимает изображение церемонии танца. Коллективное исполнение этих танцев напоминает танец Яллы, который танцуют азербайджанские турки. Этот танец доставлял эстетическое наслаждение племени и помогал при совместной охоте наносить точный удар.

«Гавалдаш» – каменные музыкальные сооружения «Гавалдаш» на горах Боюкдаш и Джынгырдаг. Оценивается как большое изобретение гобустанцев. А изобретение стрелы было очень нужным для материальной жизни людей племени, ударное музыкальное сооружение – Гавалдаш – было значимо тем, что доставляло эстетическое наслаждение, использовалось во время коллективных танцев и музыкальных церемоний. Да и рост древних людей достигал 2-х метров.

Устройство Гавалдаш горы Джынгырдаг таково: на склоне холма на двух больших плоских камнях поставлен третий камень. Этот камень, сравнительно с другими, более плоский. Между нижними камнями и верхним камнем имеется пространство и поток воздуха проходит по оврагу и через это пространство.

Устройство Гавалдаш горы Боюкдаш по форме немного различно, но по принципу одинаково. Сооружение установлено в овраге, откуда всегда протекает поток воздуха. Под большим плоским камнем на скале с одной стороны поставлен каменный вал. При ударе маленьким камнем по этим плоским камням, они издадут звонкий медный звук. Эти величественные музыкальные сооружения и сегодня своим устройством и необыкновенным звучанием являются причиной большому вниманию и удивлению туристов, посещающих заповедник.

«Ана зага» и «Овчулар загасы» горы Боюкдаш – это убежище, находящееся между высокими скалами. Эти наименования им дал открывший их археолог, профессор Исхаг Джафарзаде.

В прошлом Язылытапа горы Джынгырдаг была тоже одним из таких укрытий для проживания. Но из-за того, что в тех местах почва очень мелкая и постоянно омывалась протекающими водами, скалы осели на землю и потеряли былой вид.

В 1972-ом году в результате археологических раскопок в Гобустане были обнаружены двенадцать человеческих скелетов. Антропологические строения костей человеческих черепов, найденных в лагере Фейруз, при раскрытии могилы последнего периода Мезолит и их научные исследования определили, что они являются предками современных азербайджанцев.

Наскальные изображения

В науке спорным вопросом является разговорный язык древних гобустанцев или говорили ли они вообще? Но посредством изображений, оставленных им в наследство, древние жители передавали информацию о своей жизни.

На протяжении тысячелетий около 1000 наскальных изобра-

жений, оставленные будущим поколениям, более 4-5 тысяч повторяемых и неповторяемых изображений животных и людей, жизненные приключения, сцены охот и танцев – всё это творчество древней художественной школы. Очень большое количество рисунков изображены на огромных скалах, которые являлись стенами жилищ, иногда эти рисунки изображались поверх старых.

Рисунки животных и людей, изображённые в первое время на скалах, были близки их природной величине, но постепенно эти изображения по своим размерам уменьшались и дошли до соответствующей величины.

В рисунках соотношение телосложений, исполненные штрихами, соблюдены с большим мастерством. Древние мастера художеств, изображая на скалах таких животных, как марал, который требует большого умения, блестяще справились с этой задачей. На гобустанских рисунках одним из свойств, бросающихся в глаза – то, что у людей, занимающихся охотой, мышцы ног показаны выпукло, их головы относительно уменьшены и черты лица – нос, рот, глаза и уши не изображены. Специалисты отмечают, что это не комментируется с тем, что рисующиеся не могут правильно изобразить эти части лица. Потому что, в художественной области они справились с ещё более трудными и сложными обязанностями. В наскальных изображениях нашли своё реальное отражение жизнь племён, все её главные стороны. Коллективная охота, которая совершалась путём облавы, после изобретения стрелы по форме изменилась, но долгое время коллективности не теряла. Это ясно по рисунку на скале под номером 45 горы Боюкдаш, на котором изображена сцена коллективной охоты со стрелами. По рисункам, которые изображены в пещере «Йедди гёзал» видно, что на охоте участвовали и женщины. Изображённый на скале под номером 126 горы Боюкдаш рисунок вызывает большой интерес. Здесь мужчина, взяв за руку женщину, хочет куда-то её повести, но она противится этому. На рисунке оба они в среднем возрасте.

Такая сцена ещё изображена на скале под номером 128. На этом изображении мужчина вооружён стрелой и дубинкой.

МУГАМ

Мугам - является одним из азербайджанских фольклорных музыкальных композиций. Он является очень сложным искусством, которое сочетает в себе поэзию и музыкальную импровизацию в особой местной форме.

Мугам это модальная система. В отличие от западных форм, форма «мугама» связана не только с гаммой, но и с передаваемой в устной форме собраниями мелодий и фрагментов мелодии, которые используются исполнителем в процессе импровизации.

Мугам это сложная композиция, состоящая из многих частей. Выбор определенного мугама и стиль исполнения должен подходить особым событиям. Драматическое разворачивание в исполнении обычно связано с увеличением интенсивности и достижением кульминации, и образует поэтически-музыкальную связь между исполнителем и слушателем.

Исполнение трех основных школ мугама существовали с позднего XIX и раннего XX века в регионах Карабаха, Ширвана и Баку. Город Шуша Карабаха был популярен этим искусством.

Краткий выбор азербайджанского мугама, исполняемый на азербайджанском духовом инструменте балабан, был включен в ряд других культурных достижений человечества, в Золотые записи Вояджера, который был приложен к космическому кораблю Вояджера для представления мировой музыки. За время своей долгой истории, азербайджанцы сохранили свои древние



музыкальные традиции. Мугам принадлежит к системе модальной музыки, и возможно произошёл от персидских музыкальных традиций.

Знаменитый азербайджанский композитор Узеир Гаджибеков, Гара Гараев и Фикрет Амиров также внесли огромный вклад в развитие искусства мугама, создав симфонию мугама.

Гаджибаба Гусейнов считается основной фигурой в популяризации мугама, и в развитии талантливых хананда мугама, таких как Алим Касимов, Агахан Абдуллаев и Гадир Рустамов. К 1985 году школа мугама Агдам функционировала в Азербайджане, которая организовала ансамбль, исполняющий мугам «Карабахские соловьи».

Азербайджан имеет также огромную традицию композиторов и музыкантов западной классической музыки. Узеир Гаджибеков со своим «Лейли и Меджнун» создал жанр мугам - оперу. Фикрет Амиров (1922-1984) был первым композитором симфонического мугама, под названием «Шур», «Курд Овшари», « Гулистан», «Байати Шираз». Азербайджанские композиторы создали множество композиций, которые сочетают в себе мугам и традиционные европейские жанры. Среди них, например оратория мугама Васифа Адигозала «Карабах Шикастаси». Такие работы однозначно сильно отличаются от традиционных форм мугама, но фактически создают множество идиом для мугама. На уровне музыкантов существует строгое разделение среди классической и традиционной музыки в области обучения. Даже если музыкант получал образование в одной и той же консерватории, они придерживаются одного лагеря.

Согласно Нью-Йорк Таймсу, мугам является комплексом симфонической длины, полный контрастных разделов: ритмической, вокальной и инструментальной, долгим при одной монотонной ноте или сдерживающим при танцевальной музыке.

НОВРУЗ

НОВРУЗ (также встречается как: Новруз, НООРУЗ, НАВРУЗ, НАУРОЗ, НЕВРУЗ) – отмечается 21 марта, который считается праздником Нового Года и началом весны.



Существуют различные церемонии, ритуалы и культурные события, отмечаемые в семье и обществе. Проводятся традиционные игры, готовятся особые блюда, в честь природы проводятся музыкальные представления и танцы, чтение стихов и литературы, изготавливаются ручные работы и шедевры живописи (в особенности искусство художественной миниатюры). Ценности мира и единства, согласия и соседства, культурного разнообразия и толерантности, здорового образа жизни и обновления окружающей среды продвигаются и передаются из поколения в поколение во время данных культурных событий.

Новруз включает в себя различное множество особенностей нематериального культурного наследия по причине его древности, широкого географического охвата и множества периодов, также время его проведения. Он состоит из множества культурных форм и изображений, основанных на мифах, таких как Жамшид – мифический король Ирана, для которых Новруз также означал Новруз-е Жамшиди. Похожий миф существует в Индийской мифологии. Миф «Бозкурт», легенда «Амоо Новруз» в Иране, Афганистане и в странах Центральной Азии, в которых «Нанех Новруз дает Амоо Новоуз, но при наступлении Нового Года засыпает. «Амоо Новруз приходит и уходит, пока она спит». История повторяется каждый год. Нужно отметить, что хотя эти мифы кажутся старыми, но они звучат и существу-

ют в нашей культуре и сейчас, сказы, эпические поэмы, стихи, вдобавок классические поэмы, которые назывались «Новруз и Поэмы». В иранской древней и классической музыке существуют особые песни и мелодии такие как «Наз-е Новруз», «Йаад-е Новруз», «Новруз-е Хордак», «Новруз-е Хара» и «Новруз-е Саба». Похожие песни и мелодии звучали и пелись в Империи Оттомана. К тому же существуют много мелодий, касающиеся данной церемонии в других Новрузах. Фольклорные песни, такие как «Навруз», «Муборакбод», «Шохмойлар», «Сумалак», «Бойчечак», «Бинафша» до сих пор популярны в Узбекистане.

В настоящее время существуют песни и мелодии Новруз, которые звучат и исполняются на местном, национальном и даже на межнациональном уровне, то есть на концертах. Более того существует очень известная афганская песня «Молла Маммад Жаан», которая является определенно песней Новруза в городе Мазари-Шариф, она также известна в Азербайджане и Турции, также «Бахур Ханым», «Новруз Баба», «Ахкан Баба», «Несреддин» и «Эспак-бази (клоун)» - эти песни популярны в Иране и Таджикистане.

Во всех Новрузах, существуют местные и традиционные танцы среди этнических групп, такие как азербайджанские и узбекские танцы, которые исполнялись в приложенном видео, культурное и лингвистическое поведение сплетены со специальными фольклорными представлениями для Новруза, такие как «Хан Бази» и «Кусех Галин» в Иране, «Куса» в Узбекистане, «Эспак бази» (клоун), «Лаглаг-бази» в Киргизстане, скачки-улок, от-чопар, копкари, борьба-кураш, бой баранов, петухов и другие в Узбекистане. Опыт, умение и мастерство, также, как разные предметы повседневной жизни, которые задействованы в разных этапах празднования, такие как обновление мебели, производство предметов и игрушек для детей, декоративных предметов, таких как ювелирные изделия, сделанные из драгоценных камней или металлов, в особенности для молодоженов.

В общем, данные церемонии обладают общими качествами на всех указанных церемониях, но в деталях они различаются своими местными региональными особенностями, которые обеспечивают богатое культурное многообразие.

Летоисчисление:

Праздник Новый Год и начало Весны – праздник, который отмечается 21 марта. Дата обычно вычисляется на основе астрономических учений с древних времен. В средневековье вычисление подтверждалось и корректировалось такими известными учёными, как Абу Райхан Беруни, Махмуд Кашгари и Омар Хайям.

Церемонии и ритуалы:

Существует множество церемоний, ритуалов и культурных событий, отмечаемых в каждой семье и обществе. Одно из основных функций праздника – это общественные сборы – культурное пространство, где происходят культурный обмен и церемонии. Особые общественные ритуалы, связанные с водой и огнем, соблюдаются во время празднования. Например, люди прыгают над ручьем или зажигают костер и прыгают над костром в последнюю среду года, который называется «Чаршанбех Сури» или «Чаршанбех Аташ» в Иране. В Азербайджане известны последние четыре вторника, которые идут по порядку: «Чаршанбех Аб (вода)», «Чаршанбех Бад (ветер)», «Чаршанбех Хак (земля)» и «Чаршанбех Аташ (огонь)» во время которых люди ходят между кострами, распевая традиционные песни, или танцуют вокруг костра, или у воды.

Среди некоторых групп населения, таких, как курды и зороастрийцы, накануне Новруза существуют огненные ритуалы. В Турции и в странах Центральной Азии также существуют эти ритуалы. Например, в Республике Киргизстан люди выплачивают свои долги, убирают дом, прощают и мирятся с соседями, с которыми они были в ссоре. Как символ желания, изобилия молока, урожая и дождя, вся посуда наполняется молоком, кефиром, зерном и весенней водой. Как говорят предки, таким об-

разом, отгоняются болезни и неудачи.

Во многих сёлах и племенах, утром последней среды года, также и накануне Новруза домохозяйки и девушки приносят воду из ближайшего водоёма, таких как реки и ручьи вблизи дома.

Первые часы праздника начинаются с посещения семьей пожилых, соседей, нуждающихся семей и инвалидов. Во время визита люди обмениваются подарками, в особенности дарят их детям и новобрачным. Посещение и игры, такие, как популярные смешные представления, местная борьба, скачки, «Банд Бази» (ходьба на канате) в Иране, «Буз Каши» (в котором наездник старается поймать предмет, символизирующий голову телёнка) в Афганистане и в странах Центральной Азии, длятся несколько дней. Стоит отметить игры, проводимые в Республике Киргизстан: Ат Чарбиш (скачки), Куз Кумай (погоня за девушкой на коне), Кок Нору или Улак Тартиш (ловля козла), Эниш (борьба на спине лошади), Курош (традиционная борьба) и Жамбу Атуу (стрельба в серебряное полено на коне) и специальные игры, проводимые для молодежи и детей.

Во многих регионах люди ходят на кладбище накануне Новруза. Они приносят подношения умершим и ставят свечи на их могилах. В Азербайджане на второй день празднования Новруза мужчина почитает память умерших, и данное называется «Отцовским днем». Накануне в Казахстане люди ставят две зажженные свечи на дверях во время праздника.

Существует два важных и полусвященных блюда: один (обед накануне Новруза, второй) ланч на Новруз – днем, блюда состоят из вареного риса и жители каждого региона добавляют другие ингредиенты, в особенности овощи, также курицу, пшеничную лапшу и рыбу.

После обеденного дня Новруза в Республике Киргизстан люди выходят на улицу для празднования. В маленьких городках и селах оборудуются специальные места для приготовления

Новруз Кеджи или Чон Кеджи (большого супа) из жертвенного быка. Это древнее блюдо, которое готовится из множества компонентов: мясо, масло, рис, горох, ячмень, пшеница, кукуруза, овсяная мука, просо, картофель и специи.

Нужно уточнить, что полусвященные блюда подаются на семейных обедах, но не на общественных церемониях, как в Республике Киргизстан. Одним из самых значимых символов праздника – это Стол, который состоит из блюд, сопутствующих символических предметов. Предмет символизирует чистоту, свет, благополучие и богатство. Стол, который также называется «Софрех», так же как «Софрех-йе Хафт Син» в Иране, состоит из «воды», как символ чистоты, свечи или фонари- как символ света, «Сабзех» или блюда «зеленый росток» - как символ растительности, «Саману» в Иране, «Сумалак» в Республике Киргизстан, «Самани» в Туркменистане, «Сомолук» в Таджикистане и в Узбекистане, которые являются священными блюдами, и включают в себя сок из пшеницы, различные и местные «сладости», которые символизируют счастье, «зеркало» - символизирующий чистоту и блеск, «яйца» - символизирующие плодородие и достаток, и сладости. В Республике Киргизстан Стол называется «дасторкон», белая скатерть с различной едой, означающая семь особенностей жизни: вода, мясо, соль, масло, мука, злаки и молоко. Парсийские общины Индии накрывают стол белой скатертью, со схожими компонентами иранского стола. Как отмечено выше, в Иране его называют «Софрех-йе Хафт Син», состоящий из семи компонентов, чьи первые буквы/С/.

В Республике Киргизстан одно из основных правил празднования Новруза - это фумигация домов с можжевельником (Аластоу) или «Адирашман» (с хвойников) для ритуального очищения домов, помещений и людей, в Иране фумигация домов проводится с помощью дикой руты.

Культурные художественные изображения:

Одно из основных элементов праздника - это музыка и танцы,

устноетворчествоилилитература, ремесленничествоилиживопись(в особенности искусство миниатюры). Ремесленники и другие мастера мастерят декоративные предметы и игрушки для детей. Дизайн ручной работы, поэзия, музыкальные представления и танцы, и мотивы картин изображают весну и обновление природы.

Например, в Республике Киргизстан проводят праздники Акынов – импровизаторов, продолжающиеся целый день, во время которых они участвуют на праздновании Нового Года. Также проводятся другие представления, такие, как представления Акынов, пересказ эпических поэм. К тому же в Узбекистане, праздники Новруз сохранились как часть репертуара фольклорных рассказчиков – бахши, шоир и достончи. Некоторые эпические легенды, посвященные Новрузу, до сих пор сохранились до наших дней (Хорезм, Сурхандарья, Кашкадарья, Самарканд). История эволюции традиционной музыки в ритуальных мелодиях, на основе которых мастера создали образцы вокальной и инструментальной музыки, которая вошла в цикл большого вокального и инструментального макама, как Бухарский «Шашмаком», цикл «Хорезмские макамы» и «Ферганские – Ташкентские макамы», и сейчас изучается, передаётся из поколения в поколение.

Ценности:

Праздник продвигает ценности мира и солидарности, примирения и соседства. Например, старшие семьи стараются помирить членов семьи, которые были в ссоре. В Таджикистане люди, которые находились в ссоре, встречались и помирились без вмешательства старших. Культурная разнообразность и толерантность, здоровый образ жизни и обновление живого развивалось и передавалось из поколения в поколение во время данного праздника. Дети участвовали на праздниках, где они занимались разрисовкой и оформлением вареных яиц Софрех, которые затем дарились детям и они играли игры с этими яйца-

ми. Нужно отметить, что разукрашивание яиц-это особенность праздника Новруз, на церемонии которого в основном участвуют дети. Более того, в первую очередь подарки дарят детям, в основном это новая одежда. Эти традиции оставляют свой след в памяти и они передаются подрастающему поколению.

Роль женщин:

Женщины играют основную роль в культурных событиях, заведя церемониями и распространяя традиционные знания среди молодёжи.

Они играют важную роль на церемониях и в некоторых случаях они являются единственными, кто активно участвует на проводимых мероприятиях - это приготовление Самани, как священного блюда. В Республике Киргизстан женщины заняты приготовлением Сомолока за четырнадцать дней до Новруза, но в Афганистане они готовят данное блюдо накануне Новруза. Они также готовят Сабзех (зеленые ростки фасоли), также готовят Софрех, блюда и сладости, как некий священный элемент.

Культурная идентичность:

Этот праздник является частью культуры и укрепляет культурную идентичность сторон. Ремесленники фактически являются носителями и представителями непрерывности жизни и широкого проявления данной культуры и представления местной, национальной и региональной идентичности в рамках празднования.

В общем церемонии Новруз, и в особенности, местные и традиционные церемонии в разных странах, создают национальную и местную идентичность для жителей. Например, некоторые дети, родившиеся в дни праздника именуется «Новруз» или в комбинации с ним как «Новруз+Али». Для подтверждения этого, в Тегеране есть базар, известный как «Новруз Хан Базар», который произошел от имени основателя и владельца данного базара.

ИСКУССТВО АШЫГА



Искусство Азербайджанского ашыга объединяет музыкальное, поэтическое и исполнительное мастерство. В своих лучших номерах ашыг выступает как поэт, композитор, певец и исполнитель саза (национальный музыкальный инструмент), как актер-повествователь, иногда даже, как танцор - всё это одновременно.

Искусство ашыга берет начало с искусства тюркских озанов, которые создали известный литературный памятник: «Книга Деде Горгуд» 1300 лет назад, и также экстатических действий ранних Суфийских дервишей, которые назывались «хакк ашыги» (любители Истины) в тюркском мире. Классическое наследие азербайджанских ашыгов, сохраненное в памяти и переданное от учителя ученику, включает в себя более 200 песен, около 150 дастанов (большая литературно-музыкальная композиция), 1500-2000 поэм в разных традиционных поэтических формах (гошма, гарайли, тажнис, дивани, мухаммас и т.д.). Сегодня общее количество азербайджанских ашыгов в мире составляет три тысячи человек. Ашыг принимает участие на свадьбах, дружественных вечерах, и народных торжественных мероприятиях. С XXI века они также выступают на концертной сцене, на радио и телевидении. С начала XVI века Азербайджанские ашыги служили носителями и хранителями народного языка, музыки и национальной идентичности.

В XVI-XVII веках искусство ашыга несло некоторую идеологическую и духовную миссию, хотя к XIX веку оно стала чисто художественным и эстетическим.

Искусство ашыга объединяет в себе различные художе-

ственные сферы, такие как поэзия и музыка, профессиональное качество рассказчика, танца, также вокальное и исполнительное мастерство. На сегодняшний день, также как и раньше, существуют категории специализации среди ашыгов: некоторые из них становятся знаменитыми, как «Эл шаири или саз шаири» («народные поэты или поэты саз»), другие – «устад ашыглар» (мастера ашыги), которые сочетают поэтические или композиторские дарования вместе с мастерством игры на сазе. Также существует ашыги - исполнители, которые обладают квалифицированными навыками исполнения (пение, игра на сазе, пересказ дастана, ведение меджлисов, общественных и художественных собраний) и которые считаются знатоками мира и музыки. Во второй половине XX века, в связи с развитием техники игры на сазе и увеличением сложностей, игра на данном инструменте формировало независимое поле для выступлений ашыгов, представленных в настоящее время великолепными музыкантами, такими как Адалет Насибов, Азер Махаррамов, Неймат Касимли, Фезаил Оруджов и другими.

В искусстве ашыга отражаются музыкальные традиции различных регионов, виды инструментальных аккомпанементов, выбор репертуара, и перемещение, используемое в процессе представления. Различные азербайджанские школы искусства ашыгов классифицируются по данным признакам: в относительно большие региональные артистические среды, такие как Ширванская (восточный), Ганжабасарская и Борчалийская (западный) среда и также несколько школ, среда иранских (южный) азербайджанцев в Табризе, Карадаге, Урмие, Занжане и Саве. Несмотря на региональные различия, все школы азербайджанских ашыгов формируют единые художественные традиции, объединенные одним национальным языком, поэтическим и музыкальным репертуаром и, в конце концов, сазом, неизменным атрибутом азербайджанских ашыгов. В некоторых

региональных средах сазу аккомпанируют такие музыкальные инструменты как балабан, нагара, гоша нагара и гавал.

Классическое наследие азербайджанских ашыгов включает в себя более 200 песен, около 150 дастанов (большая литературно-музыкальная композиция) и 1500-2000 поэм в различных традиционных поэтических формах (гошма, гарайли, тажнис, дивани, мухаммас и т.д.) также множество притч и очерков, которые в настоящее время формирует действующее ядро в репертуаре азербайджанских ашыгов. Данный классический репертуар постоянно воссоздается в искусстве современных ашыгов.

Музыкальное и поэтическое наследие ашыгов создается, хранится и передается от учителя (устад) ученику (шагирд) в устной форме. Сегодня оно также передается по государственной системе официального музыкального образования. В отличие от фольклорных традиций, данное наследие не является анонимным. Золотые страницы азербайджанского языка были обогащены трудами Дирили Гурбани (XVI век), Аббаса Туфарганли (XVII век), Хасте Гасим, Сари Ашык (XVII-XVIII века), Абдалгулаби Валех (XVIII век), Хусейн Шамкирли, Ашыг Аласкар, Хусейн Бозалганли и Молла Джума (XIX век), также поэтическим наследием других классических ашыгов. Искусство ашыга всегда было одним из самых значимых и продуктивных источников классической письменной литературы и искусством мугама, служило обогащению национальной культуры.

Искусство ашыга всегда служило межкультурному диалогу между разными социальными и национальными группами азербайджанского общества, также с соседними странами. Социальное окружение аудитории ашыгов составляют все социальные слои населения. Курды, лезгины, талыши, таты и другие этнические группы, проживающие в Азербайджане, часто исполняют репертуар азербайджанских ашыгов и используют свой традиционный инструмент – саз. Стихи и песни азербайджанских ашыгов очень популярны в Дагестане, Иране, Грузии

и Туркменистане.

Искусство ашыга, которое сохранилось до наших времен, подтверждает, что оно занимает одно из самых высоких мест в системе ценностей и прерогативов азербайджанского народа. Начиная с XVI века искусство азербайджанских ашыгов носило и хранило национальный язык, литературу, музыку и национальный дух. Согласно фактам, данное искусство всегда составляло одно из глубочайших и истинных слоев национальной культуры, его сохранение определенно служит сохранению национальных и исторических корней азербайджанской культуры.

КОВРОТКАЧЕСТВО

Азербайджанские ковры являются традиционной текстильной ручной работой четырёхугольной формы разных размеров, с плотной текстурой, и с шерстяной и нешерстяной поверхностью, на котором изображены узоры, характеризующие Азербайджан.



Ковер широко используется для покрытия пола или как декорация. Он также используется для создания домашних предметов, таких как сумка, покрытия для лошади, занавески, одежды и т.д.

Ковер тесно связан с повседневной жизнью общества и традициями, и его роль отражена в глубоком значении его дизайна и аппликаций. По этой причине девушки, сидя на ковре, загадывают желания и поют традиционные песни в Новруз (местный Новый Год). Специальные ковры создаются в медицинских целях, для свадебных церемоний, при рождении ребенка, для

траурных ритуалов или для молящихся.

Ковер делается на горизонтальном или вертикальном ткацком станке, используя разноцветную шерсть, хлопчатобумажную или шелковую пряжу естественных цветов.

Применяя различную технику, ткачи завязывают узлом пряжу вокруг нити основы (основа и уток), для создания шерстяного ковра или просто для нешерстяной поверхности.

Азербайджанский ковёр - это семейная традиция, передаваемая через мастерство ткачества в устном виде в семьях из поколения в поколения.

Люды, занимающиеся созданием ковров ручной работы в Республике Азербайджан, также как азербайджанские общины, занимаются созданием ковров на Кавказе, в Малой Азии и на Среднем Востоке, где ковер считается неотъемлемой частью традиционной культуры и образа жизни.

Данное включает в себя следующие специализирующиеся группы азербайджанских общин, занимающихся ковроткачеством: ковроткачи, шерстопрядильщик и красильщик, пастухи, занимающиеся разведением овец специально для коврового волокна, также мастера, специализирующиеся на строительстве ткацких станков и ткацких приспособлений.

Эти люди из традиционной общины ковроткачества несут ответственность за передачу своих знаний из поколения в поколение, в основном в семейных условиях. В семьях ковроткачества, дочь ежедневно занимается ковроткачеством со своей матерью и бабушкой в семье. Некоторые представители этих семей затем могут создавать азербайджанские ковры с традиционным оформлением, также создавать художественное оформление ковров.

Азербайджанский ковёр развивался под влиянием тесного культурного диалога между Азербайджаном и со всем остальным миром, в особенности, посредством Великого Шёлкового Пути. Согласно данному факту, азербайджанские ковры были широко распространены во всем мире. С XIV века азербайджанские ковры активно экс-

портировались на запад (Райт, Р. «Посетители Азербайджана с 1470 по 1825»). Состоятельные люди Европы с охотой покупали и использовали данные ковры в своих домах: украшение полов, стен, столов, и на праздники ковры украшали балконы. Их можно увидеть в многочисленных картинах западных художников XV-XVII веков: Ганс Мемлинг «Мария с ребенком» и «Портрет юноши», Ганс Холбеин «Амбассадор», Карло Кривело «Объявление» и т.д.

Многие годы люди в Европе коллекционировали ковры. Сегодня азербайджанские ковры включены в коллекции известных музеев, в особенности Музей Виктории и Альберта (Лондон), Музей текстиля (Вашингтон), Музей Метрополитен (Нью-Йорк), Музей Полди Пеззоли (Милан), Лувр (Париж). Коллекции ковров изучались и публиковались (Ченчинер, Р. «Азербайджанские ковры в музее Виктории и Альберта»).

Интересные исследования провела американская учёная Народицкая, которая поставила азербайджанские ковры в один ряд с другими формами наследия, например традиционная музыка (Народицкая И. «Азербайджанский мугам и ковёр: междоменная картография»).

Азербайджанские ковры выставляются на различных выставках, которые вызывают большой интерес и привлекают множество посетителей.



**Ширванский
ковер**



**Нахичеванский
ковер**



**Карабахский
ковер**

КЕЛАГАЙИ



Искусство келагайи является традиционным занятием создания и ношения женских шёлковых платков, корни которого ведут к традициям времен Великого Шёлкового Пути. Знание и умение мастерства келагайи имеет несколько

аспектов и тесно связано с традиционными знаниями окружающей природы. Создание келагайи состоит из нескольких этапов, которое требует участие разных групп мастеров: тkanie материала келагайи, окраска и ксилографическое украшение (узор). Ткач выбирает тонкую шёлковую нить и создает ткань квадратной формы – келагайи (150-160 см.) Используя растительные вещества, (кипарис, апельсин и кору дерева дикой яблони) мастер затем окрашивает келагайи в различные цвета и окраски и украшает платок различными узорами, используя деревянное клеймо «галиб», покрытый жидким воском и парафином. Различные способы техники, субстанции и инструменты используются при создании келагайи. Женщины могут носить платки келагайи в различных стилях, в зависимости от их возраста и эстетических требований.

Путем нанесения узоров на квадратную область платка, мастера келагайи отображают через узоры свои традиционные взгляды и знания о вселенной, также духовные и культурные ценности. Цвет платка келагайи имеет символическое значение, так женщины выбирают различные цвета келагайи, в зависимости от особых социальных событий, такие как свадебные, похоронные и траурные церемонии, ежедневные занятия и праздники. Передающаяся от поколения в поколение в семьях мастеров келагайи традиция создания и ношения келагайи женщинами

отображает азербайджанскую культурную идентичность, религиозные традиции и символы социального единства, которое усиливает роль женщин и укрепляет культурное единство азербайджанского общества.

Мастерством келагайи занимаются и женщины, и мужчины. Они специфически разделяют обязанности, отлично сбалансированные между мужчинами и женщинами и связанные с различными этапами мастерства создания келагайи. Мастерство келагайи делится на четыре подгруппы, каждый из которых имеет своего мастера, который занимается особой частью элемента и ученики, которые помогают и учатся.

Ткачи (тохужу, в основном женщины) выбирают и покупают особую тонкую шёлковую нить у производителей шёлка и в больших ткацких фабриках (ткацкие станки не используются при создании келагайи), и затем кипятят и сушат их.

Мастера (тавакеш, мужчины, женщины) нанесения ксилографии (штампов) ответственны за нанесения ксилографии, которые они выбирают на фабриках келагайи, используя особые растворы на основе смолы, парафина и солидола.

Красильщик (бойагчи, в основном мужчины) получают краски из натуральных материалов, которые они покупают у розничных торговцев и фермеров, красят келагайи в кипячённой воде и в конце, моют и сушат. Красильщик ответственен за координирование всего процесса создания келагайи, продажу келагайи в своих мастерских и наконец за оплату труда мастеров келагайи. В большинстве случаев мастера выполняют обязанности красильщика и мастеров нанесения ксилографии одновременно.

Огромная группа носителей келагайи это женщины, проживающие в Азербайджане (всех возрастов), которые носят келагайи регулярно и для которых эти платки являются символом культурной идентичности и религиозных традиций. Они могут относиться к различным меньшинствам, проживающим в стране.

Для мастеров искусство келагайи является источником

особой гордости, так как мастера и опытные ученики высоко ценятся в обществе как талантливые носители утонченного мастерства и знаний о вселенной, отобразенных в символах искусства келагайи. Для мастеров и их учеников создание келагайи основывается на их существенной роли и месте в обществе, на мастерстве, которые они получили у своих предшественников. Разные цвета, используемые мастерами келагайи, имеют разные социальные значения среди женщин. Так, в разных регионах Азербайджана, невеста обычно получает красное келагайи от семьи жениха в качестве символа богатства и радости вместе с другими подарками и сладостями при церемонии обручения, в то время как белое келагайи преподносится вместе со свадебными подарками, как символ чистоты и начала новой жизни жениха и невесты.

На сегодняшний день ношение келагайи, как элемент одежды, не имеет религиозного контекста, но имеет сильное культурное и эстетическое значение для женщины. Узоры на платках келагайи легко узнаваемы в обществе и часто упоминаются в поэзии, служат символом красоты, чистоты и женственности. Искусство келагайи также выполняет традиционные миротворческие функции. Существует старая традиция, когда женщина бросает келагайи между сражающимися мужчинами, они должны остановить сражение.

Создание келагайи продолжает существовать в своем натуральном виде только при сбалансированном как продукты шёлководства, воды и также различных местных специй и деревьев. Мастера понимают, что доступность данных ресурсов следующим поколениям обеспечит продолжение и передачу данного искусства. Активная связь между мастерами келагайи (ткачи, мастера ксилографии, мастера по нанесению ксилографии и красильщики) означает взаимное уважение к чистоте данного искусства в целом.

ЧОВГАН - ТРАДИЦИОННАЯ ИГРА НА КАРАБАХСКИХ КОНЯХ В АЗЕРБАЙДЖАНЕ

Традиционная Азербайджанская спортивная игра човган – предшественник современного конного поло.

Сегодня човган распространен у азербайджанцев, узбеков, таджиков. Фрагменты игры периодически изображались на старинных азербайджанских миниатюрах, а также давались подробные описания и правила игры в древних рукописях.

В Азербайджане човган является национальным видом спорта. В 2013 году човган, традиционная верховая игра на карабахских конях в Азербайджане, была внесена от Азербайджана в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.

Эта командная игра зародилась в середине первого тысячелетия нашей эры. Была очень популярна в течение столетий как в Азербайджане, так и в Средней Азии, Иране, Турции, Ираке и в сопредельных странах.

Первые международные соревнования по игре човган были проведены среди наездников Среднего Востока в XII веке, в тогдашней культурной столице исламского мира, городе Багдаде. Таким образом, човган общее нематериальное культурное наследие наших народов, которое нуждается в срочной охране.

В истории Азербайджана можно встретить много фактов и свидетельств, подтверждающих существование этой игры ещё в древние века. В результате археологических раскопок, проведенных в местности Орен-Кала, был обнаружен сосуд с изображением фрагментов игры човган, что косвенно подтверждает факт существования этой игры в XI веке в городе Байлакан (юго-восточный Азербайджан). Упоминания об игре човган можно



встретить также в произведении классика азербайджанской поэзии, мыслителя Низами Гянджеви – «Хосров и Ширин», а также на страницах народного эпоса «Китаби Деде Горгуд».

Одна из разновидностей этой игры широко культивировалась в Азербайджане. Здесь две команды с помощью специальных клюшек стремятся загнать мяч в ворота соперников. В современной редакции правила этой игры таковы: на достаточно большой площадке, по коротким ее сторонам устанавливаются ворота шириной в 3 метра с полукруглыми штрафными площадками радиусом в 6 метров.

Игра ведется резиновым или сплетенным из кожаных ремней мячом. Клюшки могут быть различными по форме, у азербайджанских конников они на-



поминают чобанскую ярлыгу. В каждой команде по 6 всадников, из которых 4 выполняют роль нападающих, а два защитников. Последние могут играть только на своей половине поля. Удары по воротам разрешается на-

носить только из-за пределов-штрафной площадки. Продолжительность игры 30 минут, в два периода. Фактическим доказательством того, что «човган» - старинная азербайджанская игра, является неоднократное изображение ее на азербайджанских миниатюрах, сведения о правилах ее проведения, имеющиеся в письменных источниках древности. В распространении и развитии игры «човган», как и других видов спорта, популярных на Востоке, в более отдаленных регионах большая роль принадлежит англичанам. Так, игра эта, привезенная в XIX веке из Индии в Англию, все развивалась, получив распространение в Америке и Европе уже на основе новых правил.

Именно по инициативе англичан игра эта под названием

«поло» впервые в 1900 году была включена в программу II Олимпийских Игр, проходивших в Париже. Таким образом, в Западной цивилизации было закреплено это название.

В Азербайджанской ССР начиная с 1960 года на основе возрождённых правил начали проводиться сначала показательные, а после и официальные соревнования. Также човган был включён в программу Всесоюзных праздников конного спорта.

В 1979 году, азербайджанской киностудией имени Джафара Джаббарлы был снят короткометражный документальный фильм «Игра в човган», в которой нашли отражение правила игры, а также её история с древнейших времен до наших дней.

ИСКУССТВО МЕДНОГО ПРОМЫСЛА «ЛАГИЧ»

Поселок Лагич Исмаиллинского района Азербайджана издавна славится как центр ремесленного производства, в частности изготовления высокохудожественных медных изделий.

Развитие в Лагиче медного производства наложило специфический отпечаток на быт жителей поселка и структуру самого поселения как в прошлое, так и в настоящее время. Лагичские медники, многие из



которых переселялись поближе к медеплавильным заводам, в значительной степени содействовали развитию этой отрасли во многих других регионах Азербайджана и всего Закавказья.

Высококачественная продукция искусных медников Лагича, которую украшали затейливыми узорами, была широко распространена также в Дагестане и Грузии.

Успешное развитие медного производства способствовало возникновению в Лагиче ряда вспомогательных ремесел - лудильного, кузнечного, производство древесного угля. В целом, в XIX веке в Лагиче было развито около 40 видов ремесел и вспомогательных отраслей.

В прошлом медное производство в основном было сосредоточено в квартале «Агалы», называемым так из-за большого количества медных мастерских, расположенных по обеим сторонам улицы, «мисгяр базары» («базар медников»). Медные изделия, которые изготавливались тут же в мастерской и продавались, а фасад и часть помоста мастерских являлись своеобразной лавкой.

Лагич имеет 1500-летнюю историю. В XVIII-XIX веках село было одним из главных центров производства медной посуды и оружия. Здесь действовало более 200 мастерских ремесленников, развивалось около ста видов ремесел. Изделия лагичских мастеров демонстрировались на Всемирной Венской выставке 1873 года, они представлены в Лувре, музее Альберта и Виктории в Лондоне, дворце Топкапы в Стамбуле и др.

Письменные источники, а также богатая коллекция медной посуды, хранящаяся в фондах музеев Азербайджана, Грузии, России и Европы, свидетельствуют о большом разнообразии медной утвари, насчитывавшей в прошлом более 80 видов.

Изделия лагичских медников получали высокую оценку и на различных выставках. К примеру, на выставке произведений Закавказского края 1850 года были отмечены изделия мастера Мамеда Кадыра, который был представлен к денежной награде «За медную посуду».

Лагичские мастера добились успеха и на Всемирной Венской выставке 1873 года. В Лувре среди образцов ремесла из Азербайджана также имеется медная посуда из Лагича. В Бернском музее хранятся образцы огнестрельного и холодного оружия из Азербайджана, среди которых особо выделяются винтовки,

сабли и кинжалы лагичских оружейников, богато украшенные орнаментом и инкрустацией.

В январе 2015 года Азербайджан и Румыния выпустили совместные почтовые марки, посвященные народному творчеству обеих стран. На одной из марок изображен образец искусства лагичских медников, на другой - образец керамики румынского города Хорезу.

Горное село Лагич сегодня является охраняемым историко-культурным заповедником, включенным в международный туристический маршрут «Великий Шелковый путь».

В этом году «Искусство медного промысла Лагич» включено в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.

НАРОДНЫЕ ТАНЦЫ АЗЕРБАЙДЖАНА



Народные танцы являются частью культуры любой страны. Именно в национальных танцах можно проследить исторические события народа: его взлёты и падения. К тому же, в танце как нельзя лучше отражается характер людей, их темперамент.

Многие азербайджанские танцы, особенно старинные, носят названия животных или растений: «джейрани» - газель, «лалэ» - полевой мак, «бяновше» - фиалка, «иннаби» - плод фруктового дерева.

Танцы обычно исполняются под аккомпанемент народных инструментов: трио зурначей (две зурны и одна нагара), трио сазандари (тар, кяманча).

Мужской азербайджанский танец определяется техникой ног. Так, танцовщик с лёгкостью встаёт на пальцы (как это делается в танце «Казахи»), стремительно опускается на колени, подпрыгивает. Тут очень важна физическая подготовка. Из наиболее распространённых мужских танцев можно отметить «Джанги», «Гайтаги», «Ханчобаны». По характеру азербайджанские народные танцы бывают медленно-лирическими («Гураджи», «Узундере») или радостно-оживлёнными («Терекеме»), а также торжественно-величавыми («Мирзеи»), зажигательными («Гайтаги», «Аскерани»).

Один из самых популярных азербайджанских танцев – «Узундере». Словосочетание «узун дере» в переводе с азербайджанского означает «длинное ущелье». Зародился этот старинный танец в Карабахе, в местности Узундере. Танец исполняется как

на свадьбах, так и на других праздничных мероприятиях в основном женщинами.

Другой популярный танец – «Яллы» и его разновидности – «Кёчари», «Учаяг», «Телло» - исполняется как жизнерадостная круговая пляска на торжествах.

«Кочари» – это один из разновидностей танца Яллы. Азербайджанское значение слова «кочари» - это не находящийся на одном месте, означает-часто меняющий место.

Этот фактор и в танце показывает себя, танцующие, держась за пояса друг друга, водят хоровод. Танец ритмичный, в основном сопровождается под звуки балабана и нагары. Кочари танцуют в ритме 2/4.

От того, что «Кочари» является видом «Яллы», и история создания насчитывается с историей создания «Яллы». Доказано, что история обрядового танца «Яллы» относится к V-тысячелетию до нашей эры.

История создания наскальных изображений в Гобустане относится к эпохе верхнего Палеолита среднего каменного века. Эти наскальные изображения впервые были найдены в 1939 году и первые исследовательские работы были проведены заслуженным научным деятелем Исхагом Джафарзаде. Коллекция наскальных изображений Гобустана были найдены на открытых местностях гор Боюкдаш, Кичикдаш, Джингирдаш, Язылытапа, Шонгар и Шыхгая.

В одном из изображений в центре скалы изображён маленький круг с символами пламени и солнца, а вокруг гравированы изображения танцующих людей с поднятыми руками. Танец «Кочари» широко распространён в Нахичевани.

На территории Азербайджана до Исламской религии, на надгробных камнях изображались «каменный баран» и «каменная лошадь». Могилы с «каменными баранами» наименовались огузскими могилами. Значение слова «коч-гоч» без сомнения тюркского происхождения.

Все формы слова «кёч» на азербайджанском, турецком, туркменском и других тюркских языках носят одинаковое значение: переехать с одного места на другое; кочевая семья или племя; высылка, изгнание, переселение, уход из жизни – смерть; отправление невесты в дом жениха.

Танец «Кочари» в Азербайджане один из видов древнего танца «Яллы», даже в Гобустане, которая считается самым древним памятником истории Азербайджана и относится к периоду Мезолит, который охватывает XII-VIII тысячелетия до нашей эры, имеются наскальные изображения танца «Яллы».

«Яллы» – азербайджанский народный танец, являющийся одним из самых распространённых культовых хороводных сельских танцев. Различными видами танца «Яллы» считаются «Кочари», «Учаяг», «Тело», «Тензэрэ», «Галадангалая».

Яллы исполняется как жизнерадостная круговая пляска, часто в сопровождении хорового пения. Исполнители держатся за руки или за плечи друг друга и совершают синхронные ритмические движения, поднимая и опуская руки. Среди групп танцующих есть ведущий (муршид), движения которого повторяет весь коллектив, и который вправе «наказать» того или иного участника за ошибку в исполнении, заставить его во время танца взять в руки или в рот какой-нибудь предмет «палку, башмак, ленту», поднять на плечо барана и т.п.

«Узундара» или «Узундере» – народный женский сольный танец, часто исполняющийся на свадьбах Азербайджана. Распространён по всему Азербайджану и Закавказью. В прошлом – обрядовый танец.

Зародился в Карабахе Азербайджана, в местности Узундере («длинное ущелье»), находящийся в Агдамском районе между Агдамом и селом Карванд Азербайджана. Был танцем невесты, которую перед свадьбой проводили через это ущелье.

Изначально был связан со свадебным обрядом, во время которого исполнялся невестой, символизируя её прощанье с ро-

дательским домом. В настоящее время утратил своё обрядовое значение и является одним из популярнейших женских танцев Азербайджана.

Мелодия этого танца использована азербайджанским композитором Узеиром Гаджибековым в песне «Как бы стар я ни был» («Мэн нэ гэдэр, нэ гэдэр годжа олсам да») в музыкальной комедии «Не та, так эта.»

«Вагзалы» – «Вагзалы» занимает особое место среди народных танцев Азербайджана. Танец «Вагзалы» в народе принят в основном как «музыка для невесты». Мелодия этого танца нежна и лирична. Сам танец невольно пробуждает у человека хрупкие, нежные чувства и состоит из плавных элементов.

Если исследовать историю создания «Вагзалы», то само название подтверждает старинность этого танца.

Как известно, в XVI веке местожительством большого племени карагоюнлу был Азербайджан. В истории как в наследство от них осталось выражение «боль Карабакха». Впоследствии эта мелодия разделилась на две части с названиями «Аста Карабакгы» и «Вагзалы». С конца XIX века эта музыка переименовалась на «Вагзалы», и это было связано с проведением железнодорожного пути в Азербайджане. В прошлом этот танец на свадьбах сопровождался факелами и стрельбой из оружия до свадебного дома и до занавески новобрачной. И сейчас мелодия этого танца является символом азербайджанской свадьбы.

В прошлом музыка «Вагзалы» исполнялась на зурне и балабане. Позже, когда в азербайджанскую музыку вошли и другие инструменты, эта мелодия стала звучать и на этих инструментах.

«Мирзейи» – один из древних танцев Азербайджана. Его музыка очень схожа с танцем «Вагзалы», отличительная черта в том, что она более спокойная и тихая. Входит в репертуар не только музыкантов Азербайджана, но и музыкантов Южного Кавказа. По названию видно, что эта музыка создана примерно в 1860-1870 годах Карабахским мастером нея Мирзой. В репер-

туарах известных народных танцоров этот танец вечно занимает своё достойное место. Автор создал мелодию этого танца на инструменте ней, но она и на таре и зурне звучит очень красиво. Часто этот танец исполняется мужчинами и женщинами на торжествах и на свадьбах.

В оперетте Узеира Гаджибекова «О олмасын, бу олсун» (1911) в четвёртой сцене, на свадьбе Мешади Ибад, собирая шабаш (деньги), исполняет этот танец.

«Ханчобаны» – азербайджанский национальный танец. Ханчобаны – наименование племени, проживающего в XVII – XVIII в. в Ширванском регионе Азербайджана. Этот танец, названный в их честь, свойственно их духу. «Ханчобаны», созданный примерно в конце XVIII века, исполняется в темпе, страстно, очень подвижно, мелодичными движениями. Его танцуют только мужчины.

«Турадзь» – старинный народный женский танец. Танец «Турадзь» выделяется лирической и нежной мелодией и исполняется женщинами.

Этот танец относится примерно к началу XIX века и посвящается красивой степной птице – турадж. Широко распространён по всему Азербайджану. Танец напоминает как бы полёт птицы. В Нахичевани об этом танце существует легенда. У Карабахского хана Наджафгулу была очень красивая танцовщица, хан высоко ценил её красоту и талант. Однажды на свадьбе сына хана эта танцовщица очень нежно и красиво продемонстрировала чудеса танцевального искусства. Восхищённый этим зрелищем хан громко говорит: «Ты танцуешь как турадж». И с тех пор этот танец именуется «Турадзь». Созданный в Нахичеванском Институте Педагогов фольклорный танцевальный ансамбль девушек носит имя старинного танца «Турадзь», посвящённый красивой степной птице.

«Джанги» – национальный военный танец. Имеется посёлок с таким наименованием.

«Джанги» выражает воинственную походку, призывает к битве.

История создания «Джанги» очень старинна, На территории Азербайджана имеется посёлок с наименованием Джанги в Шемахинском районе (сейчас территория Гобустанского района). «Джанги» звучит на соревнованиях пехлеванов и на скачках. Входит в группу музыкальных произведений как «Гайтагы», «Халай». Закономерно он исполняется группой музыкантов, играющих на зурне.

В дастане «Кёроглы» большое место уделено мелодии «Джанги»: Джанги Кёроглы, Мисри Кёроглы.

Впервые Узеир Гаджибеков включил эту мелодию в свою оперу «Кёроглы», затем и другие композиторы использовали её (Солтан Гаджибеков, Агшин Ализаде, Сулейман Алескеров и др.). Во время второй Мировой войны в виде музыкальных пьес были созданы разные мелодии «Джанги».

«Таракама» – азербайджанский ритмический танец. «Таракама» один из танцев кочующих скотоводов, исполняемые ими на праздниках и свадьбах. Эту музыку использовали в своих произведениях многие композиторы Азербайджана и композиторы зарубежных стран.

Таракама наименование племени, которое с очень древних времён обосновалось в Азербайджане. Этот танец создали сами скотоводы-кочевники. «Таракама», имея одинаковую мелодию, существует в двух вариантах и сейчас очень популярна во всех районах Азербайджана. Она существует в репертуарах профессиональных и любительских танцевальных ансамблей.

«Хейвагюлю» или танец **«Агабек»** - национальный танец.

«Иннабы» – один из известных женских танцев Азербайджана.

Предполагается, что танец «Иннабы» создал талантливый народный музыкант, бакинец-тарзан Тати. На самом деле этот народный танец был создан в начале XIX в. (примерно в 1902 году), а Тати, просто поработав над ним, подготовил. В сопровождение тара, каманчи и нагары мелодия этого танца ещё более изящна и танец построен на основе ряда застенчивых, нежных и плавных движений. Движения протекают в различ-

ных направлениях, по кругу, также прямо.

«Гайтагы»- национальный мужской танец Азербайджана. Очень вероятно, что связана со словом «гайтаг». Известные композиторы Азербайджана Саид Рустамов и Тофик Кулиев на основе мотива народного танца сочинили новую мелодию «Гайтагы». Музыка «Гайтагы», сочинённая Тофиком Кулиевым, звучала как музыка к фильму «Ахмед харададыр?».

«Шалахо» или **«Шалагой»**- танцуют в Азербайджане и в Грузии. Этот танец – самый любимый мужской танец азербайджанцев. Его всегда танцуют с большим желанием. Танцюя, исполнители должны показать своё мастерство и способность.

Танец **«Налбаки»** - первая постановка этого танца была проделана народным артистом СССР, известным танцором Алибаба Абдуллаевым. Впервые танец «Налбаки» в 1971 году станцевала танцовщица Зита Бабазаде в составе Азербайджанского Государственного Ансамбля Песни и Танца имени Фикрета Амирова. Затем исполнительницей этого танца была талантливая, народная артистка Азербайджанской ССР Афаг Меликова. Она отметила, что с философской точки зрения танец «Налбаки» демонстрирует сцену подготовки невесты к свадьбе. Афаг Меликова сообщила: «Например, у нас традиция, что на церемонии «Хынайахты» молодые девушки собираются вокруг невесты, танцуют. В танце «Налбаки» показывается примерно эта сцена. Девушки со стаканами и блюдами в руках танцуют для невесты».

«Сары гялин» - азербайджанская народная песня. Эта песня распространена среди тюрков, проживающие в Азербайджанской Республике, в Иране, Ираке и Турции.

Существуют различные версии об этимологии азербайджанской песни «Сары гялин». Исторические источники показывают, что огузы ещё более в этой интонации распространили музыкальную культуру и со временем песня сформировалась и дошла до наших дней. В те времена, когда приходили сваты, они обращались не к 35-летней матери девушки, а к убеленной

седьмой бабушке. По этому в песне были строки «сени мана вермазлар, ай нenen олсюн, Сары гялин» (если тебя не отдадут мне, то пусть умрёт твоя бабушка).

По одной из версий слово «Сары» (Жёлтый) не подразумевает под собой оттенок цвета, это выражение – намёк на тонкие струны души. Таким образом, слово «Сары» имеет и переносное значение.

В поддержку последней версии приводится сура Корана «Багара» (Корова), в которой есть аят о «Воскресшей жёлтой корове». Здесь слово «Сары» связывают с именем святой Фатимы Зохры, которая собрала вокруг себя чистых, целомудрых женщин, и этот цвет был их объединяющим символом. Таким образом, можно предположить, что и песня «Сары гялин» посвящена чистоте и благородству слабого пола.

Свою версию выдвинул руководитель научно-исследовательской лаборатории Азербайджанской Национальной Консерватории Аббасгулу Наджафзаде. Он пишет, что автором музыки и стихотворения «Сары гялин» является государственный деятель, поэт XVI века, полководец Шах Исмаил Хатаи. Он отметил, что Шах Исмаил Хатаи во дворце обратил внимание на танец одной девушки, одетой в жёлтое, и под впечатлением её искусства создал это произведение.

После песни «Сары гялин», как продолжение, была создана другая песня схожая по тексту и значению – это «Апарды селляр Сараны». Через некоторое время, после создания песни «Апарды селляр Сараны», создаётся яллы «Сары гялин».

В конце XIX века в Нахичеване и Муганской зоне Азербайджана появляется танцевальная музыка по той же теме.

По существу танец «Яллы» напоминает музыку и танцы племени йуг и называется «Сары гялин».

Специалисты пишут, что по народным традициям в культовых народных танцах типа «Яллы» слово «сары» - это искажённая форма собственного имени «Сара». По другому, «сары» уподобленный способ варианта имени Сара.

НАРОДНЫЕ МУЗЫКАЛЬНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

ТАР



ТАР – длинношейный струнный музыкальный инструмент. Искусство мастерства и исполнения тара практикуется со средних веков, когда двух, трех, четырех, пяти или шестиструнные виды тара использовались в Азербайджане. Современные азербайджанские исполнители играют на таре. Они верны традициям таких азербайджанских мастеров и исполнителей XIX века на таре как Мирза Сади́г Асад о́глу (Садикжан) из Шушы (Карабах). Мастера начинают с выбора дерева для инструмента. Они обычно используют тутовое дерево для корпуса, ореховое дерево для 22-ой фриттованной шейки и верхней части, и грушевое дерево для настроенного винта. Используя различные приспособления, мастера создают восьмиформенный каркас с незаполненным пространством внутри. Корпус затем покрывается тонкой окислительной перикардной оболочкой, и затем устанавливают шейку. В конце добавляют 11 металлические струны и покрывают перламутровой краской.

Музыканты играют на инструменте, держа его горизонтально и прижимая к груди правой рукой, одновременно, держа мизраб (медиатр) между большим и указательным пальцем. Для добавления некоторого артистического звука, музыканты используют трель и другие технические медиаторы и приёмы. Музыканты играют на таре в ансамбле с другими народными инструментами или соло. На таре можно воспроизводить множество различных жанров азербайджанской традиционной музыки, таких

как Мугам, Тасниф, Дерамед, Ренг, Зерби, фольклорные песни и танцевальные мелодии. Сообщество музыкантов, играющих на таре, включает в себя множество любителей и профессиональных исполнителей, разбросанных по всей стране.

В настоящее время мастерство и исполнение на таре централизовано в столице Баку. Мастера и исполнители тара также живут в таких регионах Азербайджана как Загатала, Губа, Мингечевир, Гянджа, Балакен, Карабах и Нахычеван. Семьи мастеров в основном проживают в определенных сёлах, в то время как индивидуальные любители и профессиональные исполнители проживают в сельских местностях и городах. Каждый музыкальный жанр, исполняемый на таре, звучит в кругах в зависимости от его вида и публики. Например, тар в мугаме исторически звучал для высшего общества и имел сложную систему объединяющих линий в самом жанре, в то время как тар звучащий на сельских свадебных мероприятиях (в основном в соло исполнении) имеет прямую функцию создания живой атмосферы исполнением фольклорных песен и танцевальной музыки.

В общем, существует множество мастеров тара или индивидуальных исполнителей в стране, для которых тар является неотъемлемой частью их идентичности. Мастерство и исполнение тара развивалось путем постоянного совершенствования знаний для достижения совершенства. Исполнители тара всегда старались укрепить позиции тара в международной музыкальной культуре.

БАЛАБАН

Балабан является духовым музыкальным инструментом, который широко используется в оркестрах, ансамблях, ашугах и других фольклорных группах (фото). Название



инструмента (иногда звучащий как «баламан») возможно происходит из слова «бала» (маленький) и «бан» (крик петуха). Балабан, который имеет мягкое, меланхоличное звучание, используется в ансамблях, оркестрах и как соло инструмент, также в аккомпанировании группе духовых инструментов или группе ашугов.

Балабан обычно изготавливается из абрикосового, орехового, тутового или грушевого дерева. Затем он замачивается в овощном масле и сушится в течение долгого времени при определенной температуре. Восемь отверстий вырезаются на передней стороне, и одно отверстие вырезается на обратной стороне. Для игры на инструменте, музыкант открывает и закрывает отверстия пальцами обеих рук. Трость находится на головке инструмента. Трость изготавливается из камыша определенного размера, который выравнивается с одной стороны. По этой причине, иногда данный инструмент называют «ясты балабан» (плоский балабан). С помощью зажима, который прикрепляется к трости, музыкант может регулировать музыкальный тон и усилить звук. Для воспроизведения тона, музыкант, глубоко вдыхая, направляет воздух в трость, который расположен между губами. Закрывая пальцами отверстия, он получает желаемый звук. Длина инструмента 280-300 мм, и диаметр 20-22 мм. Диапазон балабана начинается с «соль» малой октавы до «до» второй октавы. В зависимости от мастерства исполнителя диапазон может быть увеличен..

БОЮК НАГАРА



Боюк Нагара в некоторых областях Азербайджана называется «кос нагара» или «свадебная нагара». Данный вид нагары больше по диаметру и выше. Боюк нагара не используется как единственный инструмент, используется только в сочетании с жура на-

гара. Его технические возможности ограничены по сравнению с другими видами нагара. При игре на инструменте используются обе стороны и две деревянные палки. Большая кос нагара не используется сегодня, но более маленькая его версия используется в ансамблях зурны. Данный вид нагара используется только в открытом воздухе. Корпус инструмента цилиндрической формы и сделан из твёрдого дерева. Кожа натягивается на две стороны корпуса. Его диаметр 400-450 мм, и его высота 500-550 мм.

ЧАГАН

Чаган это четырехструнный инструмент, на котором играли в Азербайджане до конца XIX века. Российский художник Г.Гагарин, который находился в Азербайджане в первой половине XIX века, изобразил чаган на своей картине «Танцоры Шемаха».

Информация о данном инструменте появляется в трудах Гатрана Табризи, Имададдин Насими, Сейид Азим Ширвани и многих других классических поэтов. Чаган имеет грушевидную форму, шейку и головку. Данный восстановленный инструмент был представлен на научном симпозиуме в Эдинбурге, Шотландия в 2000 г. и произвел огромное впечатление на участников симпозиума.

Продолговатый корпус чагана состоит из девяти частей. Он изготавливается из кусков орехового, сандалового и букowego дерева. Корпус и шейка инструмента соединяются с длинным железным зондом, который идет из нижней части корпуса и служит основной частью инструмента. Передняя сторона корпуса покрывается доской, издающей звук толщиной пять миллиметров из соснового дерева. Резонаторное отверстие просверливается через данную



доску. Во время игры инструмент держат в вертикальном положении, и зонд остается на полу. Звук воспроизводится смычком на правой руке. Общая длина инструмента 820 мм. Корпус 420 мм длины, 220 мм ширины и 140 мм высоты. Его диапазон охватывает с большой октавы «громкого фа» до «громкого фа» второй октавы.

ЧАНГ



Форма чанга похожа на арфу, форму арки. История чанга идет глубоко в древность, и он был широко распространен в Средние века. Ранние виды чанга были найдены в египетской и месопотамской цивилизации. Мягкий, мелодичный звук чанга украшал аристократические междисси.

Во время археологических раскопок недалеко от Барды, одного из древнего культурного центра Азербайджана были найдены фрагменты глиняной посуды IV-III века до нашей эры, с изображением женщины, играющей на чанге.

В средневековье в Азербайджане чанг имел 18-24 струны.

В трудах азербайджанских классических поэтов, других письменных источниках и миниатюр средневековья были найдены информации о чанге. Данный инструмент, на котором в основном играли женщины, упоминался в поэме Низами «Семь красавиц»:

*Беря шанс в свои руки, красивый ангел
Рассказал нам о своих муках
И звук чанга слышался везде
Его звук сводил с ума всех влюбленных*

Этимология слова «чанг» может быть связана со словом «держат» или «хватать».

Корпус чанга принял форму арки. Рыбья кожа натягивается вдоль открытой передней части и продолговатая шейка прикрепляется ко дну корпуса. Деревянные гвозди прикрепляются к этой части. Струны натягиваются на один конец металлическими петлями, которые прикрепляются к кожаной части корпуса на другом конце, и затягиваются на деревянной втулке. Восстановленный чанг имеет 30 шелковых и брьюшных струн. Общая высота инструмента 930 мм., высота корпуса 850 мм, и длина шейки 665 мм. Хроматическая гамма чанга состоит из 30 шагов, диапазон инструмента от «соль» маленькой октавы до «ми» второй октавы. На чанге играют как соло, так и в ансамбле.

ДУМБАК

Думбак является другим древним ударным инструментом, который был широко распространен в Азербайджане. Данный инструмент более типичен для южных регионов Азербайджана и был популярен в средневековья. Хотя он был забыт в начале XX века, но не так давно вернулся в национальную музыкальную культуру Азербайджана. Думбак обычно делался из жженной глины, позже он делался из дерева и железа. Он имел форму бокала. Сегодня его корпус делается из орехового и абрикосового дерева. На корпус натягивается кожа телёнка или козы. Ремень, который охватывает корпус, вешается на левое плечо музыканта, и музыкант играет на инструменте пальцами обеих рук. Высота инструмента 350-400 мм и диаметр 280 мм. Он имеет специфический низкий тембр и производит различные ритмы и тоны. На сегодняшний день, думбак используется во многих музыкальных группах.



КАМАНЧА



На каманче играют со смычком. Она известна в Восточной и Центральной Азии под разными названиями. В Азербайджане каманча достигла высокую степень развития в начале второй половины XIX века. Она тесно связана с развитием искусства хананды.

Раньше каманча изготавливалась из тыквы и дерева мускатного ореха и украшалась слоновой костью. Однострунные и двухструнные виды каманчи считаются современным видом гопуза, на котором играли со смычком. Каманча описывается в трудах средневековых классических поэтов. Мир Сейид Али, представитель художественной школы XVI века, изобразил барбат, даф и каманча в своей картине «Музыкальное собрание».

Абдулгадир Марагайи упоминал каманчу в своих трудах. Е. Каэмпфер, немецкий путешественник, который посещал Азербайджан в XVII веке, упоминал, что каманча имела три или четыре струны и высокий тембр. Низами Ганжави описал каманчу в своем «Хосров и Ширин».

Каман стонет как Моисей

И слышатся певцу

Его пение

Певец начал петь красивый газал

И восхвалять этот пир

В XX веке существовали трехструнные, четырехструнные и даже пятиструнные каманчи. В этнографическом фонде Исторического музея Азербайджана сохранилась пяти струнная каманча XIX века. Каманча, которая принадлежала Зулфугару Гаджибекову, известному азербайджанскому композитору, также выставлена в данном музее. Корпус и шейка этой трехструнной каманчи ис-

кусно оформлена перламутром. Корпус инструмента горизонтально вырезан по середине и покрыт кожей. Каманча состоит из головки, шейки и штыка, который проходит через головку и соединяет две части. Корпус, головка и втулка вырезается из орехового дерева с помощью специальных приспособлений. Открытая передняя часть инструмента покрыта осетровой кожей. Качество звука инструмента зависит от дистанции между шейкой и струнами. Общая длина инструмента составляет 700 мм. Корпус -175 мм длины и 195 мм ширины.

Диапазон каманчи от «ля» маленькой октавы до «ля» третьей октавы. Партитура для инструмента пишется в ключе «соль» (ключ соль, или ключ До) и на инструменте играют на один тон выше. Он настраивается на отличный четвёртый и пятый.

НЕЙ

Ней один из самых древних музыкальных инструментов. Различные виды нея распространены среди народов Среднего Востока и других стран. В Азербайджане существовали различные виды нея.

Физули описал звук нея как заунывный: ***Так как я люблю, я всегда стану как ней. Я не могу остановиться, даже когда я рассыпаюсь на части как ней.***

Великий ученый и музыковед Абдулгадир Марагайи (XIV-XV века) написал в своем произведении «Магасид ал-Алхан» о двух видах нея – аг ней (белый ней) и гара ней (чёрный ней), которые были известные в те времена.

Ней с утонченным тембром использовался в азербайджанской музыке, но был целиком забыт в начале XX века. Только недавно он вернулся в национальную музыку. Аг ней изготавливается из тростника. Его длина составляет 550 мм, диаметр 20-25 мм.

На верхней части инструмента вырезаются пять отверстий и



одно отверстие на дне инструмента. Для игры на аг ней, музыкант держит тонкую латунную трубу на головке инструмента между передними верхними и нижними зубами. Он дует в трубу и воспроизводит звук с помощью языка и губ, одновременно открывая и закрывая отверстия пальцами обеих рук, воспроизведя хроматические гаммы. На нейе можно играть мугам, песни и другие музыкальные композиции. Диапазон нейе от «до» первой октавы до «соль» второй октавы.

На современных нейах играют, дуя губами в отверстия, которые находятся на 50 мм ниже головки инструмента. Самые современные виды нейе используются в оркестрах под названием флейты.

В настоящее время флейта идентифицируется под своим историческим названием («ней») среди европейцев.

КАНОН



Канон является струнным инструментом, который принадлежит к группе горизонтально стоящих инструментов. Он был широко известен на Ближнем Востоке, включая Азербайджан в течение многих веков. Информация о каноне приводится в трудах Низами Ганжави, Махаммада Физули и других азербайджанских классиков - поэтов. Одним из очень искусных музыкантов, играющим на каноне и чанге, была Махсати Гянджеви, поэтесса XII века, которая обладала глубокими знаниями о восточной музыке. Канон, на котором в основном играли женщины, описывается Физули «Хафт Жам»

В одну ночь у них было собрание и развлечение

Они забыли печаль и меланхолию

Звучали величественные звуки, и девица из рая, очаровывала всех, Играя на каноне, ублажала всех

Канон также изображался на миниатюрах. Инструмент дошел до наших времен через длинный процесс эволюции. Узеир Гаджибеков заметил, что раньше канон считался отличным инструментом: «Как игра на пианино, которая очень важна для современного музыканта, игра на каноне была важна для музыканта в прошлом, который мог играть на нём, как и на другом основном инструменте»

Канон – это плоская деревянная коробка трапециевидной формы. Дно и бока сделаны из березы, орехового или другого плотного дерева. Три четверти верхней части инструмента покрыта четырех миллиметровой доской из соснового дерева. Другая часть инструмента покрыта рыбьей кожей. На деревянной части расположены три резонатора. На кожаной части расположен деревянный мост, который тянется вдоль всего инструмента. Струны на одном конце прикреплены к специальным отверстиям на корпусе инструмента, которые проходят через деревянный мост и прикреплены деревянным гвоздём к другому концу. Под струнами рядом с деревянными гвоздями расположены «верески» (железные рычаги), которые поднимают и опускают струны, меняя высоту звука тона или полутона. 24 линий тройных струн прикрепляются к канону. Так общее количество струн составляет 72. Эти струны делаются из шёлка и леса. На сегодняшний день используются капроновые струны.

Канон держат на коленях и играют безымянными пальцами обеих рук, используя железные наперстки, под которыми находятся эбонитовые щипальные машины. Настраивают канон железными ключами четырехугольной формы. Канон 800-900 мм длины, 380-400 мм ширины, 40-50 мм толщины. Диатоническая гамма диапазона инструмента от «соль» большой октавы до «си бемольный» второй октавы. На каноне играют в оркестрах и ансамблях национальных музыкальных инструментов в качестве вспомогательного или основного инструмента.

ГАВАЛ



Гавал принадлежит к группе ударных инструментов. В трудах поэтов средневековья приводится множество информации о данном инструменте. Гавал также можно увидеть в древних миниатюрах, что доказывает широкую популярность данного инструмента в средневековом Азербайджане. Вероятно, это единственный инструмент, сохранившийся в оригинальном виде. Им никогда не пренебрегали. Гавал в основном использовали в дворцовых музыкальных собраниях средневековья.

Существуют разные формы гавала, обнаруженных в восточных странах и в Центральной Азии. Хотя гавал считается мембранофонным инструментом, он имеет свойства идиофонового инструмента. Металлические кольца, или иногда комплект четырех маленьких колокольчиков, свисающих с корпуса воспроизводят уникальный звук при тряске инструмента.

Гавал был включен в качестве ведущего инструмента в Традиционный Инструментальный Оркестр, основанный азербайджанским композитором Узеиром Гаджибековым, который также написал первую музыкальную партитуру для инструмента. На сегодняшний день гавал играет огромную роль в ансамбле и оркестре традиционных инструментов. Данный инструмент имеет широкие возможности, так как он может воспроизводить трели, тремоло, морденты и он имеет другие музыкальные возможности. Гавал также является частью трио мугама (музыкальная группа, состоящая из певца, играющего на таре и каманче), который играет жанры и формы традиционной азербайджанской музыки, таких как «ранг», «деремед», «тасниф» и «зарби-мугам». Цилиндрический каркас гавала 60-75 мм высоты, его диаметр 340-450 мм. Он изготавливается из орехового дерева,

с 60-70 маленькими медными кольцами, прикрепленными к внутренней части данного каркаса вдоль периметра. Осетровая кожа, которая была обожжена особы путём, натягивается на круглый каркас. Толщина и прозрачность рыбьей кожи влияет на качество звука инструмента. Играя на инструменте, музыкант держит его в руках и играет пальцами. Иногда на гавале играют, ударяя его.

ГОША НАГАРА

Гоша нагара является одним из широко распространенных фольклорных ударных инструментов. Данный инструмент является частью ансамбля или орестра национальных инструментов и также используется для воспроизведения фольклорной музыки. Гоша нагара имеет оригинальный тембр и может использоваться как соло инструмент.



Гоша нагара состоит из двух маленьких нагара разных размеров, скрепленных вместе. Иногда он называется «Гоша думбул». Думбул является ударным инструментом, которые имеет свойства нагары. Изначально гоша нагара изготавливалась из глины, и позднее из дерева и металла. Верблюжья, козья и опойковая кожа использовалась для мембраны, которая устанавливалась на корпусе металлическими винтами. Винты также использовались для настройки инструмента. Во время игры на инструменте, инструмент обычно клали на пол или на специальную площадку. Для игры используются деревянные палки. Размер гоша нагара может быть разным, но, как правило, два корпуса гоша нагар должны быть одной высоты, 300-330 мм. Один из них диаметром 240-280 мм, и другой 110-140 мм.

РУБАБ



Рубаб -это инструмент с оборванными струнами, на котором играют с медиатором. Данный инструмент широко использовался в средние века, в Азербайджане. Рубаб был описан Низами, Насими, Физули, С.А. Ширвани и многими другими классическими поэтами. По словам Ал-Фараби, известного арабского учёного X века, рубаб имеет древнее восточное происхождение. Он был популярен среди народов Центральной Азии под названием «Кашгар рубаб» и «Тажик рубаб». Низами сравнивал мягкий, тонкий звук рубаба со звуком поющих птиц.

Рубаб был очень популярным в Ширванских музыкальных кругах (меджлисах). Его прославлял в трудах Хагани Ширвани:

Рубаб одурманивает как вино

На руках множество вен

Он испытал множество страданий

И его звучание как геркон, не смачиваемый ртутью

В XVII веке Гивами Мутарзим написал о дуэте чанга и рубаба:

Вино и красота для его глаз

Чанг и рубаб звенят в его ушах

В начале XVIII века, в Азербайджане на рубабе играли все меньше и меньше, и на сегодняшний день он не используется вовсе. Данный инструмент, который играл огромную роль в истории музыкальной культуры Азербайджана, был недавно восстановлен и возвращен в нашу культуру.

Корпус рубаба сделан из тутового, орехового и букового дерева и шейка сделана из орехового дерева. Рыбья кожа или плёнка из бычьего сердца натягивается на переднюю часть корпуса. Две пары струн и одна отдельная струна изготовлены из волнистого шёлка или требухи, который затем прикрепляет-

ся к инструменту. На шейке инструмента находятся 18 ладов. Общая длина рубаба 910 мм. Корпус 210 мм ширины и 80 мм длины. Его диапазон от «си» большой октавы до «ми» второй октавы.

РУД

Руд это другой древний музыкальный инструмент, о котором в своих трудах упоминали азербайджанские средневековые классические поэты. В своем «Искандарнаме» Низами описал его следующим образом:

*Певец, помоги мне, сыграй на руде
Разбуди меня
от жестокого сна
Может быть звук руда, волнующая как
ручей*

Погасит жажду моей вспыхнувшей души.

Много информации можно найти в трудах Гатрана Табризи (IX век). В своем трактате Абдулгадир Марагайи упоминал руд: «Руд хани: До половины его поверхности он покрыт кожей, и лад прикрепляется к нему. Он имеет четыре струны. На нем играют как на древнем уде».

Руд в основном считается дворцовым музыкальным инструментом, который использовался в Азербайджане до XVI - XVII веков. Исследователи выяснили, что первые образцы руда были сделаны из тыквы, а струны из шелка и требухи. Стоит отметить, что его вид напоминает тыкву.

Его структура отличается от других струнных инструментов. Рыбья кожа покрывает половину поверхности корпуса, и другая часть сделана из соснового дерева. Изначально на инструменте играли пальцами. Позже на нем играли с помощью медиатора из мягкого материала. Корпус руда сделан из тутового и абри-



косового дерева, шейка и головка сделаны из орехового дерева, и деревянные гвозди сделаны из грушевого дерева. Общее 12 ладов прикрепляются к ладовой доске инструмента. Его тембр очень низкий. Общая длина инструмента 860 мм. Длина корпуса 495 мм, ширина 335 мм и высота 170 мм. Длина шейки 285 мм. Диапазон от «ми» большой октавы до «си» второй октавы.

САЗ



Саз - это струнный инструмент, на котором играют с медиатором. Он является неотъемлемой частью искусства ашуга, идущий корнями к традициям больших озанов. Более того, саз является одним из символов тюркского мира и духовности.

Синкретическое искусство ашуга, который сочетает игру на инструменте, чтение стихов, пение, пересказ эпоса, также актерство и танцы (пластическое искусство) вместе с искусством мугама, связано с самым древним слоем азербайджанской национальной культуры. Предшественники сегодняшних ашугов считались очень творческими людьми и были известны среди древних тюркских народов как «шаман», «ойун», «бахши», «яншаг», «варсаг» и «озан».

Как и искусство озана, тысячелетиями эволюционировавшее и превратившееся в искусство ашуга, гопуз превратился в саз ашуга. Современный азербайджанский саз считается отличным потомком гопуза. Его современная форма была сформирована во времена Шах Исмаил Хатаи. Существуют несколько красивых строчек в поэмах Шах Исмаил Хатаи о сазе (XVI век):

*Сегодня я взял в свои руки саз
Потому мой голос
исчезает в небе.*

Все нуждаются в четырех разных вещах:

Учение, слова, пение и саз.

Современный азербайджанский саз отличается от саза, который был популярен среди тюркских народов и по своему техническому исполнению и акустическим особенностям, с заметным преимуществом. Корпус саза изготовлен из особого вида тутового дерева. Шейка сделана из орехового дерева. Корпус собирается из деревянных кусков нечётного количества (обычно девять). Эти куски устанавливаются на маленькой части под названием «куп» («кюп»). Верхняя часть корпуса покрывается тонкой деревянной звонкой доской, и 16-17 ладов прикрепляются к доске для пальцев инструмента.

«Тавар саз» или «анна саз» имеет девять, иногда восемь струн. Который поменьше «орта» или «голтуг» саз имеет шесть, иногда семь струн. «Жура саз», который является самым маленьким, имеет от четырех до шести струн. Раньше струны изготавливались из высококачественной стали, которую окунали в серебряный раствор, такие струны не ржавели и редко ломались.

В оркестре национальных инструментов саз использовался как соло инструмент. Для этой цели обычно использовался «голтуг» или «жура». Звук саза воспроизводился с помощью медиатора, сделанного, как правило, из вишневой коры. Очень часто шейка и прилегающие части инструмента оформляются перламутром. Основной «Тавриз» саз имеет общую длину 1.200 мм. Глубина корпуса 200 мм. Диапазон тавар саза от «до» первой октавы до «соль» второй октавы.

САНТУР



Сантур принадлежит к семье инструментов под названием «ятыг сазлар»-которая состоит из горизонтально лежащих инструментов. Канон и нузха это два разных инструмента этой группы. Основное различие между сантуром и этими инструментами в способе воспроизведения звука. На сантаре играют легкими молотками. Следовательно, сантур считается струнным ударным инструментом. Однако на каноне и нузхе играют с медиатором, так они считаются щипковыми (пиццикато) инструментами. Согласно исторической дате, слово «сантур» происходит из греческого слова «псантерина». Согласно легенде, еврейский король Давид был создателем нескольких музыкальных инструментов, включая «сантур».

Р. Ектабей писал «Данный музыкальный инструмент имеет древнее происхождение. Он упоминался в Торе под названием «псантерин». Слово «сантер» означает другую форму (фонетическую) данного названия.

Другие виды горизонтально стоящих музыкальных инструментов широко известны на востоке и западе. Самые древние и простые виды данного инструмента все ещё используются в Туве и Хакасии. Русские называют этот инструмент «гусли», белорусы и молдаване «цимбалы», чувашаи «кжесли», татары «гусли», эстонцы «каннель», грузины «сантури» и узбеки «чанг» и другими названиями. Оттоманские турки используют два вида сантура: Алафранг и Турецкий Сантур. Эти виды сантура похожи по структуре, исполнению, диапазону и другим качествам.

Диатонический сантур с девятью подставками широко распространен в Южном Азербайджане (Иран). Эти девять подставок являются только частью данного инструмента. В общем, инструмент имеет 18 подставок: (9+9). Хроматический вид сантура имеет 24 под-

ставок (12+12). Существуют более большие версии хроматического сантура в Иране, которые известны под названием «беем сантур», это сантур с низким тембром («бам» в азербайджанском «низкий»).

Сантур выглядит как трапециевидная деревянная коробка. Инструмент состоит из каркаса, верхней доски и нижней доски. Общая длина сантура с 12 подставками 892 мм, ширина 315 мм, и высота 69 мм. Инструмент имеет в общем 96 металлических струн. Четыре струны одинаковой настройки проходят через каждую подставку. Все деревянные части инструмента сделаны из орехового дерева, и деревянные гвозди и фиксаторы струн сделаны из металла. Нижняя звучная доска 7 миллиметровой толщины, и верхняя доска 5 миллиметровой толщины. Музыканты различают «соль сантур», «ля сантур» или «ми сантур», в зависимости от настройки инструмента.

Сантур считается переносимым инструментом. Диапазон сантура с девятью подставками идет от «ми» маленькой октавы до «ре» первой октавы. Диапазон сантура с 12 подставками от «ми» большой октавы до «ля острого» второй октавы. Сантур может быть использован как соло, так и в ансамбле или оркестре.

ШИРВАН ТАНБУР

Ширван танбур имеет грушевидную форму и принадлежит к той же семье инструментов, что и саз. Данный двухструнный, иногда трехструнный музыкальный инструмент простой формы был очень популярен в восточном мире в течение многих веков и в настоящее время широко известен на Востоке, в особенности в Центральной Азии. Танбур имеет очень древнюю историю. Аль Фараби подчёркивал его доисламское происхождение. Много информации о танбуре, который был очень популярным в средневековье среди дворцовых и народных музыкантов, были



найлены в классической поэзии и миниатюрах средневековья. В «Хафт-Жам» Физули описывает танбур следующим образом: ***«Певец выказывает сердечную привязанность к танбуру Открывает для него двери с ключом уважения».***

Через открытые двери придёт вдохновение и в начале второй половины XIX века, танбур начал терять популярность в Азербайджане. Данный инструмент был широко известен в Средние Века в Азербай-джане как «Ширван танбур». Позднее стал называться «Ширван Табриз танбур» по причине популярности данного инструмента среди населения Табриза.

Существует несколько видов танбура, например Багдадская, Хурасанская, Индийская, Ширванская и Афганская версия. На некоторых видах танбура играли со смычком.

Ширван танбур имеет маленький корпус и длинную шейку. Его корпус изготовлен из тутового и грушевого дерева, шейка и головка сделаны из орехового дерева. На лицевой части инструмента устанавливается тонкая деревянная пластина из соснового или тутового дерева. Все 14-17 ладов привязываются к доске для пальцев инструмента. Другие три и четыре ладов привязываются к лицевой части инструмента. Они называются «хас парда» (специальные лады). Инструмент состоит из двух струн. Настройка Ширван танбура схожа с настройкой саза. Первая струна используется для воспроизведения мелодии, и вторая струна настраивается разными способами, в зависимости от характера музыки. Танбур уникален тем, что на нем играют большим и средним пальцем правой руки. Иногда на нем играют с помощью медиатора, который кладется под напёрсток на указательном пальце правой руки. Общая длина танбура 940 мм. Длина корпуса 385 мм., ширина 200 мм и высота 135 мм. Длина шейки 340 мм. и длина головки 120 мм. Диапазон Ширван Танбура от «до» первой октавы до «ми» второй октавы.

ТУЛУМ

Тулум - это кожаный духовой музыкальный инструмент, который широко распространен в Азербайджане, в основном в Карабахе, Лачине, Газахе, Товузе и Нахчыване (фото). На сегодняшний день его можно найти в основном в Нахчыванской Автономной Республике. Как и другие духовые музыкальные инструменты, тулум имеет древнюю историю. Ученые датируют появление тулума началом классового общества.



Несколько версий данного инструмента широко использовались под различными названиями народами Кавказа и некоторыми западными народами. Тулум был особенно популярен среди кочевых племён, занимающихся скотоводством и овцеводством.

Так как у инструмента тембр похожий на тембр зурны, его также называют тулум зурна. Тулум делается из овечьей или козливой кожи, которая обжигается и смягчается особым способом.

Кожа сдирается с животного целиком. Кожа обеих ног связываются вместе. Одна из других двух частей ног используется для наполнения инструмента воздухом путем приложенной трубки, сделанной из кости или камыша, с затычкой во рту. Пара трубок прикрепляются к части другой ноги.

Трубки, которые используются для игры на инструменте 260-280 мм, имеют семь отверстий. Музыкант держит инструмент под левой локтёю, затем слегка нажимает на мешок, наполненный воздухом и воздух проходит через трубки. Открывая и закрывая пальцами обеих рук отверстия, он производит звуки желаемой высоты. Первая трубка используется для воспроизведения мелодии, вторая для поддержания тона (тональность).

ТУТАК



Тутак был обычным музыкальным инструментом пастухов с древних времён. Это вид дудки. Различные виды дудок были известны в течение многих веков. Оба большие и маленькие версии инструмента используются в Азербайджане, в основном как сольный инструмент в ансамбле и оркестре национальных инструментов. Тутак имеет приятный, мягкий тембр.

Цилиндрический корпус сделан из абрикосового, орехового, тутового дерева и тростника. Длина корпуса 280-300 мм, диаметр 20 мм. Он имеет семь отверстий на передней стороне и одно на задней стороне. Деревянная пробка, которая косо порезана, установлена на верхнем конце корпуса. Остаётся щель определенного размера между деревянной пробкой и стеной корпуса. Воздух выдыхается через данную щель. Открывая и закрывая отверстия пальцами обеих рук, вы можете воспроизвести звук различной высоты. Диапазон инструмента от «ми» маленькой октавы до «до» третьей октавы.

УД



Уд это щипковый струнный инструмент, который широко распространен среди арабских народов, в Турции, Иране и во многих других восточных странах. Слово «уд» в переводе с арабского дословно означает «дерево». Согласно источникам, впервые об уде упоминали в своих трудах Ишаг ибн Ибрахим Мосул (767-849) и Абу Наср Фараби (870-950).

Уд был очень важным элементом в развитии средневековой культуры в Средней Азии. Существуют легенды во многих древних трактатах, свидетельствующих о древнем происхождении уда. Абдулгадир Марагаи написал в своих комментариях к трактату «Китаб ал Адвар» («Книга музыкальных циклов») (1252) Сафиаддина Абдулмомин Урмави, что данный музыкальный инструмент был изобретен внуком Пророка Мухаммеда. Однако, несколько средневековых учёных, включая великого Низами Ганжави, приписала и изобретение уда греческому философу Платону. Известный учёный и музыковед Сафиаддин Урмави принял активное участие в усовершенствовании данного инструмента и формировании диапазона.

Происхождение, сильный звук уда упоминается Фузули в «Хафт Жам»:

Однажды устроил весёлый пир,

И сделал это тайно.

Как только уд зазвучал в комнате

Пламя зажглось в моей душе.

Уд часто изображали в миниатюрах. В средневековых источниках четыре струны древнего уда обозначали четыре элемента Природы: огонь, вода, земля и воздух. Эти струны имели следующие названия: первый зил («самый высокий тон»), вторая масна, третья маслас, четвёртая бам (самый низкий тон). Позднее добавилась пятая струна под названием «хад».

ЗУРНА

Зурна это инструмент с сильным, высоким тоном, который широко известен в Азербайджане. Она занимает важное место в культурной жизни Азербайджана (фото). Название «зурна» происходит от слова «сурнай», который переводится как «сур» (боль-



шой банкет) и «най» (тростник или камыш). Многие виды зурны были широко известны в Средней Азии и на Кавказе. Четыре вида зурны, сделанные из оленьих рог, были найдены во время археологических раскопок одном из древних мест Мингачевира. Согласно исследованиям, эти инструменты использовались 3.000 лет назад.

Зурна в основном используется во время национальных праздников для исполнения фольклорной музыки в открытом воздухе. Существовали по крайней мере шесть видов зурны: «гара зурна» (чёрная зурна), «габа зурна», «араби зурна» (арабская зурна), «жура зурна» (маленькая зурна), «ажами зурна» (зурна ажамов) и «шахаби зурна».

Зурна обычно изготавливается из абрикосового, орехового и тутового дерева. Диаметр верхней части инструмента 20 мм., нижней части инструмента 60 мм. Длина зурны 302-317 мм. В передней части инструмента находятся семь отверстий. В конце инструмента находится пробка («маша») 120 мм длинны. Она сделана из дикой ивы, орехового и абрикосового дерева. Пробка регулирует настройку инструмента. Длина трости 7-10 мм и она сделана из тростника. Музыкант воспроизводит звук, вдыхая воздух, и которая выходит через трость.

Круглая катушка прикрепляется к круглой доске в середине болта. Катушка работает как опора для губ. Воздух проходит через трость, болт и пробку и входит в корпус инструмента. Музыкант играет на зурне, открывая и закрывая отверстия пальцами.

Диапазон зурны от «ли флат» маленькой октавы до «до» третьей октавы. В зависимости от мастерства исполнителя, диапазон может расширяться несколькими нотами. Эти ключи идентифицируются как «экстра» ключи.

Как правило, зурна включена в ансамбль духовых музыкальных инструментов. Как сольный инструмент, или в ансамбле или оркестре, зурна используется для исполнения некоторых танцевальных мелодий, таких как «Джанги» и другие музыкальные произведения. Узейир Гаджибеков включил зурну в симфонический оркестр для своей оперы «Короглу».

АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

ЯРПАГ ДОЛМАСЫ



Баранина (говядина или телятина) - 500 гр, лук репчатый – 2 головки, петрушка, укроп, лук зеленый, мята - 1 пучок, (если нет свежей мяты, можно использовать сухую), Рис- 100 гр, виноградные листья (свежие или маринованные) – 250 гр, катык с чесноком или без -200 мл, соль, перец по вкусу

Заготовка виноградных листьев для долмы. Сохранить листья в свежем виде можно порционно, завернув их в бумагу и положив в целлофановый мешочек и в морозильник.

Перед использованием разморозить, промыть, обдать кипятком и заворачивать долму.

Для приготовления долмы используют тонкие и молодые листья.

Сделать фарш из баранины с луком, добавить мелко нарезанную зелень и вымытый рис, добавить чёрный перец и соль. Всё тщательно смешать.

Виноградные листья вымыть. Свежие листья размягчить в солёном кипятке. В каждый виноградный лист завернуть фарш наподобие конвертика и плотно уложить в кастрюлю.

Чтобы листья не раскрылись, сверху положить перевернутое блюдо. Добавить стакан воды, прикрыть крышкой и варить до готовности в течении одного часа на медленном огне. Если вода выкипит - добавить ещё пол - стакана. Чтобы дно кастрюли не подгорало, его можно выложить мясными костями или виноградными листьями. Подавать на стол в тарелке, полив соусом из катыка с чесноком или без.

БАДИМЖАН (ДОЛМА ИЗ БАКЛАЖАНА, ПОМИДОРА И ПЕРЦА, АССОРТИ)



*Баранина, говядина или телятина – 1 кг.
Лук – 200 .*

Баклажан (среднего размера).

Помидор и сладкий перец (с тонкой кожурой) – 400 г.

Рейхан (фиолетовый - базилик) – 1 пучок,

Кинза – 1 пучок, куркума – 5 г, соль и перец – по вкусу

Данное блюдо в Азербайджане часто называют «Уч баджи» («три сестры») и к основным ингредиентам относятся: помидор, перец и баклажан.

Для приготовления баклажана, сначала отрежьте черенок и сделайте маленький продольный надрез. Теперь замочите его в кипяченой воде и дайте остыть. Затем срежьте верхнюю часть и отделите треть мякоти ложкой. В конце отрежьте головку перца и отделите семя. Смешайте соль и куркуму в отдельном блюде.

Пропустите через мясорубку мясо и лук, и пожарьте на сливочном масле, помешивая (будьте осторожны, не пережарьте, мясо должно оставаться сочным). Затем добавьте нарезанный базилик, кинзу и мякоть помидора. Слегка смешайте с солью и перцем.

Перец, баклажан и помидор протирается изнутри смесью из куркумы и соли, смешанные в отдельном блюде, и каждый из них начиняется фаршевой смесью. Затем кладётся на широкую глубокую сковороду на листе и заливается пол-стаканом воды. Затем закройте крышку и готовьте до испарения жидкости.

Подаёте в блюде по одному помидору, перцу и баклажану и заливаете сверху оставшейся жидкостью. Вы также можете подавать блюдо с сарымсагли катыгом (йогурт с чесноком) или просто с катыгом (обычный йогурт). Баклажан, перец и помидоры можно готовить отдельно или вместе.

ПИТИ



Баранина или говядина (грудинка или плечо) – 600 г.
Лук – 70 г.
Турецкий горох – 100.
Каштан – 150 г.
АлБухара (сушеная слива) – 100.
Шафран – 20 мл, соль, перец, сумак – по вкусу.

Вкусный, ароматный и питательный пити готовится только в чанаге или кюпе (на тюркском языке – глиняный горшок).

Рецепт пити пришёл к нам много лет назад через тюркские границы. Его разновидности можно увидеть в Балканах, Украине, Молдове, Грузии и в средиземноморских странах, где это блюдо известно как чанаки и другими разными названиями. В Азербайджане, однако, данное блюдо известно как пити.

Этимология названия данного блюда происходит из тюркского слова «битди» (в некоторых диалектах битти), что означает конец еды. Подается это блюдо в большом количестве, и после трапезы обычно говорят «Битди», что означает не желание другой еды.

Для приготовления пити, нужно порезать баранину (или телятина) на кусочки среднего размера и положить их в чанаг. Добавить очищенный или нашинкованный лук вместе с замоченным в воде турецким горохом. Затем налить 4 чашки воды. Смесь не должна быть соленой или посыпанный перцем и бульон должен быть прозрачным.

Сначала поставьте пити на высокий огонь на несколько минут и уберите пенку. После уменьшения огня, крепко закройте котелок и варите в течение 3 или 4 часов. За 30 минут до готовности добавьте каштан, сушеную сливу и настойку шафрана (для 1 грамма шафрана используется 3 столовой ложки кипяченой воды).

Пити обычно подают в кассе (глубокая чашка). Она состоит

из двух посуд, скрепленных друг другу. Сначала на дно касы сыпется соль, перец и сумах по вкусу. Добавляется толчёный хлеб и затем наливается бульон. Получается густой суп. Затем оставшаяся в котелке масса кладется на глубокое блюдо с солью, перцем и сумахом по вкусу и у вас готово второе блюдо.

РЫБНЫЙ ЛЕВЕНГИ



*Каспийский кутум, угорь или сазан – 1 штука (2 кг) .
Грецкий орех (очищенный) – 200 г.
Лук – 200 г.
Наршараб- (сок большой гранаты) – 40 г .
Вишня – экстракт сливы – 50 г.
Овощное масло – 70 г .
Изюм – 80 г .
Вишня – слива (сушеные) – 50 г.
Соль и перец – по вкусу.*

Очистите рыбу, вымойте его и высушите. Затем порежьте лук, поджарьте в масле. Размельчайте орехи. Для приготовления начинки добавьте изюм, сушеную вишню – сливу и 1 чашку воды с орехом и луком. Соль и перец добавьте по вкусу.

Наполните рыбу начинкой, зашейте в области живота. Затем протрите его наршарабом или соусом из вишни- сливы и положите на сковороду и предварительно в подогретую духовку. Печь нужно при температуре 180⁰С до того как верхний слой рыбы не прожарится (около 40 минут). Следите, чтобы рыба не высушилась.

Вы также можете подать левенги в холодном виде перед горячей едой, внутри маленького баклажана.

ШАХ ПЛОВ



Рис – (Арборио) – 600г.

*Баранина (бескостный) – 600 г, топ
лёное масло – 400 г, лук – 250 г*

Сушёный абрикос – 150 г.

Каштан – 200 г.

*Лаваш (тонкое тесто) – 20-20
штук.*

Шафран – 0.3 г

Соль, перец, куркума по вкусу

Название этого праздничного плова происходит из его готового вида, напоминающее одно из красивых корон Шаха.

Так как рис и мясо готовятся в одной тестообразной оболочке, блюдо получается особенно вкусным и ароматным, действительно царским. Сначала рис очищается, промывается и замачивается в солёной воде в течение часа. При приготовлении варится до тех пор, пока он не становится мягким. Добавляем немного соли, процеживаем рис, и добавляем вымоченный шафран (1 грамм шафрана на 3 столовых ложек кипяченой воды). Режем мясо на прямоугольные куски, натираем экстрактом из вишни и сливы и добавляем соль и перец по вкусу.

Шах плов готовится в казане (котёл или котелок с узким верхом). Дно и бока казана, смазываем топлёным маслом. Затем берем 5 листов лаваша (также смазанные топлёным маслом) и кладем их на дно казана, так чтобы каждый слой лаваша ложился ровно на предыдущий слой (так же как лепестки цветка) и покрываем стенки котелка. Рис нужно класть в трех частях. Сначала кладем первую треть приготовленного риса на дно казана. Добавляем мясо и кладем вторую треть риса. Затем кладем каштан, сушеные абрикосы и изюм и кладем последнюю треть риса. На рис кладем лаваш, который свисает с концов казана. В конце закрываем плов остальными листами лаваша. Закрываем

крышку казана и кладем на печь, с температурой 130⁰ С. Ждем сорок минут, затем заливаем топлёным маслом.

Проходит 80 минут, убираем казан с печи, открываем крышку и сливаем масло. Поднимаем котел и опустошаем его. Режем получившийся пирог на порции, делая дыру посередине и очищая от корки, как лепестки цветов.

СЮЗМА ПЛОВ (ОЧИЩЕННЫЙ РИС)



Рис (Арборио) – 600 г
Топлёное масло – 50-100 г
Шафран – 0.2 г
Тмин – 2 г

Название «сюзма» происходит от тюркского слова «очищенный». Это первый метод, использованный для приготовления риса.

Сначала шафран замачивается в чашке с кипяченой водой одной столовой ложки. Рис замачиваете в солёной воде до приготовления еды. Убедитесь, что рис очищен в холодной воде до его приготовления. Приготовьте рис, положите его в кипяченую солёную воду и готовьте в течение 5-7 минут до тех пор, пока он не станет мягким. Затем процедите рис и убедитесь, что он не слипается.

При приготовлении плова следите, чтобы рис не пригорел. Для этого вам нужен газмаг (вид хрустящей корки), который покрывает дно казана (котелка), плов, приготовленный в газмаге, получается особенно вкусным и в то же время не поджаривает. Существуют два вида приготовления газмага:

- После добавления полстоловой ложки масла в казан, приготовьте тесто, как обычно (из муки, воды, яйца и соли), раскатайте его 3 мм толщины и положите на дно котелка.

- Очистите несколько среднего размера картошек и порежьте на круги 0.5 сантиметров толщины. Налейте в казан сливочного масла и поставьте на огонь. Теперь сделайте слой из порезанных картошек на дне котелка, добавьте соли по вкусу. Затем аккуратно положите рис в казан, будьте внимательны, не трясите и не заденьте края. Уменьшаем огонь, добавляем лук, соль и перец по вкусу и жарим около 20 минут. Затем покрываем мясо гранатовыми зёрнами. Чистим картошку и баклажан и режем их на большие куски. Чистим перец и убираем, когда он начинает отделяться и распространяет удивительный аромат.

Затем приготовьте рис на топлёном масле в течение 10-15 минут. Готовое блюдо кладите на овальную посуду (в Азербайджане это специальное блюдо под названием булуд) и убираете со дна сковороды. Вы можете положить его на отдельную тарелку и подать в тарелке или рядом с рисом.

ХАШ



Очищенные коровьи ноги (ниже колена, обычно передняя сторона) – 2 куска.

Сирке - уксусный соус из лука с чесноком.

Соль и перец по вкусу.

Название этого блюда происходит из тюркского слова «аш» (еда) который образует корень глагола хашламаг, то есть «варить в воде в течение долгого времени». В азербайджанской кухне также существует блюдо под названием хашлама, которое означает необходимость приготовления в течение долгого времени, до тех пор, пока мясо окончательно не проварится и не станет мягким. Все эти блюда готовятся из лука, порезанного кольцами, красного стручкового перца и помидора.

Сначала хорошенько очистите коровьи ноги, вымойте и отрежьте суставы и положите их в котёл. Залейте водой, чтобы

она полностью закрывала содержимое. Готовьте на низком огне в течение 7-8 часов, не добавляя соли. В конце процесса приготовления положите целый очищенный лук, и когда он начнет раскрываться, уберите его.

Затем вылейте бульон в эмалированную посуду, добавьте соль по вкусу и куски мяса без косточек.

Это блюдо подается горячим с соусом из лука, добавленного по вкусу.

МЯСО НА ВЕРТЕЛЕ (КАБАБЫ)



Слово «шиш» с азербайджанского переводится как «вертел». Слово «шашлык» означает мясо, которое нанизывается на металлический вертел, для приготовления на горячем угле, без огня. Более известное и привычное название данного блюда - кабаб. В Азербайджане это вкусное блюдо подается для быстрого утоления голода гостей.

Традиционно приготовление кабаба считалось и считается мужской работой. Он является символом мужского гостеприимства. В короткое время (некоторые мастера кебаба умудряются делать это в течение часа) повар должен зарезать барана (барашка), разделать тушу, сделать бастырму, разжечь огонь, присмотреть за углём, чтобы он не разгорелся, натянуть мясо на дюжину вертелей, поджарить мясо, гарнировать и подать его в презентабельном виде.

Кабаб готовится из множества разных продуктов, включая баранину, телятину, козлиное мясо, мясо домашней птицы, рыбу и овощи. Различные соусы, приправы и выпечки, подаются вместе с блюдом. Мясо жарится на мангале (Турецкий гриль). Самый важный элемент термина «галл» - это его происхождение от глагола «галамаг» (раз-

жигать и поддерживать огонь, собирать горящие угли в кучу). Опытный мастер, под названием кабабчи, использует много старых кулинарных секретов. Во первых, мясо должно быть очень свежим, и во вторых – постные и жирные надрезы из разных частей туши должны приготавливаться отдельно. В-третьих, жар от угля не должен быть сильным: иначе мясо остается непрожаренным изнутри. Обычно мясо кабаба является самым вкусным, когда берется мясо самки. И самое важное: шашлык нужно готовить в хорошем настроении!

ТИКА – КАБАБ (ШАМПУРЫ МЯСНЫХ КУСОЧКОВ)



*Баранина (филейная часть или бедренная часть) – 1,3 кг, лук – 250 г, помидор – 400 г
Петрушка или базилик – 40 г, зелёный лук – 150г, сумак 10 г или наршараб – 20 г, перец, соль – по вкусу*

Для приготовления вкусного тика-кабаб, который переводится дословно как «кусковой кабаб», мясо режется на 50 и 60 граммовые кусочки (3-4 кусков при каждой подаче). Протирается солью и перцем, натягивается на вертел и жариться над горячими углями. Но не на открытом огне.

Лук и зелёный лук обычно подаются как гарнир к кабабу. Наршараб, сумак, соль и перец могут подаваться отдельно на стороне, кабаб посыпают свежесрезанной зеленью. При приготовлении кабаба летом помидоры, баклажан, перец и картошка также натягиваются на вертел и подаются с краю.

ЛЮЛЯ КАБАБ ИЗ КАРТОШКИ



Картошка – 2 кг.

Яйцо – 2 штуки.

Сливочное масло –120 г. Лук – 80 г .

Сливочное масло – 40 г.

Курдюк – 200 г.

Соль и перец – по вкусу

Вымойте и сварите картофель в кожуре. Очистите, порежьте и сделайте из него пюре. Поджарьте лук и яйцо в сливочном масле. Добавьте соль и перец. Натягивая на вертел сделайте из картошки маленькую сосиску- одинаковой формы и положите их на горячий мангал. Поджарьте с обеих сторон в течение 3-5 минут.

ЛЮЛЯ КАБАБ



Баранина – 1,3 кг, курдюк – 100 г,

лук – 250 г,

зелёный лук – 150 г,

сумах – 20 г,

соль и перец по вкусу

Название данного блюда происходит из слова «люля», что значит бочку или сплетенный предмет с продольной дыркой по середине. В древние времена завернутая бумага или свиток назывался люля.

Сперва режем, пропускаем через мясорубку баранину, курдюк и лук по два раза. Затем добавляем соль и перец и оставляем на прохладном месте на 30 минут.

Намочите руки в солёной воде и натяните мясо на вертел в форме сосисок. Поставьте на мангал или гриль и готовьте в течение 10-15 минут, постоянно вращая вертел.

Это форма кабаба подается с лавашом (тонкий хлеб), чуреком (хлеб) и со свежей зеленью луком. Он также посыпается сума-

хом. Люля-кабаб также готовится из говядины, индейки и рыбы (семейство осётров), но 300 грамм курдюка на 1.5 килограмм мяса должно обязательно добавляться к смеси. Способ приготовления тот же.

ИЧКАБАБ (ВЕРТЕЛ ЛИВРА)



Печень, лёгкие, почки и внутренности барана .

Курдюк – 60 г.

Петрушка – один пучок.

Сумах – 2 г.

Перец, соль – по вкусу.

Слово «ич» в переводе с тюркского языка означает «внутренности». Обычно этот вид кабаба готовится из внутренностей барана (печень, лёгкие, почки и тщательно очищенные внутренности).

После очистки внутренностей, порежьте их на 30-40 граммовые кубики. Добавьте соли и перца. Затем, порежьте курдюк на 10 граммовые части и натяните их на вертел между кусочками порезанной печени. Следите за углём, обычно после добавления курдюка внутренности могут подгореть в открытом огне. Чтобы не допустить этого, уголь нужно обрызнуть солёной водой при возгорании огня. Подавать его надо с гарниром из нарезанной зелени трав или петрушки и сумаха.

ТУРШ КАБАБ



*Баранина- 800 г.
Лук- 300 г.
Петрушка- 6 пучков .
Чеснок – 100 г.
Абгора- (сок неспелого
винограда) – 100 г.
Сливочное масло – 200 г.
Баклажан- 400 г .
Соль и перец- по вкусу .*

В Тюркской языковой группе слово «турш» означает «кислый». Название блюда происходит от кислого вкуса, которое дает абгора.

Сперва мясо делится на два куска. Один кусок режут на маленькие кусочки, и варят в небольшом количестве воды, а другую часть пропускают через мясорубку.

Лук, чеснок и петрушка также пропускается через мясорубку. Берется половина этой смеси и кладется в котелок, в котором готовится мясо. Вторая часть смеси добавляется к основному мясу говядины. Добавляется перец и соль и вся масса тщательно перемешивается. Лепятся маленькие мясные шарики из фарша и аккуратно кладутся в котелок, где готовится мясо. Добавляется половина чашки абгоры (сок неспелого винограда) и при необходимости добавляется немного воды. Готовится на низком огне до тех пор, пока мясо становится мягким. Вы также можете добавить жареные баклажаны к готовому турш -кабабу.

Турш- кабаб всегда подается вместе с пловом.

ЛАВАШ

Этимология слова лаваш связана с тюркским словом лакша (пшеничная чука). В результате метатезы букв в названии слово преобразовалось в слово лаваш, через следующие значения: лакша, лагша, лавша, лаваш. Это национальный вид хлеба из пресного или дрожжевого теста (домашнего хамирмайя). По сравнению с другими видами хлеба, лаваш не содержит крошек.



Сперва раскатываем дрожжевое тесто и квасим в течение 1.5 часа. Затем из теста лепим маленькие шарики и оставляем на 15-25 минут. Затем они раскатываются на тонкие слои и пекутся на садже или в тандыре в течение 3-5 минут.

В Нахчиване, Ордубаде, Шаруре, Карабахе и в других регионах лаваш печется в тандыре для всей семьи, и сохраняется около 2-3 месяцев. Этот вид лаваша напоминает тонкие крекеры и не покрывается плесенью за три месяца. За 3-4 часа перед употреблением они опрыскиваются водой или гюлабом (настойка из лепестков розы) и заворачиваются в полотенце. В результате лаваш становится мягким и съедобным.

КЮКЮ ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ



*Зелень: шпинат, укроп, резанец (или лук-порей), мята, кинза, базилик – 1 пучок, яйца – 5-7 штук
Лимонная кислота – 20 г
Топлёное масло – 80 г
Мука – 50 г
Катыг (обычный йо-гурт) – 200 г
Соль и перец – по вкусу*

Этимология названия данного блюда произошла из тюркского слова «кепмек», который значит «набухать». Во время его приготовления кюкю значительно увеличивается, или «набухает» на сковороде, как будто прибавляет в весе. В Азербайджане жир также переводится как «кйок». Вдобавок трава зелёного цвета и небо называли «гйок» в течение многих веков.

Сначала моем, сушим и нарезаем свежие травы. Тщательно смешиваем в глубокой чаше яйца, травы, лимонный сок, немного муки (для густоты) соль, перец. В глубокую хорошо разогретую сковороду наливаем 2 столовой ложки масла и добавляем готовую яичную смесь. Закрываем крышкой. Через 5 минут открываем крышку и немножко трясем сковороду, что бы смесь растеклась по всей сковороде. Затем крышку закрываем и уменьшаем огонь.

Через 15-20 минут содержание сковороды должно прожариться и выглядеть почти как пирог (верхняя часть не должна быть жидкой). Теперь накрываем сковороду тарелкой, переворачиваем сковороду и кладем кюкю на тарелку. Наливаем ложку масла на сковороду и кладем кюкю обратно, для прожарки поверхности. Жарим в течение 5 минут, без крышки, пока поверхность не станет коричневой. Опять накрываем сковороду, переворачиваем и кладем кюкю на тарелку. Вы можете посыпать блюдо суахом и порезать на кусочки. Блюдо можно подать

холодным или горячим, и оно обычно употребляется с катыгом (обычный йогурт).

Вы также можете добавить молотый орех, который придает блюду отличный вкус и цвет.

ГУТАБ С ЗЕЛЕНЬЮ



*Тесто (приготавливается как описано в начале этого раздела)
Свежая зелень- кинза, укроп, мята, шпинат, зеленый лук, петрушка- по одному пучку*

Лук – 120 г

Лавашана (паста из вишни и сливы) –40 г

Сливочное масло – 100 г

Катыг (Обычный йогурт), соль и перец – по вкусу

Слово «кята» произошло из тюркского слова «гат», что означает «слой» или «слоёный».

Сперва месим тесто и накрываем его полотенцем.

Начинка: вымойте все травы, порежьте их и прожарьте в масле с нарезанным луком. Затем добавьте порезанную лавашану, соль и перец по вкусу и смешайте.

Разделите тесто на маленькие шарики размером с кулак. Затем раскатайте их тонко и порежьте на кружки размером десертной тарелки. Положите тонким слоем начинку из трав на половину кружка (полушарие). Согните половину (полушарие) без начинки и крепко закрепите стороны.

Вы можете поджарить гутаб с обеих сторон с маслом или без масла на сильно раскалённой сковороде или перевёрнутом садже.

Кяту едят горячей. Подаётся обрызганной водой или отдельно подается катыг (обычный йогурт).

ГУТАБ С МЯСОМ



Тесто (приготавливается как описано в начале этого раздела)

Баранина или говядина- 600 г

Лук- 120 г

Зёрна одного граната

Сумах- 30 г

Катыг (обычный йогурт), соль и перец – по вкусу

Слово «гутаб» произошло из слова «гатламаг», что означает «заворачивать».

Сперва месим тесто и накрываем его полотенцем. Затем пропускаем через мясорубку мясо и лук.

Разделите тесто на маленькие шарики размером с кулак. Затем раскатайте тонко и порежьте на кружки размером десертной тарелки. Положите тонким слоем фарш на половину кружка (полушарие) без мяса и крепко закрепите стороны.

Вы можете поджарить гутаб с обеих сторон с маслом или без масла на сильно раскалённой сковороде или перевернутом садже.

Кроме мяса, также очень популярен гарын гутаб (гутаб с потрохами). Метод приготовления одинаковый.

Гутабы с мясом или потрохами можно подать с сумахом или катыгом (обычный йогурт).

АТЛАМА



*Катыг (обычный йогурт) – 2 кг
Вода – 1 литр
Сушеная или свежая мята – по вкусу
Огурец – 200 г
Бasilik, кинза, укроп, соль – по вкусу*

Тюркское слово «атлама» переводится как «трясти», взбалтывая катыг и воду вы можете приготовить айран – основу данного напитка.

Наливаем катыг в чашу и разбавляем его холодной, но кипяченой водой. Добавляем соль и смешиваем. Промываем свежую зелень, режем их и смешиваем с получившимся айраном.

ДУШБАРА

Баранина или говядина (бескостный)- 500 г, лук – 150 г, сирка – соус из сарымсага (уксус с измельчённым луком или чесноком – 40 г), сушёная мята – 20 г, соль и перец – по вкусу



В переводе с тюркского языка слово «тош» и «даш» означает «наполненный» и «разливной» соответственно. Слово «берек» означает «еда» (блюдо, приготовленное из теста). Это объясняет происхождение названия блюда, так, душбару бросают в воду, которая вскипела и начала разливаться.

Сначала пропустите мясо и лук через мясорубку и добавьте соль по вкусу. Тонко раскатайте тесто и порежьте на 2.2 сантиметровые квадратики, положите немного мяса на каждый ква-

дратик и заверните его, образуя треугольник. Затем соедините два других угла полученного треугольника вместе, образуя маленькие скорлупообразные фигурки.

Вскипятите 2 литра солёной воды. В кипяченую воду бросьте всю душбару. Готовая душбара всплывает вверх. Душбара обычно подается посыпанной сверху сушеной мятой. Добавьте сирку- соус из сарымсага по вкусу. Одна ложка должна вмещать в себя в среднем 5-8 душбары, но в сельской местности Абшераона опытные повара могут приготовить душбару таких маленьких размеров, что одна ложка может вмещать в себя 20 штук. Споры очень частое явление и иногда название блюда шуточно относится к таким как «душ бери», то есть «упасть сюда», когда просят, положить на ложку как можно больше душбары. Данное блюдо также можно приготовить на курином или мясном бульоне.

КУРИНОЕ ЛЕВЕНГИ



*Целая курица – 1 штука (1.2 кг)
Грецкий орех (очищенные) – 200 г
Лук – 200 г
Наршараб- (сок большой гранаты)
– 40 г или
Вишня – экстракт сливы – 50 г
Овощное масло – 70 г
Изюм – 80 г, вишня – слива (сушеные) – 50 г
Соль и перец – по вкусу*

Для приготовления куриного левенги натрите курицу солью и перцем снаружи или изнутри. Размельчайте орехи и лук отдельно, и выжмите остатки сока лука через марлю. Теперь смешайте всё вместе, добавляя изюм и наршараб или экстракт вишни-сливы, для приготовления начинки. Используйте смесь как начинку для курицы и затем зашейте в области живота. Протрите курицу экстрактом вишни-сливы и маслом. Положите на сковороду и засуньте в духовку. Печь нужно при температуре

180°С в течение часа. Следите, чтобы мясо не стало сухим, полейте одной чашкой водой. Вы можете подать левенги горячим или холодным. Данное блюдо в основном готовится в южных регионах Азербайджана.

САДЖ -ИЧИ



*Потроха баранины
(Легкие, печень, сердце,
почка) – 250 г
Лук – 150 г
Курдюк – 50 г
Гранатовые зёрна – 30 г
Картошка – 300 г
Баклажан – 300 г
Сладкий перец – 70 г
Помидор – 150 г*

Тонкий лаваш (хлеб) – 3-4 куска, Соль и перец – по вкусу
Слово «сadj» в тюркских регионах означает куполовидную, универсальную экранной формы и переносную железную кухонную утварь. Мясо и ливер обычно жарится на дне саджа, пока остальная куполовидная часть используется для приготовления гутаба, кята и други разновидностей хлеба (лаваш, юха и т.д.). Сadj ичи это блюдо, которое готовится на дне саджа. Сначала моем ливр, сушим его и убираем плёнку. Режем его на маленькие кусочки. Затем чистим лук и режем маленькими кольцами. В большом котле или казане (котелок) жарим часть курдюка, затем кладем его на мясо и жарим на высоком огне до приобретения коричневого цвета. Зёрна и внутреннюю часть, режем на 8 кусков. Уменьшаем огонь, добавляем лук, соль и перец по вкусу и жарим около 20 минут. Затем покрываем мясо гранатовыми зёрнами. Чистим картошку и баклажан и режем их на большие куски. Чистим перец и убираем, помидор режем кольцами. В отдельном котле разогреваем остальную часть

курдюка и жарим картошку, баклажан, перец и помидор один за другим до полной готовности.

При подаче кладем мясо посередине саджа с овощами вокруг. Делим лаваш (хлеб) на 4 куска и кладем сверху саджа.

Садж- ичи также можно приготовить из мяса птицы.

ДОВГА



Катыг (обычный йогурт) – 2 литра, рис (Арборио) – 80 г, желток яйца – 1, мука – 50 г, петрушка, лук порей, кинза, укроп, мята, горная кинза (даг кешниши)- по одному пучку, другой вид состава, мята, кориандр, укроп, кинза, шпинат, сельдерей, кориандр, укроп, мята шпинат, горный кориандр, укроп, мята соль и перец- по вкусу

Этимология слова «довга» происходит из тюркского слова «дуг» Согласно трансформации и изменению букв название этого блюда известно сегодня как довга (дуг(х) туг(х) тутламаг тогаламаг доламаг довга), что в тюркском языке означает «перемешивание», «смешивание» или «сбивать». Что означает необходимость постоянного помешивания при приготовлении блюда, чтобы катыг (обычный йогурт) не свёртывался.. Довгу лучше готовить в алюминиевой посуде (или медной), чтобы дно не прогорало.

Сначала перемешиваем катыг (обычный йогурт) и добавляем вареный, мягкий рис. Смешиваем желток яйца и муку с 2 столовыми ложками воды до однородной массы и смешиваем его с катыгом. Моем всю свежую зелень, сушим её и режем.

Затем кладем котелок с катыгом на огонь и готовим, постоянно помешивая, чтобы масса ни свёртывалась. Когда смесь начинает вскипать, добавляем зелень и готовим на низком огне в течение 5 минут, затем убираем в сторону. Не кладите соль, но добавьте перца по вкусу (в зелени, травах достаточно натуральной соли). Вы также можете до-

бавить 60-100 г заранее приготовленного мягкого турецкого гороха.

Довга подается как первое блюдо с хлебом и луком. Это блюдо можно хранить в холодильнике до 5-6 дней.

ШОРГОГАЛ



*Мука – 1,2 кг .
Дрожжи – 15 г .
Вода или молоко – 500 .
Сливочное масло – 100 г .
Яйца (белок) – 3 .
Сахар – 70 г .
Соль – по вкусу анис, тмин, корица,
чёрный перец – 2 г .
Куркума и соль – до 5 г . Топленное
масло – 100 г .
Мак – 100 г , масло для смазывания
формочки. Желток яйца – 3*

Гогал - это круглая выпечка ярко жёлтого цвета, который ассоциируется с поклонением солнцу. Сперва месим тесто (смешиваем дрожжи с тёплой водой или молоком и добавляем 750 г муки). Кладем его в тёплое место на 4 часа и даем ему подняться. Когда тесто увеличивается в размере, добавляем подогретое масло и сахар. Тщательно перемешиваем и добавляем оставшуюся муку. Снова смешиваем до тех пор, пока тесто не станет однородным и кладем в тёплое место на 1-1.5 часа.

Начинка: берем толчёный тмин и жарим его, добавляя оставшиеся специи и тёплое сливочное масло. Перемешиваем и готовим в течение 5 минут. Делим поднявшееся тесто на 10 кусков и раскатываем на тонкие слои. Теперь обильно смазываем их топлёным маслом и складываем их в одно.

Режем готовое многослойное тесто на полоски шириной 6-7 см. и делим каждый из полосок на 10 сантиметровые части. Затем сплетаем каждую полоску на спиральную форму ровную по краям и делаем кармашки по центру. Кладем 1 чайную ложку начинки и закрываем кармашек. Теперь придаем им форму

блинов размером ладони. Затем покрываем тесто взбитыми яйцами и посыпаем маковыми зёрнами. Кладем в формочку, накрываем полотенцем и оставляем на 10-15 минут.

Затем кладем формочку в предварительно подогретую духовку. Печем при температуре 180° С в течение 30-40 минут. Шоргогал можно хранить в течение долгого времени в закрытой посуде.

ПАХЛАВА



*Грецкий орех (очищенный) – 1,5 кг .
Сливочное масло – 500гр. Яйца – 2шт.
Мука- 800 г, сахар – 1.5 кг, настойка
лепестков роз – 100 г
Шафран – 0.2 г
Вода или молоко – 600 мл
Хаш-хаш (мак) – 10 г
Фисташки или миндаль – 50 г, соль –
1 щепотка*

Название данной сладости происходит из его вида – алмаз, символ огня, который относится к пахле - оформление ковра в Азербайджане. Она является одним из праздничных сладостей, которые пекутся в Новруз Байрам (праздник, который отмечают при наступлении весны) в честь звезд на небе. Существует также теория, что слово «пахлава» происходит из слова «бакала» (баглама на тюркском языке).

Берем желток 2 яиц, 100 г остывшего сливочного масла и щепотка соли, муку и месим тесто. Его делим на 10 равных частей. Очищаем орехи (вы можете очистить их в кипяченной воде), сушим и перемалываем, перемешивая с сахаром. Делим сахарную начинку на 7 частей и густо намазываем сливочное масло на формочку.

Затем раскатываем одну часть на мелкие слои и кладем на формочку, следя затем, чтобы края прилипали к формочке. Смазываем первый слой сливочным маслом и кладем на

другой слой теста и опять смазываем сливочным маслом. На один слой кладем смесь ореха и сахара, затем кладем на них другой слой теста и повторяем данное действие до последнего слоя теста.

Убедитесь, что между последним слоем теста (9 и 10) и между первым и вторым слоем только сливочное масло. Аккуратно лепите края руками.

Теперь вы должны замочить шафран (на 2 г шафрана используется 6 столовых ложек кипяченой воды). Порежьте сложенную пахлаву в форму ромба. Используя щетку, покройте верхний слой шафраном. Посыпьте белые маковые семена на уголки ромба и посыпьте середину ромба фисташками и миндалем.

Печь его нужно в духовке при температуре 180 °С в течение часа. После того, как формочка разогреется, намажьте на пахлаву оставшуюся часть сливочного масла. Теперь приготовьте сироп из сахара и кипяченой воды и добавьте настойку из лепестков роз, сразу же облив сверху готовую пахлаву.

После того, как формочка остынет, положите ромбы на тарелку или блюдце. Пахлаву можно хранить 10-15 дней.

ШЕКЕРБУРА



*Миндаль или фундук – 1кг, сахар – 1 кг
Семя кардамона – 8-10
кусков, мука – 2 кг
Яйца (желток) – 10 штук,
Сметана – 800 г
Сливочное масло – 750 г
Молоко – 200 мл
Дрожжи – 10 г, соль*

Древнее название данной сладости, который с виду напоминает и символизирует полумесяц, произошло из тюркского слова «бурек» (пирожок, еда) и слово «шекер» (сахар, сладость) и

который дословно переводиться как «сладкий пирожок».

Сначала замачиваем дрожжи в 70 мл молоке, добавляя 1 столовую ложку сахара и муки. Затем добавляем оставшееся молоко и топленое масло. Месим тесто и оставляем его на теплом месте в течение 30 минут. Размалываем миндаль или фундук и кардамон и смешиваем с сахаром.

Теперь раскатываем тесто и делим его на круглые формы (размером чайное блюдце). Кладем сахарную начинку на тесто, делаем узорные швы и закрываем кружки. Сверху делаем узоры (например в форме рождественской ёлки). Теперь кладем их на предварительно подогретую духовку. Печем при температуре 180°С в течение 30-40 минут до тех пор, пока поверхность сладости не станет золотисто-коричневым.

МУНДАРИЖА

Сўз боши.....	3
ЮНЕСКОнинг Озарбайжондаги Умумжаҳон	
ёдгорликлари объектлари	7
Қояга туширилган расмлар	14
Муғом	15
Наврўз	18
Ошиқ санъати	25
Гиламчилик	28
Келагайи	31
Човган	34
«Лагич»мисҳунармандчиликсанъати.....	36
Озарбайжон халқ рақслари	39
Озарбайжон миллий мусиқий асбоблари. Тор.....	47
Балабан.....	48
Катта ноғара	49
Чаган	50
Чанг	51
Думбак	52
Камонча	53
Най.....	54
Қонун	55
Қовал	57
Қўш ноғара	58
Рубоб	59
Руд.....	60
Соз	61
Сантур	62
Ширвон танбур	64
Тулум.....	66
Тутак	67

Уд.....	67
Сурнай.....	69
Озарбайжон миллий таомлари. Япроқ дўлма	71
Бадимжон, помидор, дидар дўлмаси.....	72
Пити.....	73
Баликли левенги.....	74
Шоҳона палов.....	75
Сузмапалов.....	76
Хаш.....	77
Кабоблар.....	78
Тике кабоб.....	79
Картошкали лўла кабоб.....	80
Лўла кабоб.....	80
Ич кабоб.....	81
Турш кабоб.....	82
Лаваш.....	82
Кўку.....	83
Атлама.....	84
Кўкатли кутоб.....	85
Гўштли кутоб.....	86
Чучвара.....	87
Товуклилевенги.....	88
Саж ичи.....	89
Довға.....	90
Шоргогал.....	91
Пахлава.....	92
Шакарбура.....	93

Культурное наследие Азербайджана

Предисловие.....	95
В Азербайджане объекты всемирного наследия Юнеско	99

Мугам.....	107
Новруз.....	109
Искусство ашыга.....	116
Ковроткачество.....	119
Келагайи.....	122
Човган.....	125
Искусство медного промысла «Лагич».....	127
Народные танцы Азербайджана.....	130
Народные музыкальные инструменты .Тар.....	138
Балабан.....	139
Боюк нагара.....	140
Чоган.....	141
Чанг.....	142
Думбак.....	143
Каманча.....	144
Ней.....	145
Канон.....	146
Гавал.....	148
Гоша нагара.....	149
Рубаб.....	150
Руд.....	151
Саз.....	152
Сантур.....	154
Ширван танбур.....	155
Тулум.....	157
Тугак.....	158
Уд.....	158
Зурна.....	159

Азербайджанская национальная кухня. Ярпаг долмасы...	161
Бадымжан.....	162
Пити.....	163
Рыбный левенги.....	164
Шах плов.....	165
Сюзма плов.....	166
Хаш.....	167
Мясо на вертеле.....	168
Тике- кабаб.....	169
Ляля- кабаб из картошки.....	170
Люля -кабаб.....	170
Ич-кабаб.....	171
Турш -кабаб.....	172
Лаваш.....	173
Кюку.....	174
Гутаб с зеленью.....	175
Гутаб с мясом.....	176
Атлама.....	177
Душбара.....	177
Куриное левенги.....	178
Садж ичи.....	179
Довга.....	180
Шоргогал.....	181
Пахлава.....	182
Шекербура.....	183

Бу китобни тайёрлашда Озарбайжон Республикасининг Маданият ва Туризм Вазирлиги томонидан ЮНЕСКО-нинг руйхатига киритилган Озарбайжоннинг моддий ва номоддий мерослари ҳақидаги маълумотлар билан бирга, Озарбайжоннинг энг машҳур ошпази бўлмиш профессор Тоир Амираслановнинг «Матбах достони» номли асаридан фойдаланилди.

В подготовке книги Министерством Культуры и Туризма Азербайджанской Республики были использованы сведения из «Образцов Культурного Наследия» Азербайджана, вошедших в список Материального Нематериального наследия ЮНЕСКО и произведения «Матбах дастаны» известного кулинара Азербайджана, профессора Таира Амирасланова

Маърифий-оммабоп нашр

ОЗАРБАЙЖОННИНГ МАДАНИЙ МЕРОСИ

КУЛЬТУРНОЕ НАСЛЕДИЕ В АЗЕРБАЙДЖАНЕ

Масъул муҳаррир: Усмон Кўчқор

Муҳаррир: Ўктамой Холдорова

Мусахҳих: Азиза .Муродова

Дизайнерлар: Адулазиз Муҳаммадиев

УЎК: 050070:940479.24
КБК: 77/02
К25

**Нематериальное наследие Азербайджана/ С.Аббасов. –
Ташкент.: «Kamalak-PRESS», 2016. 190 стр**

Нашриёт лицензияси II № 193. 10.05.2011 йил
Босишга рухсат этилди 15.01.2016 й. Бичими 60x84 ¹/₃₂
Шартли босма табоғи 15.6. Нашр табоғи 15.0
Адади 200 нусха, буюртма № 55

«**Kamalak-PRESS**» нашриётида нашрга тайёрланди.

«**Reliable print**» МЧЖ босмахонасида чоп этилди.
Манзил: Тошкент шаҳри, Фурқат кўчаси, 2-уй.

