



AKADEMİK TARİH VE DÜŞÜNCE DERGİSİ

Academic Journal of History and Idea

Research Article

Received: 19.02.2026

Accepted: 10.06.2026

Solmaz Məhərrəmov*

<https://orcid.org/0009-0007-8975-6566>

Azərbaycan kulinariya irsi tarixi mənbələrdə

Azerbaijani Culinary Heritage in Historical Sources

Xülasə

Məqalədə Azərbaycan kulinariya irsinin tarixi inkişaf xüsusiyyətləri və onun müxtəlif dövrlərə aid yazılı mənbələrdə əksi tədqiq edilmişdir. Araşdırma antik müəlliflərin əsərləri, orta əsr yazılı abidələri, klassik Azərbaycan ədəbiyyatı nümunələri, səyyah qeydləri və etnografik materiallar əsasında aparılmışdır. Tədqiqat nəticələri göstərir ki, Azərbaycan milli mətbəxi əlverişli təbii-coğrafi şərait, təsərrüfat həyatı, beynəlxalq ticarət əlaqələri və etnomədəni qarşılıqlı təsirlər şəminində formalaşaraq zəngin kulinariya ənənələri yaratmışdır. Tarixi mənbələrdə yemək və içki növləri, qənnadı məmulatları, süfrə adətləri, qonaqpərvərlik ənənələri və mərasim mədəniyyəti ilə bağlı məlumatlar Azərbaycan mətbəxinin qədim köklərə və davamlı inkişaf xəttinə malik olduğunu təsdiqləyir. Klassik ədəbi nümunələrdə və səyyah təsvirlərində milli yeməklərin, ziyafət məclislərinin və musiqili toplantıların əks olunması kulinariya mədəniyyətinin xalqın sosial və mənəvi həyatında mühüm yer tutduğunu göstərir. Nəticə etibarilə, Azərbaycan kulinariya irsi yalnız qidalanma sistemi deyil, həm də xalqın tarixi yaddaşını, mədəni kimliyini və etnomədəni dəyərlərini yaşadan mühüm mədəni irs sahibidir.

Açar sözlər: Azərbaycan mətbəxi, kulinariya irsi, süfrə mədəniyyəti, tarixi mənbələr, səyyah qeydləri, etnomədəni irs

Abstract

This article examines the historical development of Azerbaijani culinary heritage and its representation in written sources from different periods. The study draws upon the works of ancient authors, medieval written monuments, examples of classical Azerbaijani literature, travel accounts, and ethnographic materials. The findings demonstrate that Azerbaijani cuisine emerged within a favorable natural environment and evolved through agricultural practices, commercial interactions, and long-term cultural exchanges. Historical sources provide valuable information on traditional foods, beverages, confectionery products, table customs, hospitality practices, and ceremonial traditions, revealing the deep historical roots and continuity of Azerbaijani culinary culture. References found in literary works and travelers' narratives further illustrate the prominent role of food culture in social life, festive gatherings, and cultural practices. The study also highlights the close relationship between cuisine, collective memory, and cultural identity. The persistence of many traditional dishes and culinary customs into the present day reflects the continuity of cultural heritage across generations. Consequently, Azerbaijani culinary heritage should be regarded not only as a

* Doctor of Historical Sciences, Great Scientific Worker, Azerbaijan National Academy of Sciences, Institute of History and Ethnology named after A. A. Bakıyevanov, Azerbaijan, solmaz-xanim@mail.ru

Citation: Məhərrəmov, S. (2026). Azərbaycan kulinariya irsi tarixi mənbələrdə. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 13(3), 1-11.

Copyright and License Statement — © 2026 *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi* (Academic Journal of History and Idea). This article is published as an open access article under the terms of the Creative Commons Attribution–NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>). The article may be used, shared, adapted, distributed, and reproduced in any medium or format for non-commercial purposes, provided that appropriate credit is given to the author(s) and the journal. The authors are solely responsible for the scientific, legal, and ethical content of the article; the editors and editorial board disclaim all responsibility.

system of nourishment but also as an important component of the nation's historical memory, cultural identity, and intangible cultural heritage.

Keywords: *Azerbaijani cuisine, culinary heritage, food culture, historical sources, travel accounts, cultural identity*

Giriş

Azərbaycanın milli mətbəx mədəniyyəti əsrlər boyu inkişaf edərək bu günümüzədək gəlib çatan, xalqın kimliyini, qonaqpərvərliyini, səxavətini və yüksək mənəvi keyfiyyətlərini əks etdirən, nəsildən-nəslə ötürülən zəngin bir xəzinədir. Azərbaycan milli mətbəxi yalnız dad xüsusiyyətlərinə görə deyil, həm də mədəni və ənənəvi dəyərlərinə görə seçilir. Hər bir yeməyin arxasında müəyyən tarixi təcrübə, mədəni yaddaş və ailə dəyərləri dayanır. Bu xüsusiyyətlər Azərbaycan mətbəxini dünyanın diqqətəlayiq kulinariya irslərindən birinə çevirmişdir. Eyni zamanda süfrə mədəniyyəti ailə institutunun mühüm göstəricilərindən biri kimi sosial mənsubiyyət, təsərrüfat fəaliyyəti, mövsümi xüsusiyyətlər və digər sosial-iqtisadi amillərin təsiri altında zamanla formalaşmışdır.

Azərbaycan mətbəxi müasir Azərbaycan Respublikası, Cənubi Azərbaycan, İrəvan xanlığı, Zəngəzur, Göyçə, Borçalı, Dərbənd və bölgənin digər ərazilərində yaşamış əhali tərəfindən uzun tarixi inkişaf prosesi ərzində formalaşdırılmışdır (Heydər Əliyev Fondu, 2013).

Metodologiya və metod üsulları

Tədqiqatın mənbəşünaslıq bazasını antik dövr müəlliflərinin (Strabon, Herodot, Klavdi Elian) əsərləri, erkən orta əsrlər türkdilli yazılı abidələri, o cümlədən Mahmud Kaşğarının “Divanü lüğat-it-türk” əsəri, həmçinin klassik Azərbaycan ədəbiyyatının nümayəndələrinin (N. Gəncəvi, X. Şirvani, İ. Nəsimi, Q. Bürhanəddin, Kişvəri, Oruc bəy Bayat, Ə. Təbrizi, Həbib və b.) yaradıcılığı təşkil edir. Bununla yanaşı, milli mətbəx və kulinariya mədəniyyətinin retrospektiv təhlili məqsədilə “Kitabi-Dədə Qorqud”, “Koroğlu” və “Qaçaq Nəbi” dastanlarının bədii-tarixi materiallarından da istifadə olunmuşdur. Tədqiqatda şərqşünaslıq ədəbiyyatının və səyyah qeydlərinin məlumat imkanlarından geniş şəkildə yararlanılmışdır. Bu baxımdan ərəb, fars və rusdilli mənbələr, eləcə də müxtəlif tarixi dövrlərdə Azərbaycana səfər etmiş əcnəbi tacir, diplomat və səyyahların (M. Polo, X. Berrou, M. Membre, R. Qonsales de Klavixo, A. Nikitin, A. Düma, İ. Barbaro, A. Kontarini, A. Cenkinson, E. Çələbi, F. Kotov və b.) yol qeydləri təhlilə cəlb edilmişdir. Həmin mənbələrdə əks olunan süfrə mədəniyyəti, gündəlik məişət və mərasim ənənələri ilə bağlı məlumatlar sistemləşdirilmiş və müqayisəli şəkildə qiymətləndirilmişdir. Metodoloji baxımdan tədqiqatda tarixi-müqayisəli təhlil, retrospektiv yanaşma və mənbələrin müqayisəli qiymətləndirilməsi metodlarından istifadə edilmişdir.

Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti qədim mənbələrdə

Hələ qədim zamanlardan əlverişli flora və faunaya malik olan ölkəmizin mətbəxi hər mövsümə, məqama, şəraitə və mərasimə uyğun özünəməxsus xüsusiyyətləri və zəngin təamları ilə seçilmişdir. Burada çoxçeşidli yeməklərin meydana gəlməsində təbii-coğrafi və iqlim şəraiti ilə

yanaşı, orta əsrlərdən etibarən müxtəlif ölkələrlə ticarət və mədəni əlaqələrin, eləcə də əhalinin qonşu xalqlarla etnik-mədəni münasibətlərinin mühüm rolu olmuşdur. Azərbaycanın ayrı-ayrı bölgələrində formalaşan kulinariya ənənələri zamanla daha da zənginləşmiş, Gəncə, Şirvan, Naxçıvan, İrəvan, Şəki, Lənkəran, Qəbələ, Qarabağ və digər bölgələr üzrə fərqlənən mətbəx nümunələri meydana çıxmışdır. Azərbaycanın milli mətbəxi, yemək və içki mədəniyyəti haqqında yazılı mənbələrdə, o cümlədən antik dövr müəlliflərinin əsərlərində müəyyən məlumatlara rast gəlinir. Bu baxımdan Strabon, Herodot və Elianın əsərləri xüsusi əhəmiyyət kəsb edir. Qədim yunan tarixçisi və coğrafiyaşünası Strabonun məlumatına görə, Xəzər dənizində, eləcə də Kür və Araz çaylarında iri və xırda balıq növlərinin bolluğu əhalinin balıqçılıqla məşğul olması üçün əlverişli şərait yaratmışdır (Strabon, 1964). Bu məlumat regionun qida ehtiyatlarının formalaşmasında su hövzələrinin mühüm yer tutduğunu göstərir. E.ə. V əsrdə yaşamış yunan tarixçisi Herodot Araz çayının balıqla zəngin olduğunu qeyd etmişdir (Gerodot, 1999). Həmin məlumatlar Azərbaycanda qədim dövrlərdən etibarən balığın qidalanma mədəniyyətində mühüm yer tutduğunu ehtimal etməyə imkan verir.

Strabon “Coğrafiya” əsərinin XI kitabında Qafqaz Albaniyası və Atropatena haqqında məlumat verərək Şakəşena və Matiyena vilayətlərinin meşələrində ağac koğuşlarında arıların məskunlaşdığını, burada bal əldə edildiyini qeyd etmişdir (Strabon, 1964). Bu məlumatlar yerli əhalinin baldan həm qida məhsulu, həm də məişət və müalicə məqsədləri üçün istifadə etdiyini göstərir.

Azərbaycanın yeməklərinin adları Orta əsr mənbələrində

İlk orta əsrlərə aid yazılı abidəmiz – ana kitabımız “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanında öt yeməklərimizdən olan “yəxni” (yaxni), “şişlik” (kabab), habelə çörək növlərinin (bozlamac, güməc) adları tez-tez xatırlanır. Dastanda deyilir: *“Kimin ki, oğlu-qızı yox, qara otağa qondurın, qara keçə altına döşən, qara qoyun yaxnisindən öginə gətirin”* (Kitabi-Dədə Qorqud, 1988, s. 34). Qeyd etmək lazımdır ki, yaxni indi də Azərbaycan mətbəxində “soyutma” adı ilə xüsusi yer tutur. Gündəlik yemək hesab edilsə də, bəzi hallarda toy şənliklərində də süfrəyə verilir (Magerramova, 2017). Qəbələ rayonunun udilərin yaşadığı Nic qəsəbəsində yaxni toy şənliklərinin əsas yeməyi hesab edilir. Yaxni həm də bir çox türk xalqlarının mətbəxində sevilən yemək növlərindən biridir.

Türk dünyasının, onun bir parçası olan Azərbaycanın ilk orta əsrlərə aid mətbəx mədəniyyətinin öyrənilməsində 1500 ildən artıq bir dövrün etnomədəni yaddaşını qoruyub saxlayan Mahmud Kaşğarının “Divanü Lügət-it-Türk” əsəri xüsusi əhəmiyyət kəsb edir. Bu əsərdə Azərbaycan mətbəxinin bir sıra yemək və içkilərinin – çörək, əppək, yuxa, yarma, qovurma, şişlik, közləmə (kabab), qıyma, xaş (yörgəməc), buğlama, tutmac (umac), bəkməz (doşab), halva, soğut və ya bumar dolması (“bağırsaq dolması” – düyü, qoyunun içalatı, quyruq və ədviyyat ilə qoyun

bağırsağına doldurulmuş yemək növü), ayran, aş (aşk), qatıq, qaymaq, süzmə, qurut, bal, bəhməz, çaxır, sirkə, külləmə, qaxac (yazok ət) və s. adları çəkilir.

Tutmac (umac) bu gün də Azərbaycanda yaşayan Ahıska türklərinin mətbəxində eyni adla tanınır, təkcə gündəlik yemək öynəsində deyil, həm də əziz qonaqlar üçün hazırlanır və xüsusilə soyuq qış günlərində süfrələrin tacı hesab olunur.

Azərbaycanda təzə qoyun ətindən yemək hazırlamaqla yanaşı, uzun müddət saxlanılması məqsədilə qaxac şəklində də istifadə edilmişdir. Bu yemək növü Mahmud Kəşğarının “Divanü Lügət-it-Türk” əsərində adı çəkilən “yazok ət”dir. Əsərdə onun izahı belə verilir: *“Payızda bəzi ədviyyatlar vurulmaqla qurudulan ətdir, eləcə saxlanılır və yazda da yeyilir.”* Azərbaycanda hələ III–V əsrlərdə “yazok ət”in, yəni qış üçün ətin və balığın qurudulması yolu ilə qaxac hazırlanması haqqında məlumatların mövcud olduğu qeyd edilir. Qəbələ, Quba, Qusar, Zaqatala, Qax və Şəki bölgələrində yaşayan, əsasən maldarlıqla məşğul olan əhali arasında qaxac hazırlamaq ənənəsi bu gün də qorunub saxlanılmışdır. Qış mövsümündə qaxacdən müxtəlif yeməklər, o cümlədən “sürhüllü” hazırlanır.

Kəşğarının “Divanü Lügət-it-Türk” əsərində “kağut” və ya “kavut” kimi adı çəkilən çərəz növü bu gün türk xalqlarının, o cümlədən Azərbaycan mətbəxinin “qovut” adlanan yeməyi ilə əlaqələndirilir. Azərbaycanda qovut daha çox “Xıdır Nəbi” və Novruz bayramı günlərində hazırlanır. Bu zaman qovrulmuş buğda kirkirədə və ya həvəngdəstədə üyüdülərək şərbətdə qaynadılırdı. Qovut, adətən, qovurğanı yeməkdə çətinlik çəkən yaşlı insanlar üçün nəzərdə tutulurdu.

Mahmud Kəşğarının qeyd etdiyi “bağırsaq dolması” müasir dövrdə də Azərbaycanın bir çox bölgələrində “xan kababı” adı ilə məşhurdur. “Bağırsaq dolması” (“xan kababı”) qoyunun içalatı, quyruğu və ədviyyatla doldurulmuş bağırsağın kömür üzərində bişirilməsi ilə hazırlanır. Zaqatala–Balakən–Qax bölgələrində yaşayan əhəlinin mətbəxində bu yemək növü “bağırsaq doldurması”, saxurların mətbəxində isə “ixlac”, ondan hazırlanan yemək növü isə “icnovur” (“saxur aşı”) adlandırılır. “Saxur aşı” bayramlarda və qonaqlıq zamanı bişirilir. Bu yeməyin hazırlanmasında düyü, maş lobya, iri lobya, qoz ləpəsi, soğan və qaxacdən istifadə edilir.

Şişlik (kabab) Azərbaycan mətbəxinin ən qədim yemək növlərindən biridir. Onun adı “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanında tez-tez xatırlanır. Türk dilində “şiş” sözü ətin şişə keçirilərək bişirilməsi üsulu ilə bağlı yaranmışdır. Müasir dövrdə də xalq arasında yaş yarımliq toğlu “şişək” adlandırılır. Onun ətindən hazırlanmış kababın keçmişdə “şişlik” adlandırılmasını təbii hesab etmək olar (Magerramova, 2017). Mahmud Kəşğari bu üsulu belə izah edir: *“Ətig şışka təvdi-o”* (əti şişə düzdü, şişə çəkdi, şişə keçirdi) (Sümər, 1992, s. 43).

Kaşğarinin “Divanü Lügat-it-Türk” əsərində kababın digər adı “közləmə” kimi qeyd edilir. Azərbaycanın Tovuz rayonunun mətbəxində kabab bu gün də “közləmə” adlandırılır.

Azərbaycan kulinariya mədəniyyətinin klassik poeziyada təsviri

Azərbaycanın orta əsrlər dövrü yeməkləri və süfrə mədəniyyəti dastanlarımızda və klassik ədəbiyyat nümunələrində geniş bədii əksini tapmışdır. Nizami Gəncəvinin əsərlərində qoyun, kəklik, turac və ördək ətindən hazırlanan kababların, külçə, halva, riçal, gülşəkər və digər qənnadı məmulatlarının, Xaqaninin yaradıcılığında halvanın, təndirdə və sacda bişirilən çörəklərin təsvirinə rast gəlinir. Məhsəti Gəncəvinin, Nəsiminin, Qazi Bürhanəddinin, Kişvərinin, Oruc bəy Bayatın, Əssar Təbrizinin və Həbibinin yaradıcılığında isə kababın, zəfəranlı plovun və qaysavanın adlarının çəkilməsi diqqəti cəlb edir. “Koroğlu”, “Qaçaq Nəbi” və “Kitabi-Dədə Qorqud” kimi dastanlarda da Azərbaycan kulinariya mədəniyyətinin müxtəlif elementləri əks olunmuşdur. “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanında “ətmək” adı altında “bozlamac” və “güməc” kimi çörək növlərindən istifadə edildiyi göstərilir.

Nizami Gəncəvinin “İskəndərnamə” əsərində Azərbaycan süfrəsi belə mədh olunur:

*“Qoyulubdur süfrəyə yüz çeşid yemək, Yeməklər xonçaya verirdi bəzək.
Uzun və yuvarlaq incə çörəklər Saraydan başlamış qapıya qədər”* (Nizami Gəncəvi, 1982, s. 216).

Xaqani halvanın hazırlanmasını belə təsvir edir:

“Ərsin salıb qazançaya öncə qarışdırırlar, Sonra gələr süfrə üstə şirin halva qazandan” (Xaqani Şirvani, 1956, s. 109).

Ərdəbilli İbn Bəzzaz tərəfindən XIII əsrdə fars dilində qələmə alınmış “Şeyx Səfi təzkirəsi” (“Səfvətüs-səfa”) əsəri XIII–XIV əsrlərdə Azərbaycanın kulinariya mədəniyyəti tarixini əks etdirən mühüm mənbələrdən biridir. Azərbaycan mətbəxinin bir sıra yeməkləri, o cümlədən büryan, balıq, toyuq və plovun hazırlanma qaydaları əsərdə ətraflı şəkildə təsvir edilmişdir. Mənbədə təndirdə bütöv bişirilmiş quzu əti (büryan) ilə plovun birlikdə təqdim olunması (Şeyx Səfi təzkirəsi, 2006), bütöv bişirilmiş büryan və toyuğun parçalanaraq süfrəyə verilməsi (Şeyx Səfi təzkirəsi, 2006, s. 84), süd ilə bişirilmiş düyünün əncirle yeyilməsi (Şeyx Səfi təzkirəsi, 2006), həmçinin zəfəranlı plovun hazırlanması haqqında məlumatlar verilmişdir (Şeyx Səfi təzkirəsi, 2006).

Azərbaycanda, bu gün olduğu kimi, qədim və orta əsrlər dövrlərində də aşın (plovun) özünəməxsus yeri olmuşdur. Rus alimi İ. N. Berezin aş Şərq mətbəxinin klassik yeməyi kimi səciyyələndirmişdir (Berezin, 1850). Aş növlərinin zənginliyi nəticəsində müasir Azərbaycan mətbəxində plovun 200-dən artıq növünə rast gəlinir. Tədqiqatçı Çingiz Qacarın qənaətinə görə, plovun ritual yemək kimi hazırlanması ənənəsinin kökləri qədim dini-mədəni təsəvvürlərlə bağlı olmuşdur (Kacar, 2007).

Əcnəbi səyyahların Azərbaycan mətbəxi haqqında yol qeydləri

Azərbaycan xalqının süfrə mədəniyyəti və mətbəxi haqqında müxtəlif dövrlərdə burada olmuş əcnəbi tacir və diplomatlar – Marko Polo, Xristofor Berrou, M. Membre, Rui Klavixo, Afanasi Nikitin, Aleksandr Düma, İosafat Barbaro, Ambrocco Kontarini, Antoni Cenkinson, Evliya Çələbi, Fedor Kotov və başqalarının yol qeydlərində maraqlı məlumatlar yer almışdır.

XV əsrdə məşhur ispan diplomati, səyyahı və yazıçısı Rui Qonzales de Klavixo Azərbaycanın Təbriz və Naxçıvan şəhərlərində olmuş, yerli əhalinin məişəti, qonaqpərvərliyi və mətbəxi haqqında qiymətli coğrafi və etnoqrafik məlumatlar vermişdir. Rui Qonzales de Klavixo yazırdı: *“Bizə hər kənddən sovqat gətirirdilər. Onlara gələn qonaq tələsirsə, ağacın kölgəsində taxta düşmənin üzərinə xalça sərir və qonağı həmin xalçanın üzərində otuzdurur, hər evdən diyyüdən hazırlanan yemək və çörək gətirirdilər. Qonaqlar bir neçə gün orada qalmaq istəyədilər, onlara çoxlu ət təklif edirdilər. Onlarda heyvanlar çox olurdu: qoyun, dəvə, at və s. Xalq olaraq onlar çox əməksevər, yaxşı çapar və ox atan, cəsarətli döyüşçüdür. Yalnız süd və ətə qidalanırlar. Ət çox öyrəşmişlər. Bundan başqa onlar undan çox nazik yuxalar yayır, onu incə kəsir və bişirirlər. Bir az qaynayan kimi oddan götürürlər. Onların bir başqa yeməkləri də var ki, bunu aş adlandırırlar”* (Mahmudov, 2006, s. 16).

XV əsrdə Ağqoyunlu hökmdarı Uzun Həsənin nahar süfrəsində iştirak etmiş məşhur italyan səyyahı və diplomati A. Kontarini saray əhlinin “az miqdarda ət qatılmış saraçın darısından və ya digər dənli bitkilərdən hazırlanmış xörəyi (plovu) həvəslə yediklərini, hökmdarın özünə və onunla eyni süfrədə nahar edənlərə isə olduqca yaxşı hazırlanmış yeməklərin təqdim edildiyini” qeyd etmişdir (Mahmudov, 1985).

1562-ci il avqustun 20-də Şirvan hakimi Abdulla xan Ustaclının qonağı olmuş ingilis səyyahı Antoni Cenkinson yazırdı: *“Şamaxıda olarkən Abdulla xan tərəfindən yemək süfrəsinə dəvət olunmuşdum. (...) Mənim saydığıma görə süfrədə 140 növ yemək olardı. Yemək bitəndən sonra onları süfrə ilə birlikdə aparır, onun yerinə təxmini sayı 150 olan başqa cür meyvə və yeməklər gətirirdilər. Cəmi iki dəfə açılan süfrədə 290 növ yemək təqdim olundu”* (Puteşestvenniki ob Azerbaydjane, 1961, s. 110).

XVI əsrdə ingilis taciri Xristofor Berrou öz qeydlərində Azərbaycan mətbəxinin zənginliyindən, Şirvan bölgəsində yüksək keyfiyyətli düyü yetişdirilməsindən, qoyun ətindən geniş istifadə olunmasından və yeməklərin müxtəlif ədviyyatlarla hazırlanmasından bəhs etmişdir. O yazırdı: *“Düyü şorbası yeyildikdən sonra bütöv qızardılmış quzunu məcməyidə gətirib rəisin qabağına qoydular. (...) Rəis boşqablardan birini mister Haqqard və onun yol yoldaşlarının, digərlərini isə öz adamlarının qabağına qoydu”* (Aşurbəyli, 1998, s. 218).

Mikele Membre yol qeydlərində Azərbaycan mətbəxinin ləziz yeməkləri olan qovurma, qəlyə plovu və cücə kababını belə təsvir edirdi: *“Onlar qoçun ətini götürür, onu xırda-xırda doğrayır və qaba bir az su töküüb, ətə birlikdə bişirirlər. Soğanı xırda-xırda doğrayıb ədviyyatla birgə qovururlar. Başqa cürə onlar*

əti kiçik hissələrə doğrayır, onu yaxşı bişirir, sonra isə diyyünün içində birlikdə bişirirlər” (Əfəndiyev, 2005, s. 55). M. Membrenin təsvir etdiyi bu yemək növü qəlyə-plovdur.

M. Membre daha sonra yazırdı: *“Buna oxşar birisi də var, amma diyyüsüdür, əvəzində bir qədər xəbiblə, digər bir xörəyi isə yağ, xəfəran və ağ balla birlikdə diyyüdə hazırlayırlar. (...) Onlar həmçinin təxə ətdən, yağlı qoyun və quzu, cücə, kəklik və başqa quş ətindən kabab hazırlayırlar*” (Bünyadova, 2007, s. 215).

Məşhur türk səyyahı Evliya Çələbi dəfələrlə Azərbaycanda olmuş, ölkənin tarixi, yaşayış məntəqələri, adət-ənənələri və gündəlik həyatı haqqında geniş məlumat toplamışdır. Qarabağlar şəhərini təsvir edərkən burada yetişən meyvələrin bolluğundan və keyfiyyətindən bəhs etmiş, xüsusilə armud, üzüm və nar növlərinin zənginliyini vurğulamışdır (Evliya Çelebi, 1983).

Evliya Çələbi İrəvan haqqında qeydlərində yazırdı: *“Böyük bazarlarında pak və pakizə işçilərin Rəvan diyyüsündən bişirdiyi cürbəcür plovlar və hərisəsi sanki sifr kimi ləzzətli və xoş ətirlidir. İşçiləri olduqca təmizdir*” (Çələbi, 1997, s. 43).

1634-cü ildə Holşteyn səfirliyinin tərkibində Azərbaycana gələn Adam Oleari qeyd edirdi: *“Qonaqlıq dörd növ təamdan ibarət idi: şişlərə şəkildə dairəvi şəkildə doğranmış və qızardılmış quzu əti, bir neçə tikə nəbə balığı, kəsmik, həmçinin quzu əti və kəşmişlə bişirilmiş bir neçə qab plov*” (Oleariy, 1870, s. 247).

Daha sonra Oleari yazırdı: *“Bütün nimçələr müxtəlif rəngli bişmiş diyyü ilə dolu idi. Üzərinə isə bişmiş və qızardılmış toyuq, ördək, dana, qoyun əti və balıq qoyulmuşdu. Xüsusi diqqətlə hazırlanmış yeməklər çox dadlı idi*” (Oleariy, 1870, s. 755).

A. Olearinin bəhməz (doşab) haqqında qeydləri də maraq doğurur: *“Bəhməzi bəzən o qədər qatı bişirirlər ki, onu ancaq bıçaqla kəsmək olar. (...) Bu şirniyyat elə bərk olur ki, qış vaxtı onu ancaq qiyməkəşlə və ya balta ilə doğramaq olar*” (Oleariy, 1870, s. 755).

Ordubad armudu haqqında isə belə yazırdı: *“Bu armud Ordubadda bitir, rəngi və xarici görünüşü, demək olar, limona oxşayır; xoşagələnlər üçün, çox qərribə dadı var. Fövqəladə dərəcədə sulu armuddur*” (Məhmudov, 1985, s. 249).

Holland səyyahı Yan Streys Novruz bayramı münasibətilə təşkil olunan şənliklərdən bəhs edərkən yazırdı: *“Bayram günü xan bütün saray adamları üçün süfrə açdırır. (...) Onlar dostları və tanışlarını ürək açılıqlığı ilə qonaq çağırır, ən yaxşı şeyləri yeyib-ıçırırlar*” (Streys, 1935, s. 262).

Azərbaycan mətbəxinin qədim yeməkləri – kabab, cız-bız və sac çörəyi haqqında Aleksandr Düma “Qafqaz səfəri” əsərində heyranlıqla yazırdı: *“Kabab mənim səyahət boyu rast gəldiyim ən ləzzətli yeməkdir. Onu Fransada məşhur olan yeməklərin siyahısına daxil etmək olar*” (Düma, 1985, s. 93).

Sac çörəyinin hazırlanması haqqında isə qeyd edirdi: *“Təxə yoğurulmuş xəmərdən kündə kəsir, ayaqlının üstündə yayır, sonra onu közlə qızdırılmış sacın üstünə qoyurdular*” (Düma, 1985, s. 40).

Nuxa şəhərində olarkən cız-bız yeməyi haqqında belə yazmışdır: *“Ey Nuxadan keçən səyyahlar! Dayanıb mütləq dadlı cız-bız yeyin”* (Düma, 1985, s. 37).

Azərbaycan kulinariya mədəniyyəti tarixinə dair mühüm mənbələrdən biri də Mirzə Əli Əkbər Xan Aşpazbaşının saray və xalq mətbəxinə aid materialları əhatə edən “Karnamə (Qacarlar dövrünün xörəklərinə dair risalə)” əsəridir. Bu mənbə XIX əsr məişətinin və süfrə mədəniyyətinin öyrənilməsi baxımından əhəmiyyətli etnoqrafik material təqdim edir.

Qarabağ mətbəxinin tanınmış yeməkləri haqqında Yunis Hüseynov yazırdı: *“Süfrədə boyanılı aş, üstündə quzu soyutması, yanında sarımsaq-qatıq, bağırbeysin, bir sözlə, can dərmanı desən vardı”* (Hüseynov, 2018, s. 48).

Akademik Çingiz Qacar “Köhnə Şuşa” əsərində qeyd edir: *“Fransız aşpaz beyrət içərisində qalır və bir neçə gündən sonra öz avadanlığını da yığışdırıb sakitcə Rusiyaya gedir”* (Qacar, 2019, ss. 226–227).

Qarabağın məşhur qəndab içkisinin hazırlanması haqqında Mirzə Xosrov Axundov yazırdı: *“Hovuzun içərisinə su buraxırlar, suya yüz-lərlə gül-şə nar sızırlar və kəllə qəndlər doğranıb tökülür. Beləliklə, qəndab hazırlanır”* (Mirzə Xosrov Axundov, 1992, ss. 31–32).

Azərbaycanın mətbəx mədəniyyəti və milli musiqi

Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində təşkil olunmuş saray ziyafətlərində, bayram və mərasimlərdə iştirak etmiş əcnəbi diplomatlar, səyyahlar və tacirlər – İosafat Barbaro, Entoni Cenkinson, Adam Oleari, Jan Şarden, Pietro della Valle, Mikele Membre, Yan Streys və başqaları əhalinin həm gündəlik həyatında, həm də mərasimlərdə musiqinin mühüm yer tutduğunu dəfələrlə qeyd etmişlər.

İosafat Barbaro Ağqoyunlu hökmdarı Uzun Həsənin sarayında onun şərəfinə verilmiş ziyafəti belə təsvir edirdi: *“Şahın hüzzuruna getdiyim birinci gün şərqçilər və çalğıcılar onun yanında idilər. Bu çalğıcıların yarım metr-dən bir az çox uzunluqda alətləri vardır və onun incə ucunu yuxarıya doğru tutmuşdular. Bu alətdən başqa ud, kamança, çalpa və tulum da var idi”* (Mehtizadə, 2023, ss. 376–386).

Adam Oleari Şamaxı xanı tərəfindən qərblə qonaqların şərəfinə verilmiş ziyafətdə bol nemətli süfrəni təsvir etməklə yanaşı, Azərbaycan musiqisi, musiqi alətləri və rəqsləri haqqında yazırdı: *“Ziyafət zamanı müxtəlif alətlərdə mahnılar çalınırdı və ifa olunurdu və bu musiqi qəribə bir harmoniya təşkil edirdi. Çox gözəl çalındılar. Bundan əlavə iki oğlan uşağı bir neçə qəribə rəqs hərəkətləri edib ətrafdakıları ayləndirirdi. Beləliklə, biz həmin gün çəkdiyimiz bütün yorğunluqdan sonra elə bir nəşə aldığımız ki, özümüzü bu dünyanın cənnətinə düşmüş hesab etdik”* (Mehtizadə, 2023, ss. 376–386).

Fransız səyyah Jan Şarden 1673-cü ildə İrəvan bəylərbəyinin sarayında pəhləvanların güləş mərasimini izləmiş, mərasimin musiqi və rəqslə müşayiət olunduğunu “Parisdən İsfahana səyahət” əsərində qeyd etmişdir. O yazırdı: *“Meydana... qiymətli xahırlar sərildi... xeyli böyük musiqiçi, müğənni və rəqqasə dəstəsi səhnəyə daxil oldu.”*

Səyyah xatirələrinin davamında musiqiçi dəstəsinin iki saatdan artıq oxuyub-çaldığını bildirmiş, Azərbaycanda “bütün mahnıların kəlamlarının nəzmlə oxunduğunu”, “əhalinin bütün ziyafət və şadlıq məclislərində çalib-oxuduqlarını” yazmışdır.

Jan Şardenin Səfəvilər sarayındakı musiqi məclisləri və çalğı alətləri – tar, setar, bərbət (ud), kamança və çəng haqqında məlumatları XVII əsr Azərbaycan musiqi mədəniyyətinin öyrənilməsi baxımından mühüm mənbələrdən biri hesab olunur. Şarden İsfahan və Təbrizdə iştirak etdiyi saray məclislərində həm kişi, həm də qadın musiqiçi və rəqqasə dəstələrinin fəaliyyət göstərdiyini qeyd etmişdir. Musiqiçilər haqqında məlumat verməyə davam edən Şarden yazırdı: *“Kişilər çox yaxşı xanəndədirlər. Onların bülqumundan çıxan səs qüvvətli və zəl”* (Süleymanov, 2021, s. 97). Səyyah rəqqasələrin də mahnı oxuduqlarını qeyd etmiş, lakin onların səsinin kişilərlə müqayisədə daha zəif olduğunu bildirmişdir. Bununla yanaşı, rəqqasələrin çevik və məharətli ifalarını yüksək qiymətləndirmişdir (Süleymanov, 2021).

Azərbaycanda musiqi və əyləncə ilə müşayiət olunan təntənəli ziyafətlər haqqında 1617–1623-cü illərdə Səfəvilər dövlətində yaşamış italyan aristokratı və musiqişünası Pietro della Valle maraqlı məlumatlar vermişdir. O, Şah Abbasla görüşü zamanı divanxanada iştirak edən musiqiçilərdən bəhs edərək yazırdı: *“Onların ifa etmək və oxumaq üçün musiqi alətləri – skripkalar (kamança), simbala və başqaları var idi, lakin onlar formaca bizimkindən çox fərqli idi... alətlərdən bəzilərinin bizimkinə bənzər hissəsi onun gövdəsi yox, simləridir”* (Abdullayeva, 2002, s. 20).

Səyyah həmin alətlərin simlərinin bağırsaqdan deyil, ipəkdən hazırlanmasına da diqqət yetirmiş və Azərbaycan musiqi alətlərinə olan marağını xüsusi vurğulamışdır. Pietro della Valle qeyd edirdi: *“Onları İtaliyada göstərmək üçün özümə aparacağam”* (Abdullayeva, 2002, s. 20).

Şam yeməyindən sonra Şah Abbas yenidən Pietro della Valleni yanına dəvət etmiş və onların söhbəti zamanı musiqiçilər sakit tonda musiqi ifa etmişlər. Bu məqam səyyahın diqqətini cəlb etmişdir. O yazırdı: *“Musiqiçilər indi... çox alçaq səkildə oxuyub, ifa edirdilər və musiqi bizim danışq və söhbətimizə mane olmurdu”* (Abdullayeva, 2002, s. 20).

Zəngin çeşidli yeməklər və musiqili ziyafət məclisləri Azərbaycanın Qarabağ bölgəsində də geniş yayılmışdı. Akademik Çingiz Qacar “Köhnə Şuşa” əsərində yazırdı: *“Şuşanın varlı evlərinin birinci mərtəbəsində mətbəx, ikinci mərtəbəsində isə qonaq qəbul etmək üçün geniş zəl, böyük və gözəl otaqlar var idi. (...) Evdə qonaqlıqlar zamanı, yaxud təbiətin qoynuna çıxarkən şuşalılar üçün ənənəvi olan musiqili-ədəbi məclislər təşkil edilirdi. Dəvət olunanlar arasında mütləq sazəndələr, şairlər, yüksək və zəifəli qonaqlar olurdu. Əlbəttə, belə qonaqlara xidmət etmək üçün çox yüksək dərəcəli aşpazlar dəvət edilirdi. Şuşada belə aşpazlar çox idi. Onların arasında əcnəbilər də vardı”* (Qacar, 2019, s. 226).

Nəticə

Tədqiqat nəticələri göstərir ki, Azərbaycanın milli mətbəx mədəniyyəti xalqın çoxəsrlik tarixi inkişaf prosesinin, təsərrüfat fəaliyyətinin, etnomədəni əlaqələrinin və mənəvi dəyərlərinin formalaşdırdığı zəngin irs nümunələrindən biridir. Araşdırmaya cəlb olunan antik müəlliflərin əsərləri, orta əsr yazılı mənbələri, klassik ədəbiyyat nümunələri və səyyah qeydləri Azərbaycanın kulinariya ənənələrinin qədim tarixi köklərə malik olduğunu və müxtəlif dövrlərdə özünəməxsus inkişaf yolu keçdiyini ortaya qoyur.

Mənbələrin müqayisəli təhlili göstərir ki, milli mətbəxin formalaşmasında təbii-coğrafi mühit, təsərrüfat həyatı, beynəlxalq ticarət əlaqələri və mədəni qarşılıqlı təsirlər mühüm rol oynamışdır. Bununla yanaşı, yemək və süfrə ənənələri xalqın gündəlik məişətini, qonaqpərvərlik anlayışını, ailə münasibətlərini və mərasim mədəniyyətini əks etdirən sosial-mədəni göstəricilər kimi çıxış etmişdir.

Araşdırma zamanı müəyyən edilmişdir ki, tarixi mənbələrdə adı çəkilən bir çox yemək, içki və qənnadı nümunələri müasir dövrdə də Azərbaycan mətbəxində yaşamaqda davam edir. Bu isə milli kulinariya irsinin tarixi varisliyini və mədəni yaddaşın davamlılığını nümayiş etdirir. Eyni zamanda Azərbaycan mətbəxi yalnız qidalanma sistemi deyil, xalqın tarixi təcrübəsini, estetik dünyagörüşünü və mədəni kimliyini özündə birləşdirən mühüm mədəni irs sahəsi kimi qiymətləndirilməlidir.

Author Contributions

Solmaz Məhərrəmovə conceived the study, designed the methodology, conducted the research, analyzed and interpreted the findings, prepared the original draft of the manuscript, and completed all revisions. The author read and approved the final version of the manuscript prior to publication.

Kaynaklar

Abdullayeva, S. (2002). *Azərbaycan xalq çalğı alətləri (musiqişünaslıq-organoloji tədqiqat)*. Adiloğlu.

Aşurbəyli, S. (1998). *Bakı şəhərinin tarixi*. Azərnəşr.

Berezin, İ. N. (1850). *Puteşestvie po Dagestanu i Zakavkazyu*.

Bünyadova, Ş. (2007). *Azərbaycanın təsərrüfatı və maddi mədəniyyəti (XII–XVI əsrlər)*. Elm.

Çelebi, E. (1983). *Kniga puteşestviy* (Vıp. 3). Nauka.

Çələbi, E. (1997). *Səyahətnamə (Azərbaycan tarixinə aid seçmələr)*. Azərnəşr.

Düma, A. (1985). *Qafqaz səfəri*. Yazıcı.

Əfəndiyev, O. (2005). *Venesiyalılar Şah I Təhmasibin sarayında (Mikele Membre və Vinçenzo Alessandri)*. Təhsil.

- Gerodot. (1999). *İstoriya v IX tomah* (G. A. Stratanovski, Tərc.). Lodomir–AS.
- Heydər Əliyev Fondu. (2013). *Milli yaddaş keşiyində* (C. 5).
- Hüseynov, Y. (2018). *Qarabağ*.
- Kacar, Ç. (2007). *Staraya Şuşa. Şərq-Qərb*.
- Karnamə (Qacarlar dövrünün xörəklərinə dair risalə). (2013). Elm və Təhsil.
- Kitabi-Dədə Qorqud*. (1988). Yazıçı.
- Mahmudov, Y. (1985). *Səyyahlar, kəşflər, Azərbaycan*.
- Mahmudov, Y. (2006). *Azərbaycan diplomatiyası: Ağqoyunlu və Səfəvi dövlətlərinin Avropa ölkələri ilə əlaqələri (XV–XVII yüzilliklər)*.
- Magerramova, S. (2017). *Myasnıye blyuda. Azerbaydjantsı*. Nauka.
- Mehtizadə, S. (2023). Azərbaycanın mədəni həyatı Qərbi Avropa səyyahlarının gündəliklərində (XV–XVII əsrlər). *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 10(2).
- Mirzə Xosrov Axundov. (1992). *Ömürdən səhifələr*. Yazıçı.
- Nizami Gəncəvi. (1982). *İskəndərnamə*. Yazıçı.
- Oleariy, A. (1870). *Opisanie puteşestviya v Moskoviyu i çerez Moskoviyu v Persiyu i obratno* (P. Barsov, Tərc.).
- Puteşestvenniki ob Azerbaydjane. (1961). *Vol. 1*.
- Qacar, Ç. (2019). *Köhnə Şuşa. Şərq-Qərb*.
- Strabon. (1964). *Geografiya v 17 knigah* (G. A. Stratanovski, Tərc. və şərhlər). Nauka.
- Streys, Y. (1935). *Tri puteşestviya* (E. Borodina, Tərc.).
- Süleymanov, N. (2021). *Azərbaycan Səfəvi dövləti XVII əsrdə*. Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti Nəşriyyatı.
- Sümər, F. (1992). *Oğuzlar*. Yazıçı.
- Şeyx Səfi təzkirəsi (Səfvətüs-səfa). (2006). XVI əsr türk tərcüməsi. Nurlan.
- Xaqani Şirvani. (1956). *Seçilmiş əsərləri*. Azərbaycan SSR Elmlər Akademiyası Nəşriyyatı.