Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lənkəran Dövlət Universiteti
Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət Nazirliyi
Lənkəran- Astara Regional Mədəniyyət İdarəsi
Türk Dünyası Mətbəx Kültürü, Elmi və Sənətləri Birliyi
Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyası

"AZƏRBAYCAN MƏTBƏXİ TÜRK MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİNİN TƏCƏSSÜMÜ KİMİ" MÖVZUSUNDA ELMİ-PRAKTİKİ KONFRANSIN

MATERİALLARI

Lənkəran-2023

Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyi
Lənkəran Dövlət Universiteti
Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət Nazirliyi
Lənkəran- Astara Regional Mədəniyyət İdarəsi
Türk Dünyası Mətbəx Kültürü, Elmi və Sənətləri Birliyi
Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyası

“AZƏRBAYCAN MƏTBƏXİ TÜRK MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİNİN TƏCƏSSÜMÜ KİMİ” MÖVZUSUNDA ELMİ-PRAKTİKİ KONFRANSIN

M A T E R İ A L L A R I

Lənkəran, 17 oktyabr 2023-cü il

TƏŞKİLAT KOMİTƏSİ

Natiq İbrahimov	Lənkəran Dövlət Universitetinin rektoru, riyaziyyat elmləri doktoru, professor, Konfransın Fəxri Prezidenti
Mikayıl Məhərrəmov	Lənkəran Dövlət Universitetinin Rektor müşaviri, t.ü.e.d., professor, sədr
Tahir Əmiraslanov	Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının (AMKA) və Türk Dünyası Mətbəx Kültürü, Elmi və Sənətləri Birliyinin (TDMKSB) prezidenti, t.ü.f.d., sədr müavini
Elvin Əliyev	Lənkəran Dövlət Universitetinin Elm və innovasiya məsələləri üzrə prorektoru, b.ü.f.d., dosent, sədr müavini
Azər Əliyev	Lənkəran Dövlət Universitetinin Təsərrüfat işləri və iqtisadi məsələlər üzrə prorektoru
Fərman Quliyev	AMEA-nın Lənkəran Regional Elm Mərkəzinin direktoru, a.e.ü.e.d., professor
Ənvər Şahqubadbəyli	Lənkəran Dövlət Universitetinin "İKT və Kitabxana mərkəzi"nin direktoru
Gülbəniz Əliyeva	Lənkəran Dövlət Universitetinin "İqtisadiyyat və idarəetmə" fakültəsinin dekanı, i.e.n., dosent
Balayar Şahbazov	Lənkəran Dövlət Universitetinin "Aqrar və mühəndislik" fakültəsinin dekanı, a.e.ü.f.d., dosent
Ramiz Şəmmədov	Lənkəran Dövlət Universitetinin "Təbiyyat" fakültəsinin dekanı, b.e.n., dosent
Elman Mirzəyev	Lənkəran Dövlət Universitetinin "Filologiya və ibtidai təhsil" fakültəsinin dekanı, f.ü.f.d., dosent
Rəşad Əliyev	Lənkəran Dövlət Universitetinin "Texnologiya və texniki elmlər" kafedrasının müdiri, c.e.n., dosent
Kamal Mahmudov	Lənkəran Dövlət Universitetinin "Tarix və onun tədrisi metodikası" kafedrasının müdiri, t.e.ü.f.d., dosent
Əhəd Nəbiyev	Azərbaycan Texnologiya Universitetinin "Qida mühəndisliyi və Turizm" kafedrasının müdiri, b.e.d., professor
Rövnəq Rzayev	Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin "Mühəndislik və tətbiqi elmlər" kafedrasının müdiri, f.e.d., professor
Hasil Fətəliyev	Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin "Qida məhsulları və ekspertiza" kafedrasının müdiri, t.e.d., professor
Bəxtiyar Qılıncov	Lənkəran-Astara Regional Mədəniyyət İdarəsinin rəisi, i.ü.f.d.
Ülkər Babayeva	Lənkəran Dövlət Universitetinin "Elm və tədqiqat işləri" şöbəsinin müdiri, məsul katib

ELM VƏ REDAKSİYA KOMİTƏSİ

Mikayıl Məhərrəmov	Lənkəran Dövlət Universitetinin Rektorunun müşaviri, t.ü.e.d., professor, sədr
Tahir Əmiraslanov	Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının (AMKA) və Türk Dünyası Mətbəx Kültürü, Elmi və Sənətləri Birliyinin (TDMKSB) prezidenti, t.ü.f.d., sədr müavini
Elvin Əliyev	Lənkəran Dövlət Universitetinin Elm və innovasiya məsələləri üzrə prorektoru, b.ü.f.d., dosent, sədr müavini
Tariyel Pənahov	Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyi, t.e.d.
Bəxtiyar Qılıncov	Lənkəran-Astara Regional Mədəniyyət İdarəsinin rəisi, i.ü.f.d.
Mehriban Məhərrəmova	Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin "Mühəndislik və tətbiqi elmlər" kafedrasının "Qida mühəndisliyi" bölməsinin rəhbəri b.ü.f.d., dosent
Mühəndis Cahangirov	Lənkəran Dövlət Universitetinin "Texnologiya və texniki elmlər" kafedrasının baş müəllimi
Azər Calalaov	Lənkəran Dövlət Universitetinin "Texnologiya və texniki elmlər" kafedrasının baş müəllimi, məsul katib

MÜNDƏRİCAT

1. **Natiq İbrahimov**-Açılış nitqi.....…… **7**
2. **Mikayıl Məhərrəmov -** Cənub mətbəxi azərbaycan mətbəxinin təcəssümüdür-Lənkəran YUNESCO-nun qastronomiya şəhəridir ……..... **8**
3. **Tahir Əmiraslanov** - Azərbaycan mətbəxi dünya türk mətbəxinin təcəssümü kimi……. **17**
4. **Bəxtiyar Qılıncov** - Cənub mətbəxi və milli mətbəx festivalı - bölgə mədəniyyətinin tərkib hissəsidir …… **22**
5. **Abbas Seyidov, Leyla Rüstəmova** - Naxçıvanın xalkolit və tunc dövrü mətbəx - süfrə qabları ümumtürk mədəniyyətinin tərkib hissəsidir……..... **24**
6. **Ayəddin Əliyev** - Yazılı abidələrimizdə işlənmiş bəzi kulinar terminlərin linqvistik xüsusiyyətləri……..... **32**
7. **Aynurə Əmiraslanova** - Azərbaycan mətbəxinin formalaşmasında Heydər Əliyevin rolu …… **38**
8. **Elza Omarova, Sevinc Məhərrəmova, İlhamə Kazımova, Məryəm Məmmədəliyeva** - Xurmanin funksional qida məhsulu kimi istifadəsi və orqanizmə təsiri ……..... **42**
9. **Rakif İbadov, Aydan Qurbanova -** Lənkəran rayonunda milli mətbəxin səciyyəvi xüsusiyyətləri …… **47**
10. **Aynur Paşayeva** - Azerbaycan türkçesinde milli mutfak kelime bilgisinin tarihi-etimolojik özellikleri..... **56**
11. **Çingiz Əliyev, Jalə Abdurahmanlı, Aygün Salmanova, Aytac Əhmədova, Mədinə Muxtarova -** Azərbaycanda təhlükəsiz dərman mənbəyi olan bəzi faydali yabanı bitkilərin tədarükünün təşkili..... **62**
12. **Leyla Zeynalova -** Mərasimlər, adət- ənənələr və mətbəx inciləri - Azərbaycan mədəniyyətinin tərkib hissəsi kimi..... **68**
13. **Rahilə Visali, Zülfiyyə Allahverdiyeva, İradə Əsgərova, Sevda Məmmədova, Aybəniz Həsənova, Rövşən Kamalov, Dürdanə Əliyeva, Nailə Məmmədova -** Funksional məqsədli alma şirəsi hazırlanmasının mütərəqqi texnologiyasi..... **75**
14. **Səbinə Babayeva -** Mətbəx mədəniyyəti əsasında turizmin qiymətləndirilməsi.. **79**
15. **Kamal Mahmudov** - Lənkəran bölgəsinin mətbəxi və mərasim yeməkləri……. **85**
16. **Fərəh Cəlil -** Oğuz türklərinin mətbəx mədəniyyəti milli antropologiyanın bir hissəsi kimi ……..... **87**
17. **Həşim Kəlbiyev, Məlahət Sevdimova -** Ənənəvi qidalardan istifadənin müalicəvi əhəmiyyəti (Lənkəran-Astara bölgəsi materialları əsasında) **89**
18. **Rəşad Əliyev** - Müalicəvi və pəhriz qidalarının milli kulinariyamızda yeri…….. **92**
19. **Ruxsara Feyziyeva** - Tarixi romanlarda işlənmiş yemək adları..... **94**
20. **Azər Calalov** - Kulinar emalı üsullarının pomidor və bibər məhsullarında toksiki metalların qatılığına təsiri……... **96**
21. **Seymur Məmmədov** - Səhiyyə menecmentinin funksiyaları və əhali sağlamlığı……..... **98**
22. **Ülviyyə İmaməlizadə -** Lənkəran mətbəxində plov: texnoloji xüsusiyyətləri, ağır metallarla çirklənmənin profilaktikası……..... **102**
23. **Aysel Bəyverdizadə -** Lənkəran mətbəxində bəzi balıq növlərindən hazırlanan xörəklərin texnoloji xüsusiyyətləri və gigiyenik təhlükəsizliyi..... **106**
24. **Aytac Əhmədova -** Qlüteinsiz un məhsulları üçün reseptlərin hazırlanması…… **108**

25. **Elin Əhmədli -** Tərəvəzlərin qidalıq dəyəri və azotlu birləşmələrlə çirklənməsinin profilaktikası…….. **112**
26. **Esmira Hüseynova -** Qastronomik turizm ……... **114**
27. **Rəşad Məmmədzadə** - Milli xörəklərimizin bəzi xalqlar tərəfindən özününküləşdirilməsi…….. **118**

Natiq Səhrab oğlu İbrahimov – Lənkəran Dövlət Universitetinin rektoru, riyaziyyat elmləri doktoru, professor, Konfransın Fəxri Prezidenti

A Ç I L I Ş N İ T Q İ

Dəyərli qonaqlar, hörmətli konfrans iştirakçıları, xanımlar və cənablar!

Hər birinizi salamlayıram! Konfransda iştirak edən universitetlərin və elmi-tədqiqat müəssisələrinin nümayəndələrini, Konfransın təşkilat, elm və redaksiya komitələrinin üzvlərini, Kulinariya Festivalının təşkilatçılarını və iştirakçılarını, bölmə iclaslarında iştirak edəcək həmkarlarımızı, professor-müəllim heyətini, tələbələrimizi salamlayıram!!

17 oktyabr 2023-cü il tarixində Lənkəran Dövlət Universitetində keçirilən "Azərbaycan mətbəxi türk mətbəx mədəniyyətinin təcəssümü kimi" mövzusunda elmi-praktiki konfransın ev sahibi olaraq Sizləri salamlamağıma və Konfransın işinə uğurlar arzu etməyimə çox şadam. Covid-19 pandemiyası səbəbindən əvvəllər konfransları onlayn formatda keçirmək məcburiyyətində qalırdıq. Ancaq indiki konfransı ənənəvi şəkildə keçirdiyimizə görə, Sizləri Lənkəranda, Lənkəran Dövlət Universitetində görməyə və qarşılamağa çox məmnun oldum. Şübhəsiz ki, qonaqlarımız Lənkəranın təbiətindən, mətbəxindən mütləq zövq almış, eyni zamanda Universitetimizlə tanış olmaq imkanı əldə etmişlər.

Çox aktual və vacib bir mövzuya və 20 oktyabr Beynəlxalq Kulinariya Gününə həsr olunmuş bu konfrans və Festival Lənkəran Dövlət Universiteti, Lənkəran Şəhər İcra hakimiyyəti, Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyas və Türk Dünyası Mətbəx Kültürü, Elmi və Sənətləri Birliyi, AMEA-nın Lənkəran Regional Elm Mərkəzi və Lənkəran-Astara Regional Mədəniyyət İdarəsi ilə birgə təşkil olunmuşdur.

Yəqin ki, mətbəx və mətbəxdə hazırlanan nemətlər hər biriniz üçün əzizdir. Çünki insanların sağlamlığı, yaşaması, mövcudluğu daha çox qidadan və onların keyfiyyətindən asılıdır. O da məlumdur ki, Türk dünyası mətbəxinin incilərindən olan Azərbaycan mətbəxi hələ qədim zamanlardan öz rəngarəngliyi, çeşidlərinin bolluğu və ləzzəti ilə, burada yaşayan əhali isə öz qonaqpərvərliyi, mədəniyyəti və səxavəti ilə seçilmişdir.

Məlumdur ki, Azərbaycan mətbəxində hazırlanan bol çeşidli və ləzzətli nemətlərin bir çoxu tərkibinə və hazırlanma üsuluna görə, nə qədər yaxın və oxşar olsa da, hər bir regionun, rayonun, hətta bəzən ayrı-ayrı kəndlərin də mətbəxində kifayət qədər özünəməxsus, fərqləndirici xüsusiyyətlər vardır. Məsələn, Şəki pitisi və halvası, Qəbələ hinduşkası, fırlatması, çığırtma plovu və şirniyyatı, Lənkəran plovları, ləvəngiləri, sırdağı, çölməsi, Qax sürhüllüsü, xingili və gırsı, Gəncə qaymağı, dovğası, kətəsi və qutabı, Tovuz bozartması, xəngəli, fəsəlisi, qatlaması və s. Bu misalların sayını kifayət qədər artırmaq olar.

Məhz bu özünəməxsusluqlar içərisində cənub-Lənkəran mətbəxi xüsusi yer tutur. Azərbaycan milli mədəniyyətinin tərkib hissəsi olan Lənkəran mətbəxi özünəməxsus zəngin çeşidi ilə məşhurdur. Lənkəranın flora və faunasının, torpaq və iqlim şəraitinin müxtəlifliyi və zənginliyi, insanlarının qonaqpərvərliyi, səxavəti, zövqü, adət-ənənələri və s. onun mətbəxinin çoxçeşidliliyinə zəmin yaratmaqla bərabər, həm də müxtəlif məhsullardan hazırlanan yeməklərin keyfiyyətini və dadını şərtləndirir.

Ona görə də bu gün başlıca vəzifə bu bölgənin sərvəti olan milli mətbəx mədəniyyətini, adət-ənənələrini, qonaqpərvərliyini, zəngin, çoxçeşidli və ləzzətli xörəklərini, onların hazırlanma texnologiyalarını və s. araşdırmaq, təbliğ etmək və regionun turizm potensialına çevirməkdir.

Hörmətli Konfrans iştirakçıları! Konfransın işinə uğurlar arzulayaraq, Sizi əmin edirəm ki, Lənkəran Dövlət Universitetinin kollektivi bu çətin, lakin şərəfli vəzifənin həyata keçirilməsi üçün səylərini əsirgəməyəcəkdir.

CƏNUB MƏTBƏXİ AZƏRBAYCAN MƏTBƏXİNİN TƏCƏSSÜMÜDÜR - LƏNKƏRAN YUNESCO-NUN QASTRONOMİYA ŞƏHƏRİDİR

t.ü.e.d., professor Mikayıl Əkbər oğlu Məhərrəmov
Lənkəran Dövlət Universiteti rektorunun müşaviri,
"Texnologiya və texniki elmlər" kafedrasının professoru

"Azərbaycan mətbəxi Azərbaycan xalqının tarixi milli irsidir. Onu qorumaq hər birimizin borcudur".

Heydər Əliyev

"Azərbaycan mətbəxi də olduqca dadlı, müxtəlif, lakin çox təhlükəlidir. Təhlükə əsasən çəkinin qarşısını almamaqdadır."

İlham Əliyev

"Dünyada tanış olduğum ən yaxşı mətbəx - Azərbaycan mətbəxidir."

Yuli Qusman

"Mən qastrol həyatım boyu müxtəlif milli yeməklərin dadına baxmışam, amma bu mətbəx məndə ən güclü təəssürat yaradıb. Heç kim quzunu, azərbaycanlılar kimi dadlı hazırlaya bilmir."

Andrey Çernışev

"Şamaxıda Abdulla xanın qonağı olarkən nahar vaxtı əvvəlcə süfrəyə 150 çeşiddə xörək, daha sonra isə əlavə olaraq 140 xörək növü də gətirilmişdir".

İngilis səyyahı Entoni Cenkinson

"XIX əsrin ortalarında Azərbaycana səfər etdiyim zaman səyahət boyu rast gəldiyim ən ləzzətli yemək məhz kabab olmuşdur".

Aleksandr Düma

Hörmətli Natiq müəllim, hörmətli qonaqlar, hörmətli Konfrans iştirakçıları!

Sizin hər birinizi bu gözəl diyarda-Lənkəran şəhərində, Lənkəran Dövlət Universitetində "Azərbaycan mətbəxi Türk mətbəx mədəniyyətinin təcəssümü kimi" mövzusunda keçirilən elmi-praktik Konfransda salamlayır və Konfransın işinə uğurlar arzu edirəm.

Bildiyiniz kimi, 20 oktyabr Beynəlxalq Kulinariya Günüdür. İcazə verin, Konfrans iştirakçıları adından bu şərəfli peşə sahiblərini təbrik edək, onlara möhkəm cansağlığı və peşə fəaliyyətlərində yeni-yeni zirvələr arzu edək.

Bu gün sizin müzakirənizə çıxarılan mövzu kifayət qədər aktual olmaqla yanaşı, həm də çoxşaxəli və hərtərəflidir. Yəni nəinki bir məruzədə, hətta bir konfrans çərçivəsində belə cənub mətbəxinin zənginliyini, səciyyəvi xüsusiyyətlərini, texnoloji, tarixi-kulturoloji və s. aspektlərini təsvir etmək mümkün deyildir. Ona görə də çalışacağam ki, qısa xülasə şəklində bəzi fikirləri sizin nəzərinizə çatdırım.

Eyni zamanda bir məsələni də nəzərinizə çatdırım ki, Konfrans çərçivəsində Lənkəran Regional Mədəniyyət İdarəsində Milli Mətbəx Festivalı təşkil olunmuşdur ki, onun nümayişi zamanı siz Lənkəranın, belə demək mümkünsə, həm keçmiş, həm də müasir mətbəx nümunələri ilə əyani tanış olacaq, burada həm yaşlı, həm orta, həm də cavan nəsil peşəkar mətbəx işçilərinin əl işləri ilə tanış olacaqsınız. Fürsətdən istifadə edib onların hər birini salamlayır, hörmət və ehtiramımı bildirirəm. Çünki insanların yaşaması və sağlamlığı üçün vacib olan qida məhsullarının əsrlərin sınağından çıxararaq cilalayan və təkmilləşdirən hazırlanma texnologiyasını yaşadan, zənginləşdirən məhz onlardır.

Cənub mətbəxi dedikdə, adətən əsasən Salyan, Neftçala, Cəlilabad, Masallı, Lənkəran, Astara, Lerik və Yardımlı rayonlarının mətbəxləri nəzərdə tutulur. Eyni zamanda bu rayonların mətbəxini, orada hazırlanan yeməklərin çeşidlərini, istifadə olunan xammalları, onların texnoloji və s. xüsusiyyətlərini digər bölgələrinki ilə ötəri də olsa müqayisə etdikdə, kifayət qədər fərqləndirici cəhətlərlə yanaşı, ondan heç də az olmayan oxşarlıqlara rast gəlirik. Bu da onu sübut edir ki, hər hansı bir rayonun, bölgənin mətbəxi və onun səciyyəvi xüsusiyyətləri, mətbəx adət-ənənələri ilə digər rayonların, bölgələrin mətbəxi, adət-ənənələri arasında kəskin sərhəd qoymaq, onları bir-birindən sərt şəkildə ayırmaq mümkün deyildir. Əksinə, zaman keçdikcə, əsrlərdən-əsrlərə, illərdən-illərə müxtəlif amillərin (demoqrafik və miqrasiya prosesləri, səyahətlər, evlilik, təhsil, qaçqınlıq, köçkünlük və s.) hesabına bir-biri ilə qaynayıb-qarışmış, biri digərini zənginləşdirmişdir ki, nəticədə müasir Azərbaycan mətbəxi, onun mətbəx mədəniyyəti, adət-ənənələri formalaşmışdır. Əgər Azərbaycan mətbəxini məcazi mənada böyük bir xalçaya bənzətsək, orada hər bir rayonun, bölgənin, etnik qrupların, azsaylı xalqların, el-obaların özünəməxsus naxışları, ilmələri vardır. Təbii ki, bu naxışların, ilmələrin birinin də pozulması, çıxarılması onun tamlığını, bütövlüyünü pozacaqdır.

Azərbaycanın milli mətbəx mədəniyyəti əsrlər boyu inkişaf edərək bu günümüzədək gəlib çatan, xalqımızın kimliyini, qonaqpərvərliyini, səxavə-tini, mədəniyyətini, yüksək mənəvi keyfiyyətini əks etdirən və nəsildən-nəslə ötürülən zəngin xəzinədir.

Ümummilli lider Heydər Əliyevin təbirincə desək, "Azərbaycan mətbəxi Azərbaycan xalqının tarixi milli irsidir. Onu qorumaq hər birimizin borcudur*"*

AMEA Arxeologiya, Etnoqrafiya və Antropologiya İnstitutunun baş elmi işçisi, t.e.d. Solmaz Səttar qızı Məhərrəmova qeyd edir ki, Ölkəmizin hər bir bölgəsinin özünəməxsus xörəkləri və şirniyyatları olmuş və bu ənənələr daha da inkişaf etdirilərək bölgələr üzrə - Gəncə, Naxçıvan, Şəki, Lənkəran, Qarabağ, Qəbələ və s. mətbəx mədəniyyətinə təsnif edilmişdir.

Məhz qeyd olunanları və kifayət qədər oturuşmuş, elmi cəhətdən əsaslandırılmış olduğunu nəzərə alaraq və etnoqrafların təsnifləndirdiyi kimi, bundan sonra "Lənkəran mətbəxi" haqqında danışacağıq.

Eyni zamanda qeyd etmək lazımdır ki, Lənkəran mətbəxinin formalaşmasında bölgənin coğrafiyası və iqlimi böyük rol oynamışdır. Lənkəran Azərbaycanın cənubunda Talış dağları və Xəzər dənizi arasında yerləşən subtropik bölgədir. Ərazinin dəniz sahili, düzənlik və dağlıq zonalardan ibarət olması ərzaq müxtəlifliyi fonunda zəngin və özünəməxsus mətbəx formalaşdırmışdır.

Qeyd etdiyimiz kimi, Azərbaycan milli mədəniyyətinin tərkib hissəsi olan Lənkəran mətbəxi özünəməxsus zəngin çeşidi ilə məşhurdur. Lənkəranın flora və faunasının, torpaq və iqlim şəraitinin müxtəlifliyi və zənginliyi və s. onun mətbəxinin çoxçeşidliliyinə zəmin yaratmaqla bərabər, həm də müxtəlif məhsullardan hazırlanan yeməklərin keyfiyyətini şərtləndirir.

Başqa bir məqama da diqqət yetirmək lazımdır ki, çoxçeşidli yeməklərin meydana gəlməsində təbii-coğrafi və iqlim şəraiti ilə yanaşı, Lənkəranın qədim zamanlardan bir sıra ölkələrlə ticarət-mədəni, həmçinin əhalinin qonşu xalqlarla etnik-mədəni əlaqələri əhəmiyyətli rol oynamışdır.

Lənkəranın təsərrüfatlarında tarixən əkinçilik, xüsusən çəltikçilik və tərəvəzçilik üstünlük təşkil etmişdir. Qədim dövrlərdən başlayaraq burada yerli əhali arasında əsas qida məhsulu hesab edilən dənli bitkilərdən düyü ilə yanaşı, buğda, arpa, qarğıdalı, lərgə, darı, mərcimək, çovdar, paxlalı bitkilər, müxtəlif tərəvəz və göyərtilər becərilmişdir. Burada eyni zamanda ət, balıq və süd kimi heyvandarlıq məhsullarından da geniş istifadə edilmişdir. Bu xammal və məhsullardan hazırlanan yeməklərdə burada məskunlaşan əhalinin əsrlər boyu formalaşdırdığı adətlər, xalq ənənələri özünü qabarıq şəkildə göstərmişdir və indi də göstərir.

Müasir dövrdə də Lənkəran mətbəxi qədim adət və ənənələrə sadiq qalaraq formalaşmışır. Lənkəran mətbəxində tarixən qoyun, keçi, inək, hinduşka, toyuq və s. ətlərlə yanaşı, balıq, ov heyvanları və quşlarının ətindən də geniş istifadə edilərək yeməklər hazırlanmışdır.
Lənkəranın Xəzər dənizinin sahilində yerləşməsi, dənizdəki zəngin balıq ehtiyatı burada balıq ətindən çoxçeşidli yeməklərin hazırlanmasına səbəb olmuşdur. Balıq yeməklərindən girdəbic balıq, balıq sırdağı, qovurma balıq, şor balıq, balıq ləvəngisi, balıqlı kükü və s. məhz Lənkəran mətbəxinin incilərindəndir.

Mətbəxin təbilğində atılmış önəmli addımlardan biri də YUNESCO-nun qeyri maddi mədəni irs siyahısına salınmış mətbəx nümunələrimizdir. Bu günku gün YUNESCO-nun qeyri maddi mədəni irs siyahısına təqdim etdiyimiz Azərbaycan qədim çay dəstgahında da istifadə edilən Azərbaycan çayı Lənkəran və Astaradakı çay plantasiyalarında yetişdirilir.
Lənkəran çayı dünyanın ən yaxşı 14 çay nümunələrindən biri seçilmişdir. Bu çayın toplanması, istehsalı xüsusi qaydalarla yerinə yetirilir. Lənkəran, Astara çayı artıq milli brendimizdir. Təsadüfi deyil ki, 3700 yaşı olan Azərbaycan samovarının 17-ci əsrə aid müasir tipli gil samovarın Lənkəran muzeyində saxlanması bölgədə çay ənənəsinin qədim tarixindən xəbər verir.
Hörmətli Konfrans iştirakçıları! Bütün bu qeyd olunanların məntiqi nəticəsi kimi, zəngin mətbəxi və ləziz yeməkləri ilə tanınan Lənkəran şəhəri 31 oktyabr 2021-ci il "Dünya Şəhərlər Günü" münasibətilə "qastronomiya" tematikası üzrə YUNESCO-nun Yaradıcı Şəhərlər Şəbəkəsinə daxil edilmişdir.

YUNESCO-nun 2004-cü ildə təsis olunan Yaradıcı Şəhərlər Şəbəkəsi inkişafını yaradıcılıq – musiqi, sənət və sənətkarlıq, dizayn, kino, ədəbiyyat, rəqəmsal incəsənət və qastronomiya üzərində quran şəhərləri bir araya gətirir. Şəbəkə innovasiya və yaradıcılığı yeni şəhər strategiyasının davamlı və daha inklüziv inkişafının əsas faktoru hesab edir.

2021-ci il Dünya Şəhərlər Günü (31 oktyabr) münasibətilə siyahıya 49 şəhər daxil edilib. Hazırda siyahıda 90 ölkənin 295 şəhəri yer alıb.

Qeyd edək ki, Lənkəran Azərbaycanın Yaradıcı Şəhərlər Şəbəkəsinə salınan 3-cü şəhəridir. Bundan öncə siyahıya Şəki (2017, "sənət və sənətkarlıq" tematikası) və Bakı (2019, "dizayn" tematikası) daxil edilib.

Elə buradaca bir məqamı qeyd etmək istəyirəm. Bu çətin, lakin şərəfli işdə Lənkəran Şəhər İH-nin köməyi və dəstəyi ilə Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyası və Lənkəran Regional Mədəniyyət İdarəsi kollektivlərinin, şəxsən Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının, TÜRKSOY-nu təsis "Türk Dünyası Mətbəx Kültürü, Elmi və Sənətləri Birliyinin" Prezidenti, cənab Tahir Əmiraslanovun əvəzsiz xidmətləri olmuşdur. Bu əlamətdar hadisəyə qədər həm Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyası və Mərkəzinin, Lənkəran Regional Mədəniyyət İdarəsinin, həm də Bölgənin peşəkar aşpazları, kulinarları, mətbəx və xidmət işçilərinin birgə səyi nəticəsində Lənkəran mətbəxinin təqdimi, təbliği və tanıdılması sahəsində kifayət qədər məqsədyönlü işlər aparılmış, sərgilər, yarışlar və festivallar keçirilmişdir. Fürsətdən istifadə edib, bu çətin və şərəfli vəzifənin həyata keçirilməsində əməyi, xidməti olan hər kəsə təşəkkür edirəm və xahiş edirəm onların xidmətlərini bir sürəkli alqışla qeyd edək.

Bütün bunlar onu deməyə əsas verir ki, çox yaxın gələcəkdə bütün Azərbaycan kimi, Lənkəran-Astara iqtisadi rayonu xarici və ölkədaxili turistlərin sevimli məkanına çevriləcəkdir ki, bu da regionun iqtisadi inkişafına, əlavə iş yerlərinin açılmasına, region əhalisinin rifah halının yüksəlməsinə səbəb olacaqdır.

Məlumdur ki, xarici turistin ölkəyə münasibəti çox vaxt ölkənin yerli mətbəxi ilə tanışlıqdan başlayır. Bunun üçün Lənkəran iqtisadi rayonu geniş potensiala malikdir. Lənkəran mətbəxi Azərbaycan milli mətbəxinin bir hissəsidir, bu səbəbdən turizmin inkişafını milli mətbəx restoranları və milli xörəklərimiz olmadan təsəvvür etmək olmaz.

Dünyada hər il müxtəlif kulinariya hadisələri baş verir. Bu hadisələr Turizm agentlikləri tərəfindən peşəkarcasına istifadə edilir. Belə ki istər qədim adət- ənələri özlərində yaşadan, istərsə də hər hansı bir dini ayinlərlə bağlı olan festivallar, yarışlar, sərgilər və s. ölkələrə geniş turist axının gəlməsinə və həmin ölkələrdə turizmin inkişafında mühüm tol oynayır.

Qeyd etdiyimiz kimi bu sahənin inkişafı turizm şirkətlərinin, restoranların, qida istehsalçılarının, fermerlərin və s. birgə fəaliyyəti nəticəsində mümkündür. Həmçinin dövlətin, yerli icra hakimiyyəti orqanlarının, medianın və s. dəstəyinə böyük ehtiyac vardır.

Hörmətli Konfrans iştirakçıları! **Dünyanın ən qədim və zəngin mətbəxlərindən biri olan Azərbaycan mətbəxi** — təkcə xörəklər, onların hazırlanma texnologiyasının üsulları deyil, həm də maddi mədəniyyətin əsas hissəsidir. Azərbaycan mətbəxi- mətbəx mədəniyyətini, onun tarixini, fəlsəfəsini, süfrə psixologiyasını, adətləri, fiziologiyanı, gigiyenanı, kimyanı, avadanlığı, etikanı, estetikanı, poeziyanı və mətbəxin sair aspektlərini, eləcə də Azərbaycan xalqının tarixən ətraf mühitlə tam harmoniyada yaşadığı ərazilərdə yaratdığı praktik vərdişləri özündə ahəngdar şəkildə birləşdirir.

Məlumdur ki, insanların qidalanması təkcə onların yaşından, cinsindən, əməyin xarakterindən, iqlim şəraitindən və sağlamlığının vəziyyətindən asılı deyildir. Eyni zamanda, adət- ənənələr, mədəni və inkişaf səviyyəsi, təminolunma dərəcəsi, ərzaq məhsullarının əldə olunmasının mümkünlüyü və s. xüsusi əhəmiyyət kəsb edir. Qidalanma mədəniyyəti insan cəmiyyətinin təkamülü ilə sıx bağlıdır.

Sadə bitki mənşəli qidalardan hazırkı elmi cəhətdən əsaslandırılmış müxtəlif qida rejimlərinə qədər insanlar minilliklərlə yol keçmişdir. Eyni fikirlər Azərbaycan xalqına, onun qidalanma mədəniyyətinin qədimliyinə də aiddir. Tarixi mənbələrin tədqiqi göstərir ki, respublikamızın indiki və keçmiş tarixi ərazilərində yaşayan insanlar öz adət və ənənələrinə, mədəni və inkişaf səviyyəsinə görə digər xalqlardan geridə qalmamış, bir çox hallarda isə onlardan daha mütərəqqi səviyyəyə malik olmuşlar. Azərbaycanda kulinariya mədəniyyətinin tarixi köklərə malik olmasını indi göstərəcəyimiz və mütəxəssislər tərəfindən çoxdan qəbul edilmiş təkcə iki fakt sübut edir. Birincisi, məşhur Qobustan qoruğundakı bezoar keçilərinin rəsmlərinin üzərində göstərilən heyvan ətinin kulinariya təyinatına görə bölgüsüdür. Mütəxəssislərin, məsələn, Tahir Əmiraslanovun fikrincə rəsmdə göstərilən bölgü heyvan cəmdəyinin kulinariya təyinatına görə müasir bölgüsü ilə idientikdir. İkincisi, Şəkidə tapılmış qədimi samovar nüsxəsinin yaşı, yenə mütəxəssilərin fikrinə görə 3500-4000 il təşkil edir. Fikrimizcə əlavə şərhə ehtiyac yoxdur. Tarixi mənbələrdə belə misalların sayı isə kifayət qədərdir.

Hələ orta əsr Azərbaycan alimləri hesab edirdilər ki, bu dünyada ahəngdar və sağlam yaşamaq üçün insanlar təbiətə qayğı ilə yanaşmalıdırlar və havanın, suyun, torpağın təmizliyinə fikir verməlidirlər. Onlar heyvanlar və bitki aləmini qorumağı, təbii ehtiyatlardan ağılla istifadə etməyi, öz ətrafında sağlam mühit şəraiti yaratmağı, yaşayış məntəqələrini və binaları düzgün planlaşdırmağı və onların təmizliyini qorumağı, öz maddi aləminin mükəmməlləşdirilməsi qayğısına qalmağı (bədən tərbiyəsi, idman, səmərəli qida, düzgün əmək və istirahət rejimi), eləcə də mənəvi harmoniyaya qovuşmağı (emosiyaların cilovlanması, autotreninq) və xəstəliklərə qarşı mübarizə aparmağı (tibb və əczaçılıq) bacarmalıdırlar. Hələ 700 idən çox bundan əvvəl Azərbaycan alimi Yusif İbn İsmayıl Xoyi (İbn Kəbir) səmərəli qida nəzəriyyəsini təklif etmişdir (bol meyvə və göyərti, daha az duz və heyvan piyi). Mahmud İbn İlyas (XIII əsr) psixoterapiya, hipnozla müalicə prinsipləri, musiqi ilə, rəng və iyləməklə sağaltma barədə yazırdı. Həsən İbn Rza Şirvani (XVII əsr) 800-dən artıq çoxtərkibli dərman nüsxələri tərtib etmişdir. Hacı Süleyman Qacar İrəvani (XVIII əsr) 600-dən artıq dərman bitkilərinin növlərini təsvir etmişdir. Məhəmməd Yusif Şirvanı (XVIII əsr) isə təsdiq edirdi ki, insanların sağlamlığı və uzunömürlüyü onların yaşadığı evlərin düzgün qurulmasından asılıdır. Bütün bu tövsiyələrin bir çoxu müasir elm, sağlamlıq və qida

mərkəzlərinin nəticə və tövsiyələri ilə həmahəngdir. Orta əsrlərdə bitki mənşəli qidaların xüsusi çəkisinin azaldılması və bəzi qida məhsullarının təmizlənməsi (saflaşdırılması) nəticəsində bir sıra hipo- və avitaminozlar meydana gəlmişdir. Sonralar elmin və mədəniyyətin inkişafı ilə əlaqədər insanlar öz qidalanmalarının təkmilləşdirilməsi yollarını tapsalar da çox vaxt bu və ya digər israfçılığa yol vermişlər. Bütün bunlardan müasir cəmiyyət də sığorta olunmamışdır. Bütün sivilizasiyalarda olduğu kimi Azərbaycan Respublikasında da qida xammallarının və məhsullarının tədarükü, istehsalı, emalı, saxlanması və istifadəsində insanlar minilliklərlə böyük təkamül və inkişaf yolu keçərək hazırkı müasir səviyyəyə gəlib çatmışdır.

Qeyd etmək olar ki, Lənkəran mətbəxinin formalaşdığı tarixi inkişaf yolu, onun formalaşmasına təsir edən tarixi-coğrafi amillərin elmi baxımdan tədqiq edilməsinə və tarixi mənbələrin yenidən araşdırılmasına ehtiyac vardır.

Daha vacib bir məsələ qida məhsullarının və xörəklərin, onların hazırlanması zamanı istifadə edilən xammal və yardımçı materialların təhlükəsizliyi problemidir.

Eyni zamanda, FAO və ÜST-nin 2023-cü ildə Beynəlxalq Qida Məhsullarının Təhlükəsizliyi Gününün keçirilməsi ilə bağlı Vəsaitində qeyd edilən faktlar da xüsusi maraq kəsb edir:

- dünyada hər il hər onuncu insan çirklənmiş su və ya çirklənmiş qidaları qəbul edərək xəstələnir. Bu xəstəliklər bütün ölkələri əhatə edir;
- bakteriya, virus, parazit və ya ağır metallar kimi kimyəvi maddələrlə çirklənmiş qidaların qəbulu 200-dən çox xəstəliyə səbəb olur;
- 5 yaşa qədər uşaqlar əhalinin 9 faizini təşkil etsə də, qida mənşəli xəstəliklərin yükünün 40 faizini təşkil edir;
- qida təhlükəsizliyi standartları hamının həyatını və çoxlarının dolanışıq mənbəyini qoruyur. Onlar, istehlakçıları qorumaq və məhsula inam yaratmaq üçün qida məhsullarının cavab verməli olduğu meyarlar müəyyən edir;
- Codex Alimentarius Komissiyası artıq 60 ildir ki, beynəlxalq qida standartlarını müəyyən edir;
- Codex Alimentarius Komissiyası fevral 2023-cü il tarixinə qədər 236 standart, 84 təlimat, 56 norma və qaydalar toplusu, qida məhsulları üçün çirkləndirici maddələrin 126 maksimum səviyyəsini, qida əlavələrinin maksimum buraxıla bilən həddi, pestisidlərin və baytarlıq dərmanlarının qalıqları üçün maksimum səviyyələri əhatə edən 10.000-dən çox kəmiyyət dəyəri hazırlamışdır;
- mikrob əleyinə preparatlara davamlı mikroorqanizmlər qida zənciri ilə, birbaşa insan-heyvan təması və ya ətraf mühit vasitəsilə ötürülə bilər. Hesablamalara görə, dünyada mikrob əleyhinə preparatlara davamlı mikroorqanizmlər səbəbindən hər il təxminən 5 milyon insan ölür;
- qida təhlükəsizliyi standartlarını tətbiq etməklə qidanın mikrobioloji, kimyəvi və fiziki çirklənməsini azaltmaq və ya minimuma endirmək olar;
- 2016-cı ildən bəri, FAO və ÜST-nin birgə proqramı olan Codexin Məqsədli Fondu (Codex Trast Fund) Codex işində daha effektiv iştirak etmək üçün öz institusional potensiallarını gücləndirmək məqsədilə inkişaf etməkdə olan və ya keçid iqtisadiyyatı olan 50 ölkəni dəstəkləmişdir;
- təhlükəsiz və yüksək qida dəyərli məhsullar uşaqların böyüməsinə və inkişafına kömək edir, onların intellektual və fiziki potensialını, məktəbdə müvəffəqiyyətlərini və böyük yaşda əmək məhsuldarlığını artırır;
- qida təhlükəsizliyinə heyvanların, bitkilərin və qidanın istehsal olunduğu mühitin sağlamlığı təsir göstərir. Qida təhlükəsizliyinə “Vahid Sağlamlıq” yanaşmasının qəbul edilməsi daha effektiv qida təhlükəsizliyi sisteminin yaradılmasına imkan verəcəkdir;

- qida təhlükəsizliyi Dayanıqlı İnkişafın bir sıra Məqsədlərinə çatmağa töhfə verir və həqiqətən də elmlərarası mövzudur.

Azərbaycan qloballaşan dünyanın bir hissəsidir. Müasir dövrdə tədric olunmuş halda və ya fərdi qaydada ölkənin ərzaq təhlükəsizliyini təmin etmək qeyri-mümkündür. Azərbaycan açıq və sərbəst iqtisadi sistemə, qloballaşan istehsal münasibətlərinə malik bir dövlətdir. Dünyada baş verən iqtisadi proseslər təbii ki, Azərbaycandan yan ötmür və öz təsirini göstərir. Ümumdünya ərzaq bazarının konyukturasında baş verən proseslər milli istehsalların strukturunun və bazar konyukturasının formalaşmasında mühüm rol oynayır.

Tarixən zamandan və məkandan, ictmai-siyasi quruluşundan və idarəetmə sistemindən asılı olmayaraq hər bir dövlətin qarşısında duran ən vacib vəzifələrdən biri əhalinin təhlükəsiz ərzaq məhsulları ilə etibarlı təminatı olmuşdur. Bu məsələ müasir dövr üçün də öz aktuallığını itirməmiş, əksinə, daha da ciddiləşmişdir. Yəqinliklə demək olar ki, istənilən dövlətin qarşısında duran çoxsaylı vəzifələr arasında ölkə əhalisinin təhlükəsiz ərzaq məhsulları ilə etibarlı təminatı məsələsi xüsusi yer tutur. Bunu çox yaxşı bilən böyük dövlət xadimi, ümummilli liderimiz Heydər Əliyev Azərbaycana rəhbərlik etdiyi bütün dövrlərdə ölkənin ərzaq təhlükəsizliyi məsələsini daim diqqət mərkəzində saxlamış və bu məsələnin gələcək nəsillər üçün olduqca vacib və aktual olduğunu nəzərə alaraq ərzaq təhlükəsizliyi məsələsini özünün dövlətçilik strategiyasının əsas elementləri sırasına daxil etmişdir.

Azərbaycan Avropa İttifaqına və inkişaf etmiş dünyaya inteqrasiya yolunu seçmişdir. Qeyd etmək lazımdır ki, bu yolda xeyli uğurlar əldə edilmiş və hazırda işlər davam etdirilməkdədir. Respublikanın qanunvericilik və hüquqi-normativ bazasının Avropa İttifaqının qanunvericiliyinə uyğunlaşdırılması, sanitar və fitosanitar tədbirlərin modernləşdirilməsi və s. üçün xeyli işlər görülmüşdür. Azərbaycanda ərzaq keyfiyyəti və qida təhlükəsizliyinin idarəedilməsi sistemlərinin müasirləşdirilməsi də olduqca aktualdır və həmin tədbirlər sırasındadır. Əhalinin sağlam və təhlükəsiz qida məhsulları ilə təmin edilməsi, Azərbaycanın istehlak bazarına zərərli və keyfiyyətsiz ərzaq məhsullarının daxil olmasının qarşısının alınması məqsədilə təhlükəsizliyin idarəedilməsi sistemlərinin və nəzarət mexanizmlərinin beynəlxalq standartlara uyğunlaşdırılması əsas vəzifələrdən biridir.

Azərbaycanda qida təhlükəsizliyi sahəsində mövcud vəziyyət

Azərbaycan Respublikasında qida təhlükəsizliyi sisteminin inkişaf etdirilməsi istiqamətində həyata keçirilən ardıcıl və məqsədyönlü islahatlar mövcud normativ hüquqi aktların və maddi-texniki bazanın təkmilləşdirilməsinə, nəzərəçarpan nailiyyətlər əldə olunmasına geniş imkanlar yaratmışdır. İndiyədək ölkədə ərzaq təminatı ilə əlaqədar Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2001-ci il 2 mart tarixli 640 nömrəli Sərəncamı ilə 2001–2010-cu illəri əhatə edən "Azərbaycan Respublikasının ərzaq təhlükəsizliyi Proqramı", 2008-ci il 25 avqust tarixli 3004 nömrəli Sərəncamı ilə "2008–2015-ci illərdə Azərbaycan Respublikasında əhalinin ərzaq məhsulları ilə etibarlı təminatına dair Dövlət Proqramı", 2016-cı il 6 dekabr tarixli 1138 nömrəli Fərmanı ilə "Azərbaycan Respublikasında kənd təsərrüfatı məhsullarının istehsalına və emalına dair Strateji Yol Xəritəsi" təsdiq edilmiş, həmçinin bu islahatların davamı olaraq məqsədli proqramlar, konsepsiyalar və digər sənədlər qəbul olunmuşdur.

Ölkədə qida təhlükəsizliyinə nəzarət sistemini təkmilləşdirmək, bu sahədə şəffaflığı artırmaq, pərakəndəliyi və təkrarlanmaları aradan qaldırmaq, habelə Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2016-cı il 6 dekabr tarixli 1138 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş "Azərbaycan Respublikasında kənd təsərrüfatı məhsullarının istehsalına və emalına dair Strateji Yol Xəritəsi"ndə nəzərdə tutulmuş müvafiq tədbirlərin həyata keçirilməsini təmin etmək məqsədilə Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2017-ci il 10 fevral tarixli 1235 nömrəli Fərmanı ilə Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi yaradılmışdır. "Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin fəaliyyətinin təmin edilməsi haqqında" Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2017-ci il 13 noyabr tarixli 1681 nömrəli

Fərmanı ilə Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Əsasnaməsi və strukturu təsdiq edilmiş, Agentliyin tabeliyində publik hüquqi şəxs statuslu Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu yaradılmışdır. Qida təhlükəsizliyi sahəsində aparılan islahatların davamı olaraq, Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2018-ci il 1 may tarixli 28 nömrəli Fərmanı ilə Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Əsasnaməsində qida zəncirinin bütün mərhələlərinə nəzarətin mərkəzləşdirilmiş şəkildə aparılmasına imkan yaradan bir sıra dəyişikliklər edilmiş, bu islahatlar çərçivəsində qida təhlükəsizliyi sahəsində mövcud olan normativ hüquqi baza təkmilləşdirilmişdir. Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 2018-ci il 16 may tarixli 220 nömrəli qərarı ilə Nizamnaməsi və strukturu təsdiq edilən Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun əsas fəaliyyət istiqamətləri qida məhsullarının təhlükəsizliyi sahəsində elmi-praktiki araşdırmalar aparılması, risklərin elmi prinsiplərə əsaslanmaqla qiymətləndirilməsi, qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların layihələrinin hazırlanması, qida məhsullarının təhlükəsizlik və minimum keyfiyyət göstəriciləri üzrə laboratoriya analizi, ekspertiza və tədqiqat xidmətləri göstərilməsi, qida təhlükəsizliyi sahəsində əhalinin məlumatlandırılması və maarifləndirilməsi kimi müəyyənləşdirilmişdir. Bundan əlavə, qida təhlükəsizliyinə nəzarət sahəsində aparılan islahatlara uyğun olaraq, müvafiq dövlət orqanlarının mövcud maddi-texniki bazaları və laboratoriyaları Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin balansına verilmişdir.

Eyni zamanda Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 5 may 2022-ci il tarixli, 523-VIQ №-li fərmanı ilə təsdiq olunmuş "Qida təhlükəsizliyi haqqında" Azərbaycan Respublikasının Qanunu Respublika ərazisində insanların, həmçinin heyvanların həyat və sağlamlığının, habelə istehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi üçün qida və yem məhsullarının təhlükəsizliyinin təmin edilməsi ilə bağlı münasibətləri tənzimləyir.

Son illər Respublikada qida təhlükəsizliyi sahəsində görülən məqsədyönlü işlər və alınmış müsbət nəticələr göz önündədir və nəinki mütəxəssislərə, həm də geniş ictimaiyyətə yaxşı məlumdur.

Eyni zamanda, məhsulların təhlükəsizliyinə nəzarət etmək, az miqdarda xarici maddələrin insan sağlamlığına mənfi təsirini öyrənmək gigiyenanın vacib elmi və praktiki problemləri olaraq qalır.

Qida təhlükəsizliyi sahəsində müasir idarəetmə sistemləri haqqında danışmazdan öncə qida təhlükəsizliyi ilə bir çox hallarda qarışdırılan və ya səhv salınan bir neçə digər amillərə aydınlıq gətirmək məqsədəmüvafiqdir. Bunlar ərzaq təhlükəsizliyi və ərzaq keyfiyyəti kriteriyalarıdır. Bir çox hallarda ərzaq təhlükəsizliyi və ərzaq keyfiyyəti anlayışları qida təhlükəsizliyi ilə səhv salınır və ya onları eyniləşdirirlər. Yəni, bu terminlərin eyni məna daşıdığını yəqin edir və sinonim sözlər kimi istifadə etməyə çalışırlar. Lakin bunlar tamamilə müxtəlif və fərqli terminlər olmaqla müxtəlif mahiyyət daşıyıcılarıdır.

Ərzaq təhlükəsizliyi dedikdə istehlakçı üçün ərzağın əlyetərliyi – istehlak bazarında ərzağın fiziki mövcudluğu və istehlakçının öz tələbatını ödəməsi üçün həmin ərzağı almaq, əldə etmək imkanı başa düşülür. Yəni, ərzaq təhlükəsizliyi ərzağın istehlak bazarındakı miqdarı və istehlakçının alıcılıq qabiliyyətinin vəhdəti ilə səciyyələnir.

Ərzaq keyfiyyəti ərzağın istehlakçı üçün dəyərliliyi ilə xarakterizə olunur. Ərzaq keyfiyyəti ərzaq xammalının növü, istehsal texnologiyası, dad, rəng, struktur quruluşu və s. kimi müsbət, habelə xarab olma, torpaqla çirklənmə, rəngin, iyin, dadın dəyişməsi və s. kimi mənfi atributları özündə əks etdirir. Qida təhlükəsizliyi dedikdə hər hansı bir qida məhsulunun insan sağlamlığı üçün zərərli olan bioloji, kimyəvi və fiziki təhlükəli faktorlardan azad olması nəzərdə tutulur. Qida təhlükəsizliyi hər hansı bir qidanın insan, heyvan və ətraf mühit sağlamlığı üçün təhlükə mənbəyi olmaq ehtimalından azad olmasıdır. Qida təhlükəsizliyi – sağlamlıq üçün fəsadlar yarada biləcək təhlükəli faktorların qidanın tərkibində qalmaq,

sonradan yaranmaq və ya sonradan qidanın tərkibinə daxil olmaq ehtimalının istisnası deməkdir.

Təhlükəli qida məhsulunun təhlükəlilik səviyyəsi onun tərkibində qalan təhlükəli faktorlarla ölçülür. Yuxarıda qeyd olunduğu kimi, təhlükəli faktor üç qrupa – bioloji, kimyəvi və fiziki qruplara bölünür. Bioloji təhlükəli faktorlar qrupuna yoluxucu bakteriyalar, toksin ifraz edən orqanizmlər, parazitlər, viruslar və s. mikroorqanizmlər; kimyəvi təhlükəli faktorlar qrupuna təbii şəkildə yaranan toksinlər, qida əlavələri, pestisid qalıqları, baytarlıq preparatlarının qalıqları, ətraf mühit çirkləndiriciləri, kimyəvi çirkləndiricilər, allergenlər və s; fiziki təhlükəli faktorlar qrupuna metal qırıntıları, şüşə qırıntıları, işçilərə məxsus və istehsal prosesləri zamanı ərzaq məhsullarına düşmək ehtimalı olan zinət əşyaları, daş qırıntıları, sümük qırıntıları və s. daxildir.

Hər hansı bir qida məhsulunda təhlükəli faktorların yer alması ehtimalı məhsulun istehlakçıya çatanadək keçdiyi istənilən mərhələdə yarana bilər. Məhsul xammalının istehsalı və saxlanması, xammalın daşınması, emalı və qablaşdırılması, hazır məhsulun saxlanması və daşınması, ticarət və ictimai iaşə obyektlərində məhsulun saxlanması mərhələlərinin istənilən birində onun təhlükəli faktorlarla təmasda olmaq və ya yoluxmaq, bu faktorların məhsulun tərkibinə düşmək ehtimalı istisna deyildir. Ona görə də qida təhlükəsizliyinin etibarlı təmin edilməsi üçün elə idarəetmə sistemi seçilməlidir ki, bu, məhsulun keçdiyi bütün mərhələləri əhatə etmiş olsun. Yəni, qida təhlükəsizliyinin idarəetmə mexanizmi ərzaq məhsulunun istehsalından başlamış istehlakçıya çatdırılana qədər keçdiyi bütün mərhələləri əhatə etməli və vahid sistem halında fəaliyyət göstərməlidir. Göstərilən mərhələlərdən hər hansı birində müvafiq monitorinq sistemi yetərincə həyata keçirilməzsə, ümumi sistemin səmərəliliyini təmin etmək mümkün olmayacaqdır. Təcrübə göstərir ki, təhlükəli qida məhsullarına qarşı mübarizə tədbirlərinin ancaq istehlak bazarlarında həyata keçirilməsi, yəni artıq istehlak bazarına daxil olmuş hazır məhsulun təhlükəsizliyinin təmin edilməsi üçün həyata keçirilən tədbirlər bir o qədər də səmərəli olmamış və qida təhlükəsizliyinin idarəedilməsi mexanizmi kimi özünü doğrultmamışdır. Qida təhlükəsizliyinin etibarlı təminatı kompleks yanaşma tələb edir və istehlak bazarında hazır məhsula nəzarət etməkdənsə, qida məhsulları istehsalı zəncirinin bütün mərhələlərində məhsulun zərərsizliyini şərtləndirən qida təhlükəsizliyinin idarəedilməsi mexanizmlərinin yaradılmasını və tətbiqini zəruri edir.

İndi isə bu sahədə Lənkəran Dövlət Universitetində görülən işlər barədə məlumat verməyi məqsədəuyğun hesab edirəm.

Məlumdur ki, göstərilən problemlərin həlli, eyni zamanda bu sahədə çalışan və gələcəkdə çalışmalı olan mütəxəssislərin peşə hazırlığının keyfiyyətindən asılıdır. Bildiyimiz kimi regionda ərzaq və qida təhlükəsizliyinin təmin olunması üçün yüksəkixtisaslı kadrların hazırlanması vəzifəsi Lənkəran Dövlət Universitetinin üzərinə düşür. Mübaliğəsiz demək olar ki, Lənkəran Dövlət Universiteti bu vəzifənin öhdəsindən layiqincə gəlir. Məhz son illərdə bir çox Beynəlxalq Konfransların bizim Universitetdə keçirilməsi bunun əyani sübutudur.

Eyni zamanda, Universitetdə 2015-ci ildən sonra kadr hazırlığı aparılan baytarlıq, qida mühəndisliyi, turizm və otelçilik, aqrokimya və torpaqşünaslıq, aqronomluq, meşəçilik, ekologiya və s. ixtisaslar üzrə mütəxəssis hazırlığının keyfiyyətini yüksəltmək, maddi-texniki və tədris bazasını gücləndirmək məqsədilə müasir avadanlıqlarla təchiz edilmiş “Baytarlıq”, “Qida məhsulları texnologiyası” və “Qida təhlükəsizliyi və ekologiyası” laboratoriyaları yaradılaraq müəllim və tələbələrin ixtiyarına verilmişdir. Həmin laboratoriyalar İngiltərədən, Rusiyadan, Çin və s. ölkələrdən alınmış müasir xromatoqraf, homogenizator, sentrifuqa, pH-metr, ionometr, spektrofotometr, kolorimetr, refraktometr, elektron mikroskoplar, soyuducu, dondurucu, quruducu, sorucu şkaflar və s. kimi avadanlıq və cihazlarla təmin edilmişdir.

Həmin avadanlıq və cihazların əksəriyyəti kompyüter və internet şəbəkəsinə qoşulmaqla işləyir ki, bu da alınan nəticələrin dəqiq və düzgünlüyünü təmin edir.

Göstərilən laboratoriyalarda qida məhsullarının kimyəvi tərkibi ilə yanaşı, bitki və heyvan mənşəli toxuma və hüceyrələrin quruluşu, onlarda ətraf mühitin təsiri ilə baş verən dəyişikliklər, xammal və qida məhsullarının tərkibindəki qida əlavələrinin və zərərli birləşmələrin, maddə və elementlərin miqdarı və s. tədqiq edilir. Eyni zamanda "Botanika" və "Heyvan anatomiyası" kabinetləri, müasir tipli kimya, fizika və biologiya laboratoriyaları təşkil edilərək müəllim və tələbələrin istifadəsinə verilmişdir.

Maraqlı cəhətlərdən biri də ərzaq xammalları və qida məhsullarının, suyun, torpağın və s. tərkibində metalların (o cümlədən ağır metalların) miqdarının təyinidir. Rusiya Federasiyasının "Texnoanalit" Elm- istehsalat mərkəzinin (Tomsk şəhəri) istehsalı olan voltampermetrik "TA- Ekolab" analizatoru bu tədqiqatlar üçün etibarlı vasitədir. Azərbaycan Respublikasında ilk dəfə olaraq həmin qurğu Universitetin "Qida təhlükəsizliyi və ekologiyası" laboratoriyasında doktorant, müəllim və tələbələrin istifadəsinə verilmişdir. Həmin laboratoriyada 1 nəfər doktorant tədqiqatlarını tamamlayaraq dissertasiya işini müdafiə etmiş və AAK-nın ekspertizasından müvəffəqiyyətlə keçmişdir, 1 nəfərin dissertasiya işi yaxın zamanlarda ilkin müzakirəyə təqdim olunacaqdır. Hazırda 2 nəfər elmlər doktoru (o cümlədən 1 nəfər ADİU ilə əməkdaşlıq proqramı çərçivəsində), 2 nəfər isə fəlsəfə doktoru proqramları üzrə tədqiqat işləri yerinə yetirirlər ki, bu da gələcəkdə Universitetin kadr potensialının gücləndirilməsinə kömək edəcəkdir.

2021-2022-ci tədris ilindən başlayaraq Universitetdə ilk dəfə olaraq magistr proqramı üzrə "Qida təhlükəsizliyi" ixtisaslaşması, bakalavr proqramı üzrə isə "Şərabçılıq" ixtisası üzrə kadr hazırlığına başlanmış və bu iş müvəffəqiyyətlə davam etdirilir.

İcazə verin, Sizi əmin edim ki, Lənkəran Dövlət Universiteti kollektivinin bölgə mətbəxinin tədqiqi, təbliği və qida təhlükəsizliyi sahəsindəki uğurları bundan sonra da davamlı olacaq və ölkə Prezidenti cənab İlham Əliyevin Respublikanın təhsil müəssisələri kollektivləri qarşısında qoyduğu vəzifələrin yerinə yetirilməsinə öz layiqli töhvəsini verəcəkdir.

Diqqətinizə görə təşəkkür edirəm!

AZƏRBAYCAN MƏTBƏXİ DÜNYA TÜRK MƏTBƏXİNİN TƏCƏSSÜMÜ KİMİ

t.ü.f.d. Tahir İdris oğlu Əmiraslanov
Türk Dünyası Mətbəx Kültürü, Elmi və Sənətləri Birliyinin (TDMKESB) və
Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının (AMKA) Prezidenti

Türk mətbəx mədəniyyəti Dünya xalqlarının mətbəx mədəniyyətlərinə çox güclü təsir göstərmişdir. Məsələn, Çin mətbəxi uyğur və digər Türk mətbəxlərinin təsiri altında olmuşdur [1;2;3]. Araşdırmalar sübut edir ki, Slovak [4], Rumın [5;6], Ərəb [7;8;9;10], Fars [11], Rus [12;13;14;15;16;17], Norveç [18], Hind [19], Erməni [20;21], Gürcü [22], Fransız [23] və s. xalqların mətbəx mədəniyyəti Türk mətbəxlərinin çox güclü təsiri altında formalaşmışdır.

Bu həqiqətdir ki, Türk mətbəxi Dünya mətbəx mədəniyyətinin tacı, Azərbaycan mətbəxi isə bu tacdakı ən qiymətli ləl kimidir. Azərbaycan mətbəxi ən qədim yemək növlərini qoruyub saxlamaqla yanaşı, həm də bu gün də yaşatmaqdadır [24;25].

Bu gün Türk mətbəxləri icərisində elmi əsaslarla ən çox tədqiq edilib öyrənilən də məhz Azərbaycan və Türkiyə mətbəxləridir [24;25;26].

Müstəqillik əldə etdikdən sonra Türk mətbəxləri arasında daha mükəmməl və kompleks tədqiqatlara cəlb edilən məhz Azərbaycan mətbəxi olmuşdur [24;26].

Təsadüfi deyildir ki, TÜRKSOY-un nəzdində yeni yaradılan "Türk Dünyası Mətbəx Kültürü, Elmi və Sənəti Birliyi"nə ilk Prezident məhz azərbaycanlı mütəxəssis alim - Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının rəhbəri seçilmişdir [27].

Azərbaycan keçmiş SSRİ, Türk və İslam dünyasında milli mətbəxin araşdırılmasına təşəbbüs göstərən, milli mətbəxin inkişafı üçün dövlət və içtimai təşkilatlar yaradan ilk dövlətdir. [28]. 1992-ci ildə Dünya Kulinariya təşkilatları Birliyinə üzv olan Azərbaycan 1995-ci ildə Türkiyədə ilk kulinariya dərnəyini qurmuş, daha sonra isə digər Türk dövlətlərinə də bu sahədə əməli yardım etmişdir.

Azərbaycan mətbəxində əldə edilmiş elmi nailiyyətlər, metod və metodikalar həm türk, həm də digər xalqların mətbəxləri üçün də nümunə rolunu oynayır.

Heç təsadüfi deyil ki, TÜRKSOY-un nəzdindəki TDMKESB-nin elmi bazası məhz bu məqalə müəllifinin yaratdığı 3 əsas istiqamətə, metodikaya əsaslanır:

1. Yeni informatik qida nəzəriyyəsinə [29; 30]
2. Kulinarologiyaya (texnologiya, nutrisiologiya və qastrosofiya) [31;26]
3. Mətbəxin kompleks tədqiqatına, metodikasına [27;32]. Bu metodikaya əsasən hər bir mətbəx və mətbəx nümunəsi müxtəlif elmlər tərəfindən eyni zamanda birlikdə tədqiq edilir. Texnologiya, fiziki kimya, fiziologiya, mikrobiologiya, tarix, tibb, linqvistika, teologiya, fəlsəfə, folklor, etnografiya, arxeologiya və s. elmlər tərəfindən tədqiqat obyektinə çevrilir [32]. Məhz belə yanaşma milli mətbəx mədəniyyətini və onun elementlərini dərindən dərk etməyə, tətbiqinə, təbliğinə və inkişafına şərait yaradır. Ümumiyyətlə, hər bir mətbəxin yaranmasına təsir edən və tədqiqatlara planlı şəkildə mütləq cəlb edilməli olan bir sıra istiqamətlər vardır. Onlar əsasən aşağıdakılardır:

1. Coğrafi şərait, iqlim. Bu, mətbəx yaranan ərazinin flora və faunasını, yəni öyrənilən mətbəxin ərzaq bazasını müəyyənləşdirir [24].
2. Ocaqlar. Müxtəlif qapalı (evin, müəssisənin içərisindəki) və açıq ocaqlar mətbəxdə özünəməxsus istiqamətlər formalaşdırır. Təndir, manqal, külfə, buxarı, kürə və s. ocaqlar müxtəlif istiqamətlər yaradır və mətbəxi zənginləşdirir.
3. Dinlər. Müxtəlif dinlər və onların tələbləri mətbəxdə fərqli istiqamətlər yaradır və öz izlərini buraxır [24].
4. Ticarət və hərbi yollar. Bu yollar müxtəlif ölkələrdən mətbəxlə bağlı ərzaq, texnologiya, avadanlıq və qab-qacaq mübadiləsinə səbəb olar [24].
5. Diplomatiya. Bu istıqamət müxtəlif xalqların nümayəndələrini bir süfrədə oturtmaqla mətbəx mübadiləsinə təkan verir.

6. Qablar və məişət əşyaları. Dəri, metal, taxta, keramik, şüşə, farfor və s. mətbəxdə yeni dadların yaranmasına, əvvəlki dad və qoxuların intensivliyinin dəyişməsinə səbəb olur. Məsələn, metalda, eymədə, dəridə və s. saxlanan pendir, şor, yağ, qovurma, gil, keramik və ya şüşə qablarda saxlananlardan çox fərqlənir. Hətta dəri, daş, metal, keramik qablarda hazırlanan eyni yeməklərin də dadları tam fərqli olur [24].
7. Təsərrüfat fəaliyyəti. Ovçuluq, balıqçılıq, arıçılıq, əkinçilik, heyvandarlıq (oturaq və ya hərəkətdə olan) mətbəxə öz təsirini göstərir [24].
8. Xalqın, millətin dövlətçilik ənənələri müxtəlif mətbəx istiqamətlərinin inkişafına səbəb olur. Dövləti olmayan millətlər, məsələn, ermənilər saray və ordu mətbəxi ənənələrinə malik ola bilmirlər.

Hər bir milli mətbəxin tədqiqatı 5 əsas istiqamət üzərində qurulmalıdır [33;34].

1. Saray mətbəxi. Yalnız dövlətçiliyi olan xalqlarda saray və saray mətbəxləri olur.
   Bu istiqamətdə sultan, şah, xan saraylarındakı aşpazların yazdıqları mətbəx kitabları, risalələri, saray mətbəx dəftərləri çox qiymətli mənbələrdir. [34].
2. Ordu mətbəxi. Dövlətçilik olan yerdə mütləq ordu mətbəxləri mövcud olur. Hərəkətdə olan orduların mətbəxlərində bir çox elementlər köç mətbəxlərindən götürülmüşdür.
3. Mənəvi mətbəx. Bura kilsə, dərviş ordenlərinin, sufi mətbəxləri və s. aiddir. [29;35;36;37;38;39;40;41;42;43;44;45;46;47;48]
4. Satış mətbəxi. Bura karvansaray, duxan, küçə, bazar, aşxana, çayxana, restoran və s. mətbəxlər daxildir.
5. Rəiyyət - ev mətbəxi. Araşdırmalardan məlum olur ki, tarixən rəiyyət, ev mətbəxi yazılı ədəbiyyatda öz əksini tapmamışdır. Ev mətbəxi daha çox XIX əsrdən başlayaraq bəzi evdarlıq kitablarında əksinin tapdı, sosial şəbəkələr dövründə isə daha artıq görünməyə başladı. Ev mətbəxlərinin toplanması üçün kulinariya ekspedisiyaları daha səmərəlidir [24;26].

Milli mətbəx nümunələrinin toplanması, tərkiblərinin, bişirilmə zamanının və s. araşdırılması üçün istifadə etdiyimiz mənbələr: [26]

1. Kulinariya ekspidisiyaları, respondent ailələrdən, şəxslərədən toplanan məlumatlar. Qarabağ mətbəxi toplanarkən Qarabağdan, İrəvan mətbəxi toplanarkən İrəvandan qaçqın və məcburi köçkün salınmış əhalidən mətbəx nümunələrinin toplanmasında bu daha çox özünü göstərər [35;36].
2. Linqvistik ədəbiyyat. İzahlı lüğətlər, tərcümə lüğətləri və s. bu məsələdə maraqlı faktlar verir.[49;50;51;52;53;54;55;56;57;58;59;60]
3. Folklor ədəbiyyatı. Məsələn, “Kitabi-Dədə Qorqud”, “Manas”, “Köroğlu” və s. dastanlar, şifahi xalq ədəbiyyatının digər nümunələri - nağıllar, atalar sözləri, mahnılar maraqlı mənbə rolunu oynayır. [61;62;63;64]
4. Yazılı ədəbiyyat nümunələri. Şair və yazıçıların əsərlərində adları çəkilən yemək, içki, qab-qacaq adları, süfrə adətləri çox gözəl mənbə rolunu oynayır.
5. Təsviri sənət əsərləri. Bura miniatür, rəsm əsərləri, heykəllər, qablar üzərindəki yazılar, filmlər, xalçalar, tikmələr və s. daxildir.
6. Yazılı elmi, dini, fəlsəfi əsərlər
7. Təməl dini kitablar
8. Saray aşpazlarının kitabları [34]
9. Tibbi kitablar
10. Tarixi (etnologiya, etnoqrafiya, arxeologiya və antropologiya) əsərlər
11. Saray mətbəx dəftərləri
12. Səyyah, tacir və diplomatların əsərləri
13. Hərbi aşpazların risalələri, ordu ərzaq təminatı sənədləri
14. Saray salnaməçilərinin əsərləri
15. Ərzaq qanunları, gömrük, vergi sənədləri

16. Sufi, dərviş, rahiblərin əsərləri
17. Peşəkar texnoloq, aşpazların əsərləri
18. Evdar qadınlar üçün yazılan və evdar qadınların özlərinin yazdıqları kitablar
19. Sosial şəbəkələr və s.

Əlbəttə ki, bütün bunlar müqayisəli təhlilə cəlb edildikdə daha yüksək nəticələrə nail olunur. Müqayisəli təhlil aparılarkən aşağıdakı istiqamətlər əsas götürülməlidir:

- Oxşar milli yeməklər arasındakı müqayisə. Məsələn, Azərbaycanın əksər rayonlarında "yarpaq xəngəl" hazırlanır. Lakin Qazaxda xəngəlin üzərinə qızardılmış beçə, Tovuzda qızardılmış qiymə, Gədəbəydə isə soyutma kartof əlavə edilir.
- Türk xarqlarının mətbəxləri ilə müqayisəli təhlil. Məsələn, yarpaq xəngəl tatar, başqırd, qazaxlarda "beşbarmaq", qarakalpaklarda isə "kayış" adlanır və fərqli qaralarla verilir.
- Türklərlə əlaqədə olmuş xalqların mətbəxləri ilə müqayisə. Məsələn, "xəngəl" İtaliyada "lazanya" kimi, mantı isə "ravioli" kimi verilir. Və yaxud Azərbaycan qatlaması rus mətbəxində "kotlomı" [17], fransız mətbəxində isə "de gato", "gateano" formasını alıb və s.
- Elmlərarası təhlil. Məsələn, texnologiya elmi xəngəlin hansı mühitdə və necə hazırlanmasını, tibb və fiziologiya elmi onun bədənə xeyir və zərərini, nə vaxt və nə ilə yeyilməli olduğunu, kimya elmi kimyəvi tərkibini, linqvistika yeməyin adının əmələ gəlməsini, tarix elmi yeməyin tarixini və s. ortaya qoyur. Belə yanaşma xörəyin və variasiyalarının pasportunu yaratmağa, onu identifikasiya etməyə, kataloqlaşdırmağa imkan yaradır.
- Dini istiqamətlərarası müqayisə. Burada hər hansı ərzağa və xörəyə müxtəlif dinlərin münasibətləri nəzərdə tutulur. Məsələn, İslam dinində olan türklər donuz əti yeməsələr də, buddist və xristian türkləri bu əti yeyirlər. Hətta eyni din içində olan müxtəlif təriqətlərin belə dovşan ətinə münasibətləri fərqlidir.

Artıq 40 ilə yaxın bir müddətdə tərəfimizdən aparılan kompleks tədqiqatlar həm nəzəri, həm də praktik şəkildə sübut etmişdir ki, bu məqalədə açılan istiqamət və yanaşmalar əsasında yüksək nəticə əldə etmək mümkündür.

Ədəbiyyat

1. "Chinese Muslim Food Culture", Bai Lichen, edited by The China Cuisine 2008, 326 pages
2. Н.В. Захарова, «Искусство Китайской Кулинарии», Москва, «Московский Университет»,1992 г ., 48 стр.
3. Е. В. Барановская, «Китайская кухня», Харьков, СП «Каравелла», 1996 г., 224 стр.
4. Лиляна Бисенич «Блюда Югославской кухни», Загреб, «Знание», 1986 г., 312 стр.
5. Санда Марин, «Кулинарное искусство и румынская кухня», Бухарест, «Издательство на иностранных языках», 1957 г., 436 стр.
6. Негря Ион, Бушкэ Флоря, «Румынская кухня», Бухарест, «Техническое издательство», 1985 г ., 238 стр.
7. В.Е. Егошкин «Кухня народов Арабского Магриба», Москва, ВО «Агропромиздат», 1989 г., 383 стр.
8. И. А. Авах , «Магрибская кухня», Харьков, СП «Каравелла», 1996 г., 224 стр.
9. Raghad Al Safi, "The Iraqi Table", Dubai UAE, "Motivate Publishing", 2016, 288 pages
10. Andree Maalouf, Karım Haidar "Lebanese Cuisine Past and Present", Beyrut, "Sagi", 1992, 176 pages
11. Sabrina Ghayour "An instant classic" Observer Food monthly, Persiana, London, "Mitchell Beazley", 2014, 240 pages

12. Н.И. Ковалев, «Энциклопедия гурмана», СПБ «Фламинго», 1996 г., I том - 480 стр., II том - 480 стр.
13. Н.И. Ковалев, «Русская кулинария», Москва, «Экономика», 1982 г., 224 стр.
14. В.М. Ковалев, Н.П. Могильный, «Русская кухня. Традиции и обычаи», Москва, «Светлая Россия», 1990г.
15. Е.М. Величко, Н.И. Ковалев, В.В. Усов, «Русская народная кухня», Москва, «Колос», 1992 г., 303 стр.
16. Н.И. Ковалев «Рассказы о русской кухне», Москва, «Экономика», 1984 г, 288 стр.
17. «Домострой. Юности честное зеркало», СПБ «Азбука-классика», 2008 г., 208 стр.
18. Bengt Wilson "Norway on a plate", Oslo, Norway, 1994
19. С.К. Райт «Секреты индийской кухни», Москва, «Мир», 1990 г., 128 стр
20. Т.А. Хатранова, «Армянская кухня», Ростов на Дону, «Феникс», 2001г., 320 стр.
21. Irina Petrosian, David Underwood, "Armenian Food. Fact, Fiction and Folklore", Blomington, Indiana, "Yerkur Publishing", 2006, 243 pages
22. Г. А. Дубовис, «Армянская кухня», Москва, АСТ «Фольклор», 2003 г., 243 стр.
23. Ревель Жан-Франсуа «Кухня и Культура», Екатеринбург, «У-фактория» 2004 г., 336 стр.
24. Т.И. Амирасланов, «Азербайджанская кухня», Материалы IV Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в мире, история еды и традиции питания народов мира», Москва, МГУ, 15-17 ноября 2019 г., стр. 28-44
25. Hacı Qadir Qədirzadə, "Milli mətbəx və qonaqpərvərlik", Naxçıvan, "Əcəmi NPB", 2012 il, 112 səh.
26. T.İ.Əmiraslanov, "Azərbaycanda kulinariyanın və kütləvi qidalanmasının müasir vəziyyəti, inkişafı yolları" eyni adlı mövzuda birgə elmi-praktir konfransının materialları, Bakı, 2000 il, səh.7-13
27. Резолюция I Международного Этно-фестиваля «Supara» традиционной кухни Тюркских народов, Бишкек, Кыргызская Республика, 4-6 июня 2023 г.
28. Azərbaycan Respublikasının 23 aprel 1991 tarixli 99 saylı sərəncamı
29. T.İ.Əmiraslanov, "Yeni qida nəzəriyyəsi.Qıda universal informasiya daşıyıcısıdır", «Qastrosofiya», Bakı, 2021 il, səh. 32-49
30. M.Ə.Məhərrəmov, "Qida məhsullarının texnologiyasının nəzəri əsasları", Bakı, "İqtisad Universiteti", 2015 il, 384 səh
31. T.İ.Əmiraslanov, "Qastrosofiya", Bakı, "Nurlar", 2021 il, 256 səh (5-9 səh)
32. T.İ. Əmiraslanov, "Azərbaycan Milli Kulinariya mədəniyyətinin kompleks tədqiqatı" tarix elmlər namizədi, alimlik dərəcəsi almaq üçün təqdim olunmuş dissertasiyanın avtoreferatı (rus dilində), Bakı, "Nefta-Press", 2005 il, 35 səh.
33. T.İ. Əmiraslanov və başqaları, "Azərbaycan mətbəx. Qacarlar dövrünün bərpa edilmiş yemək̂ləri", Bakı, "Elm və təhsil", 2018 il, 392 səh
34. Nadir Mirzə Qacar, "Karnamə", Bakı, "Elm və təhsil", 2013 il, 209 səh
35. T.İ. Əmiraslanov, O.Əliyev, A. Əsgərova, "İrəvan xanlığı bölgə mətbəxi", Bakı, Teas Press, 2020 il, 480 səh.
36. T.İ. Əmiraslanov, A.T. Əmiraslanova, "Qarabax mətbəxi", Bakı, "Nurlar", 2012 il, 216 səh.
37. T.İ. Əmiraslanov, "Ana südü haqqında traktat", Bakı, "Qastrosofiya", 2021 il, səh.57-72
38. T.İ. Əmiraslanov, "Quran və müasir informatik qida nəzəriyyəsi" Bakı, "Qastrosofiya", 2021 il, səh. 49-57

39. Л.П. Ляховская «Энциклопедия православной обрядовой кухни»
40. «Avesta», Bakı, “Azərnəşr”, 1995 il, 103 səh
41. Эмиль Керимов, Парвин Акинчи, «Огнепоклонство в контексте зороастризма и индуизма»
42. «Трансцендентная поваренная книга», Москва – Нью Дели, 1990 г., 108 стр.
43. «Кухня Кришны», Вильнюс, «Издательство стандартов», 1990 г., 64 стр.
44. Əhməd Cabir « Quranı kərimdə qida məhsulları və İslamda qidalanma”, Bakı, “İqtisad Universiteti”, 2013 il, 380 səh
45. Камила бинт Расул, “Аль-Маида. Мусульманская кухня”, Москва, изд-во «Диля», 272 стр.
46. Лилия Зауали, «Исламская кухня», Москва, «Новое литературное обозрение», 2008 г., 224 стр.
47. И.А. Арсланова, «Мусульманская кухня. Традиции и праздники в Исламе», Уфа, 2010 г., 236 стр.
48. Н.И. Ковалев, «Пасхальный стол», СПБ «Старые годы», 1997 г., стр. 31
49. Mahmud Kaşğari, “Divanü Lüğət-it-Türk” tərcüməsi, çevirəni Bəsim Atalay, Ankara, “Türk Tarix Kurumu Basimevi”, 1992, I cild - 530 səh, II cild- 366 səh, III cild-452 səh, IV cild - 887 səh
50. Mehmet Fatih Yılmaz “Anlambilimsel bağlamıyla Divanü Lüğət-it-Türk’te mutfak kültürü”, Samsun, Ondokuz Mayıs Universiteti, Sosial bilimler İnstitutu, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, 2006 , 178 səh.
51. Cavad Heyət, “İki dilin müqayisəsi”, Bakı, “Elm” nəşriyyatı, 1991 il, 99 səh.
52. Charles Sinclair “International Dictionary of food and cooking”, Malta, Peter Colling Publishing, 1998, 594 pages
53. Nevin Halici “Açıkamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü”, İstanbul, Oglak Yayınları , 2013, 378 səh.
54. “1939’dan Günümüze Yazılı Yemek Kültürü Terimleri Sözlüğü”, İstanbul, MSA Yayınları, Ofset Yapımevi Yayınları, 2013, 624 səh.
55. İsmayıl Məmmədov, “Azərbaycan dilinin etnografik leksikası”, Bakı, “Elm və Təhsil”, 2009 il, 272 səh.
56. “Rusca – Azərbaycanca konservləşdirmə texnologiyası terminləri lüğəti”, Kirovabad, Azərbaycan Texnologiya İnstitutu, 1986 il, I hissə - 67 səh., II hissə -70 səh.
57. Ana Maria Gal, Georgeta Felicia Teodorescu, “Dictionar Gastronomic Roman – Francez - German - Englez”, EDITURA PETCOM, SIBIU, 1996, 271 pag
58. В.В. Похлёбкин, «Кулинарный словарь», Москва, «Центр полиграф», 1996 г., 503 стр.
59. Svetlana Məmmədova “Azərbaycan dilinin kulinariya terminləri sözlüyü”
60. M.Ə. Məhərrəmov, T.İ. Əmiraslanov və başqaları, “Azərbaycanca – Türkcə - Rusca – İngiliscə qida və iaşə terminləri lüğəti”, Bakı, “Nurlar”, 2020 il, 208 səh.
61. “Kitabı Dədə Qorqud”, Bakı, “Yazıçı”, 1988 il, 265 səh.
62. “Manas” Adamzat tarıxının murası, Bişkek, “Turar”, 2015, 158 səh.
63. T.İ. Əmiraslanov, S. Sadigova, “Mətbəx gələn atalar sözləri, idiomlar”, Bakı, 2016 il, 48 səh.
64. Abbas Əmbala, “Azərbaycan milli mətbəxi bayatılarda”, Bakı, “Nurlar”, 2014 il, 32 səh.

CƏNUB MƏTBƏXİ VƏ MİLLİ MƏTBƏX FESTİVALI - BÖLGƏ MƏDƏNİYYƏTİNİN TƏRKİB HİSSƏSİDİR

i.ü.f.d. Bəxtiyar Vaqif oğlu Qılıncov
Lənkəran- Astara Regional Mədəniyyət İdarəsinin rəisi

Azərbaycan mətbəxi qədim tarixi köklərə və zəngin süfrə ənənələrinə malikdir. Mətbəximiz ölkəmizin maddi mədəniyyətinin əsas tərkib hissələrindən biridir. Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti özündə tarixiliyi, süfrə adətləri, etikası və digər xarakterik xüsusiyyətləri ilə yanaşı, Azərbaycan xalqının həyat tərzi ilə bağlı əsas məqamları özündə ahəngdar şəkildə birləşdirir. Azərbaycan mətbəxi xalqımızın tarixən yaşadığı indiki Azərbaycan Respublikasının ərazisində, qədim İrəvan xanlığı, Zəngəzur və Göyçə mahallarının torpaqlarında, Gürcüstanın azərbaycanlıların qədimdən bəri yaşadıqları bölgələrində, Dağıstanda, o cümlədən Dərbənd şəhəri və ətrafında yaradılmışdır.

Mətbəxin yaradılması və inkişafına təsir göstərən ən mühüm amil heç şübhəsiz əlverişli təbii mühitdir. Müxtəlif iqlim qurşaqlarına sahib zəngin Azərbaycan təbiəti öz növbəsində bu regionun flora və faunasının növ müxtəlifliyini və zənginliyini şərtləndirmişdir. Bütün bunlar, çoxçeşidli və ləziz mətbəxin yaradılması üçün mühüm əhəmiyyətli mənbədir. **Azərbaycan yeməkləri yüksək dad-tam keyfiyyətləri ilə dünyada məşhurdur.**

Türkiyəli tarixçi, professor **Faruk Sümer** tarixi mənbələrdə milli yeməklərimizlə bağlı bir sıra maraqlı faktları aşkarlamış, həmçinin bu gün də milli mətbəximizdə xüsusi yeri olan bir çox xörəklərimizin adlarını müəyyən etmişdir. Türk dünyasının bir hissəsi olaraq, xalqımız digər türkdilli xalqlarla ortaq tarixi və mədəni köklərə malikdir. Türk xalqları öz zəngin mətbəx mədəniyyətlərini tarixi-mədəni miras kimi böyük məsuliyyətlə qoruyur, qiymətləndirir və gələcək nəsillər üçün yaşadırlar. Bu baxımdan, Azərbaycan mətbəxi dünyada öz zənginliyi, faydalılığı, yayılma və dəyərləndirilmə arealının genişliyi ilə seçilir. Vətənimizin mətbəxi türk və İslam dəyərlərinə uyğun olaraq, əsas komponentlər olan heyvan mənşəli qidalar, bitki məhsulları və meyvələrdən ibarətdir. Azərbaycan mətbəxinin əsası sayılan bu nemətlərdən hazırlanan müxtəlif xörəklər və ərzaq məmulatları öz ləziz dadı və qida dəyəri ilə məşhurdur.

Bayram və mətbəx anlayışları bir-biri ilə üzvi şəkildə bağlıdır. Özündə yetkin və bənzərsiz mətbəx mədəniyyətini yaşadan Novruz bayramı Azərbaycan xalqının qədimliyinin və məişət mədəniyyətinin, həmçinin özünəməxsus zəngin mətbəxinin ifadəsi kimi qavranılır və onu dolğun çalarlarla əks etdirir. Milli bayramlarda mətbəximizin əlvan və özündə simvolik mənalar daşıyan şirniyyatları və yeməkləri xüsusi zövqlə hazırlanaraq, təqdim olunur.

Bayram və mərasimlər milli-mənəvi dəyərlər sisteminin ayrılmaz parçası, ənənənin tərkib hissəsidir. Eyni zamanda, mərasim ənənənin ən mütəşəkkil, mükəmməl, daha geniş təsir dairəsinə malik olan formasıdır. Bayram və mərasimlər cəmiyyət üzvlərini ümumi mənafe baxımından birləşdirir, onlarda azadlıq və kollektivçilik hissləri oyadır, həmrəylik duyğusu aşılayır. Bu sosial prosesdə insanlar öz maddi varlıqlarını, birlik və ümumilik hisslərini daha çox aydın dərk edirlər.

Deməli, öz məzmun və mahiyyəti etibarilə ən böyük kulturoloji dəyərlərdən sayılan bayram mərasimləri azərbaycan cəmiyyətinin də silsilə problemlərinin, xalq psixologiyasının mühüm göstəricisidir. Adətlər isə eyni zamanda xalqın dünyagörüşünü, müxtəlif məsələlərə münasibətini, əxlaqi keyfiyyətlərini başa düşmək üçün də ən yaxşı vasitə rolu oynayır. Bayram mərasimlərinin müəyyən spesifik fərqlilikləri olsa da, bütövlükdə bu mərasim ayinlərinin mahiyyəti eynidir. Azərbaycanın bölgələrdə yaşayan istər müsəlman əhali, istərsə də digər etnosların nümayəndələri öz tarixi keçmişlərinə, ortaq mənəvi dəyərlərinə sadiq

qalaraq qədim inanclar sisteminin ən arxaik elementlərini öz məişətlərində qoruyub saxlaya bilmişlər.

Son illərdə dövlətimiz tərəfindən milli mətbəx nümunələrimizin qorunması və ölkəmizin qastronomiya destinasiyası kimi təqdimatı istiqamətində çoxşaxəli işlər həyata keçirilmişdir. **Belə ki, milli mətbəximizə aid bir sıra qədim yemək və qida məmulatlarının, o cümlədən dolma və lavaşın mənfur düşmənimiz ermənilər tərəfindən mənimsənilməsinin qarşısı alınmış, həmçinin bununla bağlı erməni tərəfinin və diasporasının beynəlxalq ictimaiyyət arasında apardığı fəal təbliğat kampaniyaları ölkəmizin tutarlı dəlilləri və müvafiq tədbirləri ilə dəf edilmişdir. Bu kontekstdə görülən ən diqqətəlayiq tədbirlər UNESCO ilə əməkdaşlığın inkişafında, mədəni irsimizin qorunması və dünya miqyasında təbliğində müstəsna rolu Azərbaycan Respublikasının Birinci vitse-prezidenti, Heydər Əliyev Fondunun və Azərbaycan Mədəniyyət Fondunun prezidenti, ISESCO-nun xoşməramlı səfiri Mehriban xanım Əliyevanın dəstəyi və təşəbbüsü ilə Azərbaycan tərəfinin təqdim etdiyi "Mədəni kimliyin göstəricisi dolmanın bişirilməsi və paylaşılması ənənəsi" adlı nominasiya və lavaşbişirmə və paylaşma ənənəsi UNESCO-nun qeyri-maddi mədəni irs üzrə Reprezentativ siyahısına daxil edilməsidir. Hər il oktyabrın 20-si Beynəlxalq Kulinariya Günü kimi keçirilməsi haqda qərar qəbul edib. Beynəlxalq Kulinariya Günü Azərbaycanda isə 2007-ci ildən etibarən qeyd olunur.** Eyni zamanda, ölkəmizin cənub regionunun çeşidliliyi və özünəməxsus ləziz yeməkləri ilə tanınan yerli mətbəxi də beynəlxalq müstəvidə yüksək qiymətləndirilmişdir. Bunun nəticəsidir ki, Dünya Şəhərlər Günü münasibətilə bölgənin ən böyük şəhəri olan Lənkəran 2021-ci ildə YUNESKO-nun Şəhərlər Platforması tərəfindən "qastronomiya" nominasiyası üzrə Yaradıcı Şəhərlər sırasına daxil edilib. Lənkəran-Astara Regional Mədəniyyət İdarəsi olaraq, gələcəkdə müvafiq icra hakimiyyəti orqanları ilə birgə "Kütüm, ziyad, ləvəngi Festivalı"nın keçirilməsini təklif edirik.

Görülən bu kimi tədbirlər sayəsində Azərbaycan mətbəxi dadı və keyfiyyəti baxımından dünyada öz layiqli yerini tutmaqdadır. Paralel olaraq, ölkəmizdə qastroturizmin dinamik inkişafı Azərbaycanın milli mətbəxini, həmçinin zəngin maddi-mədəni irsini, tarixi ənənələrini və mədəniyyətini dünyaya tanıtmağa kömək edir. Bununla yanaşı, qlobal xarakter daşıyan qida təhlükəsizliyi sahəsində də ölkəmizdə ardıcıl tədbirlər həyata keçirilir, milli qastronomiya üçün böyük dəyərə və önəmə malik ənənəvi təsərrüfat sahələri inkişaf etdirilir.

Xalqları bir-birinə tanıdan dəyərlərdən biri də mətbəx mədəniyyətidir. Azərbaycan milli mətbəxinin təbliği istiqamətində ciddi işlər görülmüş, festivallar keçirilmiş, yeni nəşrlər hazırlanmışdır. Azərbaycanın milli mətbəxinin və mədəniyyətinin tanıdılmasına töhfə məqsədilə kulinariya festivalları təşkil olunur və bu tədbirlərdə ölkəmizin bütün bölgələrinə məxsus yerli mətbəx nümunələri nümayiş etdirilir. Kulinariya festivalı çərçivəsində ilk tədbir mədəniyyətimizin paytaxtı Şuşa şəhərində keçirilmişdir. Bununla yanaşı, Heydər Əliyev Fondu və Dövlət Turizm Agentliyinin təşkilatçılığı ilə Şuşa şəhərində "Şuşa Birinci Beynəlxalq Kulinariya Festivalı" da keçirilmişdir.

Beləliklə, xalqımızın çoxəsrlik mədəniyyətinin mühüm tərkib hissəsi olan, qonaqpərvərliyimizi aydın təcəssüm etdirən, məişətimizin ən mühüm elementi – mətbəx mədəniyyətimiz bu gün öz qədimliyi və ləzizliyi ilə ölkəmizin mədəniyyət palitrasına əlvan rənglər qazandırır.

UOT 94 (479.242)

NAXÇIVANIN XALKOLİT VƏ TUNC DÖVRÜ MƏTBƏX - SÜFRƏ QABLARI ÜMUMTÜRK MƏDƏNİYYƏTİNİN TƏRKİB HİSSƏSİDİR

tarix elmləri doktoru, professor Abbas Qadir oğlu Seyidov
AMEA Arxeologiya, Etnoqrafiya və Antropologiya İnstitutu, Bakı, H.Cavid prospekti, 115
abbas.seyidov@gmail.com
tarix üzrə fəlsəfə doktoru Leyla Məmməd qızı Rüstəmova
AMEA Arxeologiya, Etnoqrafiya və Antropologiya İnstitutu, Bakı, H.Cavid prospekti,115
leyla.rustamova84@gmail.com

Xülasə. Məqalədə insanın yer üzündə mövcud olduğu gündən yaşamaq uğrunda apardığı mübarizədən, qida dalınca qaçmasından, ən başlıcası isə məişət-süfrə mədəniyyətinin formalaşmasından bəhs olunur. Qədim Daş dövrünün ibtidai insanları əsasən mağaralarda yaşayıb, təbiətdə mövcud olan bitki kökləri, meyvələr və müxtəlif heyvanlarla qidalanıblar. Yeni Daş (Neolit) dövrünün ikinci mərhələsində saxsı qabların meydana çıxması ilə cəmiyyətdə böyük dəyişikliklər baş verib. Naxçıvan ərazisində yaşayan qədim tayfalar hələ e.ə. VII minilliyin ikinci yarısından başlayaraq dulusçuluq sənətinin sirlərinə bələd olublar.
Zaman keçdikcə insanların şüuru artıb. Tunc dövründə (e.ə. IV-II minilliklər) insanın insan tərəfindən istismarı, sinifli cəmiyyət, dövlət, ailə münasibətləri meydana çıxıb. Protoşəhərlər yaranıb (Naxçıvanda II Kültəpə, Ağdamda Üzərliktəpə və s.), sənətkarlıq ayrı, müstəqil peşəyə çevrilib. Yaşayış yerlərində xüsusi sənətkar məhəllələri yaranıb. Bundan sonra yerli ustaların yüksək bədii duyumunun nəticəsində məişətdə daha təkmil formalı, müxtəlif məqsədlər üçün istifadə olunan mətbəx və süfrə qabları hazırlanıb. Bu qablar kasa, tava, çölmək, parç, nehrə, vaza, nimçə, qədəh, çaynik və s. ibarətdir.
Məqalədə arxeoloji qazıntıların nəticəsi olaraq, Naxçıvan ərazisində Xalkolit və Tunc dövrlərində yaşamış insanların həm məişət, həm də süfrə mədəniyyətinə aid ümumtürk mədəniyyətinin tərkib hissəsi olan gil qab nümunələri, onların forma və tipləri, hansı məqsədlər üçün istifadə olunması haqqında məlumatlar verilir.

Açar sözlər: Xalkolit və Tunc dövrü, mətbəx və süfrə qabları, ümumtürk mədəniyyəti, artefaktlar, kasa, nimçə, qədəh və çayniklər

1. Giriş

Bəşər tarixi yaranandan bəri insanlar yaşamaq üçün qida arxasınca qaçıblar. Paleolit - Qədim Daş dövrünün insanları (bu dövr təxminən 2,5 milyon ildən 14-12 min il əvvələ qədər davam edib) təbiətdə olan bitki kökləri, meyvələr və müxtəlif heyvanlarla qidalanıblar. Söz yox ki, o dövrün insanlarının hər hansı mətbəx mədəniyyəti və onunla bağlı məişət əşyası haqqında təsəvvürü olmayıb.

Zaman keçdikcə, insanların şüuru artdıqca, Orta və Yeni Daş (Mezolit və Neolit dövrü təxminən e.ə. XII-VI minillikləri əhatə edir) dövrlərində əkinçilik və maldarlıq kimi təsərrüfat sahələri yaranır. Yeni Daş dövrünün ikinci mərhələsində saxsı qabların meydana çıxması ilə cəmiyyətdə böyük dəyişikliklər baş verir. Naxçıvan ərazisində yaşayan qədim tayfalar hələ e.ə. VII minilliyin ikinci yarısından başlayaraq dulusçuluq sənətinin sirlərinə bələd olublar.

Xüsusən, Xalkolit (mis-daş) və Tunc dövrlərində (e.ə. V-II minilliklər) saxsıdan, digər sahələrlə yanaşı, mətbəx mədəniyyəti ilə bağlı yeni məişət və təsərrüfat qabları hazırlanmağa başlanılır. Tunc dövrünün erkən mərhələsində meydana çıxan ilk ictimai əmək bölgüsü nəticəsində əkinçilik və maldarlıq kimi böyük təsərrüfat sahələri bir-birindən ayrılır. Tunc dövrünün orta mərhələsində isə ikinci böyük ictimai əmək bölgüsü baş verir ki, bunun da nəticəsi olaraq, sənətkarlıq ayrı, müstəqil peşəyə çevrilir. Sinifli cəmiyyətin ilkin rüşeymləri, insanın insan tərəfindən istismarı meydana çıxır, ailə münasibətləri, dövlətlər, ətrafı hasarlı yaşayış yerləri - protoşəhərlər yaranır. Yaşayış yerlərində xüsusi sənətkar məhəllələri diqqəti cəlb edir.

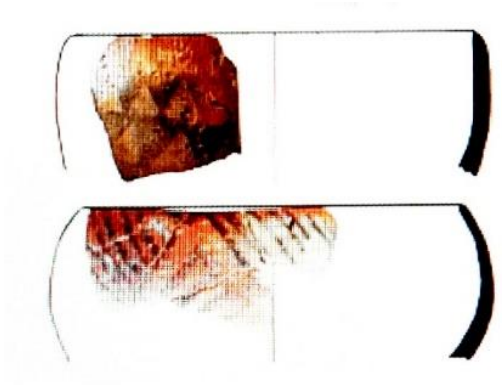
Bundan sonra yerli ustaların yüksək bədii duyumunun nəticəsində məişətdə daha təkmil formalı, müxtəlif məqsədlər üçün istifadə olunan mətbəx və süfrə qabları hazırlanır. Bu qablar kasa, tava, çölmək, parç, nehrə, vaza, nimçə, qədəh, çaynik və s. ibarətdir.

2. Məişətdə istifadə olunan mətbəx və süfrə qablarına elmi yanaşma

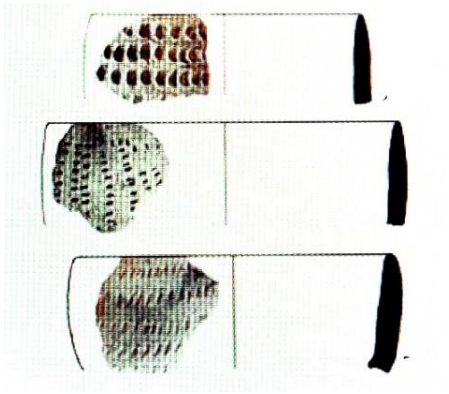
Xalkolit dövrü. Arxeoloji qazıntıların nəticələrindən görünür ki, istər Xalkolit, istərsə də Tunc dövründə kasa tipli qablar üstünlük təşkil edib. Xalkolit dövrünün kasaları əsasən silindrik, qabarıq və konusvari gövdəlidir *(şəkil 1).*

Şəkil 1

Boya naxışlı kasalar qarışığı olmayan təmiz gildən daha səliqəli hazırlanıb *(şəkil 2).* Kasaların bir qrupunun üzəri müxtəlif alətlərlə yuxarıdan aşağıya kəsmə və çərtmə naxışlarla bəzədilib *(şəkil 3).*

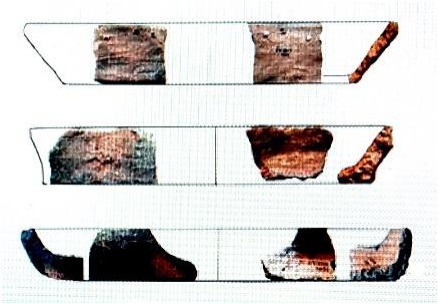


Şəkil 2



Şəkil 3

Tava tipli mətbəx qabları isə saman, bəzən də az miqdarda qum qarışıqlı gildən hazırlanıb *(şəkil 4)*. Onların əksəriyyətinin gövdə hissəsində bir ədəd qulpu var. Oturacaqları yastı və dairəvidir. Bir ədəd tava tipli qab orta hissədə arakəsmə ilə iki yerə ayrılıb. Arakəsmənin ortasında onu götürmək üçün əl yeri qoyulub *(şəkil 5)*.



Şəkil 4

Şəkil 5

Bu dövrün çölməklərinin qabarıq gövdələri ağız hissəyə doğru getdikcə daralır. Onlar nisbətən qalın divarlıdır. Oturacaqları yastı və düzdür. Bəzilərinin üzərində his izləri var. Əldə hazırlanmasına baxmayaraq, simmetrikdir *(şəkil 6)*.

Şəkil 6

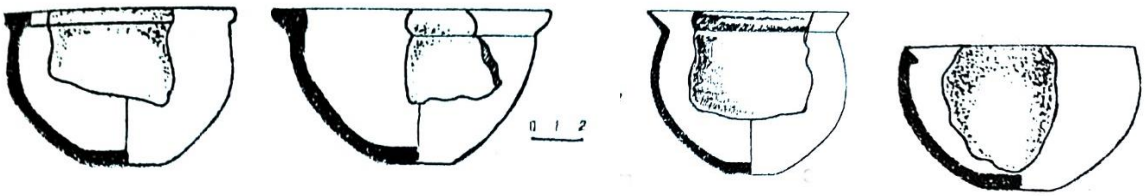
Mətbəx qablarından fərqli olaraq, süfrə qabları daha incə hazırlanıb. Qədəh tipli qablara hələ Xalkolit dövrünün abidələrində rast gəlinir Belə qabların səthində hamarlanma izləri vardır *(şəkil 7)*.

Şəkil 7

Yuxarıda bəhs edilən qabların bənzərlərinə arxeoloji qazıntılar zamanı Azərbaycanın bir sıra bölgələrində - Ağstafa rayonu ərazisində yerləşən Soyuqbulaq kurqanlarında, Böyük Kəsik və Leylatəpə yaşayış məskənlərində [6, şəkil 10, 3, şəkil 15, 2-3, şəkil 27, şəkil 32], Ovçular təpəsində [12, şəkil 14, şəkil 15, şəkil 17, şəkil 18], Sədərək və Şortəpədə [11, 34-42], həmçinin dövrün digər abidələrində rast gəlinir.

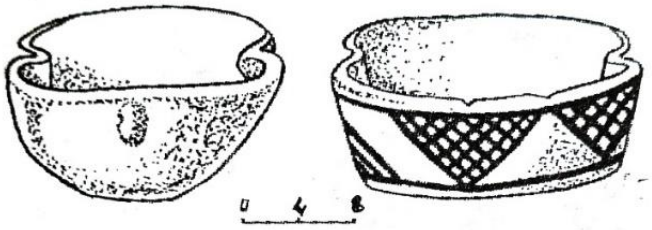
Tunc dövrü. Tunc dövründə mətbəx qablarının çeşidləri artır, keyfiyyət yüksəlir. Bu qablar əsasən boz, çəhrayı, qara və qırmızı rəngdə hazırlanaraq, əksəriyyətinin üzərinə rəng çəkilib və parıldayanadək cilalanıb.

Bu dövrün kasalarının *(şəkil 8)* bir qrupunun ağız kənarı rels şəkilli, konusvari, gövdələri qabarıq və düzdür [17, рис. 22, 1-4, рис. 17].



Şəkil 8

Kasalar arasında ağzının kənarı iki yandan içəriyə doğru batıq olanlar xüsusi yer tutur. Bu tip kasaların sadə, naxışsız olanına da rast gəlinir *(şəkil 9).* Culfadan tapılan bu tip boyalı kasa *(şəkil 10)* içəridən qırmızı, xaricdən sarı rənglə örtülüb, gövdəsi torlu romblar və qara rənglə çəkilmiş üçbucaqlarla naxışlanıb [3, 87-88]. Onun oturacağı qara rənglə çəkilmiş dördbucaq və üçbucaqlarla bərabər ölçülərdə bəzədilib [15, 110, tab. XII, 2,3]. Digər bir monoxrom boyalı kasanın ağız kənarı yarımdairələrlə naxışlanıb *(şəkil 11).*

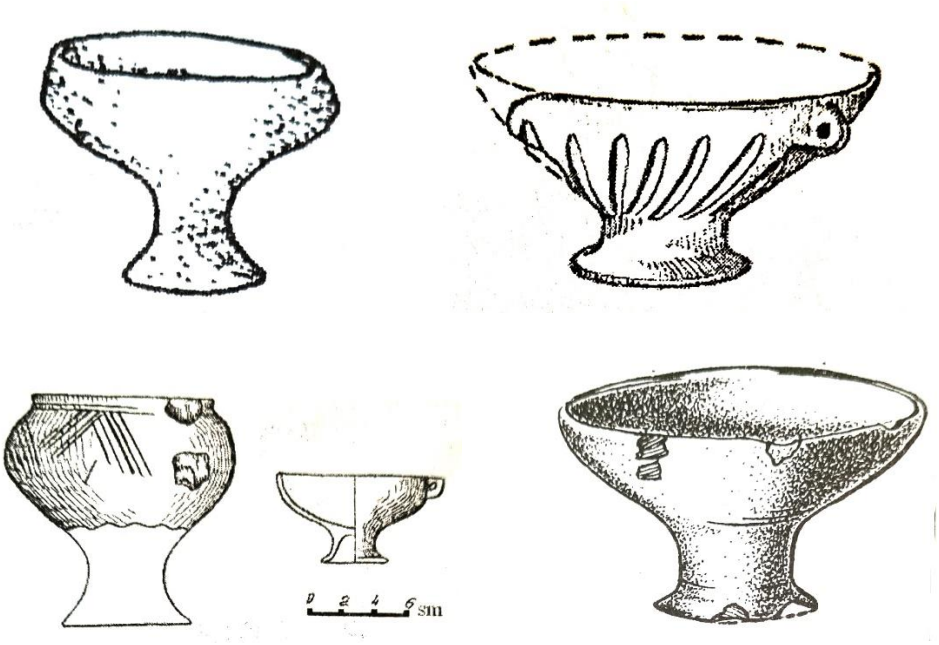


Şəkil 9 **Şəkil 10** **Şəkil 11**

Arxeoloji abidələrdən aşkar olunan dulus kürələrinin qalıqlarından və saxsı məmulatından görünür ki, həm Xalkolit, həm də Tunc dövründə qablar hazırlanan zaman onların gili yaxşı yoğrulduqdan sonra, təkmil konstruksiyalı sobalarda keyfiyyətli bişirilib.

Çölməklərin əksəriyyətinin ağız kənarı xaricə qatlanaraq, dəyirmiləşir. Onlar qalın divarlı, silindrik boğazlı, qabarıq gövdəlidir. Yarımşar şəkilli uzunsov qulplar boğazdan gövdəyə keçən hissədə yerləşir [12, şəkil 84, şəkil 85]. Tunc dövrünün çölməkləri bundan əvvəlki dövrün eyni tipli qabları ilə bənzərdir. Onların formasında heç bir dəyişikliyə rast gəlinmir.

Süfrə mədəniyyəti üçün xarakterik olan vaza tipli hündür ayaqlı qablar da mətbəx qabları içərisində yer alır *(şəkil 12).* Bu tip qablara Qarabağlar, Şahtaxtı, Xaraba Gilan nekropollarında daha çox rast gəlinir [13, şəkil 58]. Onların bir qisminin gövdəsi ilə ağzının kənarını birləşdirən ilgəkvari qulpu var.



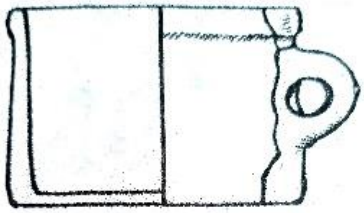
Şəkil 12

Təsərrüfat qabları içərisində rast gəlinən tiplərdən biri də nehrələrdir. Onlar formaca küpələrlə eyni tipli olub, silindrik boğazlı, yuvarlaq gövdəlidir. Gövdəsinin yuxarı hissəsində dairəvi deşik açılıb. Əsasən tək qulpludur *(şəkil 13).*

Şəkil 13

Parç tipli qabların divarı düz, oturacağı yastıdır. Bəzi parçların ağız kənarı çöldən

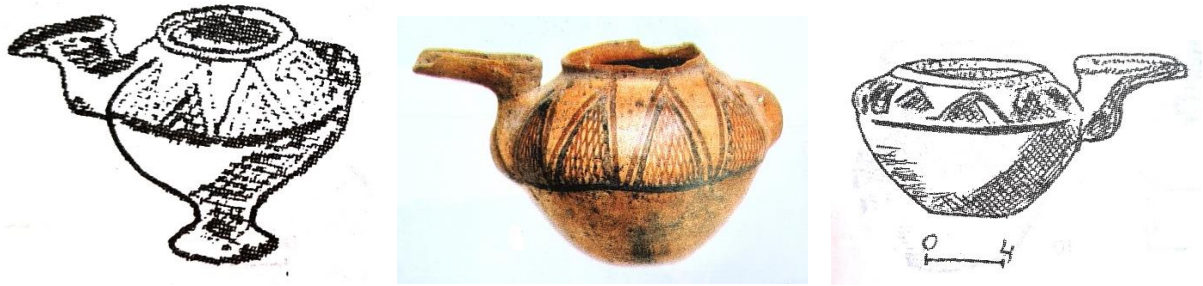
azacıq bayıra qatlanıb. Onların gövdə hissəsində yarımşar formalı tək qulpu var *(şəkil 14).*



Şəkil 14

Çəhrayı rəngdə bişirilmiş bir qrup saxsı məmulatı üçün boyalı naxışlar xarakterikdir. İkinci qrup saxsı məmulatı boz və qara rəngli, cızma və basma naxışlarla fərqlənir. Monoxrom (bir rəngli) boya naxışlı qablar ilkin mərhələdə, daha təkmil və mürəkkəb kompozisiyalı naxışlar ikinci mərhələdə meydana çıxır.

Mətbəx qablarından olan çayniklər formasına görə bir-birinə bənzəyir. Polixrom (çox rəngli) boyalı çayniklərdən biri hündür dabanlıdır. Çayniklər əsasən Naxçıvan-Urmiya zonası üçün xarakterikdir. Onlara Azərbaycanın başqa bölgələrində (Lənkəran-Astara-Lerik zonası istisna olmaqla) təsadüf olunmur. Onların həm boyalı, həm də sadə naxışlılarına rast gəlinir *(şəkil 15).* Göründüyü kimi, yüksək zövqlə, boya naxışlarla bəzədilmiş çox rəngli və ya bir rəngli qablardan təsərrüfatın başqa sahələrində istifadə olunmazdı. Bu tip gözəl görünüşə malik qablar ancaq mətbəx mədəniyyəti sırasında süfrələri bəzəmişdir.



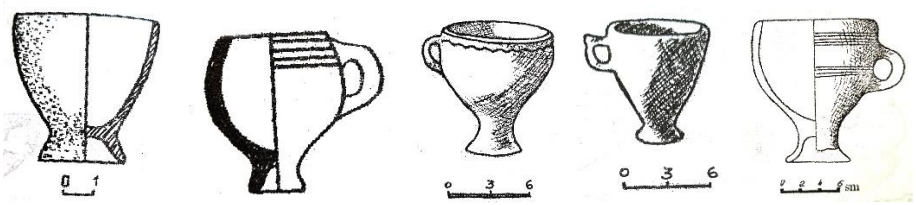
Şəkil 15

Süfrə mədəniyyətinin əsas göstəricilərindən olan və türk xalqlarının məişətində geniş istifadə edilən konusvari gövdəli nimçə tipli qabların əsası Xalkolit dövründə qoyulsa da [6, şəkil 33-43], Tunc dövrünün son mərhələsində bu tip daha çox ehtiyac duyulmuşdur [2, şəkil 140, şəkil 142]. Belə qabların bir qismi boyalı, bəziləri isə sadə və boyasızdır *(şəkil 16).* Onların boyalı nümunələri Qızılburun və Culfa nekropollarından, Urmiya hövzəsində yerləşən Göytəpənin «B» və «C» təbəqəsindən [16, şəkil. 32, 959], Türkiyənin Anadolu bölgəsindən məlumdur [4].

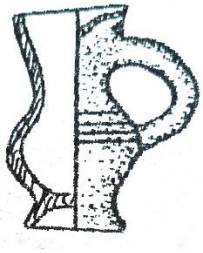
Şəkil 16

Qədəhlər mətbəx mədəniyyəti üçün xarakterik olan qabların bir qrupunu təşkil edir. Onlar boz rəngli, üzəri yaxşı cilalı, dairəvi oturacaqlıdır. Çiyin və gövdə hissəsində qulpu var

(şəkil 17). Onların boyalılarına Şahtaxtı [14, tab. 4, 5], Qızılburun [ATM, inv № 1528, 1667] və Naxçıvan nekropollarında [5, s.74], sadə və naxışlılarına isə Qarabağlar [13, şəkil 59], Muncuqlutəpə və Kolanı [1, şəkil 4, 1-4] nekropollarında rast gəlinir. Hündür, halqavari dabanı olan qədəhlər silindrik və ya konusvari gövdəlidir. Onlar formaca Göytəpə qədəhlərinə bənzəyirlər. Şahbuz rayonu ərazisində yerləşən III Sarıdərə nekropolundan tapılmış sadə, üzəri cızma naxışlarla bəzədilmiş qədəhlərin bəzisi tək qulplu, digərləri isə qulpsuzdur [7, şəkil 31, 3-4]. Naxçıvan yaxınlığında yerləşən II Kültəpə qədim yaşayış yerindən tapılan qədəh tipli qabın hündürlüyü 8 sm, ağzının diametri 12 sm, oturacağının diametri isə 6 sm-dir *(şəkil 18).* Qabın üzəri yaxşı anqoblanıb [9, şəkil 12, 1].



Şəkil 17



Şəkil 18

Küpələr müxtəlif formalı olmaqla yanaşı, həm də müxtəlif təyinatlıdır. Onların da həm boyalısına, həm də sadə naxışlısına rast gəlinir *(şəkil 19).* Uzunboğaz küpələrdən *(şəkil 20)* su qabı kimi də istifadə edilmişdir [10, 29, şəkil 20, şəkil 21].

Şəkil 19

Şəkil 20

Nəticə

Beləliklə, biz arxeoloji qazımtıların nəticələrini əsas tutaraq, Naxçıvan ərazisində Xalkolit və Tunc dövrlərində yaşamış insanların həm məişət, həm də süfrə mədəniyyətinə aid ümumtürk mədəniyyətinin tərkib hissəsi olan gil qab nümunələri, onların forma və tipləri, hansı məqsədlər üçün istifadə olunmaları haqqında məlumat verdik.

Əminliklə deyə bilərik ki, Naxçıvanın Xalkolit və Tunc dövrü mədəniyyətini təmsil edən arxeoloji ədəbiyyatda məişət və təsərrüfat qabları haqqında çox yazılsa da, bu məqalə süfrə mədəniyyəti ilə bağlı artefaktların tipi, forması, hazırlanma texnologiyası və digər xüsusiyyətləri ilə fərqlənən yazılardan biridir.

Son Tunc dövrünə aid Naxçıvanın dağlıq bölgələrində yerləşən abidələrdən aşkar olunan belə qabların komplekslərindən həm də Xocalı-Gədəbəy mədəniyyəti üçün xarakterik olan saxsı məmulatı və tunc əşyalar [8; 18, 184-188] aşkar olunub. Bu arxeoloji materiallar e.ə. II minilliyin sonu və e.ə. I minilliyin əvvəlində Xocalı-Gədəbəy mədəniyyətinin Naxçıvan ərazisində yayıldığını göstərir.

Maraqlıdır ki, Naxçıvanın Araz çayı ətrafında yerləşən abidələrindən tapılan saxsı məmulatları daha çox Urmiya ətrafı bölgələrin təsiri ilə boya naxışlıdır. Dağlıq ərazilərin saxsı

məmulatında, qeyd etdiyimiz kimi, Xocalı-Gədəbəy mədəniyyəti nümunələrinin Naxçıvan ərazisində yayılması təbiidir. Belə ki, bu mədəniyyətin yaradıcıları dağlıq və dağətəyi zonalarda yaşayan oturaq və köçmə təsərrüfatla məşğul olan tayfalar olmuşlar. Xocalı-Gədəbəy mədəniyyətinin cənub sərhədləri Naxçıvanla məhdudlaşır. Naxçıvanın şimal sərhədləri (Şahbuz rayonu, Kolanı, Haqqıxlıq, Sarıdərə və s. abidələr) eyni zamanda Qarabağın cənub sərhədləridir. Bu baxımdan, qarşılıqlı iqtisadi-mədəni əlaqələr zəminində məişət və süfrə mədəniyyətini təmsil edən boyalı qablar Qarabağa (Üzərliktəpə), Xocalı-Gədəbəy mədəniyyətinə aid basma, cızma, göbələkvari çıxıntılı qablar isə Naxçıvanın dağlıq və qismin də aran ərazilərinə öz təsirini göstərmişdir.

Azərbaycan - türk dilində ədəbiyyat

1. Bahşeliyev V.B. (1998). Nahçıvanda bir erken Demir çağ nekropolu Kolanı. *Türk Tarih Kurumu. Belleten, cild LXII, sayı, 223, c. 1-28.*
2. Baxşəliyev V., Seyidov A., Qədirzadə Q. İbrahimli B. (2014). *Qədim Ordubad,* Naxçıvan, Əcəmi NPB, 312 səh.
3. Baxşəliyev V.B., Seyidov A.Q. (2020). *Qədim Culfa.* Naxçıvan, Əcəmi NPB, 176 səh.
4. Çilingiroğlu A. (1990). Qazeantep muzesindeki Van-Urmiye boyalıları. *Ege Universiteti Arxeoloji ve Sanat Tarihi Dergisi, V., s. 25-44.*
5. Əliyev V.H. (1977). *Azərbaycanda tunc dövrünün boyalı qablar mədəniyyəti,* Bakı, Elm, 164 s.
6. Müseyibli N.Ə. (2020). *Leylatəpə mədəniyyəti*, Bakı, Elm və Təhsil, 576 səh.
7. Novruzlu Ə.İ., Baxşəliyev V.H. (1992),. *Şahbuz bölgəsinin arxeoloji abidələri*. Bakı, Elm, 144 s.
8. Rüstəmova L.M. (2022). *Gəncə-Qazax bölgəsinin erkən əkinçi-maldar əhalisinin metal məmulatı.* Bakı, AFpoliqrAF, 220 səh.
9. Seyidov A.Q. (2003). *Naxçıvan e.ə. VII-II minilliklərdə.* Bakı, Elm, 339 s.
10. Seyidov A.Q. (2017). *Minilliklərdə yaşayan tariximiz.* Bakı, Xəzər Universitəsi Nəşriyyatı, 234 səh.
11. Seyidov A.Q. (2016). *İbtidai cəmiyyətdən şəhər mədəniyyətinə.* Bakı, Elm, 368 səh.
12. Seyidov A.Q., Baxşəliyev V.B., Məmmədov S.M., Aşurov S.H. (2012). *Qədim Şərur.* Bakı, Nurlan, 466 səh.
13. Seyidov M.M, (2012). *Naxçıvan ərazisində son Tunc və erkən Dəmir dövrü mədəniyyəti.* Bakı, Bakı Universiteti, 188 səh.

Xarici dildə ədəbiyyat

14. Абибуллаев О.А. (1961). Материалы Шахтахтинского погребения. *Известия АН Азербайджанской ССР (история, философия, право), № 5, с.27-36.*
15. Алиев В.Г. (1991). *Культура эпохи средней бронзы Азербайджана.* Баку, "Элм", 256 с.
16. Brown T.B. (1951). *Excavations in Azerbaijan, 1948.,* John Murray, Albemarle Street, W. XIV, London, 279 p.
17. Сеидов А.Г. (2002). *Раннебронзовая культура Азербайджана.* Воронеж, ВГТУ, 2002, 200 стр.
18. Seyidov A., Rustamova L. (2020). Daggers found in Nahchivan, Azerbaijan (3rd -2 nd Millennia BCE), *Perspectives of World Science and Education. Abstracts of IX International Scientific and Practical Conference.* Osaka, Japan, pp. 184-188.

UOT 811.512.162.

YAZILI ABİDƏLƏRİMİZDƏ İŞLƏNMİŞ BƏZİ KULİNAR TERMİNLƏRİN LİNQVİSTİK XÜSUSİYYƏTLƏRİ

Ayəddin Baldadaş oğlu Əliyev
Lənkəran Dövlət Universiteti
Ayeddin59@mail.ru

Xülasə. Azərbaycan zəngin kulinariya mədəniyyətinə malikdir. Təbii ki, bu zənginlik həm xalqın qədimliyinə, həm də onun yerli, aborigen olmasına dəlalət edir. Təəssüflər olsun ki, ilk anadilli yazılı abidələrimiz yalnız XIII əsrə aiddir. Buna baxmayaraq, məhz XIII əsrdə yaradılmış bir sıra anadilli abidələrimizdən mətbəx mədəniyyətimiz haqqında müəyyən fikirlər söyləmək mümkündür.

Məqalədə XIII əsrdə yazılmış Fəxrəddin Naxçıvaninin "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", Hüsaməddinin "Töhfətül - Hüsam" lüğətlərində, ilk anadilli poemalarımızdan olan "Dastanıı Əhməd Hərami"də kulinariya mədəniyyətimizə aid rast gəldiyimiz bir sıra sözlərin linqvistik-semantik xüsusiyyətlərindən bəhs olunur.

Açar sözlər: Yazılı abidə, fonetik sistem, dialekt, Muğan, Bakı

Azərbaycan zəngin kulinariya mədəniyyətinə malikdir. Təbii ki, bu zənginlik həm xalqın qədimliyinə, həm də onun yerli, aborigen olmasına dəlalət edir. Təəssüflər olsun ki, ilk anadilli yazılı abidələrimiz yalnız XIII əsrə aiddir. Buna baxmayaraq, məhz XIII əsrdə yaradımış bir sıra anadilli abidələrimizdən mətbəx mədəniyyətimiz haqqında müəyyən məlumat almaq mümkündür. Məqalədə XIII əsrdə yazılmış Fəxrəddin Naxçıvaninin "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", Hüsaməddinin "Töhfətül - Hüsam" lüğətlərində, ilk anadilli poemalarımızdan olan "Dastanıı Əhməd Hərami"də kulinariya mədəniyyətimizə aid rast gəldiyimiz bir sıra sözlərin linqvistik-semantik xüsusiyyətlərindən bəhs olunur. Bundan əlavə, məqalədə XI əsrdə yaşamış türkoloq Mahmud Kaşğarinin məşhur "Divanül-lüğatit türk", XI əsrdə yazıya alınmış "Kitabi-Dədə Qorqud" əsərləri, Azərbaycan dialekt və şivələri və bəzi çağdaş türk dilləri ilə də müqayisələr aparılmışdır.

Bir məsələni qeyd etmək istərdik ki, həmin əsərlər ərəb əlifbası ilə yazıya alındığından onların fonetik sistemində müəyyən dəqiqləşdirməyə də ehtiyac duyulur. Çünki ərəb əlifbası konsonant olduğundan (samit səslər əsasında qurulduğundan) sait səslərin müəyyənləşməsi çətinlik törədir. Odur ki, bəzi sözlərin fonetik tərkibində fərqli məqamların olmasını təbii qəbul etməliyik. Ötən 700 il ərzində onlardan bəziləri ya fonetik, ya məna cəhətdən qismən dəyişikliyə uğramış, bir qismi isə tamam unudulub işləklikdən qalmışdır. XIII əsr abidələrimizdə təsadüf olunan bəzi yemək və içki adlarına nəzər yetirək.

Aş. Sıyıq, duru xörək mənasında hələ XI əsrdə yaşamış türkoloq Mahmud Kaşğarinin məşhur "Divanül-lüğatit türk" lüğətində, XIII əsrdə isə "Əs-sihah əl-əcəmiyyə"də rast gəlirik. "Əs-sihah əl-əcəmiyyə" lüğətində bu adla bağlı bir neçə sıyıq xörək növü də işlənmişdir. Məsələn, ***Mərcimək aşı, Buzcə aş (dovğa), Sirkəli aş, Arpa aşı.*** Bu söz çağdaş dilimizdə daha çox plov mənasında işlənsə də, aşın sıyıq xörək mənasında işlənməsni düzgün sayırıq. Dialekt və şivələrdə, xüsusən Şərq və cənub qrupu şivələrində sıyıq xörək mənasında işlənməkdədir. Fikrimizcə, bu söz müasir dilimizdə dağılma, yayılma mənasında işlənən «aşınma» sözü ilə eyni kökdəndir. Sıyıq xörəklərin duru olması, dağılmağa və yayılmağa meyilli olması, ola bilsin ki, bu adın yaranmasına səbəb olmuşdur.

Burda "***plov yoxsa aş*** deyilməsi" məsələsinə də aydınlıq gətirilməsi vacibdir. Fikrimizcə, t.ü.f.d. Tahir Əmiraslanovun fikri əslində çox mübahisələrə son qoymalıdır. Tahir Əmiraslanov "Kaspi"yə açıqlamasında bildirmişdir: "Mənbələrdə aş sözü var. Amma bu söz yalnız plov mənasında olmayıb. Qədimdən bəri bütün xörəklərə aş deyilib. Bəzi bölgələrimizdə, türk xalqlarında bunu təkcə duru, yaxud unlu xörəklərə və s. aid ediblər. Nəsiminin qəzəlində

"Əppəkü aş" deyə ifadə də var. Bu çörəklə yemək mənasını verir. Plova bəzi bölgələrimizdə aş da deyilir. Amma ümumilikdə bütün xörəklər aşdır. Aşpaz, aşçı sözü də oradan yaranıb. Yəni, aşla bağlı, aş bişirən mənasına gəlir. Plovun aş olaraq təqdim olunmasında elə bir problem yoxdur: "Loru dillə elmi danışıq eyni deyil. Kənddə çörəyə əppək deyilə bilir, amma yazanda elə yazmırıq, çörək yazırıq. Plova aş deyilsə də, elmi dildə plov olaraq qeyd edilir".

Əməkdar mədəniyyət işçisi Oruc Əliyevin fikri də maraqlıdır. O qeyd edir ki, plov və aşın bişirilmə üsulları fərqlidir, adların eyni deyilməsi isə yanlışdır. Mütəxəssis də Tahir müəllimin dediklərini təsdiq edir.

Lerik rayonunun tanınmış aşpazlarından olan Hüseynbaba Təhməzov qeyd edir ki, aş sözü daha çox Bakıda istifadə olunur. Məsələn, Lerikdə aş istəsən sənə dovğa gətirərlər: "50 ildir fasiləsiz olaraq aşpaz kimi çalışıram. Ancaq plova bizdə həmişə plov deyilib. Aş sözü daha çox Bakıda yayılıb. Bizimkilər aş deyəndə gülürlər. Əgər bakılı gəlib rayonda aş istəsə, ona dovğa gətirib verərlər. Plov milli mətbəximizin gözəl nümunələrindəndir və 200-dən çox da növü var. Hamısının da adında plov sözü işlənilir. "Kişmiş plov", "Boranı plov" və s. Aş söhbəti bizdə olmayıb. Sonradan bizim dilimizə gəlib".

Aşpaz onu da qeyd etdi ki, el deyimlərində də bu yemək plov adlandırılır: "Əvvəllər sevilən qonağa quzu kəsərdilər, amma son illər bunu plov əvəz edir. İndi qonaq üçün kişmişli plov bişirmək onun üçün iki quzu kəsmək kimi bir şeydir. "Toy plovunu yeyək" kimi bir deyim də var. Burda aş sözü deyilmir".

Plovun yaranma tarixçəsini Makedoniyalı İsgəndərlə bağlayırlar. Əslində isə bu yeməyin tarixi Makedoniyalı İsgəndərin dövründən də çox-çox əvvəllərə gedib çıxır. Plov sözünə X əsr yazılarında rast gəlmək mümkündür. Düyü qədim bitki hesab olunduğu üçün plov da qədim yeməklərdən hesab edilir. Plov yeməyi, təxminən XV əsrdən indiyədək Şərqdə Süfrələrin Şahı adını daşıyır. Bu yemək ən qiymətli yeməklər sırasında olub. Şərq xalqları plovu toylarda, böyük bayramlarda, ən əziz qonaqlar gələndə süfrəyə qoyurlar. Dünya əhalisinin yarısından çoxu üçün düyü əsas qida məhsulu hesab olunur. Düyünün vətəni Asiyadır. Plov Orta Asiya xalqlarının milli yeməyi hesab olunur. Bu yeməyin tarixi bir neçə min illər əvvələ – Hindistana, Çinə və Hind-Çinə gedib çıxır. Orta Asiyada 2,5 min il bundan əvvəl düyüdən istifadə olunmuşdur [10].

Ağüz. Yeni doğulmuş iri və ya xırda buynuzlu heyvanlardan sağılan ilk südə deyilir. Bu sözə Mahmud Kaşğaridə, "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Töhfətül-Hüsam"da rast gəlinir. Hazırda Quba, Naxçıvan, Qax, Zaqatala, Şəki dialekt və şivələrində işlənməkdədir. Muğan şivələrində ağuzdən hazırlanan yeməyə "bulama" deyilir. Şəki dialektində yeni doğmuş qaramalın südündən hazırlanan pendirə oxşar yemək növünə «ağız» deyilir [3; 5]

Burani. Göyərti və yumurta ilə yağda qovrulub qatıqla yeyilən bu yemək növünə ə "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Dastani - Əhməd Hərami"də rast gəlirik. Çağdaş dilimizdə ***balqabaq*** mənasında işlənən boranı ilə heç bir əlaqəsi yoxdur. Hazırda Gəncə dialektində işlənməkdədir [3; 5].

Bulamac, bulama. Horra, bulama mənasında işlənən sözdür. Mahmud Kaşğaridə, "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Töhfətül-Hüsam" əsərlərində də adı şəkilir. Çağdaş dilimizdə bulama şəklində Muğan şivələrində işlənir [1; 3; 9].

Bozlamac. Sac üstündə bişirilən çörək, qalın fətir anlamına gəlir. Bakı, İsmayıllı və Muğan dialekt və şivələrində rast gəlinir. Azərbaycan xalqının ən qədim qida növündən olan bozlamacdan bu gün də rayonlarımızda istifadə edilməkdədir. Qədim türk dilində «bozla» sözü ağlamaq, zarıldamaq mənasından əlavə, ağarmaq mənalarında da işlənmişdir. Sac üstündə bişirilən ağartı (un) anlamına gəlir [5].

Bişi. Yağ, yumurta, süd və şəkərlə qarışdırılaraq undan bişirilən şirniyyat növlərindən biridir. "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Töhfətül-Hüsam" əsərlərində adı çəkilir. Hazırda Muğan, Lənkəran, Şamaxı, Bakı ləhcələrində işlənməkdədir. Söz "biş" felinə -i şəkilçisi artırılmaqla düzəldilmişdir. Bu çörək növü daha çox bayram, el şənliyi, xüsusilə toy vaxtlarında bişirilir və el adətinin rəmzi kimi süfrəyə çəkilir [1;3].

Bəksəmad. Nazik, quru, şirin kökə, suxarı mənalarını verən bu sözə "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Töhfətül-Hüsam" əsərlərində rast gəlinir. Hazırda Ordubad şivəsində və müasir türk dilində işlədilməkdədir [5].

Buzca // bozca aş. Lüğətdə «dovğa» mənasında işlənsə də, ola bilsin ki, bu söz müasir dövrümüzdə işlənən «bozbaş» sözünün daha qədim variantıdır. Azərbaycan dialektlərində «boz» sözünün «dişi qırqovul», türk dillərinin bəzi dialektlərində «bozca» sözünün «dişi turac» mənasında işləndiyini nəzərə alsaq, belə nəticəyə gəlmək olar ki, «bozca aş» quş ətindən olan sulu yemək deməkdir. Azərbaycanın Kəlbəcər şivəsində sıyıq xörək «boze» adlanır. Bütün bunlar, doğrudan da, müasir dilimizdə işlənən «bozbaş» sözünün, «bozca aş» sözünün fonetik variantının olmasını təsdiq edir [5].

Biryan altındağı aş. Düyü, bəkməz, sirkə və ətlə qarıdırılaraq bişirilən xörək növü. "Töhfətül-Hüsam" əsərində biryan aşı adı ilə verilmişdir.

Ətmək. Çörək mənasını verən bu sözə Mahmud Kaşğari, "Kitabi-Dədə Qorqud", "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Töhfətül - Hüsam", "Dastani Əhməd Hərami"də rast gəlinir. Hazırda Kərkük dilində ***əkmək***, müasir türk dilində ***ekmek***, Muğan şivəsində isə ***əppək*** şəklində işlənməkdədir. Maraqlıdır ki, XIII əsrdə ***çörək*** sözü çörəkotu bitkisinin tərkibində işlənmişdir. Fikrimizcə, **ətmək** sözü **ət ismindən** düzəlmiş, insana ən vacib qida məhsulu mənasında işlənmişdir [2; 3].

Kuməc, köməc. Yağlı, şirin çörək anlamını verən bu sözə Mahmud Kaşğari, "Kitabi-Dədə Qorqud"da, küldə bişirilən çörək mənasında isə Qərbi Azərbaycan şivələrində təsadüf olunur. Dilimizdə işlənən kömür" və "kuməc" sözlərinin eyni kökdən olması şəksizdir. Fikrimizcə, bu sözlərin birinci hissələri olan "köm" və "kum" basdırmaq mənasında olan "göm" (gömmək, basdırmaq) sözündən törəmişdir. "Kuməc" sozündəki -məc şəkilçisi isə adətən yemək adlarının düzəldilməsində mühüm rol oynayan şəkilçi olmuşdur. Bu şəkilçi ilə düzələn bir sıra yemək adları da vardır. Məsələn, bazlamac, bulamac, doğramac. Bu söz fars dilində "kuməcdan" (kuməc bişirilən qazan, qab) sözünün tərkibində yaşadılmaqdadır. Farslar kuməc bişirmək üçün yoğrulmuş xəmiri komacdana tökür, ağzını qapayırlar. Sonra onu alovdan düşmüş təndirin odlu külünə gömməklə, yəni basdırmaqla bişirirlər [2].

Kərəməz. Şirin, ayrana bənzər içki növü. Hazırda Qazax dialektində qatıqla, çiy südün qarışığından hazırlanan içki. Muğan şivələrində tam tutmamış duru qatığa **koramaz** deyilir.

Qətmər. Yağlı çörək, fətir deməkdir. Bu qida növü Azərbaycan xalq nağıllarında tez-tez xatırlansa da, ədəbi dilimizdə 'fətir' adı ilə yaşadılmaqdadır [1; 3]

Qəlyə. Qızardılmış ətdən hazırlanan xörək növünü bildirən bu sözə "Töhfətül-Hüsam", "Dastani Əhməd Hərami" dastanında rast gəlirik. Hazırda Lənkəran şivəsində ***qəlyə//qəylə***, Muğan şivəsində isə ***qalya*** şəklində işlədilməkdədir. «Doğramaq» mənasında işlənən qədim «qıyımaq» felindən düzəlməsi ehtimal olunur. Metateza, yəni səslərin yerdəyişməsi hadisəsinə məruz qalan **qəlyə//qəylə** xırda-xırda doğranmış ətdən bişirilən xörək növüdür [3; 5; 9].

Qımız. "Əs-sihah əl-əcəmiyyə"də dəvə ayranı mənasında fars sözü kimi verilmişdir. Mahmud Kaşğaridə, "Töhfətül-Hüsam", "Kitabi Dədə Qorqud", müasir türk və türkmən dillərində at südündən hazırlanan içkiyə deyilir. Xumarlandırıcı keyfiyyətə malik olan bu içki qədim türklərdə önəmli içkilərdən sayılmışdır. Hazırda orta Asiya və şərqi Türküstanda yaşayan türklərin ən çox istifadə etdikləri içkilərdəndir [1; 3].

Səgirdən. Sümüyü təmizlənmiş ətdən hazırlanan xörəkdir. "Əs-sihah əl-əcəmiyyə"də təsadüf olunan bu yemək adının «siyirmək» felindən əmələ gəlməsi ehtimalı var [3].

Şərdən. Qoyun iç - alatından hazırlanan yemək növüdür. "Əs-sihah əl-əcəmiyyə" lüğətində rast gəlirik. Bakı kəndlərində ətin yağsız və arıq yerindən hazırlanan yeməyə də deyilir [3; 5]

Tvaroq, təvəroq, turəq. Kəsmik**,** süzmə mənasında işlənmişdir. Ərəb əlifbası ilə saitlərin hərfi işarələri olmadığından və yaxud hərəkələr göstərilmədiyindən müxtəlif fonetik variantlarda oxunmuşdur. "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Töhfətül-Hüsam" lüğətlərində də rast gəlinir. Hazırda rus dilində tvaroq şəklində işlədilməkdədir. Rus dilinin etimoloji lüğətində bu söz yaratmaq mənasında işlənən "tvorit" sözündən düzəldildiyi qeyd olunur. Bəzi türkoloqlar isə haqlı olaraq bunu türk dilləri ilə, xüsusən Cığatay dili ilə bağlayırlar. Cığatay və çuvaş dillərində tavaraq sözü duzlu, turak sözü isə qatıq mənasında işlənir. Bu sözlərin əsli isə türk dillərində mal-qara

mənasında işlənən tavar//davar sözündəndir. Sözün təhlili bunu əsas verir deyək ki, sözün "tavar" hissəsi türk dillərində mal-qara mənasında işlənən və bu gün də qərb və Muğan şivələrində işlənən "davar", sondakı aq//oq isə "ağ" sözünün fonetik variantıdır. "Davar ağı" söz birləşməsi sonralar ***davaraq, tavaraq, tvaroq*** şəklinə düşmüş, slavyan xalqlarında dillərində möhkəmlənmişdir. Eyni vəziyyəti biz "tovariş" sözündə də görürük. Əslində mal-qaranı otarmağa aparan çobanlara davar işi ilə məşğul olanlara deyilmiş, sonralar ***davar işi*** söz birləşməsi "***tavar işi*** və nəhayət, ***tovariş*** şəklinə düşmüşdür. Ümumiyyətlə, bu gün slavyan dillərində işlənən ***tavar, tovaraved*** sözlərinin əsasında da ***davar//tavar*** sözü durur [3].

Yoğurt süd məhsulu olan qatıq mənasında işlənmişdir. Mahmud Kaşğaridə, "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Töhfətül-Hüsam", "Kitabi Dədə Qorqud" dastanlarının dilində rast gəlirik. "Yoğurmaq" felindən düzəlmişdir. Maraqlıdır ki, uzun müddət Azərbaycan dilinin aktiv lüğət fondundan çıxmış bu söz ötən əsrin sonundan yenidən dilimizin aktiv lüğət fonduna keçmişdir. Hazırda türk, kərkük, ingilis, rus dillərində işlənməkdədir [1; 3].

Tolma bağırsaq (doldurulmuş bağırsaq). Müasir anlamda **kolbasa** mənasında işlənən bu sözə "Əs-sihah əl-əcəmiyyə" lüğətində rast gəlirik. Həmin əsərdə fars sözü olan **Akənc** (mənası kolbasa, sosiska, nəyinsə içərisinə doldurulmuş) sözünün tərcüməsi olaraq ***dolma bağırsaq*** kimi verilmişdir. Məlum olduğu kimi, türklərin bir qismi uzun müddət köçəri həyat sürmüşlər. Köçərilik isə özünəməxsus həyat tərzi tələb etmişdir. Bu, onların gündəlik məişətində, kulinariyasında və digər məsələlərdə öz izini saxlamışdır. Köçəri türklər uzaq məsafələrə çıxarkən əsas ərzaq sayılan əti uzun müddət saxlamaq üçün qəribə bir üsuldan istifadə edirdilər. Belə ki, mal, at və ya başqa heyvanın ətini bişirər, onu iri bağırsaqların içərinə doldurarak həm yuxarıdan, həm də aşağıdan möhkəm bağlayardılar. Bu isə müasir dillə desək, konservləşdrmə demək idi. Beləliklə, bağırcağa qolla basılan bu proses sonralar ***qolbas***, daha sonralar isə indiki adla məhşurlaşan **kolbasa** sözü kimi möhkəmlənmişdir [3].

Arpa suyu. Fars dilindəki ***abco*** sözünün tərcüməsi kimi verilmiş, müasir ***pivə*** mənasında işləndiyini düşünürük [3].

Xanəki halva. Ev halvası. Evdə hazırlanan ən qədim xüsusi halva növüdür. "Əs-sihah əl-əcəmiyyə", "Töhfətül-Hüsam" lüğətlərində işlənmişdir [3; 9].

Hərisə. "Əs-sihah əl-əcəmiyyə" lüğətində rast gəldiyimiz bu sözdən aydın olur ki, XIII əsrdə ***horra və bulamaya*** eyni zamanda həm də ***hərisə*** deyilmişdir [3].

Xuşab. Meyvə suyu, kompot mənasında işlənmiş içki növüdür. "Töhfətül-Hüsam", "Kitabi Dədə Qorqud" əsərlərində rast gəlinir [2; 9].

Qatıq. Çörəklə yeyilən yavanlıq mənasında işlənmişdir.

Monbar. Qoyun iç-alatından hazırlanan yemək adı [3].

Samsə. Qoyun iç-alatından hazırlanan yemək adı [3].

Sirkənkəbin. Sirkə və baldan hazırlanan içki növünə deyilmişdir [3].

Zolbiyyə. Nişasta, şəkər və güncüt yağından hazırlanan xüsusi şirniyyat növüdür. "Əs-sihah əl-əcəmiyyə"lüğətində işlənmişdir [3].

Əşur aşı. "Töhfətül-Hüsam" lüğətlərində rast gəldiyimiz Aşura günündə bişirilən və Mərcimək aşına bənzəyən yeməyin adıdır. Fikrimizcə, bu gün də, xüsusən məhərrəmlikdə Aşuradan sonra ehsan üçün bişirilən ***hədik*** aşının qədim adıdır [9; 10].

Yaxnı. "Kitabi-Dədə Qorqud" dastanlarında qara qoyun ətindən bişirilən yemək adı və ya qovurma mənasında işlənmişdir. Yəxninin məişətdə həm qoyun və həm də mal ətindən bişirilib, qovurma deyil, soyutma olduğu haqda da fikirlər vardır. Qeyd olunur ki, "qovurma bişirilərkən ət xüsusi üsullarla qovrulur. Lakin ***yaxnı*** bişirilərkən ətin qovrulmasına ehtiyac qalmırdı. Deməli, yaxnı əslində müasir mətbəximizdə soyutma adlandırılan yeməkdir. Yaxnı əksər zonalarda əhalinin mətbəx məişətindən çıxsa da, Gəncəbasarın cənub zonasında, Biləsuvar, Cəlilabad, Masallı və həmçinin İmişli, Saatlı rayonlarda indi də işlədilməkdədir. Yaxnı süfrəyə yəxnikeş adlı xüsusi qabda verilərdi, adətən mərasim xörəklərindən sayılırdı." Sözün yandırmaq mənasında işlənən "yaxmaq" sözündən düzəlməsi şübhəsizdir [1; 2; 8].

Qovurma. Azərbaycan, Mərkəzi Asiya, Türkiyə, Bolqarıstan, Pakistan, Hindistan və İran mətbəxlərinə aid olan xörək növüdür. Mənşəyi Monqol mətbəxindən gəldiyi qeyd olunsa da,

“qov” sözünün qədim türk mənşəli olduğunu nəzərə alsaq “odda bişirilən” yemək” mənasında işləndiyi aydın olunur. Milli mətbəximizə aid olan Qovurma sonralar digər Şərq ölkələrinə də yayılmışdır. Azərbaycanda ***Boz qovurma, Səbzi qovurma,Turşu qovurma, Nar qovurma***, Qırğızıstanda ***Qara qovurma, Dondurma qovurma,*** Hindistan və Pakistanda ***Şahi, Muğali, Navratan, Kəşmiri və Panir*** kimi növlərinə rast gəlinir [5].

Ədəbiyyat

1. Mahmud Kaşğari.“Divanül-lüğatit türk”. Dörd cilddə. IV cilddə, Bakı, "Ozan", 2006.
2. “Kitabi-Dədə Qorqud” , Bakı,2004, Elm nəşriyyatı.
3. Fəxrəddin Naxçıvani. “Əs-sihah əl-əcəmiyyə” Bakı, 1993, 205 səh.
4. Azərbaycan dilinin izahlı lüğəti, Bakı, 2006.
5. Azərbaycan dilinin dialektoloji lüğəti. Bakı, 1964.
6. Ərəb və fars sözləri lüğəti. Bakı, 1966.
7. Персидско-русский словарь. I и II том под редакцией Ю.А.Рубинчика, Москва, 1983.
8. Древнотюркский словарь, Ленинград, 1969.
9. Hüsaməddin Xoyi. “Töhfətül-Hüsam” Bakı, 1993, 168 səh.
10. Əmiraslanov Tahir. Qastrosofiya. Bakı-2021, 256 səh.

LINGUISTIC FEATURES OF SOME CULINARY TERMS USED IN OUR WRITTEN MONUMENTS

Ayetdin Aliyev

Summary. Azerbaijan has a rich culinary culture. Of course, this wealth testifies to both the antiquity of the nation and its local, aboriginal nature. Unfortunately, our first written monuments in the native language belong only to the 13th century. Nevertheless, it is possible to say certain ideas about our culinary culture from a number of monuments of our mother tongue created in the 13th century.

The article talks about the linguistic-semantic features of a number of words related to our culinary culture that we encounter in Fakhreddin Nakhchivani's "As-sihah al-ajamiyya", Husameddin's "Tohfatul-Husam" dictionaries, and "Dastanii Ahmad Harami", one of our first mother tongue poems, written in the 13th century.

Key words: Written monument, phonetic system, dialect, Mugan, Baku

ЛИНГВИСТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ НЕКОТОРЫХ КУЛИНАРНЫХ ТЕРМИНОВ, УПОТРЕБЛЯЕМЫХ В НАШИХ ПИСЬМЕННЫХ ПАМЯТНИКАХ

Айетдин Алиев

Резюме. Азербайджан имеет богатую кулинарную культуру. Конечно, это богатство свидетельствует как о древности нации, так и о ее местном, аборигенном характере. К сожалению, первые письменные памятники на родном языке у нас относятся лишь к XIII веку. Тем не менее, определенные представления о нашей кулинарной культуре можно сказать по ряду памятников нашего родного языка, созданных в XIII веке.

В статье говорится о лингво-семантических особенностях ряда слов, относящихся к нашей кулинарной культуре, с которыми мы встречаемся в словарях Фахреддина Нахчивани «Ас-сихах аль-аджамийя», Хусамеддина «Тохфатуль-Хусам» и «Дастании Ахмад Харами», одного из наших первых поемах на родном языке, написанных в XIII веке.

Ключевые слова: Памятник письменности, фонетическая система, диалект, Мугань, Баку

AZƏRBAYCAN MİLLİ MƏTBƏXİNİN TƏŞƏKKÜLÜNDƏ HEYDƏR ƏLİYEVİN ROLU

Kiçik elmi işçi, doktorant Aynurə Tahir qızı Əmiraslanova
AMEA-nın Gəncə Bölməsi

2023-cü il ölkəmizin həyatında ən əlamətdar illərdən biridir. Cünki, bu il dahi siyasətci Azərbaycan dövlətinin qurucusu, Ulu Önderimiz Heydər Əliyevin 100 illik yubileyini qeyd edirik.

Azərbaycan xalqının Ümummilli Lideri Heydər Əliyev həyatımızın bütün sahələrində çox böyük irs qoyub. Ulu Öndərin bir çox sahələrdə gördüyü işlər mətbuatda geniş işıqlandırılsa da, onun kulinariya irsinə verdiyi töhvələr haqqında məlumat çox azdır. Tahir Əmiraslanovun bu barədə yazdığı elmi məqalələr və sosial şəbəkələrdə paylaşdığı məlumatlar xaricində demək olar ki, heç bir yazıya rast gəlinmir. (1. 208- 212 səh.). Heydər Əliyev yenicə hakimiyyətə gəldiyi bir dövürdə, 1994-cü ildə WACS-a (Dünya Kulinariya Birlikləri Assosiasiyasına) məktub göndərdi (2.). Bu məktubu aparmaq və Dünya Kulinariya Konqresində yüksək tribunadan bütün dünyaya catdırmaq Tahir Əmiraslanova etibar edildi. Müraciət məktubu Norveçdə Dünya Kulinariya Konqresində səsləndirildi. Sonra Dünya Kulinariya Konqresində Cənubi Afrika Respublikasının Prezidentinin də məktubu oxundu.

Heydər Əliyevin məktubu böyük əks-səda doğurdu və nümayəndə heyyətimiz jurnalistlərlə ayrıca görüş keçirməli oldu. Zaman çətin idi, daxili və xarici qüvvələrin təzyiqi altında yeni dövlət parçalana, azadlığını itirə bilərdi. Dövlət başçısının belə çətin dövrdə kulinariya sahəsinə və mütəxəssislərinə vaxt ayıra bilməsi hər kəsdə maraq doğururdu. Bu, azad Azərbaycanın yeni rəhbərinin öz gücünə, xalqın gücünə və yeni dövlətin gələcəyinə arxayın olduğunun əsaslı sübutu idi. Bu məktubun Azərbaycanın tanınmasında və ölkəmizə etimad edilməsində böyük rolu oldu. Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 26-cı Ümumdünya Kulinariya Konqresinin iştirakçılarına ünvanladığı təbrik məktubunda deyilir:

"Hörmətli Ümumdünya Kulinariya Assosiasiyasının
Prezidenti, cənab Keyti Keoax,
Hörmətli Konqresin iştirakçıları,

Sizi - Ümumdünya Kulinariya Assosiasiyasının 26-cı konqresinin açılışı münasibətilə təbrik edir, hamınızı Azərbaycan dövləti və xalqı adından salamlayıram. Mən əminəm ki, Siz dünya xalqlarının bir-birini tanıması, yaxınlaşması naminə çox böyük işlər görürsünüz. İnsanların qidaya olan tələbatını ödəməklə məşğul olan dinc peşə sahiblərinin yarışı xalq diplomatiyasının ən güclü amillərindən biri bütün dünyada sülhün möhkəmlənməsinə xidmət edir.

Son illərdə erməni təcavüzünə məruz qalmış bütün Azərbaycan xalqı kimi, bizim aşpazlarımız, qənnadıçılarımız və digər kulinarlarımız da çox böyük çətinliklərlə qarşılaşmışlar. Öz ölkələrində qaçqın düşmüş 1 milyondan artıq Azərbaycan vətəndaşı normal qidadan məhrumdur. Qonşu Ermənistan tərəfindən zəbt olunmuş rayonlarda yaşayan kulinarların da bir çoxu həlak olmuş, yaralanmış, ailəsini, evini itirmişdir. Respublikada işğal altında olan ərazilərində kulinariya və qida muzeyləri, çox dəyərli muzey eksponatları, iaşə müəssisələri məhv edilmişdir.

Azərbaycan qədim tarixə, mədəniyyətə, gözəl təbiətə, böyük iqtisadi potensiala və eyni zamanda, rəngarəng, ecazkar mətbəxə malik bir ölkədir. Bununla bağlı olaraq mən Kulinariya və qida sənayesi ilə məşğul olan bütün şirkətləri Azərbaycanla qarşılıqlı əməkdaşlığa çağırıram.

Bir daha Sizi təbrik edir, Konqresin və keçirilən yarışların gedişində, müvəffəqiyyətlər arzulayıram.

Heydər Əliyev"

Bu məktubundan sonra dünya ictimaiyyətinin Azərbaycana olan münasibəti daha da yaxşılaşdı. Respublika idarə etmə orqanlarının, iş adamlarının da milli mətbəxə münasibəti müsbətə doğru dəyişməyə başladı. Və belə çətin bir dövrdə Heydər Əliyev bir məktubla

Azərbaycan Kulinarlarını daxili və xarici arenada hərtərəfli dəstəklədi. 1994-cü ildə, keçmiş SSRİ-nin bütün ölkələrindən bir milyon abunəçisi olan "Питание и общество" jurnalı yazırdı ki, "Azərbaycan kulinariya mütəxəssislərinin dünya arenasında böyük uğurları Azərbaycan Respublikasının Prezidenti Heydər Əliyev tərəfindən dəstəklənməsi ilə bağlıdır" (3. səh 15.)

1997-ci ildə Heydər Əliyevin tapşırığı və imzası ilə Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzi dövlət büdcəsindən ayrıca sətir kimi maliyyələşməyə başladı, Hökumət Evində ofislə təmin edildi. Bu, Ulu Öndərin kulinariya peşəkarlarına, görülən işlərə verdiyi qiymət, onlara olan inamın əksi idi.

Heydər Əliyev 1998-ci ildə gənclər siyasəti proqramı çərçivəsində ölkəmizdə gənc və peşəkar aşpazların mütəmadi olaraq Olimpiadalarının keçirilməsi ilə bağlı göstərişlər vermişdir. (4.) Məhz bu sərəncamdan sonra Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiyasiyası (AMKA) tərəfindən mütəmadi müxtəlif Çempionatlar keçirildi (Beynəlxalq İslam Mətbəxi Çempionatları; Təhsil alan Gənc Kulinarların Respublika Çempionatlari və s.)

2000-ci ildə 21-ci əsr və III minilliklə əlaqədar olaraq Heydər Əliyev 596 saylı fərmanla Fəaliyyət Proqramı çərçivəsində qarşıya çox böyük və mühüm vəzifə qoymuşdur (5.). Bu sənəddə Heydər Əliyev ilk dəfə olaraq Azərbaycan mətbəxinin Azərbaycan xalqının tarixi milli irsi kimi qorunmasının zəruriliyi haqqında bəyanat vermiş və bu, sonradan "Mədəniyyət haqqında" Qanunda öz əksini tapmışdır (6.).

Digər bir vəzifə dövlət və özəl sektorlar vasitəsilə xarici ölkələrin böyük şəhərlərində "Azərbaycan mətbəxi" restoranları şəbəkəsinin yaradılması idi ki, hal hazırda da öz aktuallığını qoruyub saxlayır. Bu isə ölkəyə valyutanın cəlb edilməsinə, Azərbaycan mətbəxinin idxalının artırılmasına və yeni iş yerlərinin yaradılmasına böyük şərait yaradır.

Bu sənəddə qarşıya qoyulan 3-cü əsas məsələ bölgə mətbəxlərinin araşdırılması, tanıdılması ilə bağlıdır. Bu məsələnin həlli ilə bağlı AMKA tərəfindən bir çox bölgələrimizin iştirak etdiyi milli mətbəxlə bağlı yerli və beynəlxalq festivallar keçirilir. Məsələn: V Qəbələ Beynəlxalq Mürəbbə Festivalında 44 rayonumuz və 26 xarici ölkə öz kulinariya mədəniyyətini nümayiş etdirib, Şəkidə keçirilən Beynəlxalq Ənənəvi Şirniyyat Festivalında 14 xarici ölkəylə bərabər 20 rayonumuz iştirak edib. Bakida yerləşən Xanədan etno-restoranında Azərbaycanın 9 xanlığının məişət tərzini (xalçalar, kilimlər, bayraqlar, milli geyimlər) və mətbəxini əks etdirən şöbələr təşkil olunub. Azərbaycanın bölgə mətbəxləri, Qarabağ mətbəxi (7.), Naxçıvan mətbəxi (8.), İrəvan xanlığı bölgə mətbəxi (9.) və 19-cu əsr Təbriz mətbəxinə aid (10.) kitablar nəşr edilmişdir.

Bu gün isə digər bölgə mətbəxlərinin üzərində işlənilir. 2010-cu ildən başlayaraq hər il respublikanın 10 rayonu Novruz bayramında iştirak edir.

Qarşıya qoyulan vəzifələri yerinə yetirmək üçün AMKA-nın UNESKO-ya məktub-müraciətləri əsasında UNESKO-nun qeyri-maddi mədəni irs siyahısına türk çörəyi kimi lavaş çörəyi (Azərbaycan, Qırğızıstan, Qazaxıstan, Türkiyə, İran), Azərbaycan xalqının qeyri-maddi irsi olan "Dolma" yeməyini daxil edə bildik. Lənkəran UNESKO-nun Dünya Qastronomiya Şəhərləri siyahisina daxil edildi, Göyçay Nar Festivalı UNESKO-nun siyahısında öz yerini tapdı. 26 çeşid Azərbaycan yeməkləri dövlət poçt markalarında əks olunub və müvafiq olaraq Beynəlxalq Poçt Konvensiyasının 5.2-ci maddəsinin mühafizəsi altındadır. Milli dolmanın 10 növü hazırda patentlə qorunur və s.

Sosial şəbəkədə Heydər Əliyevin "Göyçə" alçası haqqında danışdığı videolar yayılır (11. Youtube. https://youtu.be/W59L6U6QSDk GöycəFest.com. Heydər Əliyev Naxçıvan Göycəsi haqqında danışir). Bunu nəzərə alaraq hər il Naxçıvanda Göyçə festivalı keçirilir.

Başqa bir videoda isə Heydər Əliyevin gülümsəyərək Azərbaycanın çay ənənəsinə diqqət çəkdiyini, limon və şəkərlə dişləmə çay içdiyimizi dünyaya göstərdiyini görürük (12.) .

AMKA Bakıda iki Beynəlxalq Ənənəvi Çay Festivalı, 2019-cu ildə isə Respublikanın peşə liseylərinin tələbələri arasında milli çay mərasimi yarışı keçirilmişdir. AMKA-nın müraciəti əsasında UNESKO 2022-ci ilin sonunda çay içmə mərasimini Azərbaycanın və Türkiyənin qeyri-maddi irsi kimi qəbul etdi.

Bu gün Heydər Əliyevin bizə qoyub getdiyi irs, onun hər sözü, hər tapşırığı, imzaladığı hər bir sənəd milli mətbəximizin inkişafı üçün fəaliyyət proqramıdır. Biz şadıq ki, bu gün Azərbaycan dövləti öz siyasətində Heydər Əliyevin kulinariya irsini daha da təbliğ edir. Azərbaycan Respublikasının Prezidenti İlham Əliyevin və Azərbaycan Respublikasının Birinci vitse-prezidenti, Heydər Əliyev Fondunun sədri, birinci xanım, YUNESKO-nun və İSESKO-nun xoşməramlı səfiri Mehriban xanım Əliyevanın milli mətbəxə xüsusi diqqəti bunun əyani sübutudur. Bu sətirlərin müəllifi çox xoşbəxtdir ki, 2022-ci ildə Abu Dabidə kecirilən Dünya Kulinariya Konqresinə Heydər Əliyevin qurduğu Azərbaycan Respublikasının QHT-lərə Dövlət Dəstəyi Agentliyinin məktubunu yüksək tribunadan təqdim etmək onada müyəssər oldu.

Bu məktubda deyilir:
Dünya Kulinariya Assosiyasiyaları Birliyinin
(WACS) prezidenti cənab Tomas Quqlerə

Hörmətli, cənab Tomas Quqler!
Hörmətli Konqres iştirakçıları!

Azərbaycan Respublikasının Qeyri-Hökümət Təşkilatlarına Dövlət Dəstəyi Agentliyi adından Sizləri salamlayır, konqresin işinə uğurlar arzulayıram.

Bu il Azərbaycanın WACS-a üzv olmasının, Dünyanın ən böyük və tanınmış peşəkar Kulinariya qeyri-hökumət təşkilatının WACS-la bizim ölkəmizin əməkdaşlığının 30 illiyini bayram edirik.

Bu əməkdaşlığın yüksəlişi Azərbaycanın ümumilli lideri Heydər Əliyevin hakimiyyətə gəlişi ilə təşəkkül tapdı. Heydər Əliyev 1994 -cü ildə Norveçdə keçirdiyiniz Dünya Kulinariya Konqresinə məktubla müraciət ünvanladı, WACS-ı Azərbaycanla intensiv əməkdaşlığa dəvət etdi. Bununla heydər Əliyev kulinariyaya və WACS-ın gördüyü işlərə böyük önəm verdi.

Qarşılıqlı əməkdaşlıq ölkəmizdə bu illərdə mətbəx mədəniyyətinin, peşəkar kulinarların,restoran biznesinin inkişafına, Azərbaycan mətbəxinin tanıdılmasına səbəb oldu.

Ölkəmizin WACS-da daimi təmsilçisi Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiyasiyası (AMKA) bu illərdə WACS-ın dünyadakı ən vacib tədbirlərində, konfranslarında,olimpiada və festivallarında aktiv iştirak edibdir.

Əziz dostlar!

Qeyri-hökümət təşkilatlarının aktivliyinin əsas səbəblərindən biri də Azərbaycan Respublikasının Prezidenti cənab İlham Əliyevin və Brinci Vitse-Prezident xanım Mehriban Əliyevanın QHT-lərlə bağlı yürütdüyü siyasətin və Azərbaycan kulinariya sahəsinə verdiyi dəstəyin təzahürüdü.

Hazırda Qarabağın erməni işğalından azad edilməsi ilə bağlı restoran biznesinin, qida sənayesi obyektlərinin, dağıdılmış Ağdam Çörək muzeyinin, Çay evinin bərpası, minalardan təmizlənən sahələrdə ərzaq məhsullarının istehsalına başlanılıb Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiyasiyası bu işlərdə fəal iştirak edir.

2022-ci il Azərbaycan Respublikasında "Şuşa ili" elan edilibdir və bununla bağlı Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiyasiyası "Qarabağ mətbəxi" adlı unikal kitabını və onun geniş təqdimatlarını hazırlayır.

Biz, Azərbaycan Respublikasının Qeyri-Hökümət Təşkilatlarına Dövlət Dəstəyi Agentliyi kimi Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiyasiyasının WACS-da ölkəmizi təmsil etməsinin davamlı olmasını arzulayırıq. WACS-la Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiyasiyasının əməkdaşlığını alqışlayır, bu əməkdaşlığın 30 illiyi münasibətilə Sizi təbrik edirik.

Ümid edirik ki, WACS-ın növbəti konqreslərindən biri azərbaycanda keçiriləcək.

Aygün Əliyeva (13).

WACS -WORDCHEFSə (Dünya Kulinariya Təşkilatları Birliyi) 1994-cü ildə Ulu Öndərin göndərdiyi məktubda Qarabağın istilasından və bu istilanın yaratdığı dağıntılardan danışılırdısa Heydər Əliyevin İnşa etdiyi Azərbaycanın QHT-lərə Dövlət dəstəyi Agentliyinin icraçı direktoru xanım Aygün Əliyevanın 2022-ci ildə göndərdiyi məktubda artıq Müzəffər Ali Baş Komandanımızın azad etdiyi , yenidən qurulan , bərpa edilən Qarabağdan danışılır.

Tarix hər şeyi yerbəyer edib. Böyük insanın yaradıcılığı ondan sonra yaşayır və yaşayacaqdır.

Aynurə Əmiraslanova AMEA
Kicik elmi işci, doktorant.

Ədəbiyyat

1. Тахир Амирасланов. “Гейдар Алиев и Кулинарная Культура Азербайджана.” “Великая личность тюркского мира” kitabı Bişkek – 2020 “Uluu Toolor” nəşriyatı. 208- 212 səh.
2. Az. Milli Kulinariya Assosiasiyasının arxivi; Heydər Əliyevin 1/969 saylı 13 iyun 1994 il tarixli məktubu. Azərbaycan Respublikasinin prezidentinin Ümümdünya Kulinariya Assosiasiyasinin 26-cı konqresinin iştirakçilarina təbrik məktubu.
3. Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının arxivi. Moskva “Питание и общество” jurnalı № 8. 1994 səh 15.)
4. Azərbaycan Rtespublikası Prezidentinin 1999-cu il 29 iyul tarixli 169 nömreli fərmanı ilə təsdiq olunmuşdur (Azerbaycan Respublikasında dövlət gənclər siasətinin həyata kecirilməsi ilə bağlı tədbirlər planı.)
5. Azərbaycan Rtespublikası Prezidentinin 596 № -li 26 dekabr 2000-ci il tarixli sərəncamı ilə təsdiq olunmuş “XXI əsrin və üçüncü minilliyin qarşılanması ilə bağlı tədbirlər plkanı”nın yerinə yetirilməsi qrafiki.
6. Azərbaycan respublikasının “Mədəniyyət haqqında” qanunda maddə 37 **“Mədəniyyət haqqında” Azərbaycan Respublikasının 2012-ci il 21 dekabr tarixli 506-IVQ nömrəli Qanununun tətbiqi barədə** AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI PREZİDENTİNİN FƏRMANI).
7. Tahir Əmiraslanov, Aynurə Əmiraslanova və başqaları “Qarabağ mətbəxinin inciləri” Bakı İNDİQO mətbəəsi 2022 il. 451 səh.
8. “Naxçıvan Mətbəxi” Naxçıvan. “Əcəmi” nəşriyyatı.2012 il, 354 səh.
9. Tahir Əmiraslanov, Oruc Əliyev, Aygül Əsgərova Bakı. “İrəvan Xanlığı bölgə məttbəxi” TEAS nəşriyyatı 2020 il. 480 səh.
10. T. İ. Əmiiraslanov. O. N Əliyev. A. T. Əmiraslanova və başqaları “Azərbaycan Mətbəxi. Qacarlar dovrünün bərpa edilmiş xörəkləri”. Bakı. “Elm və təhsil”. 2018. 392 səh.
11. Youtube. https://youtu.be/W59L6U6QSDk GöycəFest.com. Heydər Əliyev Naxçıvan Göycəsi haqqında danışir.
12. Youtube. https://youtu.be/4ohbKKDmfuQ BUDROOO NEWS 30 okt. 2011Heydər Əliyev Naxçıvanda Cay icərkən Göycəsi haqqında danışir.
13. . Azərbaycan Respublikasının QHT-lərə Dövlət Dəstəyi Agentliyinin 26 may 2022-ci il №2/158 məktubu

UOT 637.4

XURMANIN FUNKSİONAL QİDA MƏHSULU KİMİ İSTİFADƏSİ VƏ ORQANİZMƏ TƏSİRİ

Elza Mədəd qızı Omarova, Sevinc İsmayıl qızı Məhərrəmova, İlhamə Hüseyn qızı Kazımova, Məryəm Xalıq qızı Məmmədəliyeva
Azərbaycan Dövlət İqtisad Univürsiteti (UNEC), Bakı, Azərbaycan
maqerramovasevinc75@mail.ru

Xülasə. Məqalədə xurmanın əsas xüsusiyyətləri, insan orqanizminə təsiri və süd sənayesində istifadəsi müzakirə olunur. Xurma meyvənin kimyəvi tərkibi, qidalılıq dəyəri göstərilir, müxtəlif xəstəliklərdə istifadəsinin effektivliyi nəzərdən keçirilir.

Açar sözlər: Şərq xurması, xurma püresi, orqanizmə təsiri, turşudilmuş süd məhsulları, funksional qida

Giriş

Dünyanın bir çox ölkələrində ənənəvi texnologiya ilə istehsal olunan turşudulmuş süd məhsullarının bir qayda olaraq realizə vaxtı az olduğundan onları uzun müddət saxlamaq mümkün deyil. Bu bir neçə səbəblərlə izah olunur. Südün mayalandırılması prosesi zamanı müəyyən miqdar turşudulmuş süd bakteriyaları qalır ki, onlar hətta məhsulun soyudulması zamanı belə məhv olmurlar. Onların yalnız həyat fəaliyyəti zəifləyir. Ona görə də gələcəkdə turşudulmuş süd məhsullarının saxlanması zamanı turş mühitə davamlı olan kənar mikrofloranın tədqiqi intensiv surətdə davam edir. Hələ 2500 il bundan əvvəl məşhur həkim Hippokratın dediyi "Qida qoy sənin təbabətin olsun" ifadəsini bəşəriyyət indiyə qədər unutmamışdır. Texniki tərəqqinin bu günkü təsiri ilə əlaqədar həmin sözlər bir daha xatırlanır.

Beləliklə, müasir qidalanmada, funksional qida məhsulları ənənəvi və müalicəvi məhsullar içərisində orta mövqe tuturlar. Funksional məhsullar alınması texnologiyası günü-gündən yeni baxışlar tələb edir və təkmilləşir ki, onların da elmi əsasını nutrisiologiya üzrə biliklər təşkil edir. Funksional məhsulların yaradılmasında əsas mərhələlərdən biri funksional komponentlərin seçilməsi və onların əsaslandırılmasıdır ki, bu da məhsula özünün fizioloji təsiri ilə yeni xassə gətirir. Ekologiyanın dünya miqyasında kəskin dəyişilməsi qida məhsullarının da keyfiyyət dəyişikliyinə səbəb olmuşdur ki, nəticədə düzgün qidalanmamaq üzündən xəstəliklərin sayı çoxalmış, bəşəriyyətin xəstəlikləri termini meydana çıxmışdır [1].

Azərbaycan özünün bitki ehtiyatları ilə daim diqqət mərkəzindədir. Çoxşaxəli iqlimə malik olması şimaldan cənuba, Qarabağdan Naxçıvana, Gəncədən Bakıya qədər aran və dağ zonalarında mədəni və yabanı halda yetişən, yetişdirilən bitki sərvətləri göz oxşayır. Ölkəmizdə becərilən xurma, yəni "Şərq xurması" və ya "Diospyros kaki" əsasən Cənub bölgəsində (Astara, Lənkəran, Masallı), həmçinin Göyçay, Ağdaş, Ağdam, Gəncə, Balakən və Zaqatala rayonlarında becərilir. Şərq xurmasından başqa Azərbaycanda iki növ yabanı xurmaya da rast gəlinir. Bunlar da Qafqaz xurması ("Diospyros lotus") və Virgin xurması ("Diospyros virginiana") adlanır. Xurmanın qida texnologiyalarında istifadə çətinlikləri əsas etibarı ilə onun kimyəvi tərkibi göstəricilərinin müxtəlifliyi, taninlə zənginliyi, yetişmiş halda meyvələrinin yüksək nəmliyi və özlü quruluşa malik olmasıdır.

Ölkəmizdə becərilən şərq xurmasının tərkibində 13-16% qlükoza və fruktoza şəkəri, 0,8%-ə qədər üzvi turşular, aşı maddələri, karotin, C vitamini və yod birləşmələri olduğuna görə onun mühüm müalicəvi əhəmiyyəti vardır. Bundan başqa xurma meyvəsinin tərkibini təşkil edən katexinlər, biflavanoidlər də antimikrob və antioksidant xassəsinə malikdirlər. Elə ona görə də xurma meyvəsinin tam yetişməsinə qədər olan dövrdə onun tərkibində heç bir xəstəlik müşahidə edilmir. Şərq xurmasını zəiflik, qanazlığı, vitamin azlığı, xroniki mədə-bağırsaq xəstəlikləri zamanı yedikdə çox faydalıdır. O, həzm prosesinin fəaliyyətini artırır, maddələr mübadiləsini nizama salır, həmçinin triotoksikoz, ürək-damar sistemi xəstəliklərinin müalicəsinə yaxşı təsir

göstərir. Xurmanın insan orqanizminə böyük xeyri var. Xurmada olan fosfor, beynin ehtiyaclarını qarşılayır. Yorğunluğu aradan qaldırır. Xurmanın təsirli olduğu bir başqa sahə də sinir sistemidir. Xurmanın sakitləşdirici bir xüsusiyyəti vardır. Xurmada eyni zamanda B_1 və B_2 vitaminləri var. Bunlar da zehini və sinir sistemini sakitləşdirir [2].

Alimlər xurmadan iltihabəleyhinə xüsusiyyətlər nümayiş etdirən, qızdırmasalıcı təsir göstərən və ağrıları kəsə bilən 7-metiluqlon maddəsini təyin ediblər [5,6]. Tədqiqatlar göstərir ki, dimerik naftokinonlar və onların törəmələri antikansorogen xüsusiyyətlərə malikdir. Eyni təsir, xurmada olan saponin lupeol və sterol - sitosterol tərəfindən də həyata keçirilir. Bəzi digər fitosterollar kimi, o da qanda aterosklerozun inkişafına mane olan xolesterolu azaltmağa köməklik edir. Xurma naftokinonlar sayəsində həm də qıcıqlanma və narahatlığın azalmasına səbəb olan sakitləşdirici təsirə malikdir. Xurmanın hipnotik təsiri, bu giləmeyvə sevənlərin daha tez və asan yuxuya getməsi, daha uzun və daha sağlam yatması, spontan oyanmaların daha az yaygın olması ilə özünü göstərir. Buna görə də, xurmanın pəhrizə daxil edilməsi potensial olaraq yuxusuzluqdan əziyyət çəkən insanlara kömək edə bilər [3].

Xurma keyfiyyətli qida məhsuludur. Onun tərkibindəki üzvi və qeyri-üzvi maddələr insan orqanizminə müsbət təsir göstərir. Xurma meyvəsi insan orqanizmi üçün çox faydalı təsirə malikdir:

- xurma meyvəsinin tərkibində miqdarca çoxluq təşkil edən sadə şəkərlərdən - qlükoza və fruktoza, makroelementlərin nümayəndəsi olan kalium, ürək-damar sisteminin tənzimlənməsinə, ürək əzələlərinin möhkəmlənməsinə, qan təzyiqinin normallaşmasına təsir göstərir;
- xurma meyvəsinin tərkibində olan mikroelementlər arterial və digər damarların divarlarının möhkəmlənməsində mühüm əhəmiyyət kəsb edirlər;
- xurma meyvəsi gözün görmə qabiliyyətinə də yaxşı təsir göstərir. Bu əsas onunla əlaqədardır ki, xurma meyvəsi karotinlə zəngindir. Məlumdur ki, orqanizmdə A vitamini çatışmadıqda gözün görməsi zəifləyir. Xurma vasitəsilə orqanizmə qəbul olunan karotin spesifik fermentin təsiri ilə A vitamininə çevrilir. Bu da orqanizmin A vitamininə olan tələbatının ödənilməsinə sərf olunur;
- xurma meyvəsi fenol maddələrlə zəngin olduğuna görə bəzi xəstəliktörədici mikroorqanizmlərin (stafilokokk və s.) fəaliyyətini dayandırır. Fenol maddələri həmçinin oksidləşmə prosesinin də qarşısını alır. Xurmanm tərkibi pektin maddələri ilə zəngin olduğuna görə həzm prosesinə də müsbət təsir göstərir;
- xurma meyvəsinin tərkibindəki karotin tənəffüs sisteminin normal fəaliyyətinə də köməklik göstərir;
- xurma meyvəsinin tərkibindəki ətirli maddələr (sadə və mürəkkəb efirlər və s.) əsəb sistemini sakitləşdirir, insanların iş qabiliyyətini artırır. Əsəbi və gərginlikli işlə məşğul olan insanlar xurma meyvəsindən daha çox istifadə etmələri məqsədəuyğundur;
- xurmanın tərkibi yodla zəngin olduğuna görə "zob" xəstəliyinin müalicəsi üçün çox səmərəlidir;
- xurma meyvəsindən hələ qədim zamanlarda böyrək xəstəliyinin müalicə-sində sidikqovucu kimi istifadə olunmuşdur. Tərkibində maqnezium çox olduğuna görə böyrəkdə və başqa orqanlardan yığılmış xörək duzunun xaric olunmasına köməklik göstərir;
- xurmada maqneziumun olması böyrəkdə daşın əmələ gəlməməsinə şərait yaradır;
- xurmada olan A vitamini xərçəng hüceyrələrinin inkişafının qarşısını alır. Xurma meyvəsinin tərkibini təşkil edən maddələr onkoloji xəstəliklərin qabaqcadan qarşısının alınmasma təsir göstərir;
- xurma meyvəsi qan azlığının tənzimlənməsində, aterosklerozun (yaddaşın pozulması) müalicəsində müsbət rol oynayır;
- xurma meyvəsi A və C vitaminləri ilə zəngin olduğuna görə insanlarda soyuqdəymə xəstəliyinin qarşısını alır;
- xurmanm tərkibində olan maqnezium əsəb sistemini sakitləşdirməklə yanaşı yaxşı yuxunun yaranmasına şərait yara dır. Onun tərkibindəki qlükoza və fruktoza çox olması insanlarda xoş əhval-ruhiyyə əmələ gətirir;

- xurma meyvəsinin tərkibi karotinoidlərlə zəngin olduğuna görə insanların dərisinin rənginə yaxşı təsir göstərir;

- xurma meyvəsinin tərkibində vitaminlərin və mikroelementlərin miqdarı çox olduğundan avitaminoz xəstəliyinin müalicəsində istifadə oluna bilər;

- xurma meyvəsinin tərkibində sadə şəkərlər çox olduğuna görə (17-25%) ondan spirtli içkilər istehsal etmək mümkündür;

Xurma meyvəsi bəzi insanlara əks təsir də göstərir. Şəkərli diabet və kökəlməyə meylli insanlar xurma meyvəsindən az istifadə etməlidirlər [4,5].

Cədvəl 1

Şərq xurmasının kimyəvi tərkibi

Əsas maddələr (q/100 qr)	Şərq xurması
Su	80,32
Karbohidrat	18,59
Şəkər	12,53
Zülal	0,58
Qida lifi	3,6
Yağ	0,19
Kalori (kKal)	70
Minerallar (mq/100 qr)	
Kalium	161
Fosfor	17
Maqnezium	9
Kalsium	8
Natrium	1,2
Manqan	0,355
Dəmir	0,15
Mis	0,113
Sink	0,12
Vitaminlər (mq/100 qr)	
Vitamin C	75
Vitamin A	0,98
Vitamin E	0,73
Vitamin B_6	0,1
Vitamin PP	0,1
Vitamin B_2	0,02
Vitamin B_1	0,03

Süd bütün lazımi qidaları ən optimal şəkildə birləşdirən qida məhsuludur. Bütün bunlar funksional xassələri olan içkilərin hazırlanmasında südün əsas xammal kimi istifadə edilməsinin aktuallığını mühakimə etməyə imkan verir. Hazır məhsulun əzilmə zamanı püreyə daxil olan mikroflora ilə çirklənməsinin qarşısını almaq üçün 65-70°C temperaturda 20 dəqiqə pasterizə edilir, soyudulur və məhsula 2,5% pasterizə olunmuş süd əlavə edilir.

Xurma püresinin maraqlı xüsusiyyətlərindən biri odur ki, əzilərək tənziflə (yaxud press altında) sıxılıb süzülməsindən sonra alınan şirənin faktiki rəngsiz şəkildə əldə edilməsi və onun sonrakı emalla yenidən rəngli formaya düşməsidir. Eyni zamanda onu qeyd etmək lazımdır ki, xurma püresi çox zəngin pektin ehtiyatına malikdir və bu onu tədarük miqdarı təmin olunduğu halda dərman əhəmiyyətli pektin istehsalı üçün də qiymətli bir xammal edə bilər. İlkin araşdırmalarımız onu göstərdi ki, əzilmiş xurma meyvələri su ilə qarışdırılaraq, bərk və maye fazanı ayırmaqla onlardan suda və yağda həll olan birləşmələr, zəngin ekstrakt əldə etdik.

Təcrübələr göstərdi ki, müəyyən texnoloji emaldan keçirilməklə qatılaşdırılmış ekstrakt monoşəkərlərlə zəngin, şirin, xoşagələn dada rəngə malik olur [1,3].

Cədvəl 2

Xurma meyvələrində və ondan ayrılan ilkin ekstraktda təyin olunmuş kimyəvi tərkib göstəriciləri

Göstəricilər	Əzilmiş meyvələrdə miqdarı %-lə	Əzilmiş meyvələrdən alınan ekstraktda miqdarı %-lə
Nəmlik	76,34	0,40
Pektinlər (q/100q)	2,39	-
Zülallar (q/100q)	0,52	-
Yağlar (q/100q)	0,42	-
Ümumi şəkər (q/100q)	11,55	0,27
Saxaroza (q/100q)	11,55	0,18
Qlükoza (q/100q)	10,26	7,6
Fruktoza (q/100q)	10,26	9,3
Fenol birləşmələri (mq/q)	18,40	0,9
Əzilmiş xurmanın özlülüyü (mPa·S)	32,1	-

Tədqiqatlarımızda xurma siropunun südlə qarışdırılma nisbəti, optimal temperaturu və miqdarı da müəyyənləşdirilmişdir. Son nəticədə xurma əsaslı kombinələşdirilmiş süd-bitki kompozisiyasından istifadə edərək mayalanmış və yetişdirilmiş məhsul əldə edilmişdir. Hazırda yeni məhsulun təkmilləşdirilmiş resepturası və hazırlanmasının təxmini texnoloji sxemi üzərində işlərimiz davam edir və istehsal üçün normativ texniki sənədlərin hazırlanması mərhələsindəyik. Bütün bunlar Azərbaycan bazarında funksional əhəmiyyətli turşudulmuş süd məhsulları çeşidinin artırılmasına kömək etməli, təbii südün xammal kimi qənaətlə istifadəsinə və ekologiyanın yaxşılaşmasına gətirib çıxarmalıdır.

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin "Qida məhsullarının Texnologiyası" laboratoriyasında apardığımız tədqiqatlar göstərmişdir ki, xalq təbabətində həm də qidalanmada geniş işlədilən xurma meyvələrindən əldə edilmiş şirə, digər preparatların mikrobioloji xüsusiyyətləri və biokimyəvi tərkibi onun çoxtərəfli qida texnologiyalarında işlədilməsini ön plana çəkir. Bütün bunlara baxmayaraq, xurma püresindən alınan nastoyun südə qatılmaqla funksional xassəli içkilər, o cümlədən kefir texnologiyasında tətbiqi imkanları bu günə qədər tədqiq olunmamışdır. Tədqiqat zamanı xurmanın meyvələrindən alınan cövhərin (ekstraktın) siropa çevrilməsindən sonra kefir (yoqurt) texnologiyasında işlədilməsi imkanları öyrənilmişdir.

Nəticə. Qidalanmada geniş işlədilən xurma meyvələrindən əldə edilmiş şirə və digər preparatların mikrobioloji xüsusiyyətləri və biokimyəvi tərkibi onun çoxtərəfli qida texnologiyalarında işlədilməsini ön plana çəkir. Xurma püresindən alınan cövhərin südə qatılmaqla funksional xassəli içkilər, o cümlədən kefir texnologiyasında tətbiqi imkanları bu günə qədər tədqiq olunmamışdır. Tədqiqat zamanı xurmanın meyvələrindən alınan cövhərin (ekstraktın) siropa çevrilməsindən sonra kefir (yoqurt) texnologiyasında işlədilməsi imkanları öyrənilmişdir.

Ədəbiyyat

1. Dostiyari E.N, Nəbiyev Ə.Ə. Xurma meyvəsinin yetişmə dərəcəsindən asılı olaraq bəzi fenol maddələrinin tədqiqi.// Elmi-praktik konfrans. Gəncə Dövlət Universiteti. Gəncə, 2007
2. Dostiyari E.N, Abadov M.K., Nəbiyev Ə.Ə. Xurma meyvəsindən şirə və bəhməz istehsalı texnologiyasının tədqiqi.// "Azərbaycan aqrar elmi" jurnalı, Bakı, 2008, №3,
3. Dostiyari E.N., Nəbiyev Ə.Ə., Abadov M.K. Xurma meyvəsində bəzi biokimyəvi göstəricilərin tədqiqi.// Gəncə Regional Elmi Mərkəz, 2008, №32,

4. Dostiyari E.N., Nəbiyev Ə.Ə., Tağıyev M.M. Xurma meyvəsinin mexaniki tərkibinin tədqiqi.// Gəncə Regional Elmi Mərkəz, 2008, №3,
5. Каратиноиды плодов Diospyros Kaki (А.А.Колесник, В.Н.Голубев, Л.И.Костинская, М.А.Халилов)//химия природ, соединений, 2012

THE USE OF DATE AS A FUNCTIONAL FOOD PRODUCT AND THE ORGANISM

Elza Omarova Madad kızı, Sevinj Maharramova İsmayıl kızı, Ilhama Kazimova Huseyin, Maryam Mammadaliyeva Xaliq
Azerbaijan State University of Economics (UNEC), Baku, Azerbaijan
e-mail: maqerramovasevinc75@mail.ru

Summary. The article discusses the main properties of dates, their effects on the human body and their use in the dairy industry. The chemical composition and nutritional value of the palm fruit are shown, and the effectiveness of its use in various diseases is reviewed.

Key words: East date, date puree, effect on the body, fermented milk products, functional food

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХУРМЫ КАК ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА ПИТАНИЯ И ЕГО ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЗМ

Эльза Омарова Мадад кызы, Севиндж Магеррамова Исмаил кызы, Ильхама Кязимова Гусейн кызы, Марьям Маммадалиева Халыг кызы
Азербайджанский Государственный Экономический Университет (UNEC), Баку, Азербайджан
e-mail: maqerramovasevinc75@mail.ru

Резюме. В статье рассматриваются основные свойства хурмы, их влияние на организм человека и применение в молочной промышленности. Показаны химический состав и пищевая ценность плодов хурмы, рассмотрена эффективность их применения при различных заболеваниях.

Ключевые слова: восточная хурма, пюре хурмы, влияние на организм, кисломолочные продукты, функциональное питание

LƏNKƏRAN RAYONUNUNDA MİLLİ MƏTBƏXİN SƏCİYYƏVİ XÜSUSİYYƏTLƏRİ

tarix üzrə fəlsəfə doktoru, dosent Rakif Hüseyn oğlu İbadov
Lənkəran Dövlət Universiteti
e-mail@ibadov_rakif
Aydan Qurbanova
AMEA-nin Lənkəran Regional Elm Mərkəzi
aydanqurbanova16@gmail.com

Xülasə. Azərbayan mətbəxi dünyanın ən qədim, zəngin və dadlı mətbəxlərindən biridir. "Azərbaycan mətbəxi"-təkcə xörəklər, onların hazırlanma texnologiyasının üsulları deyil, həm də maddi mədəniyyətin əsas hissəsidir. Azərbaycan mətbəxi - mətbəx mədəniyyətini, onun tarixini, fəlsəfəsini, süfrə psixologiyasını, adətləri, fiziologiyanı, gigiyenanı, kimyanı, avadanlığı, etikanı, estetikanı, poeziyanı və mətbəxin sair aspektlərini, eləcə də, Azərbaycan xalqının tarixən ətraf mühitlə tam harmoniyada yaşadığı ərazilərdə yaratdığı praktik vərdişləri özündə ahəngdar şəkildə birləşdirir. Məhz bu baxımdan Lənkəran mətbəxtinin səciyəvi xüsusiyətləri, regional əlamətləri və iqlimə münasib uyğunluğu, ölkəmizin digər bölgələrdəki mətbəxt nümunələrə oxşarlığı və fərqli cəhətləri, onların müqayisəli təhlili və elmi araşdırılması məsələlərinin işıqlandırılması nəzərdə tutulur.

Açar sözlər: Milli mətbəx, ləvəngi, ayran aşı, boranı plov, süzmə plov, kəlləpaça plov

Lənkəran regionuna xas milli mətbəxin hərtərəfli öyrənilməsi burada yaşayan xalqların milli etnik xüsusiyyətlərinin daha dərindən tədqiq olunmasına xidmət edir. Elmi məqalə tədqiqat xarakterli olaraq buranın milli mətbəxinin səciyyəvi xüsusiyyətlərini araşdırmaqla yanaşı, həm tarixi, həm də cənub regionuna xas milli mədəni irsin öyrənilməsi baxımından aktualdır. Belə ki, Lənkəran rayonunda yaşayan əhalinin əsas məşğuliyyətinin qədim tarixiliyi və çox sahəliliyi diqqəti çox cəlb edir. Bu baxımdan Lənkəran rayonun əhalisinin məskunlaşması, təsərrüfatı, milli geyimləri, maddi və mənəvi adət-ənənələri, eləcə də milli mətbəxtinin zəngilliyi müasir dövrdə də həm tarixçilərin, həm etnoqrafların, həm də bioloqların xüsusi diqqətlərində qalmaqdadır.

Azərbaycan Respublikasının Cənubi-Şərq bölgəsində, 38°24-39°24 şimal en dairəsi və 47°58'-48°51' şərq uzunluğunda yaşayan əhalinin və ayrı-ayrı yaşayış məntəqələrinin etnoqrafik xüsusiyyətlərinin tədqiqi göstərir ki, yemək və mətbəx mədəniyyətinin tarixi insanlığın tarixi qədər qədim və zəngindir. Heç şüphəsiz mətbəx mədəniyyətinin səviyyəsi milli mədəniyyətin tərkib hissəsi olmaqla, xalqın adət-ənənələri, coğrafi zənginliyi, ərzaq məhsullarının çeşidliliyi və bir çox digər xüsusiyətləri ilə bağlıdır. Lənkəran zonasının zəngin relyefi, təbii iqlim şəraiti, məhsul bolluğu, eyni zamanda, insanlarının zəhmətkeşliyi bölgənin mətbəxinin xüsusiyyətlərinə öz təsirini göstərmişdir.. Tarixi təcrübə təsdiq edir ki, yemək məhsullarının hazırlanmasında təmizliyin, rəngarəngliyin və qatqıların-ədviyatın tərkibi ilə yanaşı, həm də yemək bişirmə üsul və vasitələrinin çeşidliliyidə əhəmiyətli rol oynayır.

Lənkəranın toy məclislərində yerli mətbəxin zənginliklərini müşahidə etmək, etnoqraflar tərəfindən vaxtaşırı olaraq qeyd olunmaqdadır [7, s.150]. Bu mətbəxin ən mühüm xüsusiyyətlərindən biri yemək hazırlanarkən ona ən müxtəlif ədviyyatlar əlavə etməklə yanaşı, həm də süfrəyə yeni yetişən tərəvəz məhsullarından-xiyar, pomidor, bibər, keşniş, şüyüd, turp kimi məhsullardan süfrəyə yerli yerində əlavə edilməsində ifadə olunur. Eyni zamanda alma, armud, limon, mandarin, portağal və digər bu kimi dadlı meyvələrin məclisin sonuna yaxın süfrəyə əlavə edilməsi, istehlakçıların yüksək qiymətləndirdiyi ənənələrdəndir. Xüsusi ilə qeyd edilməlidir ki, Lənkaran mətbəxinin səciyəvi cəhətlərindən biri yemək hazırlanarkən əsasən balıq, müxtəlif ət məhsullarının təzəliyinə, keyfiyyətinə xüsusi diqqət yetirilir. Bu zaman mövsümün səciyəvi cəhətləri nəzərə alınır və yemək məhsulları əsasən təcrübəli aşpazlar tərəfindən hazırlanmasına üstünlük verilir. Mütəxəsislər xüsusi ilə qeyd edirlər ki, Lənkaranın mətbəx mədəniyyətində təcrübəli aşpazların eyni növ məhsullardan, məsələn, düyüdən 100

növdən çox plov hazırlaya bilirlər. Quzu ətindən, balıqdan çoxsaylı yemək növlərinin hazırlanması müşahidə edilir. Bu zonada ləvənginin, plovun, bozbaşın, şirniyatların, şirələrin çox saylı növləri mövcuddur. Qeyd edilməsi lazımdır ki, Lənkaran zonasında ən müxtəlif dadlı çay və çay məhsullarıda geniş yayılmışdır. Mərasim yeməklərinin hazırlanması isə mövcud olan adət-ənənələrə ciddi əməl edilməklə icra olunur. Bu zonada insanların ənənəvi təcrübəsi və dad bilmə üstünlükləri hazırlanan yeməklərin dadını lazımıca qiymətləndirməyə imkan verir. Lənkəran bölgəsi öz ləzətli ləvəngiləri ilə məşhur olsada, müxtəlif çeşidli kabablar, qovurma balıq, şor balıq, badımcan küküsü, ət küküsü, taskababı, murğutuş, fisincan, qiyməqatıq, çölmək kababı, badımcan sırdağı, yelpənək dolması, girdəbic balıq, balıq sırdağı, mərci bozbaşı kimi yemək ləri, bir birindən dadlı qəndi külçə, şorçörək, bişi, şirin çörək, məcüm halvası, Lənkəran külçəsi kimi şirniyatlari geniş yayılmışdır. Bu bölgənin saymaqla bitməyən plov növləri: paxla plov, daşma plov, boranı plov, süzmə plov, kəlləpaça plov, lərgə plov, qara plov, mərci plov, kartof plov, çölmək plov, ləvəngi plov və s. Lənkəran mətbəxinin ən dadli təamlarındandır. Xüsusi ənənəvi gil təndirə yapılan Lənkəran çörəyinin xoş qoxusu, iştah açan ləzəti bu bölgəyə ziyarət edən hər kəsə bəllidir. Hələ bir isti təndir çörəyinipendir və kərə yağı ilə yedizsə bu dad damağınızdan getməyəcək. Bundan əlavə, nişan-toy, doğum, ölüm kimi həyatın dönüş nöqtələrində müxtəlif mərasim yemək ləri bişirmək də adətdir. Bu baxımdan deyə bilərik ki, Lənkəran mətbəxi dünyanın ən maraqlı, qədim, dadlı və zəngin mətbəxlərindən biri hesab olunur.

Qeyd edək ki, etnoqrafik materiallar yerli əhalinin zəngin yemək mədəniyyətinin həm məhəlli və həm də ümumi Azərbaycan səciyyəsi daşıdığını sübut edir. Biz bu mədəniyyətdə həm sırf etnik xüsusiyyət daşıyan elementlərlə, o cümlədən ümumi Azərbaycan əhalisinə xas olan cəhətlərlə üzləşirik. Bu hal bir daha onu göstərir ki, yerli əhalinin maddi mədəniyyətin başqa sahələrində olduğu kimi, yemək mədəniyyətində də müəyyən spesifik, lokal xüsusiyyətlərə malik olmuş və onu qoruyub saxlamışlar [2, s.235].

Bölgə mətbəxindən bir neçə yeməklərin spesifik xüsusiyyətlərini qeyd etmək olar. Cənub mətbəxində ayran aşı sevilən yeməkdir. Digər bölgələrdə bu yeməyə dovğa deyilir. Qədim dövrdən ayran aşını ayrandan hazırlayırlar. Ayran almaq üçün qatığı nehrəyə elavə edib çalırıq və yağ ayrandan ayrılır. Alınan ayrandan bəhs etdiyimiz yemək alınır. Əldə etdiyimiz ayrana lazım olan miqdarda un, düyü, noxud qatıb bişiririk, bəzi yerlərdə mövsümə uyğun olaraq lobya, lərgə, paxla da əlavə edirlər. Ayran aşı diyetik yemək sayılır. Adətən talış mətbəxinin yemək ləri azərbaycan mətbəxində geniş istifadə edilir. Azərbaycanda mətbəx yeməklərinin müxtəlifliyi regionlardan asılı olaraq onların hazırlanma qaydasında müəyyən özünəməxsus xüsusiyyətləri də vardır.

Bölgə ailələrində xüsusən, yaz, yay mövsümündə səbzə-göyərtidən hazırlanan yeməklər üstünlük təşkil edir. Yabanı halda bitən və ya mədəni şəkildə becərilən göyərtiləri toplayıb tərə, kətə bişirilər. Yerli mətbəxdə göy soğan, sarımsaq, yabanı nanə, kəklikotu geniş istifadə edilir. Lənkəran-Astara etnoqrafik zonasının xörəkləri keçmişdə mis qazanlarda bişirilmişdir. Bu günün özündə belə bir çox kənd yerlərində mis qazanda hazırlanan xörəklər xoş dadı, ətri ilə seçilir. Ona görə də talış mətbəxinin qabları: qazan, süzgəç, tava, sini, kəfkir, abgərdən və s. əsasən misdən hazırlanır. Qeyd etmək lazımdır ki, keçmişdə olduğu kimi, indi də mis qazanları və qabları vaxtaşırı qalaylayırlar ki, xörəyə və eləcə də orqanizmə həddindən artıq mis düşməsin [2, s. 249].

Bölgədə qədimdən məskunlaşan əhali (Lənkəran-Astara subtropik rütubətli bölgəsinin) dəniz sahili çoxlu su mənbələrində və axar sularında yaşayan balıqlardan öz mətbəxlərində səmərəli istifadə edirlər. Xüsusən, talış zonasının mətbəxində geniş yayılmış yeməklərdən biri talışların diliylə desək "girdəbic" yəni təndir balığıdır. Bu yemək yerli əhalinin bir sıra mərasimlərində süfrələrin bəzəyidir. İlaxır çərşənbəsi süfrəsində müxtəlif yeməklər şirniyyatlarla yanaşı, ziyad balığının olması da talışlar üçün vacib şərtlərdən sayılır. Bura da balıq o qədər əhəmiyyətli və müqəddəsdir ki, hətta Novruz bayramında oğlan evi nişanlı qız evinə bayramlıq xonça göndərir. Xonçada ziyad balığının olması adətdir. Həm də balığın ağzına qız üçün qızıl üzük də qoyulur. Xalq inancında bunlar ailəyə var-dövlətin gətiririlməsi kimi başa düşülür.

Bölgə əhalisi arasında geniş yayılan balıq xörəklərindən biri də sırdağ adlanır. Bu yeməkdən yazmamışdan qabaq uzun bir araşdırma apararaq zonanın yaşlı nəslindən olan aşpazların reseptinə və texnologiyasına görə sırdağ[1] haqqında bəzi mülahizələri sizinlə bölüşmək istəyirəm. Balığı tikə-tikə doğrayıb ayrıca qabda qızardırlar [3, s.396]. Sonra ayrıca pomidor da azca qızardılır. Bundan sonra tavaya bir qat həmin balıqdan qoyub, onun üzərinə qat-qat pomidor, göyərti, cəfəri və sarımsaq əlavə edilir. Üzərinə istiot, duz, su və "şit" yəni ərinmiş yağ əlavə olunub, bişirməyə dəmə qoyulur. 20-25 dəqiqədə, talışlar demiş, "vam odda" (yəni zəif) bişirilir və süfrəyə talışların məhşur təndir çörəyi ilə verilir. Məlumatlara görə, sırdağın bişirilməsində sarımsaqdan istifadə edilməsi müəyyən mənada əhalini revmatizm (yel) xəstəliyindən qoruyur. Buna görə də, talışlar sırdağdan tez-tez istifadə edirlər. Başlıca olaraq balıqdan bişirildiyi üçün talışlar bu xörəyi balıq sırdağı da adlandırırlar.Bu yeməyin bir neçə çeşiddə olması talış mətbəxinin zənginliyinin bariz nümunəsidir. Məsələn yuxarıda haqqında danışdığımız sırdağ təkcə balıqdan deyil, həm də badımcandan da olur. Araşdırmalarımızın nəticəsində məlum oldu ki, sırdağ cənub bölgəsində fərqli formada hazırlanır. Lənkəran rayonunun Sütəmurdov kənd sakini Leyla nənənin dediyi reseptdə badımcan sırdağına şəkər tozu qatılır[1]. Hazırlanma qaydası növbəti şəkildə baş verir. Badımcan qismən soyulur, uzunsov formada doğranılır, duzlanıb acı suyu çıxana qədər gözlənilir. Sonra acısı çıxan badımcan yuyulur və sıxılır, tavada qızardılır. Növbəti prosesdə pomidor dairəvi formada doğranılır, sarımsaq qabığından təmizlənib tabaqda çaydaşı ilə əzilir, günümüzdə bu proses xüsusi dəmir alət sarımsaqəzənlə baş verir. Tavaya badımcan üzərinə pomidor, əzilmiş sarımsaq, duz, azca şəkər tozu, kərə yağı, yarım stəkan su əlavə olunub 30 dəqiqəlik dəmə qoyulur. Bu yeməyi talışlar daşma plovla da yeyirlər. Yemək süfrəyə qatıqla verilir. H.Kəlbiyev öz tədqiqatlarında göstərir ki, «Ləvəngi balıq» adətən ziyad, xaşam, çəki və çapaqdan hazırlanmışdır. Talışlar «ləvəngi balığı» dairəvi formada bişirdikləri üçün buna «qırdə dizə», dairəvi balıq da deyirlər. «Turşu balıq» adlanan balıq yeməyi talışın ənənəvi yemək növlərindən olsa da müasir dövrdə bu xörəkdən az-az ailələrdə istifadə olunur. Turşu balıq yeməyi ziyad, xaşam, çəki və iri çapaqdan hazırlanmışdır. «Balıq sırdağı» xəşəm, sıf, çəki, çapaq və nərə balığından bişirilir [4, s.61].

İstər şit (təzə), istər duza qoyulmuş və istərsə də qurudulmuş balıqlar köz üzərinə qoyulmaqla və təndirin, ocağın isti külünə salınmaqla da bişirilir. Bunun üçün (əgər bişirilən balıq təzədirsə) balığın içalatı təmizlənilib duz, istiot vurulduqdan sonra balığı kağızla, təmiz əski və ya əncir yarpağı ilə bürüyüb közün üstünə və ya isti külün içinə salıb bişirirlər. Bu halda balıq öz tərkibində olan suyun buxarı ilə bişmiş olur. Bu formada bişirilən balıqlar da çörəklə yeyilir. Köz üstündə yuxarıda göstərilən formada quru və duza qoyulmuş balıqlar da bişirilir. Mətbəximizdə bişirilən xörəklərə qatılmaq üçün istifadə olunan müxtəlif növ ədviyyat-abqora, alça, albuxara, mixək, darçın, zəfəran, zəncəfil, kişmiş, istiot, bibər, nanə, giləmərzə və s. bölgə əhalisinin yüksək mətbəx mədəniyyətinə malikliyini təsdiq edir. Bundan savayı bölgənin yemək öynəsinin gün ərzində bir neçə dəfə dəyişməsi, yeməklərin bir çoxunun mövsümü xarakter daşıması bu bölgənin qida etibarı ilə zənginliliyindən xəbər verir.

Ənənəvi içkilərə gəldikdə isə Cənub-Şərq bölgəsi əhalisinin öynəsində "şit"-süd, "mos"-qatıq, "ayran"-du, "ovdoğ"-yəni qatıqla suyun qarışdırılmasından hazırlanan içki, "şərbət"- üzüm və ya başqa məhsullardan hazırlanan şirələr "şəlem tırş"- turpa oxşar şalğam bitkisindən hazırlanmış içki mühüm yer tuturdu [8, s.19]. Spirtli içkilərə isə bölgə əhalisi arasında yer olmamış və bu əsasən XX əsrin 60-cı illərindən məişətə daxil olmuşdur. Yuxarıda adı qeyd olunan "şəlimtırş" içkisi bu gündə əsasən bölgə əhalisinə məxsus içki kimi spesifikliyini saxlayır. Azərbaycan etnologiya elmi tarixində bu içki haqqında tədqiqat aparılmadığı və yazılı məlumatlar olmadığından yazımızda əsasən çöl etnoqrafik materiallarına əsaslanmışıq. Azərbaycanın digər bölgələrində bu içki bu gün də tanınmadığı üçün bu yazımızda bilavasitə "şalğamturş" içkisindən bəhs etməyi vacib bildik.

"Şəlemtırş" (Turşudulmuş şalğam-Şalğamturş) bəhs olunan bölgə əhalisinin ənənəvi içkisi olmaqla bilavasitə ərazinin ovalıq hissəsi üçün xarakterikdir və qış mövsümündə hazırlanıb istifadə olunan içkidir [6, s.52-53]. Bu içki soyuq və ilıq halda içilməsinə baxmayaraq bədənə quruluq və istilik gətirməklə yanaşı yüksək təzyiqli insanların təzyiqinin aşağı düşməsinə

də təsir edir. Şəlemtırş hazırlanarkən şalğam bitkisi (şalğam ağ turpa oxşayır, lakin ağ turp deyil və çiy halda yeyilmir) yuyulub təmizlənəndən sonra yarpaqları ayrıca doğranılıb vam odda müəyyən miqdar suyun içərisində qaynadılır. Sonra isə şalğamın kök hissəsinin yumrusu doğranılıb yarpaqları kimi ayrıca qaynadılır. Yumrudan ayrılmış kök (rişə) isə taxta tabaqda daş ilə döyülüb üstünə müəyyən qədər duz əlavə edildikdən sonra ayrıca qabda üzərinə ilıq qaynar su tökub qabın qapağı kip bağlanılmaqla yun parça ilə bükülüb bir neçə saat saxlanılır. Beləliklə, "Şəlemtırş" üçün maya hazırlanılmış olur. Bundan sonra qaynadılmış kök və yarpaqlar sudan çıxarılıb ayrıca qaba yığılır. Kök və yarpaqların qaynadılmış suyunu duruldub onların üzərinə əlavə edirlər. Rişələrdən hazırlanmış maya isə 3-4 saat bükülü halda saxlanıldıqdan sonra kök və yarpaqların üzərinə əlavə edilir və tərkibin olduğu qab yenidən yun parça ilə bükülüb 10-12 saat müddətində sərin havada saxlanılmaqla "Şəlemtırş" içkisi hazır olmuş olur.

Qış mövsümündə ağır yağlı xörəklər yeyilərkən şalğam içkisindən daha çox istifadə olunmuşdur. Bu içki iştah açmaq, əsəbləri sakitləşdirmək, şəkərli diabet xəstəliyi üçün faydalı, mədə-bağırsaq yollarının, o cümlədən, qaraciyərin və dalağın təmizlənməsində əhəmiyyətlidir.Qədim mətbəxin sevilən yeməklərindən biri də turşulu aşdır. Turşulu aş daha çox yayılmış dənli-paxlalı bitkilərdən hazırlanır. Turşulu aşa düyü, buğda, qırmızı və maş lobyası,paxla, boranı və yaxudda heyva, noxud, heyva rubundan hazırlanır. Turşulu aşın tərkibinə məhz cənub bölgəsinə xas olan giləmərzə otu qatılır. Giləmərzənin spesifik xoş ətri var. Giləmərzə həmçinin müxtəlif şorabaların hazırlanmasında istifadə olunur. Bütün dənli ərzaqlar tam bişənə qədər qaynadılır.

Bölgənin əsas brendləşmiş mətbəx nümunəsi əsasən "ləvəngi"dir. Lənkəranda hazırlanan ləvəngi qış və yay ləvəngisidir. Ən çox hazırlanan qış ləvəngisidir. Qış ləvəngisi üçün əsas içlik qiymələnmiş suyu sıxılmış soğan və qiymələnmiş qozdan ibarətdir. Yay ləvəngisinin hazırlanmasında isə əsasən müxtəlif tərəvəzlər, göyərtilərdən ibarət içlik balığın və quşun içərisinə doldurulur, bişirilir. Ləvəngilər bölgədə əsasən təndirdə və ya çölməkdə bişirilir.

Balıq və quşla bişirilən ləvəngilərdən başqa bölgədə həm də "badımcan ləvəngisi" hazırlanır. Bənzər xörəklər tarixə müxtəlif adlarla Azərbaycanın bütün bölgələrində hazırlanır.

XII əsrdə Gəncədə yaşayıb-yaratmış Əbu-Bəkr İbn Xosrov əl Ustadın "Munisnamə"sində yazılır: "Həccac yanımda olanlardan soruşdu: Hansı xörək bütün yeməklərdən dadlıdır. Əshabələrdən biri cavab verdi ki, "İcazə verin mən içərisi şəkərli badamla, mixəklə, Hind qozu ilə doldurulub qızardılmış toyuq və əridilmiş yağda qızardılmış ağ unun çörəyini təklif edim. Mən bu yemək ləri elə bişirirəm ki, dünyada heç bir xörək onunla müqayisəyə gələ bilməz". Əbu Bəkrin gətirdiyi bu əhvalatda bir neçə məqam bizim üçün maraqlıdır.

Birincisi toyuğun içini doldurub hazırlamaq XII əsrdə Azərbaycanda artıq məlum idi. Bu xörək dolma toyuq, dolma quş, dolma balıq və s. (toyuq dolması, balıq dolması və s.-dən fərqli olaraq), almiç (içi alınmış, tutulmuş), ləvəngi, tutulmuş (tatarlarda indi də tutırqan tavuk adı ilə hazırlanır) və s. adlarla tanınır.

İkincisi: içliyin hazırlanması o qədər dəyişikliyə uğramayıb. Sadəcə qoz yerinə badam, soğanın şirinliyi yerinə şəkər (şəkərli-badam) işlədilib.

Üçüncüsü: toyuq ətinin şəkərlə, balla bişirilməsi texnologiyası qabaq dəbdə idi. Hətta Məhəmməd Şirvani də XV əsrdə toyuq köksünün şəkərlə bişməsi texnologiyasını verir.

Ən maraqlısı isə Munisnamədə oğlanın quşun qarnını kəsib onu açmasıdır. Bu iki halda ola bilərdi. Ya quşun qarnı doldurulduqdan sonra tikilib, ya da boğaz tərəfdən, dənliyi tərəfdən doldurulub. Birinci texnologiya, quşun qarnının tikilməsi indi daha çox istifadə edilsə də, ikinci versiya daha məntiqli görülür .

Bugünkü ləvəngilərimizə gəldikdə isə, hazırda ən çox yayılan balıq ləvəngisi, toyuq ləvəngisi, badımcan ləvəngisi, qurgut və sairlərdir. Əslində ləvəngi üst qatdan; balıq, toyuq, badımcan və içlikdən ibarətdir!. İçi doldurulmuş belə xörək nüsxələrinə, yəni indiki dillə desək ləvəngilərə Abbasilər dönəmində Katib Bağdadi (Şəmsəddin Məhəmməd v. əl Həsən v. Məhəmməd əl-Kərim Bağdadi) tərəfindən XIII əsrdə monqol istilasından öncə yazılmış "Kitabul-Tabih" (Aşbazların kitabı) əsərində də rast gəlirik. İran və türk mətbəxinin Bağdad mətbəxinə, xüsusilə Abbasilərin və ümumərəb mətbəxinə o dövrdəki təsiri barədə çox

yazılmışdır. Beləliklə, Abu-Bəkrdən sonra yazılı ədəbiyyatda katib Bağdadinin "Kitabül-Tabih"ində daha bir ləvəngiyə, balıq ləvəngisinə rast gəlirik [5].

Beləliklə, Bağdadiyə görə: "Semek Meşvi (sobada, fırında balıq T.Ə). Təzəbalıq alınır, bıçaqla dərisi kəsilib qarnı yarılır, yaxşı yuyulub suyu süzülür. Sumaq alınır, yaxşı döyülüb qabıqları ayrılıb atılır. Sumağın yarısı qədər kəkotu alınıb o da döyülür. Sumağın üçdə-biri qədər soyulub yaxşı döyülmüş sarımsaq alınır. Hamısının (sumaq, kəkotu və sarımsağın cəmi) yarısı qədər ceviz (qoz) alınıb döyülür. Hamısı qarışdırılır, üzərinə bir az keşniş toxumu, çəmən və yaxşı döyülmüş saqqız atılıb təzə küncüd yağı əlavə edilib yoğurulur, duzlanır. Balığın içi-çölü küncüd yağı ilə yağlanır, içində zəfəran əzilmiş gül suyu ilə ovulur, sonra balığın içi hazırlanmış içlə doldurulur. Bərk bir kətan ipliklə bağlanan balıq dəmir bir tava içində təndirdə alovsuz vam oda qoyulur. Bişənə qədər ağzı örtülü qalır. Sonra təndirdən çıxarılır. İsti ya da soyuq yeyilir" .Bu nüsxə bizim üçün çox böyük əhəmiyyət kəsb edir. Biz indi balığın içərisinə palçıq turşu, turş meyvə rübü sürtür, içliyə də bunları vururuq. Bağdadidə bu turşuluğu sumaq verir. Bunun üçün də sumaq daha çox götürülür. Biz içliyə indi soğan əzib vururuq, Bağdadidə soğanı sarımsaq əvəz edir. Biz sarımsağı indi balıq buğlamasında, sırdaqda istifadə edirik. Sumaq, kəkotu turşu kimi palçıqlanmadığı üçün Bağdadidə qatışığa küncüd yağı və saqqız vurulur. İndi biz də Bağdadidə olduğu kimi içliyə döyülmüş qoz vururuq. İndi də balığın qarnı kətan iplə bağlanır ya tikilir. Ləvəngi balıq indi həm təndirdə, həm buxarda, həm başqa ocaqlarda bişirilir. Bu gün də biz ləvəngini soyuq və isti yeyirik. Katib Bağdadinin kitabındakı digər bir xörək nüsxəsi də bizdə çox böyük maraq doğurdu.

XVII əsrin birinci yarısında Azərbaycanda olmuş Qolştinya səfirliyinin katibi Adam Oleariy "Suqqaxt" adlı bir balıq yeməyi barədə məlumat verir və yazır ki, quru balığı perqamentə büküb közdə bişirirlər. Uzun müddətli araşdırmalar 7 ildən sonra məni Lənkərana gətirdi. Lənkəranda quru, ya duzlu balığın bir az isladılıb duzu alınandan sonra içini doldurub əncir yarpağına bükülüb təndirdə közdə bişirildiyini gördüm. Görünür Adam Oleariy gələn vaxt əncir yarpağı olmadığından balığı perqament kağıza büküblər. "Suqqaxt" sözü isə "Siq" (balıq adı) və "qax" (qaxac edilmiş, qurudulmuş)sözlərinin birləşməsindən əmələ gəlib. Adam Oleariy quru siq balığı sözünü xörəyin adı kimi başa düşüb. Balığın məhz əncir yarpağına bükülməsi isə əncir ağacının, əncir südünün və yarpaqlarının ətə, balığa, quşa yumşaldıcı təsir göstərməsilə bağlıdır. Bu barədə Plutarxın "Süfrə arxası söhbətlər" əsərində də məlumat verilir.

Ləvəngi hazırlamanın digər üsulu da içi doldurulmuş quşun, ya balığın üzərini təmizləmədən (pulcuqda, yaxud tüklərdən) gil palçıqla suvanıb təndirə, közə basdırılmasıdır. Hazır olduqdan sonra ehtiyatla bişmiş gili qırıb hazır ləvəngini çıxarırlar. Çox ləzzətli olur. Toyuğun tükləri və balığın pulcuğu dərinin bir hissəsi ilə birgə yanıb palçıqla birgə təmizlənir. Şah İsmayılın aşpazbaşı "Karnaməsində" müxtəlif adlarla 5 ləvəngi dəsturu verir.

Lakin "Ləvə" sözünün talış dilində olduğu və qarın mənası verdiyi bizim üçün şübhə doğurmur. Bildiyimiz kimi Səfəvilər sülaləsinin əsasını qoyan Şeyx Səfi öz müəllimi Şeyx Zahidin yanında Lənkəranda çox olduğundan, Səfəvi sarayında Talışlara qarşı böyük ehtiram vardı. Ehtimal ki, bölgənin əyanları içi doldurulub bişirilmiş heyvan, quş və s. yeməklərini Səfəvi sarayından görüb götürmüşlər.Bildiyimiz kimi, bütün bölgələrdəki əyanlar Səfəvi dövründə Səfəvilərin, Qacarlar dövründə isə Qacarlar nəslindən təyin edilirdi və bir nəslin nümayəndələriydi. Əyanlar tərəfindən Lənkəran sarayına gətirilmiş yemək bölgənin yerli ərzaq bazasına, iqliminə və yerli xalqın düşüncə tərzinə uyğunlaşmış, daha da möhkəmlənmiş, yerli dad və ad almışdır. Xörəyin mürəkkəbliyi və texnoloji yanaşma bu yeməyin peşəkar saray aşpazları tərəfindən yaradıldığını göstərir.

Beləliklə, bir ləvənginin 300-400 illik bölgədə tarixi olduğunu deyə bilərik. Yerli saray aşpazları, xalq tərəfindən mükəmməl, yeni bir içlik yaradılmışdır. Soğanın xırdalanıb tənzifdən keçirilməklə suyunun alınması və bundan sonra istifadəsi, qozla qarışdırılması, turş başlanğıc kimi yerli meyvə rublərindən istifadə də bu içliyi digərlərindən fərqləndirir. Bölgədə digər ölkələrdən fərqli olaraq daha çox kütüm (ziyad) balığına üstünlük verilir. Kütüm balığının ləvəngisi də bununla bölgənin simvoluna çevrilir. Buna görə də dünyəvi simvol, brend kimi məhz bu içliyin və kütüm ləvəngisinin Lənkəranın beynəlxalq mətbəx brendi kimi təbliğinə

imkan verir. Eyni tipli xörəklərin ABŞ, Avropa, Asiya ölkələri, Slavyan və Türk dünyasında tanınması ləvəngini dünyaya açır, doğmalaşdırır, qəbul etdirir, lokallığdan çıxarır. Unikallığı, kütüm balığının məhz Xəzərdə olması isə onu lokallaşdırır. Ləvənginin lokal yaranma arealı olmaqla eyni zamanda dünyəviliyi, uzun müddətli istifadəsi (300-400 il), adının lokal bölgəyə, yerli dilə aid olması, beynəlxalq brend xörək standartlarına, tələblərinə cavab verir. Bütün bunları nəzərə alaraq biz 30 ildən çoxdur ki, ləvəngini dünyada tanıdırıq.
Ləvəngi dünyanın eyni tipli xörəklərindən biri kimi dünyəvi, lakin bu xörəklərin tacı səviyyəsinə gətirilmiş lokal mədəniyyət nümunəsi kimi təbliğ edilməlidir.

Çalınmış 10-15 litrlik südün qatığı saxsı nehrəyə tökülüb, sonra çalxalanırdı. Bu prosesdə qatiq ayrana çevrilərək yağı üzə çıxardı. Bunu müəyyən edərək nehrəni böyük qazana boşaldıb, yağı yığılırdı. Bu yağ nehrə yağı adlandırılır və yemək üçün faydalı sayılırdı. Bu hal ayrı-ayrı fərdi kəndli ailələri üçün xarakterik sayılırdı. Lakin rayonda daha çox mal-qaraya, qoyun sürüsünə malik olan şəxslər də var idi. Rayonun Orand, Səbican, Driq mahallarında bu qəbilli təsərrüfatlarda süddən pendir hazırlanması daha üstün yer tuturdu. Bundan ötrü qoyun sağılaraq südü süzüb, böyük həcmli qablara töküb ilıq halda mayalanırdı. Mayalanmış süd bir neçə saatdan sonra dələməyə çevrilirdi. Bundan sonra dələməni bu məqsəd üçün parçadan tikilmiş iri həcmli kisələrə töküb, ya taxta və ya daş üzərinə qoyulardı. Bu, dələmənin suyunun süzülməsi məqsədini güdürdü. Suyun daha tez süzülməsi üçün kisə üzərinə ağır daşlar qoyub, həm də onu tez-tez çevirirdilər. Dələmənin suyu tamam süzüldükdən sonra kisə açılır, alınmış pendir təknəyə, tabağa qoyularaq doğranır, duzlanıb motala və ya başqa qaba doldurulardı. Alınan pendirə "üzlü pendir" deyilirdi. İstər adi qabda, istərsə motalda saxlanılan üzlü pendir süfrənin ən ləziz yeməklərindən sayılırdı. Tərəkəmələrin yaylaq və qışlaqlarda ancaq qoyun südündən hazırladıqları motal pendiri ailənin tələbatını ödəməklə yanaşı, satış üçün bazarlara da çıxarılırdı. Motal pendiri adi pendirə nisbətən baha qiymətə satılırdı. Lakin motal pendirindən hər ailənin istifadə etməsi də qeyri mümkün idi. Çünki onun qiyməti baha olduğundan hər kəs belə pendiri almaq imkanında olmazdı.

Məlumatçılarımızın dediyinə görə keçmişdə tərəkəmələr motal pendirinə müxtəlif göyərtilər əlavə edərdilər. Bu pendirin daha dadlı olmasına səbəb olardı. Bu yolla hazırlanan motal pendiri dost tanışa, qohum-qardaşa, adlı-sanlı qonaqlara hədiyyə verilərdi. Lakin tərəkəmələr arasında üzü (yəni yağı) alınmış süddən də pendir hazırlanması bəlli olmuşdur. Bundan ötrü sağılmış süd bişirilərək təknələrə tökülür. Bir gün keçəndən sonra təknələrə tökülmüş südün üzü (qaymağı) yığılırdı. Qalan südə "alt südü" deyilirdi ki, bu əslində yağsız süd demək idi. Pendir hazırlamaq üçün onu azacıq isidib, sonra da mayalayardılar. Bir neçə saatdan sonra süd dələməyə çevrilərdi. Dələməni yenə kisələrə töküb suyunu süzər, bərkiyib pendir olduqdan sonra kisədən çıxarıb doğrar, duzlayıb qablara doldurardılar. Bu pendir əhali arasında "üzsüz pendir" adlanırdı. Yığılmış qaymağı isə təzədən isidib, qatıq qoyar və onu nehrəyə töküb çalxalayaraq yağ əldə edərdilər.

Azərbaycanın başqa zonalarında olduğu kimi, yerli əhali arasında da çiy südün, çanax və ya təknəyə tökülməsi üsulu da məlum olmuşdur. Qaba tökülmüş süd bir iki gün qaldıqdan sonra üzü yığılır ki, Azərbaycanın əksər zonalarında ona "xama", talışlar arasında isə "çiyüzü" deyilmişdir. Vəziyyətdən asılı olaraq «çiyüzü» ya ayrıca bişirilib qatıq qoyulur və ya da qatıqla birlikdə nehrəyə tökülüb, çalxalanırdı. Yəni burada da məqsəd yenə süddən yağ alınması olmuşdur. Süd məhsullarından biri də süzmə sayılırdı. Süzmə həm qatıqdan və həm də ayrandan hazırlanırdı. Qatıq və ayran xüsusi torbaya tökülərək süzülürdü. Suyu çıxdıqdan sonra torbada ancaq süzmə qalırdı ki, ondan yemək övnəsində istifadə edilərdi. Ayran süzməsinə nisbən, qatıq süzməsi daha dadlı sayılırdı. Çünki o nisbətən yağlı olurdu. Qeyd edək ki, üzlü və üzsüz pendirin motalda saxlanması üçün bəzən ona şor, qatiq, süzmə də əlavə edilərdi. Ayrandan, qatıqdan isə ən çox içmək, yeməklə yanaşı, həm də dovğa bişirilməsi üçün istifadə edilmişdir. Süd məhsulları haqqında verdiyimiz etnoqrafik materiallar bu qəbilli ağartıların da talışların mətbəxində xüsusi yer tutduğunu göstərir. Lənkəran-Astara etnoqrafik zonasının mətbəx mədəniyyəti milli mədəniyyətin tərkib hissəsi olmaqla, xalqın adət-ənənələri, coğrafi zənginliyi, ərzaq məhsullarının çeşidliliyi və bir çox digər xüsusiyyətləri ilə bağlıdır.

Lənkaran zonasının zəngin relyefi, təbii iqlim şəraiti, məhsul bolluğu eyni zamanda insanlarının zəhmətkeşliyi, suptropik iqlimi, zəngin meşələri, Xəzər dənizi, çayları ilə üzvi sürətdə balıq və balıq məhsullarının, paxlalı bitkilərin, o cümlədən noxud, düyü, lobya, mərci və bu kimi bitkilərin ərzaq məhsullarının tərkibinə öz təsirini göstərmişdir.

Mətbəx mədəniyyətinin formalaşmasına əhəmiyətli təsir göstərən avadanlıqların çox vaxtı ağacdan, saxsıdan və misdən hazırlanması həm yeməyin dadına öz təsirini göstərmiş və həm də onların uzunmüddət öz təyinatını itirmədən və həm də keyfiyyətli qalmasına təsir göstərmişdir. Tarixi təcrübə təsdiq edir ki, yemək məhsullarının hazırlanmasında təmizliyin, rəngarəngliyin və qatqıların-ədviyatın tərkibi ilə yanaşı həm də yemək bişirmə üsul və vasitələrinin çeşidliliyidə böyük rol oynayır. Yeməklərin bişirilməsi zamanı odun və digər bu kimi vasitələrdən istifadə yeməyin dadına və keyfiyətinə mühüm təsir göstərir. Lənkəran-Astara etnoqrafik zonasında qədimdən məskunlaşan talışlar (Lənkəran-Astara subtropik rütubətli bölgəsinin) dəniz sahili çoxlu su mənbələrində və axar sularında yaşayan balıqlardan öz mətbəxlərində səmərəli istifadə edirlər. Xüsusən zonanın mətbəxində geniş yayılmış yeməklərdən biri talışların diliylə desək "girdəbic" yəni təndir balığıdır. Bu yemək yerli əhalinin bir sıra mərasimlərində süfrələrin bəzəyidir.

Azərbaycan etnologiya elmi tarixində Lənkəran mətbəxinin səciyyəvi xüsusiyyətləri haqqında aşağıdakı nəticələr eldə etmişik:

Lənkəran mətbəxinin ən mühüm xüsusiyyətlərindən biri yemək hazırlanarkən ona ən müxtəlif ədviyyatlar əlavə etməklə yanaşı, həm də süfrəyə yeni yetişən tərəvəz məhsullarından mövsümi olaraq istifadə olunur. Müxtəlif ət və digər məhsulların təzəliyinə, keyfiyyətinə xüsusi diqqət yetirilir. İnsan ömrü üçün xolestirindən və digər mənfi təzahürlərin yaranmasına təsir göstərən balıq və tərəvəz məhsulları bu bölgədə əhalinin sağlamlığına və uzun ömürlülüyünə təsirini göstərmişdir.

- Lənkəran mətbəxinin digər əsas xüsusiyyəti mövsümü yeməklərin hazırlanmasına əhəmiyyət verilməsidir. Bu yemək məhsulları mərasimlərdə əsasən təcrübəli aşpazlar tərəfindən hazırlanmasına üstünlük verilir. Bu prosesə (yemək məhsullarının hazırlanmasında) tərcrübəli kişilərlə yanaşı, qadın aşpazlar dəvət edilir.
- Bölgə mətbəxtinin təsiri qonşu rayonların düyü və düyü məhsullarının, müxtəlif çeşidlərindən geniş istifadə edilməsində özünü göstərir. Həmçinin Təbriz və İstanbul mətbəxinin təsiri quzu ətindən, balıqdan çoxsaylı yemək növlərinin hazırlanmasında müşahidə edilir. Bölgədə öz ləzzətli ləvəngiləri ilə məşhur olsada, müxtəlif çeşidli kabablar, qovurma balıq, şor balıq, badımcan küküsü, ət küküsü, taskababı, murğutuş, fisincan, qiyməqatıq, çölmək kababı, badımcan sırdağı, yelpənək dolması, girdəbic balıq, balıq sırdağı, mərci bozbaşı kimi yemək ləri, bir- birindən dadlı qəndi külçə, şorçörək, bişi, şirin çörək, məcüm halvası, Lənkəran külçəsi kimi şirniyatlari geniş yayılmışdır, nişan-toy, doğum, ölüm kimi həyatın dönüş nöqtələrində müxtəlif mərasim yemək ləri bişirmək də adətdir.
- Lənkəran və mətbəxinin əsas brendləşmiş mətbəx nümunəsi əsasən 300-400 illik tarixi olan "ləvəngi"dir. Bu rayonlarda hazırlanan ləvəngi qış və yay ləvəngisidir. Ləvəngilər bölgədə əsasən təndirdə və ya çölməkdə bişirilir. Balıq və quşla bişirilən ləvəngilərdən başqa, bölgədə həm də "badımcan ləvəngisi" hazırlanır.

Beləliklə, Lənkəran rayonuna aid etnoqrafik materiallar yerli əhalinin zəngin yemək mədəniyyətinin həm məhəlli və həm də ümumi Azərbaycan səciyyəsi daşıdığını sübut edir. Biz bu mədəniyyətdə həm sırf etnik xüsusiyyət daşıyan elementlərlə, o cümlədən ümumi Azərbaycan əhalisinə xas olan cəhətlərlə üzləşirik. Bu hal bir daha onu göstərir ki, yerli əhalinin maddi mədəniyyətin başqa sahələrində olduğu kimi, yemək mədəniyyətində də müəyyən spesifik, lokal xüsusiyyətlərə malik olmuş və onu qoruyub saxlamışlar.

Ədəbiyyat

1. Abu-Bəkir İbn Xosrov Əl-ustad “Münisnamə”, Bakı,“Yazıçı”, 1991,584 sə
2. Cavadov Q. Talışlar. I - ci cild. Bakı -“Elm”-2004, 615 səh
3. İbadov R., Qurbanova A.,Azərbaycan Respublikasının Cənub-Şərq bölgəsinin mətbəx inciləri, Lənkəran ,2021, 396 səh
4. Kəlbiyev H. Talışların maddi və mənəvi mədəniyyət dəyərləri, Bakı, “Planet-press”nəş., 2004, 89 səh
5. Muhammed B. El-Hasan B. Muhammed El-Kerim “Kitabüt’t – Tabih”. Kitab yayın evi, 2009, 176 səh.
6. Yaşıl çay. Aylıq elmi-praktik, publistik jurnal noyabr 2013 07 (09). Bakı - “Azərbaycan”, 2013, 115 səh
7. Zahidova H. Lənkəran milli mətbəxinin səciyəvi cəhətləri, Bakı, "Nurlar" , 2022, 208 sə
8. Чурсин, Г.Ф.) Талыши (этнографические записки). Тифлис, Т. IV 1926

.

Məlumatçılar

1. Qurbanova Leyla Isaq qızı 1936-cı ildə Lənkəran rayonun Sütəmurdov kəndində anadan olub.
2. Qurbanova Almaz Cabir qızı Lənkəran şəhərində anadan olub.
3. Baxşiyeva Kəsirə Nəhmət qızı. Lənkəran rayon Sütəmurdov kəndində anadan olub.
4. Əliyeva Elmira Xalıq qızı 1940-cı ildə Lənkəran rayonu Bala Şürük kəndində anadan olub.
5. Lətifova Gülçöhrə Davud qızı 1949 – cu ildə Lənkəran rayonunun Rvo kəndində anadan olub.
6. Əmiraslanova Gülnarə Mehiş qızı 1938-ci ildə Lənkəran rayonunun Velədi kəndində anadan olub.

CHARACTERISTIC OF FEATURES NATIONAL CUISINE IN LANKARAN REGION

Doctor of Philosophy on History, associate professor Rakif Ibadov
Lankaran State University,
e-mail@ibadov_rakif
Aydan Gurbanova
Lankaran regional center of ANAS
aydanqurbanova16@gmail.com

Summary. Azerbaijani cuisine is one of the oldest, richest and tastiest cuisines in the world. “Azerbaijani cuisine” is not only dishes, methods of their preparation technology, but also the main part of material culture. Azerbaijani cuisine – combines kitchen culture, its history, philosophy, psychology of the table, customs, physiology, hygiene, chemistry, ethics, aesthetics, poetry and other aspects of cuisine, as well as practical habits created by the Azerbaijani people in the areas where they historically lived in complete harmony with the environment. Namely from this point of view that it is intended to highlight the specific features of Lankaran cuisine, its regional characteristics and its suitability to the climate, its similarities and differences to the cuisine samples in other regions of our country, their comparative analysis and scientific research.

Key words: National cuisine, lavangi, ayran ashi, borani pilaf, strained pilaf, skullcap pilaf

ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ ЛЕНКОРАНСКОГО РАЙОНА

Доктор философии по истории, доцент Ракиф Ибадов
Лянкяранский государственный университет
электронная почта@ibadov_rakif
Айдан Гурбанова
Лянкяранский Региональный Центр Науки НАНА
aydanqurbanova16@gmail.com

Резюме. Азербаджанская кухня яавляется одной из самых древних,богатых,вкусных кухонь мира. “Азербайджанская кухня” не только блюда и технология подготовки их видов, но и является частью их материальной культуры. Кухня Азербайджана – культуру кухни,её историю, философию, психологию застолья, обычаи, физиологию, гигиену, химию, этику, эстетику, поэзию, оборудование и другие аспекты кухни в там числе, историческое пропсивание азербайджанского народа в гормонии с окружающим миром на местах созданные практические привычки объединяет в себе с последовательностью. Именно с этой точки зрения основные характеристики, региональные особенности и климатическое соотношение, отождествление с другими кухонными подвидалие и их различие, сопостовительное определение имеется в виду освещение научно-исследовательских вопрос.

Ключевые слова: Национальная кухня, лаванги, тыквенный плов, процеживанный плов, кисломолочный суп, плов из бараньи головн

AZERBAYCAN TÜRKÇESİNDE MİLLİ MUTFAK KELİME BİLGİSİNİN TARİHİ-ETİMOLOJİK ÖZELLİKLERİ

Doç. Dr. Aynur Famil kızı Pashayeva
Azerbaycan Devlet İktisat Universitesi, Bakü, Azerbaycan
aynur_pashayeva@unec.edu.az

Özet. Edebi dil tarihimizde Azerbaycan-Türk yazılı abidelerinde geçen sözcüklerin araştırılmasında budun betimsel sözvarlığının önemi özeldir. Budun betimsel sözvarlığı Türk halklarının tarihini, soykökünü, ulusal-manevi değerlerini, gelenek göreneklerini, türlü törelerini, ayrıca, budunsal görüşlerini, varlığını yansıtıyor. Bu açıdan abidede kullanılan merasimlerle, dini inançlarla bağlı, yemekle, giyimle ilgili ve bşk. sözcüklerin kıyaslamalı şekilde araştırılmasının çağdaş Türk halklarının maddesel ve manevi kültürlerindeki benzerliklerin ya da farklı yönlerin ortaya konulmasında önemi vardır. Zannimizce, eski Türk dilli abidelerde şu sözcüklerin araştırılması, her şeyden önce Türk halklarının budunsal tarihi, kaynak bakımından oluşumu, biribirleriyle karşılıklı ilişkileri, kültürleriyle bağlı ortaya çıkan bir sıra problemlerin çözümünde az olsa bile katkıda bulunabilir. XV yüzyıl abidelerde yer alan kelimeler araştırılırken budun betimsel kelimelerin önemini özel olarak vurgulamamız gerekir. Orta Çağ Türk dilli kaynaklarda, özellikle de, abidelerde geçen tarihsel-budun betimsel bilgiler günümüz için büyük öneme sahip.

Anahtar kelimeler: Azerbaycan dili, yazılı abideler, budunbetimsel söz varlığı, kelime

Giriş

Her bir abide mensup olduğu halkın tarihini, geçmişini, yaşamını ve en önemlisi de dilini yansıtıyor. Halk kendi yeteneği, zevki, yaratabilme kudreti hududunda oluşturarak sunduğu abideye, o abidenin ortaya çıkışı dönemindeki, belki ondan daha çok önceki mevcutluğunun yankılarını kazarak onu geleceğe – gelecek nesillere armağan eder. Halkımızın bilgelik pınarından damla damla süzülerek nehre dönüşen bu abideler gerek bedii, gerekse tarihsel-budun betimsel eserler olarak dünya söz sanatının nadir incilerini oluşturmaktadır.

Edebi dil tarihimizde Azerbaycan yazılı abidelerinde geçen sözcüklerin araştırılmasında budun betimsel sözvarlığının önemi özeldir. Budun betimsel sözvarlığı Türk halklarının tarihini, soykökünü, ulusal-manevi değerlerini, gelenek göreneklerini, türlü törelerini, ayrıca, budunsal görüşlerini, varlığını yansıtıyor. Bu açıdan abidelerde kullanılan merasimlerle, dini inançlarla bağlı, yemekle, giyimle ilgili ve bşk. sözcüklerin kıyaslamalı şekilde araştırılmasının çağdaş Türk halklarının maddesel ve manevi kültürlerindeki benzerliklerin ya da farklı yönlerin ortaya konulmasında önemi vardır. Zannimizce, eski Türk dilli abidelerde şu sözcüklerin araştırılması, her şeyden önce Türk halklarının budunsal tarihi, kaynak bakımından oluşumu, biribirleriyle karşılıklı ilişkileri, kültürleriyle bağlı ortaya çıkan bir sıra problemlerin çözümünde az olsa bile katkıda bulunabilir.

Halkı yaşadığı toprağa bağlayan, budunun dışsal görünümünü, davranışını, psikolojisini biçimlendiren temel araç, bilgi taşıyıcısı her şeyden önce belki de besinidir, diyebiliriz. Belirli anlamda her bir budunun tarihinin kendisinin besin tarihiyle çok daha ilgili olduğunu söylemek olur (Amiraslanov: 1997, 80-89.). Zannimizce, eski Türk dilli abidelerde, ayrıca, orta çağ Azerbaycan-türk yazılı abidelerinde geçen yiyecek ve içecek isimlerinin araştırılması, her şeyden önce Türk halklarının budunsal tarihi, kaynak bakımından oluşumu, biribirleriyle karşılıklı ilişkileri, kültürleriyle bağlı ortaya çıkan bir sıra problemlerin çözümünde az olsa bile katkıda bulunabilir. Araştırma sırasında hemin abidelerde rastlanan aşçılıkla ilgili bazı örnekler dönemin manzarasını tam olarak yansıtmasa da, belirli sonuçlara varmaya yardımcı olabilir. Bunlara: *aş (pilav), turak, ayran, etmek (ekmek), ağuz, kurut, kaygana, bulamaç, eşür aşı, biryan aşı, gatık (yoğurt), kaymak, yoğurt, hənəği helva, kesmük, akşama, pekmez, kuru peksimet, süci, kömeç ve s. kelimeleri örnek verebiliriz*. Bildirimizde bazi örneklere nazar yerirek:

Aş – genel anlamda "***yemek***" demektir. Yeməyib Mustafa doyunca *aşı*, Mübarək qarnina bağladı taşı (Musayeva: 2003, 185), Hər dəm odur xəlqə çəkən xoş səmat, Kimə verən aşü kimə bəqsümat (Musayeva: 2003, 230), Nagahdan gəldi bu işlər başimə, Şum zəmanə ağu qatdı *aşimə* (Təbrizi: 2004, 37), Verə *aş*, ətmək bu xəlqə yazu-qış (Təbrizi: 2004, 75)

"Töhfeyi-Hüsam" sözlüğünde *ayran aşı, eşur aşı, biryan aşı* gibi türlerine rastlıyoruz. Mesela: Doğba ayran aşı, yalan doruğ (9.kıta 41.mısra); Həftdanə əşur aşı, biryan aşıdur koubad (17.kıta 25.mısra). *Biryan aşı* pirinç, pekmez, sirkə ve kızartılmış etle hazırlanan pilav türüdür. *Eşür pilavı* aşürede yapılır, bazen mercimek de ilave edilir. *Ayran aşıysa* günümüz Azericede edebi dilde dovğa (yoğurt çorbası) biçiminde kullanılsa da Lenkeran, Masallı ağızlarında ilkel biçimini korumuştur: Yaxşı ayran aşım var, qonağ ol (Azerbaycan dilinin diyalektoloji lügati 1999: 23).

Eski anıtlarda da aş "yemek, taam" anlamında kullanılmıştır. Şöyle ki, Kaşkarlı Mahmut "Divan"ında aş "yemek", aşlık "aşhane, yemekhane" anlamlarını bildirmektedir (Kaşkarlı 1939: 114,117). "Eski Türk Sözlüğü"nde ise kelimenin: 1) her türlü yemek; 2) ziyafet; 3) yemek ismi (Drevnetyurkskiy slovar 1969: 210) gibi üç anlamının verildiği görülmektedir.
"Dedem Korkut Kitabı"ndaysa 1) yemek, pişmiş; 2) ihsan, hayrat gibi iki anlamda kullanıldığını görüyoruz: Mesela: Ayğır atum boğazlayıb, aşum vergil (Kitabi-Dede Korkutun izahlı lüğeti 1999: 25).

Kadı Burhaneddin "Divan"ında da bu sözcük genel olarak "yemek" anlamını ifade eder: Zəhr ayağı canuma ala *aş* egündə(Bürhaneddin 1988: 102), Gözi qonuxlığında ox yedi dil, Ey cigər, ana görə *aşını* gör (Bürhaneddin 1988: 247), Yürəgümin qanıyladur *aşum* bənüm (Bürhaneddin 1988: 627).

Memmedtağı Karakoyunlunun "Ferhengi-Türki" sözlüğünde ***qara aş*** söz birleşmesinin anlamı böyle izah edilir: "Vefat eden şahsin ölümünden üç gün sonra verilen yemekdir. Bu yeməkden sonra matem saklayanlar kara paltarlarını çıkarırlar" [Bahşaliyeva: 2009, 78]. "Ferhengi-Türki" sözlüğünde ***aş*** kelimesinin "yemek", "ihsan" anlamlarının yanısıra, "göz ağrısının bir türü", "gönü işlemek" gibi diğer anlamlarının olduğu da kaydedilmiştir [Bahşaliyeva 2009: 109].

Günümüz edebi dilimizde, büyük çoğunlukla da ağızlarımızda bu sözcüğün anlamının daralarak sadece pilav kelimesinin anlamdaşı gibi kullanılması gözlemlenmektedir. Fakat bir kısım ağızlarımızda daha önce kayettiğimiz anlamlarını koruyabildiğine tanık oluyoruz. Mesela, Basargeçer bölgesi ağızlarında aş "erişte" anlamında kullandığı halda, Muğan grubu ve Celilabat bölgesi ağızlarında "çorba" anlamında rastlanır: süddaş, hamuraşı, ayranaşı ve s. (Azerbaycan dilinin qarb qrupu dialekt ve şiveleri 1967: 104). Basargeçer, Nahçıvan bölgesi ağızlarında kullanılan qatığaşı, yani yoğurt çorbasının terkibindeki aş söz konusu yemeklerin çorba şeklinde olduğuna işaret eder. (Azerbaycan dilinin dialektoloji lügati 1999: 315).

Kömeç – kuru ekmek, külde pişirilen tandır ekmeği. Görünər əncümü mehrü məh, ey ac, Gözünə bəqsəmatü girdə *kömac* (Musayeva: 2003, 182)
"Dedem Korkut Kitabı"nda aynı anlamda kullanılmıştır: Qara sacaq alunda kömeçten ne var? (Kitabi-Dede Korkut: 1999, 120). Kaşkarlı Mahmutun "Divan"ında da "küle gömülerek pişirilen ekmek" anlamındadır (Kaşğari: 2006, 360).
"Azeri Türkçesi Sözlüğü"nde kömecın birinci anlamının beraberinde diğer anlamları da sergileniyor: 1) küle gömülerek pişirilen ekmek; 2) arı peteği – Kömeç balı "petek balı"; 3) büyümeyerek toprak üzerine yayılan bitki türü, yayvan bitki (Altaylı: 1994,791).
Süci – tatlı; şerap. Nə sər kim yoq *sücüdi* səfçədir ol, Nə kəf kim cud etməz, kəfçədir ol (Musayeva: 2003, 155).

Eski Göktürk anıtlarında süçik/süçüğ biçiminde "tatlı", "tatlı şerap", "lezzetli, nefis" anlamlarını ifade etmiştir (Recebli 2001: 142). Kaşkarlı Mahmut "Divan"ında da sözcüğün sücik/sücük şekillerine tesadüf ediyoruz ve burada da "tatlı", "içecek, şerap" anlamlarını ifade ettiği görülür. Kelimenin kökü olan süci "tatlı olmak" fiiline –k eki eklemekle eylemden ad yapılmıştır (Kaşğari: 2006, 422).

XIV. yüzyıl abidemiz olan "Şühedaname"de sücik kelimesinin cücik biçimine tesadüf olunuyor. Bu da XVII.-XVIII. yüzyıllarda ortaya cıktlğı tahmin edilen "Ferhengi-Türki" sözlüğünün 460. sayfasında geçen "tatlı" anlamını ifade eden cücik kelimesinin Azericenin malı olduğu kanaatine gelmemize imkan sağlıyor: Cücikdür qamış oqların canıma, Bu ney içre guya şekkerdür mana (Bahşaliyeva: 2009, 59). Günümüz Azericede sucuğ iki anlamda kullanmaktadır: 1- şişirilib kurutulmuş bağırsak içine baharatlı et kıyması doldurularak yapılan bir yiyecek. 2-ceviz, badem içi gibi şeylər ipliğe dizildikden sonra nişasta ile koyulaştırılmış kaynar üzüm şırasına batırılarak kurumaya bırakılan ve bu şekilde hazırlanan yiyecek (Altaylı 1994: 1063).

Bulamaç – unla, pekmezle yapılan bir yemektir: Nə düşdün ardına sən *bulamacın*, Düzədib qarnını lakin o acın (Musayeva 2003: 182), Nə unu var idi edəydi tutmac, Gəhi umac edüb, gəhi *bulamac* (Musayeva: 2003, 210).
Kaşkarlı Mahmut "Divan"ında *bulğama* "yağsız, tatsız bulamac" biçiminde kullanılmıştır (Kaşğari 2006: 471).

XV. yüzyıl abidelerin dilinde *bulamaçla* yanaşı bazi okşar yemek adları dikkatimizi çekir: *dögmeç, tutmaç, umaç, bozlamaç*. Düşəndə görməz idi *bozlamacı*, Sanırdı *bozlamac* görüncə sacı (Musayeva: 2003, 210), Uğunub kef keçən *dögməc* yeyəndə (Musayeva: 2003, 182), Nə unu var idi edəydi *tutmac*, Gəhi *umac* edüb, gəhi *bulamac* (Musayeva: 2003, 210).

Türkoloji edebiyatta ***-maç/manç*** ekinin eylem köklerine eklenerek yemek isimlerini oluşturması üzerine değişik görüşler mevcuttur. A.Şerbak eski Özbekçede kullanılan bulamaç, tutmaç (erişte) kelimelerini açıklarken ***-maç/manç*** ekinin *-ma* hafif mastar ekiyle ***aş*** kelimesinin birleşiminden ortaya çıktığı düşüncesini savunur (Şerbak: 1962, 128). Yazarın bu düşüncesini haklı olarak doğru bulmayan M.İslamov şöyle yazıyor: "Azericenin, ayrıca, diğer Türk dillerinin materyalleri ***–maç*** ekinin ikinci kısmının c (aş) kelimesiyle ilgili olması güşüncesini doğrulamıyor. Her şeyden önce ***–maç/meç*** eki Türk dillerinde yemekle ilgisi olmayan diğer kelimelerde daha fazla görülür. Dilimizin eski yazılı abidesi olan "Dedem Korkut Kitabı"nda -maç ekine yemekle hiç bir ilgisi olmayan *dolamaç* kelimesinde rastlıyoruz." (İslamov: 1968, 73-74). Dilin daha sonraki gelişim safhalarında ***-mac*** ekinin c ünsüzünün düşerek –ma/me hafif mastar eki biçiminde istikrarını bulduğunu vurgulamamız gerekir. Mesela: *döşeme, kavurma, bulama, buğlama, kızartma* ve s. gibi.

Bulamaç kelimesi şu anda Anadolu ağızlarında da eski anlamını korumaktadır.

Ekmek – Azerice çörek/ekmek: Yanub şəmə pərvanə salsa qanadın, Nə qayğu anun əkməgi düşdi yağə (Paşalı: 2011, 380); Ölürəm, qürsi-rüxün eşqilə,- dedim, dedi: kim, Çobanın əkməgi bir keçi, yeticax əcəli (Paşalı: 2011, 387). Yeler yüz qapuyə bir *etmek* içün, Maldan həris olub can ilə dili (Musabəyli: 2012, 990), Dəvənin dəpməsini sanan *etmək*, Olan qatında *etmək* dəvə dəpmək (Musayeva: 2003, 182), Bir tabaq *ətmək* başımda, ey cəvan, Gəldi quşlar, gök yüzündən yetdilər, Hər biri bir *ətmək* alıb getdilər (Təbrizi: 2004, 53) ve b.
Kaşgarlı Mahmud'un sözlüğünde *epmek/etmek* biçiminde (Drevnetyurkskiy slovar: 1969, 175) ve diğer Türk dilli kaynaklarda etmek biçiminde kaydedilmiştir (Nadjip: 1979, 395). "Şühedaname"de Hidayet'in "Divan"ında kullanılmış ekmek biçimine rastlıyoruz (Nağısoylu: 2003, 72).

Günümüz Azeri edebi dilinde kullanılmayan ekmek//etmek kelimesi halen Türkiye Türkçesi'nde ve Kumukça'da ekmek, Tatar ve Başkurtça'da ise ikmek şeklinde kullanılır (Nadjip: 1979, 395). Bir kısım ağızlarımızda bu kelime sesbilimsel değişikliğe uğrayarak eppek biçiminde ilkel anlamını koruyabilmiştir.

Ağu – "zehir" anlamında kullanılmıştır: Vəsli-balın dadmaq içün hicr *ağusun* çəküb, Çox bəla daşın Hidayət qıldı balın gecələr (Paşalı: 2011, 291), *Ağular* yütmüşəm hicran əlündən, Mədəd şol bivəfa canan əlündən (Musabəyli: 2010, 186), Bir qədəh *ağu* yenə çoq mal ilə, Göndərür tabaxə şərbətdar ilə (Təbrizi: 2004, 52) .

Eski Türk dilli kaynaklarda da ağu sözcüğü “zehir” anlamında geçer (Drevnetyurkskiy slovar: 1969, 24). Orta Çağ yazılı abidelerinde yaygın şekilde kullanıldığı görülen ağu kelimesi ağ – “zehirlemek” fiiline –u yapım ekinin getirilmesiyle oluşmuştur. Çağdaş Türkiye ağızlarında ağ kelimesi şu anda da “zehir, acı” anlamlarında korunmaktadır (Türkiyede Halk Ağzından Derleme Sözlüğü: 1963, 78).

Orta Çağ Osmanlıcası'nda *ağu* kelimesi yine “zehir” anlamında kullanılmıştır: Nite vere hurma ağu ağacı (Tarama sözlügü: 1963, 33). O dönemin Türkmencesi'ndeyse bu kelime *aqu* gibi kaydedilmiştir (Mamedov: 1967,53). Çağdaş Türkmence'de *avı* biçiminde kullanılarak yine “acı, zehir” anlamları ifade etmenin yanısıra yeni anlam biçimi olarak “güçlü ağrı” anlamını da kazanmıştır (Turkmensko-russkiy slovar: 1968, 19). Gagavuzca'da da bu anlam korunmaktadır.

Araştırma sırasında XV. yüzyıl abidelerinin sözlüğünde günümüzle sesleşen: kaymak, kurut, kaygana, pekmez, ayran, ağuz (doğmuş hayvanın ilk sütü), kesmük ve diğer bu gibi yiyecek ve içecek isimlerine rastlanmıştır ki, bunların sadece isimlerini çekmekle yetinmeyi uygun buluyoruz.

Sonuç

Sonuçta dikkati her hangi bir abidenin budun betimsel yönden çözümünün döneminin eski budun bitimsel manzarasının canlandırılmasında büyük katkısı olduğu düşüncesi üzerine çekmek isterdik. Budun betimsel kelimeler doğrudan doğruya halkın geçmişi, tarihi, soykökü, kültürü, gelenek –görenekleri ve yaşam tarzıyla ilgili olduğundan günümüz Türk dillerinde varlığını koruyabilen böyle kelimeleri bin yıllıkların ve uzak geçmişimizin eşsiz kalıtcısı olarak değerlendirmek gerek. Bu abidelerin bütünlükle ve her yönlü şekilde araştırılmasının XV. yüzyıl Azerbaycan-Türk edebi dilinde vukubulan sözlüksel süreçlerin izlenimi, sözlük yapısının biçimlenmesini etkileyen dil içi ve dil dışı etmenlerin belirlenmesi, sözcüklerin anlamsal ve dilbilgisel yükünün yanısıra budun betimsel anlamına dayanarak dilimizin daha sonraki gelişim aşamalarında görülen sözlüksel-anlamsal değişmelerin nedeninin araştırılması için geniş imkanlar sağladığını gösteriyor.

Kaynakçalar

1. Aslanov, Vaqif, (2003), Azerbaycan dilinin tarixine dair tedqiqler, c.II, Elm, Bakü.
2. Azerbaycan dilinin dialektoloji lüğeti (1999), C.I, Türk Dil Kurumu, Ankara.
3. Azerbaycan dilinin qerb qrupu dialekt ve şiveleri, (1967), EA neşriyyatı, Bakü.
4. Aliasgerova, Teyyibe, Sadıkova, Cemile (1996), Hüsameddin Hoyi “Töhfeyi Hüsam”, Elm, Bakü.
5. Alizade, Afina, (2003), Küreken sözü haqqında, Tükologiya, S.1-2, s.20-23, Bakü.
6. Altaylı, Seyfettin (1994), Azerbaycan Türkcesi Sözlüğü, IIc., Milli egitim bakanlığı yayınları, İstanbul.
7. Amiraslanov, Tahir, (1997), Yeni qida nezeriyyesi, Harb və sülh, s.2, s.80-89, Bakü.
8. Azizov, Elbrus, (1999), Azerbaycan dilinin tarihi dialektologiyası, Bakı Universiteti nəşriyyatı, Bakü.
9. Bahşaliyeva, Sebire, (2009), Memmedtağı Karakoyunlunun “Fərhəngi-türki” lüğeti ve Azerbaycan dilinin tarixinin öyrenilmesinde onun ehemiyyeti, “Eli neşriyyat evi”, Bakü.
10. Battal, Abdullah,. (1997), İbnü Mühenna lugati , Türk Dil Kurumu, Istanbul.
11. Baskakov, Nikolay, (1979), İstoriko-tipoloqiçeskaya morfoloqiya tyurkskix yazıkov. Moskva.
12. Budaqov Lazar , (1869,1871), Sravnitelnıy slovar tureçko-tatarskix nareçiy, t I-II, SPb.
13. Burhaneddin, Kadı, (1988), Divan, Azerneşr, Bakü.
14. Drevnetyurkskiy slovar (1969), Nauka, Leninqrad.
15. İslamov, Musa, (1968), Azerbaycan dilinin Nuha dialekti, EA neşriyyatı, Bakü.
16. Kaşğarlı, Mahmud, (1939), Divanü lügatü-it-türk, tercümesi, çeviren B.Atalay, c.I, Ankara.

17. Kaşğari, Mahmud, (2006), Divanü lugat-it-türk, tercümesi, çeviren R.Asker, c.I, Ozan, Bakü.
18. Kitabi-Dede Korkut, (1999), Yeni neşrler evi, Bakü.
19. Kitabi-Dede Korkutun izahlı lügati (1999), Elm, Bakü.
20. Kişvəri (2010), Türk Divanı, Bakı, Nurlan.
21. Kişvəri (1984), Eserleri, Bakü.
22. Qaqauzsko-russko-moldavskiy slovar (1973), Moskva.
23. Qehremanov, Cahangir, (1970), Nesimi "Divanı"nın leksikası, Bakü.
24. Memmedov, Elçin, (2004), Nesiminin leksikası Oğuz dilleri kontekstinde, Türk dillerinin tarihi-müqayiseli leksikologiyası meseleleri, c.I, "Kitab alemi", s.182-233, Bakü.
25. Məmmədov, İsmayıl, (2009), Azərbaycan dilinin etnoqrafik leksikası, Elm ve tahsil, Bakü.
26. Musabəyli, Azadə (2012), Şeyx İbrahim Gülşəni Bərdəi və türk divanı, II cild, Bakı:"Elm və təhsil".
27. Musabəyli, Azadə (2010), Türkiyədə yaranan Azərbaycan ədəbiyyatı və Xəlilinin "Firqətnamə"si, Bakı: Nurlan.
28. Musayeva, Azadə (2003), Dədə Ömər Rövşəni əlyazmaları üzərində araşdırmalar, I c., Bakı: Nurlan.
29. Nağısoylu, Möhsün (2011), Şirazinin "Gülşeni-raz", Elm ve Tehsil, Bakü.
30. Oros-monqol tol (1967), Ulaanbaatar.
31. Orlovskaya Mariya, (1961), İmya suşestbitelnoe i prilaqatelnoe v sovremennom monqolskom yazıke, Moskva.
32. Oğuzname (1987), Yazıçı, Bakü.
33. Otarov İ.M., (1978), Professionalnaya leksika karaçaevo-balkarskoqo yazıka, Nalçik.
34. Paşalı, Aida (2011), Efsəhəddin Hidayət və "Divan"ı (tekstoloji-filoloji tədqiqat və mətn), Nurlan, Bakı.
35. Persidsko-russkiy slovar (1983), t.II, Russkiy yazık, Moskva.
36. Pokrovskaya Luriya, (1962), Terminı rodctva tyurkskix yazıkov, İstoriçeskaya leksika tyurkskix yazıkov, Moskva.
37. Radlov, Vasiliy, (1899) , Opıt slovarya tyurkskix nareçiy. SPb., t.II,
38. Rassadin, Valentin, (1971), Fonetika i leksika tofalarskoqo yazıka, Ulan-Ude.
39. Recebli, Ebülfez, (2001), Qedim türkce-azerbaycanca lüget, Azerbaycan Milli Ensiklopediyası neşriyyatı, Bakü.
40. Ryasyanen, Martti, (1955), Materialı po istoriçeskoy fonetike tyurkskix yazıkov, izd-vo inostrannıy literaturı, Moskva.
41. Sadıkov, Aqil, (1972), Azerbaycan dilinin XVI esr yazılı abidesi "Şeyh Sefi" tezkiresinin dili (leksika), Nam.diss., Bakü.
42. Şerbak Aleksey, (1962), Qrammatika starouzbekskoqo yazıka. Moskva-Leninqrad.
43. Tenişev, Edhyam, (1976), Stroy sarıquyqurskoqo yazıka, Nauka, Moskva.

AZƏRBAYCAN DİLİNDƏ MİLLİ KULİNARİYA LEKSİKASININ TARIXİ-ETİMOLOJİ XÜSUSİYYƏTLƏRİ

Aynur Paşayeva

Xülasə. Ədəbi dil tariximizdə Azərbaycan-Türk yazılı abidələrinin leksikasını araşdırarkən etnoqrafik leksika xüsusi önəm daşıyır. Belə ki, etnoqrafik leksika türk xalqlarının tarixini, soykökünü, maddi-mənəvi dəyərlərini, adət-ənənələrini, xüsusən də, həyat tərzini, varlığını özündə əks etdirir. Bu baxımdan, abidələrdə işlədilən mərasimlərlə, dini inanclarla, geyimlə, yeməklə, xalq oyunları ilə bağlı və s. etnoqarik sözlərin müqayisəli şəkildə araşdırılması müasir Türk xalqlarının maddi və mənəvi dəyərlərinin oxşar və ya fərqli tərəflərinin ortaya çıxarılmasında önəm daşıyır. Zənnimizcə, qədim türkdilli abidələrdə bu

sözlərin araşdırılması, hər şeydən öncə Türk xalqlarının ortaq tarixi, bir-biri ilə qarşılıqlı əlaqələri, mədəniyyətləri ilə bağlı ortaya çıxan bir sıra problemlərin həll edilməsində az da olsa, rol oynaya bilər. XV əsr abidələrinin dilində yer alan leksik vahidlər araşdırılarkən etnoqrafik sözlərin yerini xüsusi vurğulamaqla yanaşı, onların Türk xalqlarının kimliyini yaşatmaqla bərabər, orta əsr Tükdilli mənbələrdə geniş işlənməsi və tarixi-etnoqrafik dəyərləri özündə əks etdirməsi günümüz üçün böyük önəmi vardır.

Açar sözlər: Azərbaycan dili, yazılı abidələr, etnoqafik leksika, söz

HİSTORİCAL AND ETYMOLOGİCAL CHARACTERİCS OF THE NATİONAL CULİNARY LEXİCON İN THE AZERBAİJANİ LANGUAGE

Aynur Pashayeva

Summary. In investigating the words used in Azerbaijani-turkish written monuments of XV century, the importance of the ethnographic vocabulary is special. The ethnographic vocabulary reflects the history, national-spiritual values, traditions, customs, various ceremonies, as well, ethnic opinions and the presence of the Turkish peoples. In this respect, the comparative investigation of the words used in this vocabulary related to the ceremonies, religious beliefs, about food, clothes, and etc. is important in finding out modern Turkish peoples' similarities or different aspects in the material and spiritual cultures. To our mind, investigation of these words in the old Turkish language monuments, above all, can contribute even a little to solving some problems due to ethnic history of the Turkish people, formation in terms of resources, their relations with one another and their cultures. We must specially emphasize the importance of the descriptive words while investigating the words used in the monuments of XV century. The ethnographic vocabulary of the Turkish peoples reflects their history, national-spiritual values, traditions, customs and various ceremonies, as well, ethnic worldviews. The historical-descriptive information in The Middle Ages Turkish-language sources, especially in the vocabularies plays an important role for the present.

Keys words: Azerbaijan language, written monuments, ethnographic vocabulary, the word

AZƏRBAYCANDA TƏHLÜKƏSİZ DƏRMAN MƏNBƏYİ OLAN BƏZİ FAYDALI YABANI BİTKİLƏRİN TƏDARÜKÜNÜN TƏŞKİLİ

a.e.ü.f.d. dosent Çingiz Salman oğlu Əliyev
s.aliyeva1@hotmail.com
magistr Jalə Əflatun qızı Abdurahmanlı
abdulrahmanlı.jala.2301@atmu.edu.az
magistr Aygün Elşad qızı Salmanova
salmanova.aygun.2301@atmu.edu.az
magistr Aytac Əhməd qızı Əhmədova
amedova.aytac.2301@atmu.edu.az
magistr Mədinə Murad qızı Muxtarova
muxtarova.madina.2301@atmu.edu.az
Azərbaycan Turizm və Menecment Universiteti

Xülasə. Məqalə Aərbaycan Respublikasının təbii florasında mövcud olan və infroduksiya olunmuş bəzi faydalı yabani bitki növlərinin morfo-anatomik, böyümə və inkşaf, çoxaldılma xüsüsiyyətlərinə, fenologiyasına, məhsuldarlığına, meyvələrin kimyəvi tərkibinin araşdırılmasına, tədarükünə, regionlarda yabani meyvə bitkilərinin yayılmasına və onların səmərəli istifadə olunmasına həsr olunmuşdur.

Açar sözlər: Yabanı, bitki, böyümə, flora, qida, dərman,tədarük,təhlükəsizlik

Mövzunun aktuallığı. Etibarlı ərzaq təhlükəsizliyi Azərbaycan Respublikasının iqtisadi sabitliyinin və sosial dayanıqlığının başlıca şərtləndirən amillərindəndir.

Qida təhlükəsizliyi iqtisaduyyatın elə bir vəziyyətini özündə əks etdirir ki, mövcud imkanlar həsabına əhalinin fəal və sağlam həyat tərzi keçirməsi üçün zəruri həcmdə ərzaq məhsullarına olan tələbatını təmin etmək mümkün olsun.

İnsan orqanizminin normal inkşafını,boy artımını , xəstəliklərin qarşısının alınmasını təmin edən amillərin əsasını sağlam qıdalanma təşkil edir. Qidalar ilkin istehsaldan istehlakçıya gədər hər mərhələdə onların təhlükəsizliyini poza biləcək amillər ilə qarşılaşırlar.

Ərzaq təhlükəsizliyi-qida məhsullarının yetişdirilmə (becərilmə, yığım , emal, paketlənmə, saxlanma, daşınma, satış) və istehlak mərhələlərində insan sağlamlığına zərərli ola biləcək hər növ amillərdən qorunması üçün planlaşdırılmış əməliyyatlardan ibarət bir sistemdir. Qidaya mənfi təsir edən amillər, bioloji , kimyəvi və fiziki çirklənmələr, eyni zamanda istehsal zamanı yolverilən xatalı əməliyyatlardan qaynaqlanır.

İnsan sağlamlığının qorunmasında dərman bitkilərinin rolu da çox böyükdür. Dərman bitkilərinin müalicəvi xüsusiyyətləri onların tərkibindəki bioloji aktiv maddələrlə (alkaloid, flakanoid,kumorin, ksanter, qlükozid, vitamin və s.) əsaslanır. Bu bioloji aktiv maddələr insan və heyvan orqanizminin fizioloji proseslərinə təsir edir, bir çox xəstəlik törədicilərini məhv edir. Qida və dərman bitkiləri xamal məqsədilə yabanı bitkilərin meyvələrindən , yarpaq, çiçək, tumurcuq, ağac və kolların qabıqları , ot bitkilərinin yerüstü hissələri kök və kökümsovları istifadə olunur. Bu hissələr xüsusi quruducularda , kölgədə , günəş altında və açıq havada qurudulur. Bioloji stimulyatorlar efir yağları, şirələr almaq üçün yığılan yabanı bitkilərin məhsullarından istifadə olunur. Dərman bitkilərinin klassifikasiyası onların insan organizminin təsirinə əsaslanır.

Ölkədə ərzaq təminatında ekoloji cəhətdən təmiz və keyfiyyətli qida və dərman bitkiləri kimi istifadə olunan yabanı bitkilərin rolu böyükdür. Bitkilər aləminin səmərəli istifadəsi, bərpası

və mühafizəsi müasir dövrün ən vacib məsələlərindən biridir. Azərbaycan Dövlətinin ərazisi bitki örtüyünün biomüxtəlifliyinə görə Qafqazın ən zəngin regionlarından biridir.Bələ ki, ölkənin yabanı florasında rastlaşan ali bitkilər 45-57 növ olmaqla , bütövlükdə Qafqazın təbii florasinda olan ali bitki növlərin 70%-dən çoxunu təşkil edir (1).

Azərbaycan florasında təbii halda 460 növdən çox ağac və kol bitkisi mövcuddur (2). Həmçinin Respublikanın iqtisadi regionlarında ot bitkiləri sırasında nektar və çiçək tozu verən 364 bitki növü mövcuddur. Bunlarla yanaşı qida və dərman əhəmiyyətli, alkoloidli, vitaminli,kaucuklu, efirli,qidalı, nektarlı boya və aşı maddələri ilə zəngin həmçinin dekorotiv və yem bitkiləri geniş yayılmışdır.

Hər hansı nit ərazi daxilində nitki müxtəlifliyinin mühafizəsi və bərpasının təmin olunması, eyni zamanda bitkilərin tədarükünün təşkili və inkşafının əsas istiqamətlərinin biokimyəvi göstəricilərin elmi cəhətdən giymətləndirilməsi aktual məsələlərdən biridir.

Tədqiqatın məqsədi – ölkədə mövcud olan bəzi faydalı yabanı bitkilərinin növ müxtəlifliyinin dəqiqləşdirilməsindən , çoxaldılma üsullarının işlənib hazırlanmasından, onların yayılması areallarının müəyyənləşdirilməsindən və tədarükünün təşkilindən ibarətdir.

Qarşıya qoyulan vəzifələr- aşaqıdaki məsələləri əhatə etmişdir:

- İnfroduksya olunmuş bəzi yabanı bitkilərin növ tərkibinin və bioekoloji xsüsiyyətlərinin tədqiqatı;
- Çoxaldılma xsüsiyyətlətinin öyrənilməsi;
- Giləmeyvələrin məhsuldarlığının və meyvələrin kimyəvi tərkibinin müəyyən edilməsi;
- Refionlarda yabanı meyvə bitkilərinin yayılması və onların tədarükünün təşkili;
- Perspektivli növlərin isrifadəsi ilə bağlı tövsiyələrin hazırlanması.

Tədqiqatın obyekti və metodikası. Tədqiqat işləri 2018-2023- ci illərdə AMEA Mərkəzi Nəbatat bağında aparılmışdır. Ərazinin iqlimi mülayim-isti və quru subtropik, torpaq örütüyü əsasən boz-qonurdur.

Tədqiq olunan regionların florasının coğrafi analisi üçün A.A.Qrossheymin əsərlərindən istifadə edilmişdir. Flora areallarının spektr görünüşü A.A.Qrossheymin bölgə florasının areallarının spektr görünüşünə müvafiq olaraq tərtib olunmuşdur (4).

Bitki növlərinin təyin olunmasında bir sıra müəlloflərindən istifadə olunmuşdur (5,6,7). Çiçəkləmə və meyələmə O.Drudenin 5 ballıq şkalasına əsasən təyin olunmuşdur.

Toxumların keyfiyyətlik cücərmə faizi 1000 ədəd toxumda keyfiyyətsiz toxumların miqdarına görə faizlə hesablanmışdır.

Giləmeyvələrin məhsuldarlığı K.A.Kudinov və b. təklif etdikləri metoda əsasən hesablanmışdır (8).

Tədqiqat nəticələrinin təhlili: calaq materialları , bir sıra yeni, mədəni sortların yaradılmasında giymətli genetik material kimi istifadə olunur.

Milli Park ərazisində iki alma növünə rast gəlinmişdir. Bunlar Şərq alması (Malus orientalis Uglitizk.) və qızılı alma (M. Niedzwetzkyana dieck.) növləridir. Şərq almasına ərazidə az-az rast gəlinir.

Heyva (Cydonia oblanga mill.) milli Parkda dağətəyi qurşaqda, meşə ətrafı kolluqların tərkibində geniş yayılmışdır.

Əzgil (Mespilus germania L.), beşyuvalı yemişan (Crataegus pentagyna waldst.), əyriyumurtalıqlı yemişan (C.curvisapala Lindm.), xırdayarpaq yemişan (C. Microphyela C.Koch.) Milli Park ərazisində geniş yayılmışdır (Şəkil 1.).

Şərq almasının çiçəklənməsi regionlar üzrə aprel-may, meyvə verməsi avqust-oktyabr aylarına təsadüf edir. Yaşayış mühiti meşə kənarlarında, meşə sahillərində tək va yaxud qrup halında rast gəlinir. Təsərrüfat əhəmiyyəti: Meyvələrindən kvas, limonad və s. hazırlanmasında yerli əhali arasında istifadə olunur. Meyvələrində alınan alma turşusu ekstraktından tibbdə istifadə olunur. Toxumlarından qida yağları alınır.

Şəkil 1. Yemişan bitkisi.

Adi heyvanın yaşayış mühiti meşələrdə kolşəkilli cəngəlliklə arasında, meşə kənarlarında tək və ya qrup şəklində rast gəlinir. Heyvadan kompot, mürəbbə, jele, marmelad və s. qənnadı istehsalında, essensiya hazırlanmasında, limonad üçün, gavalı likerinin tərkibinə qatmaq üçün istifadə edilir. Heyvanın toxumlarından göz xəstəliklərində sulu məlhəm kimi istifadə olunur. Xalq təbabətində ishal, qan qusma, uşaqlıq qanamalarına qarşı isitfadə olunur.

Adi alçanın meyvələri sallaq saplaqda olur, dəyirmi, oval,yan tərəfdən az şırımlı,sarı, bənövşəyi və qırmızı rəngdədir, diametri 2-3 sm-ə qədərdir. Alçanın meyvələrindən alınan lavaş həm ədviyyat, həm də tibbi əhəmiyyətə malikdir. Balverən bitkidir.

Adi gavalının meyvələri yeyiləndir, kompot, mürəbbə,cem, podivla hazırlamaq üçün istifadə edilir. Azərbaycanın bütün regionlarında, ovalıqlarda, aşağı və orta dağ qurşağında yetişdirilir.

Adi göyəm mart-may aylarında çiçəkləyir, iyul-avqust aylarında meyvə verir. Yaşayış mühiti: kolluqlarda, meşənin kənarlarında və çay boyunca geniş yayılmışdır. Təsərrüfat əhəmiyyəti: meyvələri yeyiləndir, kompot, mürəbbə, spirt, liker, uksus hazırlamaq üçün yerli əhali tərəfindən istifadə olunur. Tədarükü: yerli əhali tərəfindən əl ilə yığılır.

Yerli əhali qədim zamanlardan armud növlərindən qida ehtiyyatı kimi geniş formada istifadə etmişlər. Armud yetişərkən onu gildən hazırlanmış küplərdə duzlu suya qoyar və qış üçün azuqə ehtiyyatı yığır və meyvələrini bişirirdilər. Şirəsindən bəhməz hazırlayır, xalq təbabətində öskürək, qaraciyər, öd ağrıları və s. bir sıra xəstəliklər zamanı müalicəvi vasitə kimi istifadə edirlər.

Yabanı halda qulançar bitkisi azərbaycanda da geniş yayılmışdır. Qida kimi onun yaz aylarında əmələ gələn ətli cavan zoğlarından istifadə olunur. Qulançarın cavan zoğları şəkərli diabetə qarşı dəyərli vasitədir. Onun tərkibində B1, B2 vitamini, zülallar, orqanizmi kükürdlə təmin edən bir sıra maddələr vardır. Tərkibində olan asparagin podaqra və ödemin müalicəsində istifadə olunur. Qulançardan istifadə etdikdə qan təzyiqi aşağı düşür, ürək ritmi zəifləyir, periferik damarlar genişlənir, qaraciyərin funksiyası normallaşır. Kökümsovu və cavan zoğları dərman xammalı hesab olunur. Kökümsovları payızda, cavan zoğları isə baharda tədarük edilir.

Qulançarın növlərindən asılı olaraq 1 kvadrat metr sahədən 2,2-2,8 kq yaşıl zoğ məhsulunu almaq olar.

"Herba Flora" mmc –də Qulançar bitkisinin bəzi boikimyəvi göstəriciləri təyin edilmişdir. Tədqiq olunan qulançar növlərinin yaşıl zoğlarında suyun miqdarı – 0,5-2,8% , 3,4-3,6 mq karbohidrat, 2,1-2,3 mq kraxmal, 5,1-9,7 mq quru qalıq, 0,6-0,9 mq xam kül, 11,7-33,1 mq vitamin C və 0,5-2,1 mq korotin təşkil etmişdir.

Ümümiyyətlə tədqiq olunan bəzi yabanı bitki növlərinin dad və keyfiyyətini müəyyən edən bir sıra kimyəvi xsüsiyyətləri : quru çəkinin , suyun,külün, şəkərlərin, turşuların və C , Bg vitaminlərinin migdarı təyin edilmişdir.Bu göstəricilərin kal və yetişmiş meyvələrdə təyin etməklə onların yetişmə zamanı kimyəvi tərkibinin dəyişməsi haqqında lazımı məlumatlar əldə edilmişdir.

Yaş və quru çəkinin, külün,şəkərlərin migdarı (Betran üsulu) A.İ. Yarmakova (10), C və Bg vitaminlərinin migdarı T.V.Makarenko , turşuluq (11), görə müəyyən olunmuşdur.

Tədqiq olunan bəzi faydalı yabanı bitki növlərinin hər birində ağac və meyvələrin morfometrik və kütlə göstəriciləri (meyvələrin kütləsi , diametri, saplığın uzunluğu , gövdənin diametri, yan budağların sayı) daha sonra ağacın məhsuldarlığı təyin edilmişdir. Tədqiq olunan növlər ağac və meyvələrin morfometrik və kütlə göstəricilərinə görə müxtəlifdir. Saplığın uzunluğuna görə yabanı birki növləri qısa və uzun saplaqlı olmaqla 2 qrupa ayrılması məqsədəuyğun hesab edilmişdir. Aparılmış müşahidilər göstərmişdir ki Hirkan Milli Parkının tədqiq olunan yabanı bitki növlərinin məhsuldarlığı müxtəlif olmuşdur.

Nəticə

Azərbaycanın təbii florasında geniş yayılmış faydalı yabanı bitki növləri böyük praktiki əhəmiyyətə malikdir. Regionlarda yayılmış yabanı bitkilərin hər il bol meyvə verməsi , eyni zamanda meyvələrdən yaş və hazırlanmış qida, həm də yeyinti sənayəsində iqtisadi və ekoloji cəhətdən təmiz, səmərəli xammal kimi geniş istifadə olunması məqsədəuyğundur. Həmçinin yabanı bitki meyvələrinin toxumlarından giymətli yeyinti yağı istehsal etmək mümkündür.

Tədqiq olunan növlərin toxumla yaxşı çoxaltmaq qabiliyyətinə malik olduqlarına görə tez və çox sayda toxmacarlar alıb, onları geniş sahələrdə artırmaq və bərpa etmək mümkündür. Növlərin çoxu güclü və şaxələnmiş kök sisteminə malik olduqları üçün eroziyaya uğramış sahələrin bərkidilməsində istifadə oluna bilər.

Öyrənilən bəzi yabanı bitki növləri dekorativ xarakterinə görə bağ və millii parkların salınmasında geniş istifadə oluna bilər.

Ədəbiyyat

1. Əsgərov A.M Azərbaycanın ali bitki aləmi. (Ali bitkilər- Embryophyta) . Bakı . TEAS Press nəşriyyat evi, 2016, 444 səh.
2. Məmmədov T.S., İsgəndər E.O., Talıbov T.M. Azərbaycanın nadir ağac və kol bitkiləri . Bakı,Elm, 2016 , 380 səh.
3. Şükürov E.S.,Əlizadə V.M.,İsmayıllı rayonu meşə bitkilərinin çöl bələdçisi kitabı. Bakı,2016, 305 səh.
4. Гроссгейт А.А. Флора Талыша . Баку, НКЗ Азерб., ССР, 1926, 273 стр.
5. Qurbanov M.R. İnstitutu və ex situ şəraitindəki ağac və kol bitkilərinin toxumlarının müqayisəli rentgenoqeafik təhlili . AMEA xəbərləri , Biologiya Elmləri seriyası, 2006, №5-6, 82-96 səh.
6. Fərzəliyev V.S., Səfərov H.M., Şükürov E., Hirkan aşağı düzən meşəsinin bitkiliyi , AMEA Mərkəzi Nəbatat Bağının Əsərləri VII cild, Baki, Elm, 2017, 144 səh.
7. Səfərov H.M, Fərzəliyev V.S.,Hirkan Milli Parkının florası və bitki örtüyü, Bakı, "Elm" nəşiriyyatı, 2019, 296 səh.

8. Ərəbzadə A.Ə., Alma növlərinin Abşeronda infroduksiyası, Bakı , “Elm və Bilik p.z”, 2021 , 192 səh.
9. Кудинов К.А, и др. Статистический метод в изучении продуктивности дикорастущих ягодников. Тр. Дарвинского Государственного заповедника 1976, т 10, стр. 281-321.
10. Ермаков А.И. Методы биохимического исследования растений , Колос , 1972, стр. 455.
11. Макаренко Т.В. Большой практикум практических пособий по разделу «Анализ растительного материала» Макаренко Т.В., Зыкова Е.Л, Пырх. О.В., Гомель , 2012 , стр. 47.

ORGANIZING THE SUPPLY OF SOME USEFUL WILD PLANTS AS A SOURCE OF SAFE MEDICINE IN AZERBAIJAN

PhD., associate professor Aliyev Chingiz Salman oglu
s.aliyeva1@hotmail.com
master Abdurakhmanly Jala Aflat
abdulrahmanlı.jala.2301@atmu.edu.az
master Aygun Elshad Gyzy Salmanova,
salmanova.aygun.2301@atmu.edu.az
Master Akhmedova Aitach Ahmed girl
amedova.aytac.2301@atmu.edu.az
Master Mukhtarova Medina Murad daughter
mukhtarova.madina.2301@atmu.edu.az
Azerbaijan University of Tourism and Management

Summary. The article is dedicated to the morpho-anatomical, growth and development, reproductive characteristics, phenology, productivity of some useful wild plant species existing in the natural flora of the Republic of Azerbaijan and introduced, researching the chemical composition of fruits, supply, distribution of wild fruit plants in the regions and their effective use.

Key words: Wild, plant, growth, flora, food, medicine, supply, security

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАГОТОВКИ НЕКОТОРЫХ ПОЛЕЗНЫХ ДИКОРАСТУЩИХ РАСТЕНИЙ КАК ИСТОЧНИК БЕЗОПАСНОЙ ЛЕКАРСТВ В АЗЕРБАЙДЖАНЕ

к. с-х. н., доцент Алиев Чингиз Слман оглы
s.aliyeva1@hotmail.com
магистр Абдурахманлы Джала Афлат
abdulrahmanlı.jala.2301@atmu.edu.az
магистр Айгюн Эльшад Гызы Салманова,
salmanova.aygun.2301@atmu.edu.az
магистр Ахмедова Айтач Ахмед кызы
amedova.aytac.2301@atmu.edu.az
магистр Мухтарова Медина Мурад гызы
mukhtarova.madina.2301@atmu.edu.az
Азербайджанский Университет Туризма и Менеджмента

Резюме. Статья посвящена морфоанатомическим, ростовым, репродуктивным особенностям, фенологии, продуктивности некоторых полезных видов дикорастущих растений, присутствующих в естественной флоре Азербайджанской Республики и интродуцированных, исследованию химического состава плодов, запасам, распространению. Дикоплодовых растений в регионах и их эффективное использование.

Ключевые слова: Дикорастущий, растение, рост, флора, еда, медицина, снабжение, безопасность

MƏRASİMLƏR, ADƏT- ƏNƏNƏLƏR VƏ MƏTBƏX İNCİLƏRİ- AZƏRBAYCAN MƏDƏNİYYƏTİNİN TƏRKİB HİSSƏSİ KİMİ

müəllim Leyla Mikayıl qızı Zeynalova
Azərbaycan Milli Konservatoriyası nəzdində Musiqi Kolleci

"Azərbaycan mətbəxi Azərbaycan xalqının tarixi milli irsidir. Onu qorumaq hər birimizin borcudur". *Heydər Əliyev*

Xülasə. Mərasimlər mədəniyyətin ən qədim və daim təkrarlanan elementi kimi həmişə birliyin, həmrəyliyin formalaşması və təsdiqinin ən mühüm vasitəsi olmuş, insanın sosiallaşmasına təkan vermişdir. Azərbaycan xalqının da ictimai həyatında əhəmiyyətli rol oynayan zəngin mərasim ənənəsi qədim tarixə malikdir. Bu ənənə əsasında insanların hələ qədim zamanlardan həyata, təbiətə, ətraf mühitə olan münasibətindən bütöv bir xalqın xarakteri, psixologiyası, həyat tərzi formalaşmışdır. Tədqiqatlar göstərir ki, qədim mərasimlərdə xalqımızın ictimai-siyasi baxışları, bədii-emosional hiss və duyğuları cəmləşmişdir. Həmin mərasimlərdə müxtəlif fikirləri ifadə edən bədii xalq oyunlarımız, rəqslərimiz, nəğmələrimiz poetik yadigarlarımız qorunub saxlanılmışdır. Bu mədəni nümunələr indi də mənəvi həyatımızı zənginləşdirir, milli ruhumuzu, mənliyimizi tərənnüm edir. Araşdırmalar göstərir ki, Azərbaycan ərazisinin əlverişli coğrafi mövqeyi tarixən müxtəlif mənşəli xalqların qovuşması üçün uğurlu şərait yaratmışdır. Xalq bayramları hamısı təbiətlə, ilin, günün saatlarıyla bağlı olmuşdur. İnsanların təbiətin hansı çağının intizarında olduqları elə süfrəyə düzülmüş nemətlərdən də bəlli olardı. Toy və yas mərasimlərinin təhlili göstərir ki, bu adət və ənənələr ta qədimdən bu günədək təkmilləşmiş, cilalanmış və müasir dövrdəki vəziyyətə gəlmişdir ki, bütün bunlar da mətbəx mədəniyyəti ilə sıx bağlıdır.

Açar sözlər: Adət, ənənə, mərasim, mədəniyyət, mətbəx, bayram, həyat tərzi

Giriş

Xalqların dünyagörüşünü, tarixə baxışını, etnik-psixoloji mühitini, istək və arzularını, bir sözlə, mənəvi aləmini özündə əks etdirən bayram və mərasimlər bütövlükdə onu yaradan etnosun milli sərvəti, mənəvi xəzinəsidir. "Hər bir xalqın tarixində onun milli-mənəvi dəyərlərini əks etdirən mühüm mərasim ənənələri vardır" [1, s.16]. İctimai-sosial mövcudluğun zəruri şərti və yalnız insanlığın spesifik ifadəsi olan bu mərasimlər lap qədim dövrlərdən başlayaraq bütün cəmiyyətlərdə və mədəniyyətlərdə mövcud olmuşdur. Mərasimlər xalqın tarixini, onun sosial-iqtisadi və mənəvi təkamülünü, təbiətə və cəmiyyətə münasibətini, dünyagörüşü və ictimai şüurunun yetkinlik səviyyəsini göstərən sosial-bədii hadisə, sosial-mənəvi fenomendir. Mərasimlər mədəniyyətin ən qədim və daim təkrarlanan elementi kimi həmişə birliyin, həmrəyliyin formalaşması və təsdiqinin ən mühüm vasitəsi olmuş, insanın sosiallaşmasına təkan vermişdir. Bədii-estetik mahiyyət kəsb edən bu fenomen bəşəriyyətin ibtidai dövrlərindən etibarən insanların heyvanlardan fərqli olaraq unikal şənlənmək qabiliyyətinə sahib olduğunu təsdiqləyir [2, s.11]. Bu zaman insanlar özlərindən əvvəlki nəsillərin mədəni təcrübəsini mənimsəmək imkanı əldə edir və digər insanların sevincini öz həyatlarına daxil etmək vərdişlərinə yiyələnirlər.

Tədqiqat obyekti və predmeti. Tədqiqatın obyekti Azərbaycan el mərasimləridir. Azərbaycan milli-kulturoloji dəyərlər sistemində el mərasimlərinin yerinin müəyyənləşdirilməsi, mərasim anlayışının etimoloji və terminoloji baxımdan təhlili, həmçinin, el mərasimlərinin təşkili və keçirilməsi, Azərbaycanın etnoqrafik mənzərəsi fonunda türk etnosunun və tarixən bu coğrafiyada məskunlaşmış etnik qruplar və milli azlıqların mərasim ənənəsindəki ortaq və fərqli cəhətlər isə tədqiqatın predmetini təşkil edir. Bu məqsədlə mövzuya dair monoqrafik əsərlər, elmi nəşrlər və dövri mətbuat araşdırılmış, arxiv və kitabxanalardakı mənbələr nəzərdən keçirilmiş, xüsusilə Azərbaycan, Türkiyə və Rusiya tədqiqatçılarının araşdırmalarına istinad edilmişdir.

Tədqiqatın nəzəri-metodoloji əsası. Tədqiqat işinin nəzəri və metodoloji əsasını tarixilik, varislik, məntiqilik, sistemlilik və müqayisəli təhlil prinsipləri təşkil edir. Tədqiqat işində nəzərdən keçirilən problemlərlə bağlı kulturoloji, tarixi, etnoqrafik və filoloji fikrin nəzəri qənaətlərindən, eləcə də folklorşünaslıq və sənətşünaslığın elmi-nəzəri təcrübəsindən faydalanılmışdır.

İşin müzakirəsi. Azərbaycan xalqının da ictimai həyatında əhəmiyyətli rol oynayan zəngin mərasim ənənəsi qədim tarixə malikdir. Bu ənənə əsasında insanların hələ qədim zamanlardan həyata, təbiətə, ətraf mühitə olan münasibətindən bütöv bir xalqın xarakteri, psixologiyası, həyat tərzi formalaşmışdır [3, s.11-12]. Minilliklər ərzində xalqımız özünəməxsus cəhətləri ilə seçilən zəngin mənəvi mədəniyyət yaratmış, onu təkmilləşdirmiş, ənənələr, vərdişlər hesabına nəsillərdən-nəsillərə ötürərək bu günümüzə qədər yaşatmışdır. Mənəvi mədəniyyət xalqın dünyabaxışını, etnik psixologiyasını, etik və estetik təxəyyülünü, zehni qabiliyyətini, söz dünyasını əhatə edir [4, s.3].

Digər xalqlar kimi azərbaycanlılar da tarixən yaratdığı mənəvi sərvətləri müasir dövrümüzə qədər qoruyub saxlaya bilmişlər. Tədqiqatlar göstərir ki, qədim mərasimlərdə xalqımızın ictimai-siyasi baxışları, bədii-emosional hiss və duyğuları cəmləşmişdir. Həmin mərasimlərdə müxtəlif fikirləri ifadə edən bədii xalq oyunlarımız, rəqslərimiz, nəğmələrimiz poetik yadigarlarımız qorunub saxlanılmışdır. Bu mədəni nümunələr indi də mənəvi həyatımızı zənginləşdirir, milli ruhumuzu, mənliyimizi tərənnüm edir [5, s.13]. Mərasimlərdə Azərbaycan xalqının dünyagörüşü ilə bağlı təsəvvürləri – rəmzi atributlar, mərasim modelləri, arxetiplər və s. öz əksini tapmışdır. Ona görə də burada müəyyən ümumi məzmun formalaşır ki, bu da bütün incəsənəti mərasim ətrafında birləşdirir [3, s.10].

Mərasimlər vasitəsilə xalqın inamları, etiqad və ayinləri bədii həqiqətlərə çevrilib yaşamış və bir çoxu bu günümüzə qədər gəlib bizə çatmışdır [2, s.18]. Folklorla sıx bağlı olan etnoqrafiyanı bilmədən hər hansı bir xalqın ümumi mədəni səviyyəsini, mənəvi xilqətini müəyyənləşdirmək mümkün deyildir [6, s.37]. Azərbaycan türklərinin uzun əsrlərin keşməkeşlərinə sinə gərib özünü bu günə yetirən el mərasimləri respublikamızın müxtəlif bölgələrində özünəməxsus xüsusiyyətlərə malik bir şəkildə yaşamaqdadır [6, s.59].

Mərasimlər hər millətdə görünən, cəmiyyətin bütün fərdləri tərəfindən qəbul olunan və günümüzdə bütün imkanları ilə xalqın iştirak etdiyi ortaq adət və ənənələrdəndir. Xalqların qədim adət və ənənələri, bayram və mərasimləri, əyləncə və oyunları onların gündəlik həyatlarına möhkəm daxil olmuş, insanlara yüksək əxlaq aşılamış, onların bədii zövqünün inkişafına xidmət göstərmişdir [7, s.3-4]. Xalqın tarixi, ictimai-siyasi, bədii-fəlsəfi təfəkkürü, həyatı dərk etməsi ilə bağlı hər bir inam, adət, görüş, söz isə onun soykökünü, dünyaya baxışının sərhədlərini, orijinallığını aydınlaşdırmaq üçün tutarlı, bəlkə də əvəzolunmaz dəlillərdən biridir. Bəzən bir inam, mərasim, əski kütləvi bir oyun, rəqs, hava (melodiya) və onun qalığı, dəyişilmiş, pozulmuş şəkil, söz araşdırıcıya yararlı material verir, bir sıra gərəkli məsələlərin açılmasına xidmət edir. Əski çağlarla, qədim insanın dünyanı dərk etməsi, təfəkkürü ilə səsləşən, yaxud ona da aid olan inamlar, sözlər və s. xalqın tarixən keçdiyi yolu, uğradığı böyüklü-kiçikli dəyişiklikləri, onların tarixi-ictimai səbəblərini aydınlaşdırmağa kömək edir [8, s.57].

Bəşər təcrübəsi göstərir ki, hər bir ölkənin sivilizasiya tarixi burada yaşayan xalqların sosial-psixoloji həyat tərzinin formalaşdırılması tarixidir. Qədim mütəfəkkirlər coğrafi məkanı öyrənərkən daha çox xalqların ənənə və davranışına, onlardakı təkrarsız fərqlərə diqqət yetirmişlər. Mənbələrdə qeyd edilir ki, xalqların, tayfaların xarakterini, psixologiyasını, adət-ənənələrini öyrənmək təcrübəsi "antik dövrün mütəfəkkiri Feofrastdan başlayır. Roma imperiyasında dövlət sferasında çalışan alimlər xalqlar və tayfalar barədə etnoqrafik, empirik bilikləri toplayıb sistemləşdirməyi dövlət əhəmiyyətli fəaliyyət saymış, "xalqları idarə etmək" sənətinin mühüm hissəsi hesab etmişlər" [9, s.98]. Belə bir təcrübədən müsəlman Şərqinin siyasətçiləri və filosofları da istifadə etmişlər. Bu mənada "xalqların ənənəsini, etnik şüurunu və həyat tərzini daha dərindən və daha aktual çalarlarla öyrənməyə stimul yaradan mühüm obyektiv meyarlardan biri məhz mentalitetdir" [10, s.17].

Bayram və mərasimlərin sosial mahiyyətinə nüfuz etmək, onu bütün yönləri ilə tədqiq etmək üçün həyatın bütün sahələrini diqqətə almaq lazım gəlir. "Azərbaycan kültür gələnəkləri" əsərində M.Ə.Rəsulzadə yazırdı ki, bu mövzu özündə çox geniş sahələri ehtiva edir. "Buraya, sözün həqiqi mənası ilə sadə mənəviyyat deyil, iqtisadiyyat, ictimaiyyat və siyasət kimi maddiyyat da girir. İstənilən nəticəyə tam vara bilmək üçün bütün bu sahələrə təmas etmək əlbəttə lazımdır"[11, s.94]. Lakin bunun ağır, zəhmətli və məsuliyyətli bir iş olduğunu, bir araşdırma daxilində bütün sahələrə təmas etməyin çətinliyini etiraf edən mütəfəkkir həmin əsərində mədəniyyətin sadə, dini, fikri, hissi, ədəbi və bədii səhifələrini qeyd etməklə kifayətlənmiş, onu da təbii olaraq ümumi xətlərlə və müəyyən bir dövrə qədər xülasə etməyə çalışmışdır. Müəllif bu əsərdə mədəniyyətin birbaşa bayramlara da şamil edilə bilən prinsipial məsələlərinə toxunaraq yazır ki, "Bütün kültürlər üç böyük amilin qarşılıqlı təsirlərindən doğarlar. Coğrafi amil-vətən, etnoqrafi amil-millət və mənəvi amil-mədəniyyət!" [12, s.9]). Burada müəllif mədəniyyəti dar anlamda işlətmiş, mənəvi sahələrlə məhdudlaşdırmış, kültürü isə ən geniş çərçivələrdə təqdim etmişdir. Həqiqətən də ənənə yalnız bu üç amilin qarşılıqlı təsirləri fonunda obyektiv araşdırıla bilər. Bayramın necə keçirilməsi və mənalandırılmasında insanların mənəvi-psixoloji aləmi, əxlaqi, dünya və kosmik aləm barədəki təsəvvürləri də az rol oynamır. Bütün bunların təsirini ən qədim bayramlardan tutmuş bizim əsrimizdə yaranan bayramların da keçirilməsindəki modellərdə, geyim və əyləncə vasitələrinin müxtəlifliyində, zənginliyində, xüsusi milli forma rəngarəngliyində görmək və hiss etmək mümkündür [13, s.5]. Elə bu səbəbdəndir ki, adət-ənənələrin, bayram və mərasimlərin tədqiqi problemi tarixçi, etnoqraf, mədəniyyətşünas alimləri düşündürmüş, bu mövzu müxtəlif sahə mütəxəssislərinin diqqətini cəlb etmişdir. Bu mənada bayram və mərasimlərin öyrənilməsi əslində elə mədəniyyət tariximizin təhrifsiz araşdırılması işinə xidmət edər [2, s.20-21]. Xüsusilə də maddi dəlil, sübutun tapılmadığı mərhələlərdə xalqın mənəvi mədəniyyətinin, dünyagörüşünün, etiqadının müəyyənləşdirilməsində bayram və mərasimlərin tədqiqi mühüm rol oynayır.

Azərbaycan ərazisinin əlverişli coğrafi mövqeyi tarixən müxtəlif mənşəli xalqların qovuşması üçün uğurlu şərait yaratmışdır. Bu coğrafiyada müxtəlif dil qrupuna və mədəni tarixə malik olan xalqların qarşılıqlı əlaqəsi və sintezi nəticəsində Azərbaycan xalqının formalaşması prosesi dinamik surətdə getmişdir [3, s.8-9]. Etnik tarixin erkən mərhələsində mədəniyyətin – milli xarakterin xüsusiyyətləri, həyat təminatının ənənəvi formaları kimi elementləri yaranmışdır ki, bu elementlərdən bir çoxu mərasim təfəkkürü çərçivəsində sabitləşmişdir [3, s.9-10]. Bu baxımdan Azərbaycan ərazisində gedən etnogenetik proseslər Azərbaycan mərasim mədəniyyətinin özünəməxsus xüsusiyyətlərini şərtləndirmişdir.

Azərbaycanlıların ailə məişətində qərar tutan qarşılıqlı yardım formaları da istənilən mövsüm və məişət mərasimlərində özünü büruzə verirdi. Məsələn, insanlar arasında ən çox sevilən, canlılıq, dirilik əlamətlərini əxz edən bahar fəslinin gəlişini xalqımız öz milli xüsusiyyətlərinə münasib qeyd etmiş, müxtəlif mərasimlər düzənləmişdir. Xalqımızın əxlaqi-tərbiyəvi dəyərlərinin nümayişi olan Novruz mərasimlərində qarşılıqlı yardım formalarının geniş yer alması təsadüfi deyildir [14, s.144].

Kulturoloji fikirdə mərasim anlayışı əsasən sosial-bədii hadisə, sosial-mənəvi fenomen kimi qavranılmaqdadır. Lakin yuxarıda sadaladığımız şərtlər nəzərə alındıqda bayram çoxyönlü funksional təzahürləri ilə daha geniş miqyas alır. Çünki mərasimlər milli mədəniyyətimizin ən qədim və daim təkrarlanan elementi kimi həmişə birliyin, həmrəyliyin formalaşması və təsdiqinin ən mühüm vasitəsi olmuş, insanın sosiallaşmasına təkan vermişdir.

Bayram və mərasimlər milli-mənəvi dəyərlər sisteminin ayrılmaz parçası, ənənənin tərkib hissəsidir. Lakin mərasim ənənənin ən mütəşəkkil, mükəmməl, daha geniş təsir dairəsinə malik olan formasıdır. Bayram və mərasimlər cəmiyyət üzvlərini ümumi mənafe baxımından birləşdirir, onlarda azadlıq və kollektivçilik hissləri oyadır, həmrəylik duyğusu aşılayır. Bu sosial prosesdə insanlar öz maddi varlıqlarını, birlik və ümumilik hisslərini daha çox aydın dərk edirlər.

Tədqiqat əsərlərində "Gül-çiçək bayramı" bəzən "Güləkən bayramı" kimi də təqdim edilir. Yayın əvvəlində dağlar qoynunda keçirilən bu bayram şənliyinin əsas məqsədi təbiətə məhəbbət oyatmaq, gül-çiçək haqqında gənc nəslə məlumat vermək və yabanı tərəvəz və otları

toplamaqdan ibarət olmuşdur. Qurudulmuş müxtəlif otlar və tərəvəz növləri keçmişdə xalqımızın yeməyində xüsusi əhəmiyyətə malik olmuşdur [6, s.274].

Orta əsrlərə qədər keçirilməsi ehtimal edilən qadınlar bayramı – İsfəndarməz "Avesta" təqviminin son ayı olan isfənd (mart) ayının beşində qeyd edilərmiş. Zərdüştilikdə yeddi ən əsas məlakədən biri – İsfəndarməz namuslu, təmiz və öz ərlərini sevən qadınların ilahəsi sayılırdı. Yerin abadlığı, gözəlliyi tapşırılmış bu ilahə guya Ahuraməzdanın qızı imiş. Bu bayramda kişilər öz qadınlarına hədiyyə təqdim edərmişlər [15, s.88]. Bəhməncə adlanan digər bir xalq bayramında isə müxtəlif göyərtiləri və dənləri (paxla, mərci, noxud və s.) ətə qatıb bəhməncə yeməyi hazırlayıb paylayarmışlar. Bayramın əsas mərasimi bəhmən adlanan qırmızı gülün şirəsini südə qatıb içməkdən ibarət imiş. Mənbələrdə bu qəbildən olan bir sıra bayramların yalnız adlarına rast gəlinir [2, s.27; 15, s.88-89].

Verilən nümunələrdən də göründüyü kimi xalq bayramları hamısı təbiətlə, ilin, günün saatlarıyla bağlı olmuşdur. İnsanların təbiətin hansı çağının intizarında olduqları elə süfrəyə düzülmüş nemətlərdən də bəlli olardı. Çillə çıxarma bayramında aylarla qoruyub saxladıqları qarpızı kəsərmişlər. Həmçinin süfrəyə quru yemiş, xuşgabar, lələ-gülə qoyarlarmış. Qarpızı dilimləyib hər dilimi bir siniyə qoyar, üstünə örtük salar, xonça kimi paylayarlarmış. Bütün bunlar insanın bolluğa, firavanlığa, xoş həyata olan istəklərinin rəmzi mənaları kimi də yozula bilər [2, s.31-32].

Nişanı xonçasız təsəvvür etmək olmazdı. Oğlan evinə dəvət alan qonaqlar içərisində şirniyyat, meyvə, paltarlıq parça, baş örtüyü və s. əşyalar olan sinidə xonça tuturdular. Nişandan bir neçə gün sonra razılaşdırılmış vaxtda qız tərəfin qadınları xonçaların qabını, yəni sini və məcməyiləri qaytarmaq üçün oğlan evinə gedirdilər. Burada onlar üçün süfrə qurulur, qonaqlıq verilirdi. Bu qonaqlıq "vəzöür" [16, s.80] və ya "vəzoud" adlanırdı. Vəzoud adətinə görə, qablar boş qaytarılmır, içinə müxtəlif şirniyyat növləri qoyulurdu. Qohumluq əlaqəsinin başlanmasından ta sonuna kimi qohumlar bir-biri üçün xonçalar aparırdılar. "Xon", "xançe" sözü qədimdə "süfrə" mənasında iş-lənib. Xonça məhz qohum birliklərin münasibətlərini əks etdirir, qarşılıqlı yardım adətini tərənnüm edirdi. Bu fikri ölkəmizin müxtəlif bölgələrində "xonça" sözünün işlənmə yeri və mənasında görmək olar. İməcilik, əvrəz və sair oxşar olan el köməklikləri xınalıqlılar arasında xunça (xonça) [17, s.58], tatlarda isə "xun" adı ilə məlumdur. Deməli, "xonça" ifadəsi qan qohumluğunu ifadə edən məfhum olmuşdur [14, s.159-160].

Elçilik zamanı Azərbaycanın əksər bölgələrində razılıq simvolu kimi şirin çay içildiyi halda, Şəki-Zaqatala və Quba-Xaçmaz bölgələri üçün elçilərin çörək kəsməsi xarakterik idi. Şahdağ xalqlarında da elçilik mərasimi "çörəkkəsdi" adlanırdı. Çörəkkəsmə ənənəsi azərbaycanlıların bu günədək qorunub saxlanmış ən qədim, ən müqəddəs adətlərindəndir və bu ayinin icrası zamanı verilmiş söz pozulmaz and sayılır. Azərbaycanda olduğu kimi bütün türk xalqlarında birgə çörək kəsmək dostluğun başlanğıcı, qan qardaşlığından da üstün bir yaxınlıq deməkdir [18, s.197].

Nişanlı müddətdə adətə görə, oğlan evi qıza Novruz, Ramazan, Qurban, Xıdır Nəbi bayramında bayramlıqlar, həmçinin yay fəslinin başlanğıcında "bağbaşı" qışın ilk günündə "çillə payı" aparmalı idi. Bunun üçün içərisinə gəlinin geyim əşyaları və növbənöv şirniyyatlar yığılan xonçalar tutulurdu [16, s.79-80].

Ağsaqqalların bölgüsünə əsasən məzarlığa getməyərək evdə qalan kişilər çadır qurur, samovar qaynadır, yas məclisini təşkil edirdilər. Dəfndən qayıdan adamlara çay və halva verilirdi. Bu ərəfədə qonşu qadınlar mərhumun ailəsi üçün öz evlərində xörək hazırlayıb gətirirdilər. Yaxın qohumlar və qonşular üç gün ölü sahibinin evində heç nə yemir, onlar tərəfindən uzaq yoldan gələnlərə ehsan verilirdi [18, s.264]. Bu, xalq arasında olduqca savab iş sayılırdı.

Quba şəhərində camaat üç gün ölü düşən evə – "şami-qəriban"a gəlir, özləri ilə "ruh aşı", yəni bir qab plov gətirirdilər. Quba kəndlərində kömək məqsədilə verilən ərzaq məhsulları "hədiyyə" adlanırdı. Yəhudilər məskunlaşan Qırmızı qəsəbədə isə qohum-qonşu mərhumun evinə qırxa qədər hər dörd şənbə gecəsi "süfrə", yəni bir qab yemək gətirirdilər. Burada məqsəd

ölü sahibinin ruhdan düşməməsi, hüzürə gələnlərə baxaraq toxtaqlıq tapıb yemək yeməyə təhrik edilməsi idi [14, s.175].

İndikindən fərqli olaraq keçmişdə dəfn mərasimi bitən kimi mərhumun evində ehsan verilirdi ki, bəzi bölgələrin əhalisi bu ehsanı "xeyrət" adlandırır. Hətta "Türkiyənin bəzi bölgələrində ehsan kimi məzar qapanmadan ölənin baş ucunda "dar torpaq" qurbanı kəsilər, qurban əti cənazə evinə gətirilər və axşam yasa gələnlər üçün bişirilərdi" [19, s.103].

"Qara bayram" mərhumun qırxı çıxdıqdan sonra, qarşıdan gələn ilk Novruz, Qurban və Ramazan bayramları ilə əlaqədar keçirilirdi. Bayrama bir və ya bir neçə gün qalmış qohumlar və ya yaxın qonşu qadınlar yığışıb qənd, çay, parça və həna kimi bayram sovqatları ilə mərhumun evinə gedirlər. Qənd və çay ağız şirinliyi, parça yasdan çıxma, həna isə şadlıq rəmzi hesab edilirdi. Yaslı ailə gələn qonaqlar üçün qabaqcadan tədarük görürdü. Yığışanlar mərhumu yada salıb bir qədər ağladıqdan sonra "Qara bayram" sahibinin süfrədə açdığı təamlardan yeyir, mərhumun ailəsini qarşıdan gələn bayramını təbrik edib dağılışardılar. "Qara bayram" keçirməkdə məqsəd mərhumun ailəsinə qarşıdan gələn bayramı yasdan çıxmış halda qarşılamaq imkanı verirdi [20, s.413].

Nəticə

Araşdırmalar göstərir ki, digər xalqlar kimi azərbaycanlılar da tarixən yaratdığı mənəvi sərvətləri müasir dövrümüzə qədər qoruyub saxlaya bilmişlər. Qədim mərasimlərdə xalqımızın ictimai-siyasi baxışları, bədii-emosional hiss və duyğuları cəmləşmişdir. Həmin mərasimlərdə müxtəlif fikirləri ifadə edən bədii xalq oyunlarımız, rəqslərimiz, nəğmələrimiz poetik yadigarlarımız qorunub saxlanılmışdır. Bu mədəni nümunələr indi də mənəvi həyatımızı zənginləşdirir, milli ruhumuzu, mənliyimizi tərənnüm edir. Bu mərasimlər uzun əsrlər boyu formalaşmış və böyük təkamül yolu keçərək, xalqın təfəkküründə təsdiqini tapmış ənənələr sistemini təmsil edir. Burada hər bir mərasimin özünəməxsusluğunu əmələ gətirən çoxsaylı tərkib hissələri də qeyd olunmalıdır. Mərasimlərdə xalq mədəniyyətinin müxtəlif formaları, növləri, janrları cəmləşmişdir. Bu baxımdan oyun, əyləncə, geyim, ünsiyyət etiketi, qida, mərasim mövzuları və sairənin adını çəkmək kifayət edər. Bunların içərisində isə qida məhsulları- mətbəx inciləri əsas yerlərdən birini tutmaqla, mərasimlərin təşkilində özünəməxsus rola malikdir. Azərbaycan mətbəxi isə həm də maddi mədəniyyətin əsas hissəsidir.

Ədəbiyyat

1. Paşayeva M.T. Azərbaycanlıların adət və inancları. Tarix üz. elmlər dok. ... dis. avtoreferatı. Bakı, AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutu, 2013, 50 s.
2. Əliyeva İ.H. Azərbaycan bayramları və milli-mənəvi dəyərlərimiz. Kult. üzrə fəl. dok. … dissertasiya. Bakı: ADMİU, 2004, 166 s.
3. Fətullayeva L.H. Azərbaycan incəsənətinin morfologiyası mərasim mədəniyyətində. Sənət. üzrə fəl. dok. ... dis. avtoreferatı. Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi. Üzeyir Hacıbəyli adına Bakı Musiqi Akademiyası. Bakı, 2012, 24 s.
4. Ağayeva X.A. Azərbaycanlıların ənənəvi bayramları, oyun və əyləncələri. Tarix elm. nam. ... dis. avtoreferatı. AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutu, Bakı: 2005, 24 s.
5. Haqverdiyev T.Ş. Bədii-kütləvi işin təşkili və metodikası, Bakı: BDU nəşriyyatı, 1992, 168 s.
6. Nəbiyev A.M. Azərbaycan xalq ədəbiyyatı, I hissə. Bakı: Turan, 2002, 680 s.
7. Süleymanlı M.A. Novruz (tarixi kökləri), metodik vəsait. Bakı: ADMİU, 1998, 82 s.
8. Seyidov M. "Yuğ" haqqında bəzi mülahizələr. Qobustan incəsənət toplusu, 1978, № 1 (37), s. 57-60.
9. История дипломатии. М.: Госуд. Изд.-во политической литературы, 1959, 368 с.
10. Əliyeva S.H. Milli mədəniyyət və milli mentalitet: qarşılıqlı münasibətlərin fəlsəfi təhlili. Fəl. üzrə fəl. dok. … dis. avtoreferatı. AMEA Fəlsəfə, Sosiologiya və Hüquq İnstitutu. Bakı, 2013, 28 s.

11. Rəsulzadə M.Ə. Azərbaycan mədəniyyət ənənələri. Bolşeviklərin Şərq siyasəti. Bakı: Sabah, 1994, 134 s.
12. Resulzade M.E. Azerbaycan Kültür Gelenekleri. “Azerbaycan kültür derneği”nin teşebbüsü ile, 28 mayıs 1949 da, Ankara Halkevi binasında verilen konferans. Ankara: Sipahi matbaası, 1949, 31 s.
13. Novruz. Toplu. Şerlər, xalq oyun və tamaşaları, məqalələr. Bakı: Yazıçı, 1989, 128 s.
14. Məmmədova İ. G. Azərbaycanda qarşılıqlı yardım formaları (tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı: Elm, 2011, 216 s.
15. Dadaşzadə M. Azərbaycan xalqının orta əsr mənəvi mədəniyyəti. Bakı: Elm, 1985, 216 s.
16. Sarabski H. Köhnə Bakı: Bakı: Yazıçı, 1982, 254 s.
17. Волкова Н. Хыналыг // Кавказский этнографический сборник, вып. VII, Москва, 1980, с.48-60.
18. Quliyev N. Azərbaycanda müasir kənd ailəsi və ailə-məişəti. Bakı: Elm, 2005, 348 s.
19. Kürşat Öncül. Eskolotoji Mitleri Bağlamında Güzelköy (Denizli). “Türk kültürü və Hacı Bektaş Veli” araştırma dergisi. Ankara, 2007, sayı 42, s.82-108.
20. Azərbaycan etnoqrafiyası. Üç cilddə. II cild. Bakı: “Şərq-Qərb”, 2007, 584 s.

CEREMONIES, CUSTOMS - TRADITIONS AND CUISINE PEARLS - AS AN COMPONENT PART OF AZERBAIJAN CULTURE

teacher Leyla Mikayil Zeynalova
Music College under Azerbaijan National Conservatory

Summary. Ceremonies, as the oldest and constantly recurring element of culture, have always been the most important means of formation and confirmation of unity and solidarity, and have given impetus to human socialization. The rich ceremonial tradition, which plays an important role in the social life of the Azerbaijani people, has an ancient history. On the basis of this tradition, the character, psychology, and lifestyle of a whole nation have been formed from people's attitude to life, nature, and the environment since ancient times. Research shows that social and political views, artistic and emotional feelings and emotions of our people are concentrated in ancient ceremonies. In those ceremonies, our artistic folk games, dances, songs and poetic relics that express different ideas have been preserved. These cultural examples enrich our spiritual life and glorify our national spirit and self. Studies show that the favorable geographical position of the territory of Azerbaijan has historically created successful conditions for the meeting of peoples of different origins. Folk holidays are all related to nature, time of year and day. It would be clear from the blessings that were laid out on the table, which age of nature people were waiting for. The analysis of wedding and funeral ceremonies shows that these customs and traditions have been improved, refined and modernized since ancient times, all of which are closely related to culinary culture.

Key words: Custom, tradition, ceremony, culture, cuisine, holiday, lifestyle

ЦЕРЕМОНИИ, ОБЫЧАИ - ТРАДИЦИИ И КУЛИНАРНЫЕ ЖЕМЧУЖИНЫ – КАК СОСТАВНАЯ ЧАСТЬ АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ КУЛЬТУРЫ

преподаватель Лейла Микаил кызы Зейналова
Музыкальный колледж при Азербайджанской национальной консерватории

Резюме. Церемонии как древнейший и постоянно повторяющийся элемент культуры всегда были важнейшим средством формирования и подтверждения единства и солидарности, давали толчок социализации человека. Богатая церемониальная традиция, играющая важную роль в общественной жизни азербайджанского народа, имеет древнюю историю. На основе этой традиции из отношения людей к жизни, природе и окружающей среде с древнейших времен формировались характер, психология и образ жизни целого народа. Исследования показывают, что в древних обрядах сконцентрированы общественно-политические взгляды, художественно-эмоциональные чувства и эмоции нашего народа. В этих обрядах сохранились наши художественные народные игры, танцы, песни и поэтические реликты, выражающие разные идеи. Эти культурные примеры обогащают нашу духовную жизнь и прославляют наш национальный дух и самость. Исследования показывают, что выгодное географическое положение территории Азербайджана исторически создавало удачные условия для встречи народов различного происхождения. Народные праздники все связаны с природой, временем года и суток. По благодеяниям, разложенным на столе, было бы ясно, какого возраста природы ждут люди. Анализ свадебных и похоронных обрядов показывает, что эти обычаи и традиции с древнейших времен совершенствовались, совершенствовались и модернизировались, и все они тесно связаны с кулинарной культурой.

Ключевые слова: Обычай, традиция, церемония, культура, кухня, праздник, образ жизни

FUNKSİONAL MƏQSƏDLİ ALMA ŞİRƏSİ HAZIRLANMASININ MÜTƏRƏQQİ TEXNOLOGİYASI

Aqrar elmlər üzrə fəlsəfə doktoru Rahilə Visali, aqrar elmlər üzrə fəlsəfə doktoru Zülfiyyə Allahverdiyeva
pedaqogika üzrə fəlsəfə doktoru İradə Əsgərova, texnika üzrə fəlsəfə doktoru Sevda Məmmədova
baş müəlim Aybəniz Həsənova, baş müəlim Rövşən Kamalov
mühəndis- texnoloq Dürdanə Əliyeva, mühəndis- texnoloq Nailə Məmmədova
Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti, Gəncə şəhəri

Açar sözlər: Funksional şirə, alma, yabanı bitkilər, texnologiya, qidalanma

Qidalanma insanın vacib fizioloji tələbatlarındandır. Qida insan orqanizminin bitki və heyvan mənşəli kimyəvi maddələr vasitəsilə birbaşa sıx təmasa girdiyi xarici mühit faktorudur. Orqanizmin bütün vacib həyat funksiyaları qidalanma ilə bağlıdır. Qidalanma hüceyrə və toxumaların fasiləsiz yenilənməklə inkişafını, həmçinin fiziki fəaliyyət zamanı orqanizmin itirdiyi enerjinin bərpa olunmasını təmin edir [1,2].

Əhalinin sağlamlığının qorunması və möhkəmləndirilməsi hər bir şəxsin öz sağlamlığına münasibəti ilə müəyyən olunur. Qidalanma ilə bağlı dövlət siyasətinin prioritet istiqamətlərinə insanların həyat fəaliyyətinin yüksəldilməsi üçün qidanın əlçatanlığı və kifayət miqdarda olmasının təmin edilməsi daxildir. Fərqli qida çeşidlərinin əlçatan olması insanın sərbəst seçiminə zəmin yaradır və nəticədə onun formalaşan faydalı qidanı müəyyən etməyə imkan verir. Qədimdə qidaya müalicəvi vasitə kimi böyük əhəmiyyət verilmiş və xəstəliklərin müalicəsindən ondan istifadə etmişlər. Bütün orqan və sistemlərin normal həyat funksiyaları tam yerinə yetirilməsi üçün orqanizmin lazımi qida maddələri ilə təmin edilməsi vacibdir[13].

Bitki aləmini öyrənən tədqiqatçılar qeyd edirlər ki, zəngin bitki aləmi haqqında olan biliklər nəinki qida məhsulları ilə təmin edir, eyni zamanda onun amillərin optimal psixo-fizioloji uyğunlaşma təminat verir.

Yabanı bitkilər əlavə qida məhsulları sayılır. Onlar bir tərəfdən qida rasionunda müxtəliflik yaradır, digər tərəfdən isə onu bioloji aktiv maddələrlə zənginləşdirir.

Ərzaq təminatı sahəsində qarşıda duran əsas məsələ keyfiyyətcə tələblərə cavab verən ekoloji təmiz qida məhsulları ilə təmin olunmaqdır.Tədqiqat işinin aktuallığı insanları təhlükəsiz qida məhsulları ilə təmin etmək üçün respublikamızda çoxlu sayda olan müalicəvi əhəmiyyətli yabanı bitkilərdən istifadə olunmaqla funksional məqsədli alma şirəsinin hazırlanmasıdır. Belə qida məhsullarının hazırlanmasında elmin qarşısında duran əsas vəzifə respublikamızda geniş arealda bitən müalicəvi əhəmiyyətli yabanı xammal bazasını tədqiq edərək funksional məqsədli qida məhsullarının hazırlanması və istehsalata tövsiyyə edilmişdir [2,4].

Tədqiqat işində alma şirəsi hazırlamaq üçün Azərbaycanda geniş ərazidə becərilən Qolden Delişes alma sortundan istifadə olunaraq kimyəvi tərkib göstəriciləri müvafiq cədvəl 1-də göstərilmişdir.

Cədvəl 1

Alma şirəsinin kimyəvi tərkibi

Məhsulun adı və sortu	Kimyəvi tərkibi								
	Şəkərlik			su	Azotlu maddələr mq/l	Mineral maddə %	Pektin maddəsi %	Fenol maddəsi	Sellüloza%
	fruktoza	qlükoza	saxaroza						
Alma şirəsi (Qolden	6,8	4,2	4,6	86,5	0,43	0,4	1,5	0,26	0,6

Delişes)									

Tədqiqat işində respublikamızda yabanı halda bitən – cökə, yarpız, kasnı, kəklikotu bitkilərindən istifadə olunmuşdur. Qeyd olunan yabanı bitkiləri hazırlanaraq 3 variant üzrə funksional məqsədli şirə hazırlanmışdır. Müalicəvi əhəmiyyətli yabanı bitkilərdən istifadə edilməklə funksional məqsədli alma şirəsi hazırlamaq üçün tədqiqatda istifadə edilən alma meyvəsindən və yabanı bitkilərdən istifadə olunaraq yeni çeşid emal məhsulu hazırlanmışdır.

Yeni çeşid (şirə) emal məhsulu hazırlamaq üçün aşağıdakı variantlar işlənmiş və aşağıdakı xammallardan istifadə olunmuşdur.

I variant - 1 litr alma şirəsinin üzərinə 10 ml çökə çiçəyinin ekstraktı + 10 ml kəklikotu ekstraktı + 10ml kasnı ekstraktı+10 ml yarpız ekstraktı;

II variant- 1litr alma şirəsi +15 ml cökə ekstraktı +15 ml kəklikotu ekstraktı+ 15 ml kasnı ekstraktı+15 ml yarpız ekstraktı;

III variant- 1litr alma şirəsi +20 ml cökə ekstraktı +20 ml kəklikotu ekstraktı+ 20 ml kasnı ekstraktı+20 ml yarpız ekstraktı.

Tədqiqat işində istifadə olunan kəklikotu, cökə çiçəyi, kasnı və yarpız haqqında ədəbiyyat məlumatlarını araşdıraraq tədqiqat nəticəsində müəyyən etmişik ki, istifadə olunan hər dörd yabanı bitki istər müalicəvi xüsusiyyətə, istərsə də yüksək ətir vermiş xüsusiyyətlərinə malik olmuşdur (Cədvəl 2)

Cədvəl 2

Yeni funksional şirənin tərkib xüsusiyyətləri

Variantlar	Əlavə olunan inqredientlərin miqdarı				
	Alma şirəsi	Çökə çiçəyi ekstraktı	Kəklikotu ekstraktı	Yarpız ekstraktı	Kasnı ekstraktı
I variant	1 litr	10ml	10ml	10ml	10ml
II variant	1 litr	15 ml	15 ml	15 ml	15 ml
III variant	1 litr	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml

Cökə - Azərbaycanda ən çox yayılan Qafqaz cökəsidir. Çiçəklərində bir sıra vacib müalicəvi əhəmiyyəti olan maddələr vardır. Bunlardan gisperidin və tibiasin tipli flovan qlükozidlərin selik və aşı maddələrini, karotin və C vitamini, 0,38% efir yağları, üzvi turşular və s. göstərmək olar [2].

Kəklikotu- çoxillik kol bitkisidir. Azərbaycanda kəklikotu 20 növünə təsadüf olunur.Yerüstü hissəsində 0,5- 1% - ə qədər efir yağı olur. Bu yağın tərkibində 1-3%- ə qədər timol və korvanrol maddələri vardır. Yağın tərkibinin çox hissəsini şimal adlanan aromatik maddələr təşkil edir.Kəklikotundan təbabətdə mədə-bağırsaq xəstəliklərində, tənəffüs yollarının iltihabında diş ağrılarında, dezinfeksiya edici, qurdsalıcı, öskürəyə qarşı prestusik adlı mürəkkəb preparatın tərkibində verilir.

Kasnı – yabanı halda Azərbaycanda yayılmışdır. Dərman məqsədli kasnı çiçəklərindən və köklərindən istifadə edilir. Çiçəklərini tam yetişən vaxt, köklərini isə payızın son ayında toplayır, sonra təmizləyərək quru havalı binalarda və isti dəmir örtüklü çardaqlarda qurudulurlar. Çiçəyində və kökündə bir çox dərman əhəmiyyətli maddələr toplanmışdır. Bunlarda 50-60%-ə qədərini şəkər, 4,5% fruktoza şəkəri, acı qlükozid intifilini, 78,9 mq% C vitamini vardır. Xalq təbabətində mədəni həzm prosesini yaxşılaşdırıcı dərman kimi dəmləmə və bişirmə formasında istifadə olunur. Son illərdə kasnı bitkisinin şəkər xəstəliyində müsbət təsiri müəyyən edilmişdir.

Yarpız – qədim zamanlardan yabanı halda istifadə edilən məşhur bitkidir. Tərkibində 120 mq % C vitamini, 2,5 % A provitamini bir sıra digər vitaminlər, habelə mentol efir yağı vardır. Yarpız qədim dərman bitkilərindəndir. Ən çox mədə ağrıları, ürək bulanma, qarında sancılar olduqda və boğazı qarqara etməklə istifadə olunur.

Yuxarıdan göründüyü kimi istifadə olunan müalicəvi əhəmiyyətli xammal növləri yeni tərkibli funksional qida məhsulları istehsalı üçün çox əhəmiyyətlidir.

3 variant üzrə hazırlanmış funksional məqsədli alma şirəsi əsas kimyəvi və orqanoleptiki tərkib göstəricilərə görə müayinə olunaraq təhlilin nəticəsi aşağıdakı cədvəldə verilmişdir (Cədvəl 3).

Cədvəl 3

Təcrübə variantlarının fiziki-kimyəvi və orqanoleptiki göstəriciləri

Göstəricilər	I variant	II variant	III variant
Şəkərlərin kütlə qatılığı q/100 sm^3	18,20	17,00	16,00
Titrləşən turşuluğun kütlə payı q (dm^3)	3,60	3,75	3,86
pH	3,60	3,47	3,36
Fenol maddələrin miqdarı mq/dm^3	886,4	1250,7	1214,6
Sıxlıq	2,48	2,37	2,35
Orqanoleptiki göstəriciləri(balla)	21,0	23,5	22,3

Alınmış içkilərin orqanoleptiki xüsusiyyətlərini qiymətləndirmək üçün 25 ballıq sistemdən istifadə edilmişdir.

Dequstasiyanın nəticəsinə görə ən yüksəjk dequstasiya qiymətini ikinci variantda yəni 1 litr alma şirəsi + 15 ml cökə ekstraktı + 15 ml qarışığı ilə hazırlanmış alma şirəsi nümunəsi almışdır – 23,5 bal. Nümunə xoşagələn rəngə, mürəkkəb tamlı xoş ətrə, tam yumşaq harmonik dada malik olmuşdur. Beləliklə, yüksək bioloji, qida və orqanoleptiki xüsusiyyətlərə malik olan funksional məqsədli müalicəvi xüsusiyyətli içki alınmışdır.

Nəticə

Aparılan tədqiqat işinin elmi yeniliyi ondan ibarətdir ki, müalicəvi əhəmiyyətli yabanı bitkilərdən istifadə etməklə ilk dəfə Azərbaycanda funksional məqsədli yeni çeşid şirə hazırlanmışdır. Biz ilk dəfə olaraq alma şirəsinə cökə, kəklikotu, kasnı və yarpız ekstraktlarından əlavə etməklə funksional məqsədli şirə hazırlanmışdır. Zəngin kimyəvi tərkibli müalicəvi əhəmiyyətli yabanı bitkilərdən istifadə etməklə hazırlanan qida məhsulları sağlamlığın keşiyində duran mənbə kimi geniş tətbiq sahəsi tələb edir. Tədqiqat nəticəsində hazırlanmış yeni çeşid emal məhsulu – alma şirəsi böyük praktiki əhəmiyyət kəsb edəcəkdir.

Ədəbiyyat

1. Fətəliyev H.K. Qidalanma və sağlamlıq. Dərslik. Bakı, Elm”, 2023, 384 s.
2. Cəfərov F.N., Fətəliyev H.K. Funksional qida məhsullarının texnologiyası. Dərslik. Bakı,” 2014, 381 s.
3. Fətəliyev H.K.,Əsgərova A.N., Əsgərova İ.M. Meyvə və tərəvəzlərin emalı texnologiyası. Dərs vəsaiti, Bakı, 2017, 368 səh.
4. Касьянов Г.И., Шаззо Р.И. Функциональные продукты питания. – М:Просвещение, 2000. – 115 с.
5. Кацерикова Н.В. Технология продуктов функционального питания. Кемерово, 2004. 146с.
6. Функциональные продукты питания. – Коллектив авторов М: Кнорус, 2012. – 303с.

Резюме. Питание – одна из важных физиологических потребностей человека. Пища – это внешний фактор среды, с которым организм человека вступает в непосредственный тесный контакт через химические вещества растительного и животного происхождения. Все важные жизненные функции организма связаны с питанием. Актуальность научно-исследовательской работы заключается в приготовлении функционального яблочного сока с использованием дикорастущих растений, многочисленных в нашей стране, с целью обеспечения населения безопасными продуктами питания. В исследовании использовались растения липы, цикория и тимьяна, произрастающие в нашей республике в диком виде. Путем приготовления указанных дикорастущих растений были приготовлены соки функционального назначения в 3 вариантах. Был разработан новый сорт переработанного продукта с использованием плодов яблони и дикорастущих растений, использованных в исследовании для приготовления функционального яблочного сока с использованием дикорастущих растений, важных с медицинской точки зрения.

По результатам дегустации закупленного сока наибольшая дегустационная ценность получена во втором варианте, то есть образец яблочного сока, приготовленный из смеси 1 л яблочного сока + 15 мл экстракта липы + 15 мл. - 23,5 балла. Образец имел приятный цвет, сложный насыщенный приятный аромат, совершенно мягкий гармоничный вкус

Таким образом, получен напиток с функциональными лечебными свойствами, обладающий высокими биологическими, пищевыми и органолептическими свойствами. Большое практическое значение будет иметь новый вид продукта переработки – яблочный сок.

Ключевые слова: Функциональный сок, яблоко, дикорастущие растения, технология, питание

Summary. Nutrition is one of the important physiological requirements of a person. Food is an external environmental factor with which the human body comes into direct close contact through chemical substances of plant and animal origin. All important life functions of the body are related to nutrition. The relevance of the research work is the preparation of functional apple juice using medicinally important wild plants, which are numerous in our country, in order to provide people with safe food products. In the research, linden, watermelon, chicory, and thyme plants that grow wild in our republic were used. By preparing the mentioned wild plants, juice with functional purpose was prepared in 3 variants. A new variety of processed product was developed using the apple fruit and wild plants used in the study to make functional apple juice using medicinally important wild plants.

According to the results of the tasting of the purchased juice, the highest tasting value was obtained in the second option, that is, the sample of apple juice prepared with a mixture of 1 liter of apple juice + 15 ml of linden extract + 15 ml - 23.5 points. The sample had a pleasant color, a complex full pleasant aroma, a completely soft harmonious taste.

Thus, a drink with functional therapeutic properties was obtained, which has high biological, nutritional and organoleptic properties. A new type of processed product - apple juice - will be of great practical importance.

Key words: Functional juice, apple, wild plants, technology, nutrition

MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİ ƏSASINDA TURİZMİN QİYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ

Sənətşünaslıq üzrə fəlsəfə doktoru Səbinə Rafikovna Babayeva
Azərbaycan Turizm və Menecment Universiteti, Bakı, Azərbaycan
e-mail: sabina.babayeva@atmu.edu.az

Xülasə. Məqalədə mədəniyyət və yemək arasındakı güclü əlaqəni açıq şəkildə ortaya qoyan elmi ədəbiyyata uyğun olaraq, turistlər tərəfindən destinasiya seçimində qidanın rolu və onların ehtiyaclarını ödəmək üçün qastronomiya turizmi qaynaqlarından necə daha yaxşı istifadə edilə biləcəyi vurğulanır.

Açar sözlər: Qida mədəniyyəti, mətbəx, qastranomiya, turizm, mətbəx turizmi

1. Giriş

Müasir dövrdə bir çox insanlar müxtəlif cəmiyyətlərin mətbəx mədəniyyətini öyrənmək və yaşamaq istəyir. Bunun ən böyük səbəblərindən biri isə qidanın qloballaşması hesab edilir. Qida məhsullarının qloballaşmasında turizm, sosial dəyişikliklər, miqrasiya hadisələri, kütləvi informasiya vasitələri, yeni texnologiyalar kimi bir çox digər amillərin rolu var. Bu nöqteyi-nəzərdən dövrün şərtləri cəmiyyəti və sosial davranışları araşdıran sosiologiyanın etmək istədiyi, cəmiyyətlərin yemək mədəniyyətinə daha çox dəyər verməsinin altında yatan səbəbləri qiymətləndirərək, mövcud sosial məlumatlara əsaslanaraq gələcəyə dair proqnozlar verməyə və nəticə çıxarmağa çalışmaqdır.

Hal-hazırda çox sürətlə inkişaf etdiyi üçün həyatımızın digər sahələri kimi turizm də qloballaşma prosesinə məruz qalır. Əksər hallarda ənənəvi turizm məhsulu artıq istehlakçını sıxmağa başlayır və turistlər müxtəlif milli xüsusiyyətləri və mədəniyyətləri ortaya qoyan səyahət təcrübələri axtarırlar. Qastronomiya turizmini milli mətbəxin inkişafı və təbliğində bir istiqamət kimi nəzərdən keçirmək məqsədəuyğundur Qastronomiya turizmi təkcə yeməklər deyil, həm də süfrə etiketi qaydaları, süfrə düzümü, yemək hazırlamaq texnologiyası, yeməyin özünün hazırlanması üçün deyil, onun hazırlanmasına yanaşma üçün istifadə olunan hər hansı bir ənənəvi aspektdir. Qastroturun əsas məqsədi əsrlər boyu yerli sakinlərin mədəniyyətini mənimsəmiş yeməyi və ya içkini dadmaqdır.

2. Mətbəx turizminin əhəmiyyəti və qiymətləndirilməsi

Destinasiyaya əsaslanan turizmin şaxələndirilməsinə yönəlmiş "yeni turizm" tədqiqatları yeni dünya nizamında öz varlığını daha çox hiss etdirməyə başlayıb. Yerli mədəniyyətin maraqlı yemək və içmə vərdişləri bayram konsepsiyalarında marketinqin bir hissəsinə çevrilmişdir. Digər tərəfdən, mətbəx mədəniyyətləri ölkələrin turizm marketinqində ən mühüm alətlərdən biridir. Yeməyin təqdimatından tutmuş hazırlanmasına qədər hər şey turizmin bir parçası kimi təqdim olunaraq bu şəkildə təbliğ olunur.

Qastronomiya turizmi marketinq destinasiyalarında mühüm marketinq alətidir, çünki qastronomiya turizmi ilin 12 ayında həyata keçirilə bilən turizm növüdür. Beləliklə, destinasiya on iki ay ərzində turizmin verdiyi iqtisadi, sosial-mədəni, infrastruktur və s. üstünlüklərdən yararlana bilər. Bu onu göstərir ki, qastronomiya turizmi destinasiya marketinqində mühüm marketinq vasitəsidir. Qastronomiya turizmi "dəniz, günəş, qum" turizmindən faydalana bilməyən yeni destinasiyalar üçün effektiv alternativ yaradır. Qastronomiya turizmi turizm məkanının formalaşmasında destinasiyaya əhəmiyyətli əlavə dəyər qatır və unikal bazar yaradır.

Son illərdə bir çox turistin səyahət etmələrinin səbəbləri arasında, destinasiyaların kulinariya mədəniyyətini araşdırmaq səyahətin əsas məqsədləri sırasındadır. Bir çox istiqamətlər öz mətbəxindən turistik məkan kimi istifadə edir və bu sahədə niş bazar kimi fəaliyyət göstərir. Yemək və bişirmə üsulları, bir sözlə, turizm məkanlarında kulinariya mədəniyyəti, bölgənin mədəni xüsusiyyətlərini və xüsusiyyətlərini ehtiva edən görünməz bir miras olaraq, destinasiyaları beynəlxalq səviyyədə inkişaf etdirə bilər. Bu səbəbdən kulinariya turizmi turizm bazarını regional olaraq təmsil edir və bölgələrə rəqabət üstünlüyü təmin edir.

ÜTT “Qastronomiya turizmi”ni qastronomiya destinasiyalarında əyləncə məqsədilə həyata keçirilən qida və içkilərlə bağlı rekreasiya təcrübə fəaliyyətinin bütünü kimi müəyyən edir. Bu fəaliyyətlərə qastronomik festivallar, bazarlara və qida istehsal sahələrinə səyahətlər, ərzaq yarmarkaları, yemək nümayişləri, yerli və keyfiyyətli yeməklərlə tanış olmaq daxildir. Yerli əhali qastronomiya turizmindən faydalanır

Bu, iqtisadi inkişaf və brendləşmə gətirir. Bu nöqtədə markalaşma üçün turizm məhsulları, fabriklər, restoranlar, turizm bölgələri, bölgədəki tarixi yerlər və qastronomik fəaliyyətlərin həyata keçirildiyi digər əhəmiyyətli yerli fəaliyyətlər siyahıya alınmalıdır. Məlumat büroları tərəfindən bələdçi kitabçalar hazırlanaraq ziyarətçilərə çatdırılmalı və ziyarətçilər bu fəaliyyətlər barədə məlumatlandırılmalıdırlar. Təkcə bu deyil, sektor daha geniş əraziyə yayılmalı və aşpazlıq məktəbləri, qastronomiya tur operatorları, yemək bələdçiləri, televiziya proqramları, jurnallar, içki zavodları, sahə sahibləri və istehsalçılar qastronomiya turizmini ən yaxşı şəkildə həyata keçirmək üçün koordinasiyalı şəkildə birlikdə çalışmalıdırlar.

Qastronomiya turizminin dörd müxtəlif motivasiya növü var: fiziki, mədəni, sosial və prestij. Birincisi fiziki motivasiyadır. Qida həyatın davamlılığı üçün vacibdir və turist yaşamaq və ya səyahət etmək üçün yemək istəyir. İkincisi, mədəni motivasiyadır, turistlər müəyyən mədəniyyəti öyrənmək üçün yemək istəyirlər. Bu nöqtədə yerli turistləri həvəsləndirmək üçün sadə məhsullar kifayətdir. Bunun üçün ilkin istehsal yerlərinə, restoran və yerli yeməklərin təqdim olunduğu festivallara səfərlər mühüm rol oynayır.Üçüncü, turistin sosial motivasiyası var.Turist onun sosial motivasiyasını təmin edən qastronomiya fəaliyyətində fəal iştirak edir. Dördüncü motivasiya vasitəsi prestijdir. Yerli təcrübələrini öz mühitlərində paylaşaraq özünə prestij təmin edir.

Mətbəx turizminin ən mühüm elementlərindən biri olan yerli və regional qastronomiya həm turizmin inkişafı, həm də istirahət yerlərinin marketinqi baxımından uzunmüddətli rəqabət qabiliyyətinə töhfə vermək üçün yaxşı potensiala malikdir. Kulinariya irsini qorumaq və kurortun orijinallığına dəyər əlavə etməklə yerli və regional yeməklərin təşviqi, yerli və regional turizm resurs bazalarının genişləndirilməsi və inkişafı, kənd təsərrüfatı istehsalının təşviqi turizm və yerli iqtisadiyyatlar üçün kənd təsərrüfatı sektorunu dəstəkləmək və gücləndirmək üçün effektiv üsuldur. Qastronomiya turizminin reallaşdırılması üçün çərçivə və təlimatların hazırlanması mövcud və perspektivli sahibkarlara yerli və regional yeməklərin turizm potensialından ən yaxşı şəkildə istifadə etmək imkanı yaradır.

Qastronomiya turizmi təcrübəsini bütün aspektləri ilə destinasiya təcrübəsi ilə inteqrasiya etməyin ən yaxşı yolu, bu kontekstdə tədbirlər təşkil etmək və təyinat yerinə gələn turistlərə yerli məhsulları daxil etməkdənsə, bölgənin yerli yeməklərini və içkilərini dadmaq imkanı verməkdir. , təyinat yerindəki otel və ya restoranların menyularında şərab kimi qidalar və ya içkilər. Bu halda “qastronomik turizm” anlayışının müəyyənləşdirilməsi zəruridir. “Qastronomiya turizmi yerli mətbəxin özəllikləri, kulinariya ənənələri ilə tanış olmaq, unikal yemək və ya məhsulun dadına baxmaq məqsədi ilə ölkələr və qitələr arasında səyahətdir” [11].

Qastronomiya turizmi turizmin ayrıca bir növü kimi nisbətən gənc istiqamət olsa da, nəzəri olaraq bu terminin müxtəlif tərifləri artıq mövcuddur.

Qastronomiya turizmi üzrə xüsusi elmi ədəbiyyatdan “kulinariya turizmi”, “qida turizmi”, “qastronomiya turizm” kimi anlayışlar mövcuddur. “Kulinariya turizmi” termini ilk dəfə 1998-ci ildə L.Lonq, Bowling Green Universitetində (ABŞ) xalq mədəniyyəti professoru, insanların digər mədəniyyətləri yerli yeməklər vasitəsilə öyrənməsi fikrini ifadə etmək üçün istifadə etmişdir.

Qastronomiya turizmi, müəyyən ərazinin mətbəxini dadmaq istəyən turistlərin müəyyən əraziyə səfər etməsi, burada dadmanın özündən əlavə, qastronomiya ilə bağlı bəzi tədbirlərin keçirilə biləcəyi turizm növüdür.

Fikrimizcə, qastronomiya turizm turistlərin müəyyən ərazinin ənənəvi mətbəxi, adət-ənənələri, müəyyən xörəklərin hazırlanması və böyük ölçüdə kulinariya bacarıqlarının mənimsənilməsi ilə tanış olmaq ehtiyacını təmin edən müəyyən xidmətlər toplusudur.

Qastronomiya turizm ən qədim turizm növlərindən biridir. Hər zaman səyahət edən insanların daimi qida mənbələrinə ehtiyacı olub və tanımadığı ərazidə tək başına yemək tapmaq çətin olduğundan, səyahətçilər yerli sakinlərə müraciət etmişlər. Yerlilər istehlak etdikləri yeməkləri özləri təmin edirdilər. Zaman keçdikcə milli mətbəx haqqında biliklər yayılmış və getdikcə daha çox insan yeni bir şey sınamaq istəmişdi, çünki yemək memarlıq və ya rəssamlıqdan daha çox xalqın ruhu haqqında daha çox məlumat verə bilər.

Bu günə qədər gəlib çatmış müxtəlif mənbələrdən əcdadlarımızın qidalanması haqqında məlumat qeyd edə bilərik. Əvvəlki dövrlərdə qab-qacaq dəsti insanın özünün və onun təbii mühitinin rifahından asılı olduğundan, ənənəvi qida məhsulları dəstinin dəyişməsi yaşayış yerinin dəyişməsi, şəxsiyyətlərarası və dövlətlərarası münasibətlərin inkişafı ilə əlaqələndirilirdi. Romada bir insanın qədim qidalanma rasionuna diqqət etsək: "Səhər yeməyi - çörək, müxtəlif növ pendir, meyvə, süd və şərab", "Günortadan sonra sıyıq və xırda darı, arpa və ya lobya unundan ibarət nahar" [10].

Gördüyümüz kimi, gündəlik qidalanma məhsulları çox cüzi idi və insanın rifahı nə qədər aşağı olsa, o, bir o qədər pis yeyirdi: "Yemək yeməkxanada verilirdi ki bu da "tranklinium" adlanırdı. Burada masanın bir tərəfinə giriş sərbəst qoyulurdu ki, xidmətçilər rahat şəkildə yemək verə bilsinlər. Bir masaya doqquzdan artıq insan sığmazdı" [10]. Həmçinin Qədim Misirdə məbəd və məqbərələrdəki fiqurlarda o dövrdə insanların kütləvi xörək hazırlamaq və təqdim etməyi necə bildikləri, istehsal etdikləri məhsulları bazara çıxarıb bazarlarda satdıqları barədə məlumatlar var. Aşşurlar dövründə aşpazlıq sənəti ilə bağlı ziyafət və yarışmaların təşkil edildiyi qeyd edilir. Bundan əlavə, Mesopotamiyada e.ə. 1700-cü ildə yazıldığı təxmin edilən yemək reseptlərini təsvir edən gil lövhələr tapıldı. Qədim Yunanıstanda kütləvi yemək şənliklərinin keçirildiyi və reseptlərin patentləşdirildiyi məlumdur [1].

Hazırda qastronomiya turizmi baxımından lider regionlardan biri Avropadır. İtalyan makaron, pizza, şərabı çox məşhurdur; Fransada müxtəlif dəniz məhsulları, pendirlər, şərab, ilbizlər; İspaniyanın jamon və balıq delikatesləri; Avstriya və İsveçrə şokoladı, alman və çex pivəsi və s. [7]. Turistlər yeməklərin necə bişirildiyini öyrənmək üçün qastronomiya turlarında da iştirak edirlər. Məsələn, belə maarifləndirici turlar Fransa, İspaniya və İtaliyada təşkil olunur. Bundan əlavə, qastronomiya turizmi çərçivəsində bir bölgənin yerli yeməklərini yemək və ya dünyaca məşhur bir aşpaz tərəfindən yeməyin necə hazırlandığını izləmək və yeməklərin dadına baxmaq üçün qastronomiya turlarına üstünlük verilir. Bu turlara misal olaraq Fransada pendirin dequstasiya turları, İtaliyada zeytun yağı və İspaniyada tapas daxildir. Bununla belə, daha xüsusi qruplar üçün, yəni fərdi turistlərin və ya daha kiçik qrupların iştirakı ilə yaradılan gurme turları da var. Gurme qrupları ümumiyyətlə qapalı qruplardan ibarətdir. Bundan əlavə, təhsil və yarışma məqsədi ilə mövzu ilə bağlı aşpazların və digər mütəxəssislərin qatıldığı səyahətlər də bu qrup turları arasındadır [5].

2001-ci ildən qastronomiya turizm ayrıca bir turizm növü kimi müəyyən edilmişdir. Belə ki, Beynəlxalq Kulinariya Turizmi Assosiasiyasının təsisçisi və prezidenti Erik Volf digər maraqlı tərəflərlə birlikdə kitab nəşr etdirmişdir. Müəlliflər belə bir ortaq fikrə gəldilər ki, qastronomiya turizm tədricən turizm bazarını fəth edir və bir çox yemək müəssisələri, restoranlar təkcə yerli əhali ilə deyil, həm də turistlərlə işləməyə, onların istəklərini nəzərə almağa başlayır.

Erik Vulf özü qastronomiya turizminə belə bir tərif vermişdi: "Qastronomiya turizm planetin istənilən yerində unikal, unudulmaz yemək və içkilərin axtarışı və həzzidir [7]. Bu tərifi təhlil etdikdən sonra belə bir nəticəyə gələ bilərik ki, mətbəx turisti yeməkləri dadmaq üçün mütləq yaşayış yerini tərk etməli deyil. Bu, evinizin ərazisində də edilə bilər.

Fikrimizcə, milli yeməklər insanın getdiyi əraziyə münasibətində mühüm amillərdən biridir. Turist tez-tez yeni və maraqlı yeməyi sınamaq istədiyi üçün onun keyfiyyəti və istehlakdan sonrakı dad hissi qiymətləndirmənin əsasına təsir göstərir.

İstənilən ərazinin, hətta ölkənin deyil, onun ayrıca bir hissəsinin təkcə mədəniyyətdə deyil, mətbəxdə də özünəməxsus adət-ənənələri olduğundan, qastroturizmi hər yerdə inkişaf etdirmək olar.

Yemək mədəniyyəti və onun tarixi bu gün bir çox cəmiyyətlərdə mövcuddur. Bununla bağlı çoxlu araşdırmalar mövcuddur. Hətta bir çox ali təhsil müəssisələrində tədris olunan fənlərin siyahısına da daxil edilmişdir. Buna görə də yemək mədəniyyəti araşdırmaları cəmiyyətlərin iqtisadi, sosial və mədəni strukturlarını və bu strukturlardakı dəyişiklikləri ortaya çıxarmaq üçün mühüm vasitədir [6]. Bu baxımdan qiymətləndirildikdə, qida sosioloji və sosial-antropoloji səviyyələrdə müzakirə olunan fənlərarası bir mövzu kimi diqqəti cəlb edir. Tədqiqatçı Meri Duqlasa görə yemək sadəcə bir metafora və ya ünsiyyət vasitəsi deyil, həm də fiziki hadisədir. M.Duqlasın araşdırmalarına əsasən bir boşqab yemək sadəcə fiziki maddədir, yoxsa bir boşqab yemək mədəni kod və ya dilə malik bir quruluşdur. Bütün bu suallara cavab olaraq yemək həm fiziki obyektdir, həm də mədəni strukturları özündə ehtiva edir.

Yemək mədəniyyəti turizm resursu olduğu üçün də maraqlıdır. Qida turizm təcrübəsinin ayrılmaz elementidir. Buna görə də, turistlər yemək təcrübələrinin qidalanmadan daha çox şey olduğunu başa düşdülər. Məsələn, yemək/şərab tədbirləri, yemək festivalları və qidaya yönəlmiş bir çox fəaliyyət qastronomiya turizminin inkişafının vacibliyini göstərir. Yemək mədəniyyəti vasitəsilə qastronomiya turizminin qiymətləndirilməsi və davamlı turizmin inkişafına nail olmaq yemək mədəniyyəti və turizm tədqiqatlarında yenilikçi bir yanaşma təklif edəcəkdir. Eyni zamanda, bu mədəni və sosioloji yanaşma turizm tədqiqatlarında ümumi dəyişikliyi əks etdirir. Bu baxımdan araşdırmada qastronomiya və turizm mədəni və sosial baxımdan müzakirə edilərək, cəmiyyətlərin yemək mədəniyyətini təşkil edən elementlər və yemək mədəniyyətinin qastronomiya turizminə təsiri qiymətləndirilib.

Bu çərçivədə yemək və mədəniyyət arasındakı əlaqə araşdırılmağa çalışılmış, yemək mədəniyyəti sosioloji baxımdan araşdırılmış və qastronomiya turizmi ilə əlaqələndirilmişdir. Qastronomiya bir bölgənin mədəni və tarixi irsini əks etdirir. Turistlərin qastronomik mədəniyyətəmaraqları artdıqca qastronomiya turizmi destinasiyalar üçün, xüsusən də kütləvi turizmə alternativ olaraq mühüm element kimi önə çıxır. Müxtəlif yerli məhsullara artan tələbat ənənəvi festivalların təşkilini və maarifləndirici turizm attraksionlarının yaranmasına təkan verir. İstehlakçıları kənd yerləri ilə bir araya gətirərək qastronomiya turizminin inkişafına töhfə verir. Qastronomiya turizmi müəyyən bir bölgənin ekoloji, sosial və mədəni quruluşuna xələl gətirmədən turist xərclərini artırmaq və genişləndirmək vasitəsinə çevrilmişdir [3]. Regional inkişafa verdiyi töhfəyə gəlincə, qastronomiya turizmi turist xərclərinin artırılması, yeni iş yerlərinin yaradılması, turizm mövsümünün uzadılması, infrastrukturun qurulması, müxtəlif mədəni təkliflərin yaradılması, yerli ekoloji və mədəni irsin qorunması və yerli mədəniyyətin möhkəmləndirilməsi kimi potensiala malikdir.

Hazırda qida və içkilər də turizm marketinqi və inkişaf strategiyalarının elementinə çevrilib. Turistlərə yaddaqalan yemək təcrübələri təqdim etməyə çalışan müxtəlif marketinq fəaliyyətləri destinasiya brendinqi vasitəsi kimi istifadə edilə bilər [2]. Bunun üçün destinasiyalar həm ölkə daxilində, həm də xaricdə çox rəqabətli bir mühitdə, artan sayda tədbirlərlə seçilmək, unikal, unudulmaz təcrübələr təqdim etmək üçün öz mədəni və yerli resurslarını önə çəkməli, innovativ təcrübə və məhsulları təqdim etməlidirlər (Sohn və Yuan, 2013). Məsələn, hind əsilli tədqiqatçılar olan Updhyay və Sharma (2014) Hindistanda qastronomik təcrübə ilə bağlı turistlərin üç xüsusi seqmentə sahib olduğunu bildirmişdilər: dad, lokalizasiya və təcrübə axtaranlar. Bu səbəblə yemək, cazibə nöqtəsinə çevrilə bilən və hədəf marketinq vasitəsi kimi istifadə edilə bilən ideal bir məhsul ola bilər.

Davamlı qastronomiya turizminə tələbatın artması bir çox turistik biznesin bu sahədən daha böyük pay almaq üçün özlərini yenidən formalaşdırmasına səbəb oldu. Məsələn, bir çox qida və içki müəssisələri öz menyularına yerli və orqanik qidaları daxil etməyə, yemək və xidmətin keyfiyyətini artırmağa başlayıblar.

Davamlı qastronomiya yerli yeməklərin istehsalı və satışına, evdə yemək mədəniyyətinin dirçəldilməsinə, yemək bişirmə texnikasının gələcək nəsillərə ötürülməsinə, sosial rifahın təmin edilməsinə, qida sortlarının qorunmasına, orijinal qastronomiya mədəniyyətinin yaşadılmasına və gələcək nəsillərə ötürülməsinə dəstək verir və uşaqların yeni zövqləri və ənənəvi zövqləri kəşf etmə duyğularını inkişaf etdirməyə öyrətmək [4]. Bundan əlavə, davamlı qastronomiya yerli

insanları yerli məhsulların və yeməklərin, yerli resursların, mədəniyyətin və ən əsası ətraf mühitin mühafizəsi və qorunması haqqında məlumatlılığı artırmağa təşviq edir.

Nəticə

İnsanların qidaya dəyişməz və sonsuz ehtiyacını və yeməyin daşıdığı çoxşaxəli, güclü simvolik dəyərləri nəzərə alsaq, bu sahənin əhəmiyyətini nəzərdən qaçırmaq olmaz. İnsanların sosial quruluşunun ən təməl elementi olan qidanın cəmiyyətlərin yaşamasında və davamlılığında mütləq payı vardır. Qida ilə bağlı araşdırmalar uzun müddətdir ki, bir çox elmlər tərəfindən öyrənilir. Məsələn, tarixçilər qida mənbələrinə daxil olaraq cəmiyyətlərin həyat tərzi, onların tarixi, iqtisadiyyatı, siyasi hadisələri və prosesləri haqqında məlumat əldə edə bilmişlər. Psixoloqlar yeməyin psixoloji və emosional aspektlərinə diqqət yetirmişlər. Eynilə, sosial antropoloqlar qidalanma məsələlərini təhlil etməyə çalışmışlar. Bu mənada sosioloji səviyyədə nəzəri inkişafın monitorinqi və empirik tədqiqatların sayının artırılması cəmiyyətlərin yemək mədəniyyətinin tanınmasına və inkişafına şərait yaradacaqdır.

Məsələyə regionların qastronomik siması prizmasından yanaşdıqda, turizm məkanları və hətta ölkələr üçün imic yaratmaq prosesi strateji biznes yaratmağı tələb edir. Bu prosesdə təşviqat əsas amildir. Qastronomiya turizminin əhəmiyyəti, turizm fenomeninin tərkibindəki elementlər çərçivəsində, adi proqram və marşrutlardan fərqli olaraq, regionun əsas dəyərlərini üzə çıxarması və davamlı strukturu baxımından qiymətlidir. Bu yanaşma ilə qeyd olunan fəaliyyətlərin zəruri funksionallığı ilk növbədə yerli özünüidarəetmə orqanları, dövlət və vətəndaşlar məsələ ilə bağlı məlumatlılığın, təbliğatın artırılması ilə mümkün olacaqdır.

Ədəbiyyat

1. Altınel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
2. Björk, P. ve Kauppinen-Raisanen, H. (2016). Exploring the multi-dimensionality of travellers' culinary gastronomic experiences. Current Issues in Tourism, 19(12): 1260-1280.
3. Everett, S. ve Aitchison, C. (2008). The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England. Journal of Sustainable Tourism, 16(2): 150-167.
4. Işıldar, P. (2016). Sürdürülebilirlik ve Gastronomi, İçinde: Gastronomi ve Turizm, (Ed. Kurgun, H. ve Bağıran Özşeker, D.), Ankara, Detay Yayıncılık
5. Özer, Y. (2013). Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü. Yayımlanmamış Doktora Tezi. http://www.slideshare.net/yaseminozer45 /doktoratez, Erişim Tarihi: 5 Ocak 2020
6. Samancı, Ö. (2012). Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış. A. Avcı, S. Erkoç ve E. Otman içinde, Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği (s. 27-40). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları
7. Вульф Эрик – «Что такое гастрономический туризм» [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.tppinform.ru/ecology_culture/2701.html – Заглавие с экрана.
8. Updhyay, Y. ve Sharna, D. (2014). Culinary Preferences of Foreign Tourists in India. Journal of Vacation Marketing, 20(1): 29-39
9. Гастрономические туры. Интернет-справочник практической информации для туристов «Тонкости туризма» [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://tonkosti.ru// - Заглавие с экрана.
10. Люди, нравы и обычаи Древней Греции и Рима. История древнего мира. [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://labyrinthos.ru/text/vinnichuk_za-stolom-u-rimlyanina.html. – Заглавие с экрана.
11. Что такое гастрономический туризм? [Электронный ресурс] Режим доступа:http://www.gastrotur.ru/gastronomicheskiy-turizm/chto-takoegastroturizm. – Заглавие с экрана.

ASSESSMENT OF TOURISM BASED ON CULINARY CULTURE

Sabina Babayeva
Azerbaijan Tourism and Management University, Baku, Azerbaijan

Summary: In line with the scientific literature, which clearly shows the close relationship between culture and food, the article highlights the role of food in tourists' destination choices and how food tourism resources can be better used to meet their needs.

Keyw words: Food culture, cuisine, gastronomy, tourism, culinary tourism

ОЦЕНКА ТУРИЗМА НА ОСНОВЕ КУЛИНАРНОЙ КУЛЬТУРЫ

Сабина Бабаева
Азербайджанский университет туризма и менеджмента, Баку, Азербайджан

Резюме: В соответствии с научной литературой, которая ясно показывает тесную связь между культурой и едой, в статье подчеркивается роль еды в выборе места назначения туристами и то, как можно лучше использовать ресурсы гастрономического туризма для удовлетворения их потребностей.

Ключевые слова: Культура питания, кухня, гастрономия, туризм, кулинарный туризм

UOT 39

LƏNKƏRAN BÖLGƏSİNİN MƏTBƏXİ VƏ MƏRASİM YEMƏKLƏRİ

Kamal Fətulla oğlu Mahmudov
Lənkəran Dövlət Universiteti, Lənkəran, Azərbaycan
Lənkəran şəhəri, General Həzi Aslanov Xiyabanı, 50
email: kamal-1965@mail.ru

Xülasə. Qədim tarixi və mədəniyyəti olan Azərbaycanın Respublikasının cənub şərqində yerləşən Lənkəran bölgəsi özünəməxsus təbiəti və zəngin maddi və mənəvi mədəniyyəti ilə seçilir. Gözəl təbiəti və zəngin multikultural ənənələri bölgə mətbəxinin zəngin və rəngarəng olmasına səbəb olmuşdur. Müasir dövrdə də cənub bölgəsində xalqımızın qədim ənənələrinin yaşamsı özünu mətbəx mədəniyyətində də göstərir.

Açar sözlər: Lənkəran bölgəsi, cənub mətbəxi, ləvəngi, mərasim yeməkləri.
Key words: Lankaran region, southern cuisine, lavengi, ceremonial dishes.
Ключевые слова: Лянкяранский район, южная кухня, лавенги, обрядовые блюда.

Sivilizasiyaların qovşağında yerləşən Azərbaycanda qədim dövrlərdən zəngin maddi və mənəvi mədəniyyətin mövcud olması ilə yanaşı ölkəmiz həmişə dünya ölkələri ilə daim qarşılıqlı təmasda olmuş və milli mədəniyyətimiz daha da zənginləşmişdir.
Azərbaycanın zəngin təbiəti və qədim tarixi və mədəniyyəti ilə fərqlənən bölgələrindən biri də Lənkəran diyarıdır. Bölgədə Azərbaycan xalqının qədim ənənələri qorunur və inkişaf etdirilir. Cənub bölgəsi el sənətləri ilə də məhşurdur. Bölgədə tarixən dulusçuluq, həsir toxuma, papaqçılıq və xalçaçılıq inkişaf etmişdir. Lənkəranın folklor ənənələri zəngindir. ”Nənələr” folklor mahnı və rəqs kollektivi respublika və rayon miqyaslı tədəbirlərdə mütəmadi iştirak edir. Təsadüfi deyildir ki, bir neçə il əvvəl Lənkəran Azərbaycanın folklor paytaxtı olmuşdur.

Lənkəran mətbəxinin tarixi də bölgənin tarixi qədər qədimdir. Cənub bölgəsinin mətbəxinin zənginliyinin əsas səbələrindən biri də bölgənin füsunkar təbiətidir. Talış dağları və Lənkəran ovalığını əhatə edən, subtropik iqlimə sahib olan bölgə zəngin və özünəməxsus flora və faunaya malikdir. Eyni zamanda Xəzər dənizi sahilində yerləşməsi dəniz məhsullarının da bölgə mətbəxində mühüm yer tutmasına səbəb olmuşdur. Cənub mətbəxi öz zənginliyi və unikallığı ilə seçilir: düyü, ət, balıq, tərəvəzlər və ləziz şirniyyatlar onun əsasını təşkil edir. Lənkəranda ən məşhur yerli təam ləvəngidir.

Lənkərana mətbəxinə məxsus olan külçə çörək, mərci plov, boranı plov, qaşqaldaq plov, turşukabab, balıq sırdağı, fisincan kimi yeməklər çox məşhurdur. Burada 20-dən çox plov hazırlanır. Ənənəvi olaraq təndir çörəyi bişirmək üçün istifadə olunan silindrik formalı gil təndir sobalarda ləvəngicücə, ləvəngibalıq da bişirilir.

Bölgə əhalisi milli bayram və dini mərasimləri qeyd edərkən ənənəvi olaraq müxtəlif yeməklər və şirniyyatlar hazırlayır.

Qeyd etmək lazımdır ki, Azərbaycan xalqının ən qədim milli bayramı olan novruz bayramı ölkənin digər bölgələri kimi cənub bölgəsində də geniş qeyd olunur. Sonuncu çərşənbədə mütləq plovla birlikdə ləvəngi balıq, ğöyərti küküsü, tərə bişirilir, stolda mütləq təzə sarımsaq olur. Eyni zamanda qırmızı rəngə boyadılmış yumurta və tərkibində qovrulmuş buğda, küncüt, balqabaq tumu, qarğıdalı dənəsi, noxud olan qorğa hazırlanır. Bayram axşamı plovla yanaşı ləvəngi cücə hazırlanır.

Novruz bayramında bişi, zövqə görə şirin və şor hazırlanan şor qoğalı, şəkər şörəyi (qəndikülçə), eyni zamanda şəkərbura və paxlava hazırlanır. Toy mərasimlərində ənənəvi olaraq plov, ləvəngi cücə, müxtəlif kabablar, salatlar hazırlanır. Cənub bölgəsinə xas olan bişi bişirilir və cehizlərlə birlikdə bəy evinə göndərilir.

Məhərrəmlik ayında adətən ehsan kimi südlü aş, ləvəngicücə və plov, xüsusilə də hədik aşı hazırlanır. Hədik aşına buğda, noxud, yarma, qurudulmuş alca, qovrulmuş soğan, zövqə görə qoyun əti qatılır bəzən süd də əlavə olunur. Yas məclislərində mütləq halva verilir. Ramazan

ayında iftar süfrələri üçün ənənəvi yeməklərlə yanaşı mütləq firni, külşə və halva bişirilir. Çillə bayramında boranı plov bişirilir, çillə qarpızı kəsilir.

Müstəqillik əldə etdikdən sonra xalqımıza mədəniyyətini inkişaf etdirmək üçün əlverişli şərait yarandı. Milli və dini bayram və mərasimlər açıq şəkildə qeyd olunmağa başlandı. Çoxmillətli Lənkəran bölgəsi də müstəqillik dövründə xeyli inkişaf etməklə yanaşı öz ənənlərini, o cümlədən zəngin mətbəx ənənələrini yaşadır və inkişaf etdirir.

OĞUZ TÜRKLƏRİNİN MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİ MİLLİ ANTROPOLOGİYANIN BİR HİSSƏSİ KİMİ

Fərəh Cabbar qızı Cəlil
Mingəçevir Dövlət Universiteti, "Pedaqogika və psixologiya" kafedrası
Orcid: 0000-0001-6894-4401
calilşfarah72@mail.ru

Xülasə. Tezisdə türk etnomədəniyyətinin əsas elementlərindən olan mətbəx mədəniyyətindən bəhs olunur. Məsələyə struktural konteksdən yanaşılır və mətbəx nümunələrinin semantikasına aydınlıq gətirilir. Belə ritual yeməklərdən Xıdır Nəbiyə həsr olunmuş mərasim təamı, axır çərşənbə günü hazırlanan mətbəx mədəniyyəti, etnomədəni elementləri özündə ehtiva edən quymaq, o cümlədən KTQ də öz əksini tapmış yəxni yemeyindən bəhs olunur.

Açar sözlər: Türk, mətbəx, ritual, struktural, etnomədəni
Key words: Turkish, cuisine, ritual, structural, ethnocultural
Ключевые слова: Турецкий язык, кухня, ритуальный, структурный, этнокультурный

Giriş

Etnomədəni dəyərlərin bir hissəsi olan milli mətbəx mövzusu hər zaman aktual problemlərdən biri olmuşdur. Hər bir xalqın mətbəx mədəniyyəti onun milli antrapalogiyasının əsas elemetlərindən birini təşkil edir. Ümumiyyətlə mətbəx mədəniyyəti insanlığın tarixi qədər qədimdir. İctimai-sosial mühitin təsiri, dini inanclar, zaman-zaman formalaşan xalqlararası əlaqələr və s. kimi faktorlar milli mətbəxi formalaşdırır.

Elmi praktiki və nəzəri nəzəri metodoloji əsaslandırma

Klod Levi-Strosun strukturalizm nəzəriyyəsinin mifologiyaya tətbiqi etnomədəni dəyərlərin morfologiyasını yaratmasına səbəb oldu. Onun "Struktur antrapologiyası" əsərində hər bir xalqın mətbəx mədəniyyətinin əslində ritual xarakter daşıdığını ortaya çıxartdı. (3, 138). Buna əsaslanaraq deyə bilərik ki, türklərində mətbəx mədəniyyəti milli inanc sisteminə əsaslanmışdır. Nümunə üçün Oğuz türklərinin təbiət hamisi Xıdır və ya Xizirla bağlı keçirdiyi mərasimə nəzər salaq. Bu mərasim fevral ayında keçirilir. Mərasimin keçirilməsinin əsas məqsədi kiçik çilənin bitməsinə bir işarədir (1, 47). Bu zaman xalq buğda qovurur. Hava qaraldıqdan sonra uşaqlar papaq götürürüək qapıları döyür və təbiət hamisi Xıdır üçün pay toplayır. Bu zaman onlar
"Xıdıra Xıdır deyərlər, Xıdırın payın verərlər" deyərək qapıları döyür və papaq ataraq gizlənir. Ev sahibi papağı qovurğa adlanın qovrulmuş buğda ilə dolduraraq qapını bağlayır. Bu mərasimin kökündə təbiət hamisi Xıdıra pay toplamaqla onu razı salmaq məqsədi durur.

Yazın gəlişindən xəbər verən axır çərşənbə günü masaya ritual xarakterli mətbəx mədəniyyət nümunələri düzülür. Mirça Eliadenin Kosmos və tarix əsərində də Azərbaycan türklərinin yeni ilin gəlişi, yəni yazın gəlişi ilə bağlı hazırladığı ritualistik yeməklərdən bəhs edirdi (4, s. 87). Bu təamlar içində qırmızı rəngə boyanmış yumurta, şəkərbura, paxlava, qoğal kimi ritualistik təamlar diqqət çəkir. Bu təamların mifoloji köklərinə nəzər saldığımızda aydın olur ki, yumurta dünyanın yaradılışı ilə bağlıdır. Belə ki, bir çox mifologiyalarda, o cümlədən fin uqor, türk, Şumer, slavyan və bir çox diğər qədim xalqların mifologiyasında yumurta dünyanın yaradılışı ilə bağlı elementlərdən biri sayılırdı. Özlərini göy oğulları adlandıran türk qövmünün təbiət qüvvələrinə o cümlədən səma cismlərinə olan inamı, onların göy cismlərini ehtiva edən təamlar hazırlamalarına səbəb olurdu. Levi Strosun struktural araşdırmalarına əsaslansaq o zaman novruz mərasimi ilə bağlı hazırlanan ritul təamlara o cümlədən, qoğal, şəkərbura, paxlava kimi mətbəx nümunələri, ilkin yaradılış və göy cisimlərini özündə ehtiva edirdi.

Məsələn, qoğal kainatın qatlarını, ortada qoyulan işarə isə günəşi simvolizə edirdi. Butanı xatırladan şəkərbura ilkin yaradılışı, paxlava isə dünyanın dördlü modelini təmsil edirdi. Ümumiyyətlə novruz günü istifadə edilən bu təamlar əsasən İran ərazisində yaşayan türklərin

həmin ərazidə yaşayan xalqlarla birgə yaratmış olduğu ritual xarakterli mətbəx mədəniyyətini özündə əks edtdiridi.Türk mətbəxinə aid ritual yeməklərdən biri də quymaqdır. Gəlin köçən günün sabahı qız evi adətən quymaq bişirərək oğlan evinə aparardı. Ritual xarakterli mətbəx numunələrinə dastanlarımızda da rast gəlinir. Məsələn "Kitabi, Dədə Qorqud" dastanında Bayandır xanın məclisinə yığılan bəylər övladlarının cınsiyyətinə uyğun olaraq çadırlara yerləşdirilirdi. Qızı olan qızılı çadıra, oğlu olan ağ çadıra, övlasız olan isə qara çadıra yerləşdirirlir və onun qarşısına qara qoyunun yəxnisi qoyulurdu (2, s. 67).

Nəticə

Bu təhlillərdən aydın olur ki. Azərbaycan türklərinin məxbəx mədəniyyətinin əsas elementlərindən biri də mərasim xarakterli ritualistik təamlardır.

Ədəbiyyat

1. Bəydilli C. (Cəlilov) Qam-şamançılığın etnomədəniyyətimizdə yeri. Bakı, Ağrıdağ, 2000, 204 c.
2. Kitabi-Dədə Qorqud. Bakı, Yazıçı, 1988, 266 s.
3. Леви-Строcс К. Структурная антропология. М., Наука, 1985, 536 с.
4. Элиаде М. Космос и история. М., Прогресс, 1987, 313 с.

UOT-39

ƏNƏNƏVİ QİDALARDAN İSTİFADƏNİN MÜALİCƏVİ ƏHƏMİYYƏTİ (LƏNKƏRAN-ASTARA BÖLGƏSİ MATERİALLARI ƏSASINDA)

Həşim Adil oğlu Kəlbiyev
kadusimerd@mail.ru
Məlahət Miriş qızı Sevdimova
malahat-80@mail.ru
Lənkəran Dövlət Universiti
Tarix və onun tədrisi metodikası kafedrası

Müasir elmi-texniki tərəqqi xalqların təsərrüfat və məişətində mühüm dəyişikliklərə səbəb olsa da mətbəx məişətində və yemək öynəsində ənənəvi qidalanma və qidalarla müalicə adət-ənənələri bölgədə bu gün də qalmaqdadır. Əsrlər, illər ötdükcə, dünən üçün yeni olanlar sabah üçün köhnəlmiş hesab olunsa belə sağlam yaşamaqdan ötrü dünənin ənənələrindən istifadə olunsun deyə onları çöl etnoqrafik materiallar əsasında araşdırıb gələcək nəsillərə çatdırmaq bu günkü etnologiya elmi qarşısında duran mühüm problemlərdəndir.

Öyrənilməsi maraqlı və əhəmiyyətli olan Lənkəran-Astara bölgəsi əhalisinin qida öynəsi və bunun müalicə prosesində əhəmiyyəti məsələlərini bir elmi məqalədə tam araşdırıb öyrənmək mümkün olmasa da, lakin bu istiaqmətdə bəzi məsələlərə aydınlıq gətirmək mümkündür. Lənkəran-Astara bölgəsinın ovalq, dağətəyi və dağlıq zonalarına bölünməsi bölgə əhalisinin təsərrüfat məişət və hətta yemək öynəsinə də öz təsirini göstərmişdir. Belə ki, Lənkəran ovalığında sət və qurunt sularinin çox olması burada bataqlıqsevər müalicə əhmiyyətli təbii nanənin, yarpızın, mərzənin (giləmərzə), əvəliyin, qazayağının, cincəfilin, böyrtikan, yabani nar, yabani limon yabani xurma (hindamora) və s. bitməsi, əhalinin onlardan mövsumi müalicəvi və qida məhsulu kimi istifadə etməsinə şərait yaradır. Suya böyük tələbati olan düyüdən bölgə əhalisi müxtəlif mövsumlarda müxtılif yeməklər hazirlamaqla qida tələbatını ödəməklə yanaşı bu yeməklərlə özlərini rütübətdən də qoruya bilirlər. Bölgədə mualicəvi və qida rolunu oynayan düyü xörəklərindən (müxtəlif növ plovlar, ağ aş, düyü şirəsi, sudlu düyü sıyığı, düyü tərəyi, düyü löküsu, düyü firnisi, düyü çanqurusi, düyü halvası və.s.) digər etnoqrafik bölgələrə nisbətən daha çox istifadə olunur və bu qidaların bəziləri digər bölgə əhalisinin yemək öynəsinə daxil deyildir. Çöl etnoqrafik tədqiqatlarımızdan aydın olmuşdur ki, bölgə əhalisi 36- dan artıq xörək növünün hazırlanmasında düyüdən istifadı edir. Bu araşdırma bölgədə yaşayan əhalinin daha çox düyü ilə qidalanan əhali olmasına aydınlıq gətirməklə yanaşı rütübətli-subtropik bölgədə bədənə quruluq gətirən düyüdən istifadənin vacibliyinə də aydınlıq gətirir. Bölgə əhalisi düyü ilə yanaşı buğdadan, darıdan, qarğıdalıdan, noxuddan, mərcidən, paxladan, lobyadan da müxtəlif növ müalicəvi qidalar hazirlayırlar. Bölgədə qidaların müalicəvi əhəmiyyətini artiran başlıca amillərdən ən mühümü bir çox qida məhsullarindan bütün mövsumlarda deyil ayrı-ayrı mövsumlarda istifadə edə bilmələridir. Məsələn: çöl quşlarından payız və qış mövsumlarında istifadə olunduğu halda, balıqdan payız, qış və yaz mövsumlarında istifadə olunur. Eyni zamanda heyvanların növündən asılı olaraq onlarin ətlərindən qidalar müxtəlif mövsumlarda hazırlanır ki, sağlamlığa ziyan gətirməsin. Bununlarla bağlı bölgədə müxtəlif xalq deyimləri də vardır.

Məsələn: ”Çörəyi quruda, düyünü rütübətdə, balığı çayda və dənizdə, əti düzdə və dağda yesən yaxşıdır”, “R” hərfi olmayan ayda balıq yesən ziyandır” “turşulu aşı payızda, ayranli aşi (dovğanı) yayda yesən yaxşıdır”, “ayranı qışda içsən sancı, yayda içsən sərinlik taparsan” və.s.

Bölgəyə məxsus bir sıra heyvani məhsullardan hazırlanan müalicəvi yeməklər vardır ki, bunların da bir çoxu Respublikanın digər etnoqrafik bölgə əhalisinə məlum deyildir. Bu gün bunların bəzilərinin ölkə mətbəxinə daxil olmasi matbəximizin daha da zənginləşməsinə səbəb olmuşdur. (Quş qaşqaldaq ləvəngisi, qaşqaldaq plov, qaşqaldaq fisincanı, digər çöl quşlarından, ördək və qaz ətindən istifadə etməklə fisincan hazırlamaq, yayda yeyilməsi məsləhət görülməyən çöl quşlarının və balıqların duza qoyulmuşundan yayda istifadə qaydaları və. s.)

Tarixi-geoloju məlumatlardan aydındır ki, sultan toyuğu, qızıl qaz, oxlu kirpi üçüncu geoloji dövrdən bu ərazidə yaşayan heyvanlardır. Xüsusən Qızılağac qoruğu ərazisində dünyanın nadir heyvan və quşları yaşayır. Burada yaşayan quşların növ etibarı ilə saylari 180-dan çoxdur və payız, qiş mövsumlarında bu quşların (qızıl qaz, boz qaz, qu quşu, qaşqaldaq, çol ördəyi, cullut, meşə cüllutu, bildirçin, kəklik, qaratoyuq, göyərçin və. s.) ətindən müxtəlif çeşidli qidalar hazirlamaq üçün istifadə olunur. Bölgədəki coğrafi relyef və iqlim fərqliliyi nəinki əhalinin təsərrüfat məşqulluğuna həm də yemək öynəsində, qidalarında və müalicə olunmaq prosesində də özünü göstərir.

Bölgə coğrafi şəraiti tarixən bu ərazidə məskunlaşan əhaliyə məxsus maddi mədəniyyətin ayrı-ayrı komponentlərinin formalaşmasına özünün böyük təsirini göstərmişdir. Bölgə əhalisi müalicə prosesi və yemək öynəsində yabani bitkilərdən olduğu kimi bölgədə bitən mədəni bitkilərdən də geniş istifadə edilir. Mədəni bitkilərdən də elələri vardirki iqlim şəraitinə görə Respublikanın digər etnoqrafik zonalarında bitmir bir çoxu bitsə belə (giləmərzə - mərzə) onlardan yemək öynəsində istifadə olunmur.

Ümumiyyətlə yuxarıda qeyd olunanlardan aydın olur ki, Lənkəran-Astara bölgəsinin təbii-coğrafi şəraiti, fauna və florası yemək öynəsinin zənginləşməsində və xalq təbabətinin formalaşmasında böyük təsirə malik amillərdəndir.

MÜALİCƏVİ VƏ PƏHRİZ QİDALARININ MİLLİ KULİNARİYAMIZDA YERİ

coğ.e.n., dosent Rəşad Fəxrəddin oğlu Əliyev
Lənkəran Dövlət Universiteti
Reshad-1974@mail.ru

Pəhrizlərlə müalicə insanlara qədimdən məlum olsada bu üsulun elmi əsasları və prinsipləri son dövrlərdə qidalanma haqqında elmin və müasir qidalanma texnalogiyasının nailiyyətləri sahəsində formalaşdırılmışdır. Pəhriz əsasında orqanizmin qida maddələrinə olan tələbatının ödənilməsi prinsipləri durur. Tam dəyərli qidalanma orqanizmdə böyümə və inkişaf, həyat fəaliyyəti və sağlamlaşmasına böyük təsir göstərən amildir. İnsan orqanizmi tərəfindən mənimsənilən qida maddələrinin həqiqi miqdarda qiyməti bəzi səbəblərə görə xeyli çətindir. Ən ağlabatan və müasir metodlardan biri ailə və ya fərd səviyyəsində qidalanma tərzinin müntəzəm surətdə öyrənilməsidir. Hal-hazırda qidalanmada elmin əldə etdiyi müvəffəqiyyətləri düzgün tarazlaşdırılmış qidalanma nəzəriyyəsinin işlənib hazırlanması xeyli köməklik etmişdir. Bu baxımından milli mətbəximizin müalicəvi və pəhriz qidalanmasında xüsüsi çəkisi vardır. Uzünömürlülük, sağlam həyat tərzi, sağlam münasibət, ünsiyyət və s.bunun əsasını təşkil etməkdədir.

Milli mətbəxinin coğrafiyası Azərbaycanın və ümumilikdə şərq xalqlarının tarixi qədər qədimdir. Bu bölgənin kulinariyası özünün dad çeşitliliyi və özünəməxsus ləziz yeməkləri ilə digər xalqların mətbəxindən xeyli fərqlənir. Yüz illər boyu bu yeməklər süfrələrimizi bəzəmiş, günümüzdə təkcə bu bölgənin deyil, bütün Azərbaycan xalqının ən çox sevilən və üstünlük verilən yeməkləri halına gəlmişdir. Xüsusilə qeyd etmək lazımdır ki, cənub bölgəsində yaşayan azsaylı xalqların və etnik azlıqların mətbəx ənənələri bu müxtəlifliyə öz güclü təsirini göstərməkdədir. Lakin bu yeməklərin dadına doyulmaz ləzzəti təkcə ona əlavə edilən ərzaqların xüsusi seçilmiş olması ilə deyil, bişirilməsindəki sirrlərində də gizlənməsidir.

Təbii ki, mətbəxin yaradılmasına və inkişafına təsir göstərən bir sıra amillər vardır ən mühüm amil iqlimdir. Bu da öz növbəsində bu regionun flora və faunasının növ müxtəlifliyini və zənginliyini şərtləndirir, bütün heyvanların və bitkilərin yaşayışları və inkişafları üçün əlverişli şərait yaradır.Bunlar isə, zəngin mətbəx yaradılması üçün əsas bazadır.

Mətbəxə təsir göstərən növbəti mühüm faktor xalqın tarixi-coğrafi yerləşmə məkanı, qonşu xalqlarla qarşılıqlı bağlılığıdır. Qədim ticarət karvanlarının və hərbi yolların ərazisindən keçməsi mətbəximizə müəyyən təsir göstərmişdir. Talış bölgəsinin mətbəxinin yaradılmasında vəhşi heyvanlardan, quşlardan, balıqlardan və bitkilərdən istifadə ilə yanaşı, cəmiyyətin sonrakı inkişaf dövrlərində kənd təsərrüfatı məhsullarının istehsalı da təsir göstərmişdir. Bunun nəticəsində, region əhalisi yüksək əkinçilik və heyvandarlıq mədəniyyətinə malik olmuşdur. Qeyd edək ki, etnoqrafik materiallar yerli əhalinin zəngin yemək mədəniyyətinin həm məhəlli və həm də ümumi azərbaycan səciyyəsi daşıdığını sübut edir. Biz bu mədəniyyətdə həm sırf etnik xüsusiyyət daşıyan elementlərlə, o cümlədən ümumi azərbaycan əhalisinə xas olan cəhətlərlə üzləşirik. Bu hal bir daha onu göstərir ki, yerli əhalinin maddi mədəniyyətin başqa sahələrində olduğu kimi, yemək mədəniyyətində də müəyyən spesifik, lokal xüsusiyyətlərə malik olmuş və onu qoruyub saxlamışlar.

Milli mətbəximiz son dərəcə zəngindir. Mətbəximizin bu növ zənginliyini tarixən evdar qadınlar və mütəxəssislər yaratmışlar. Bu növ zənginliyi, eyni zamanda mütəxəssislər arasında əmək bölgüsünün köməyi ilə mümkün olmuşdur. Xəmir xörəkləri və kulinar məmulatları bizim mətbəxdə xüsusi yer tutur. Qeyd edək ki, ətdən və xəmirdən hazırlanmış yeməklərimizin çoxu bütün türk xalqlarına xasdır. Havalar istiləşdikcə süfrələrdə ət və xəmir xörəklərinin sayı azalır və əksinə, becərilən və yabanı bitkilərdən xörəklərin hazırlanma payı artır. Cincilim, ispanaq, çuğundur yarpağı, nanə, badımcan, pomidor və s.-dən “kətə“, “suyuq“,“dovğa“, “əcəb-sandal” və s. xörəklər və müxtəlif salatlar hazırlanır. Şirniyyat əsasının (bal, qənd, bəkməz) və meyvələrin bolluğu mətbəximizdə ləzzətli məmulatların yaradılmasına səbəb olmuşdur. Bunlar – müxtəlif mürəbbələr, kompotlar, cemlər, zoğal, heyva, gilas, əncir, qoz ləpəsi və qızıl gül ləçəklərindən

hazırlanan şəkərlənmiş məmulatlardır. Milli mətbəximizdə turşulaşdırmanın və duzun köməyi ilə tərəvəzin konservləşdirilməsi (tutma) geniş tətbiq edilir.

Müalicəvi və pəhriz mətbəxi milli kulinariyada xüsusi yer tutur. "Umac", "xəşil", "və s. kimi bir sıra xörəklərdən qədim zamanlardan bəri müxtəlif xəstəliklərdə müalicə faktoru kimi istifadə olunur. Hədik, qovurğa mütləq uşağın ilk dişləri çıxanda və ya yüz yaşlı qocalar dişlərini itirəndə bişirilir. Dünyanın ən uzun ömürlüləri olanlar eyni zamanda ən sağlam mətbəx yaratmışlar, belə ki, sağlam mətbəx olmadan uzun yaşamaq çox çətindir. Hazırda milli kulinariyamızda xörəklərin hazırlanmasının qədim üsullarının spesifik xüsusiyyətləri saxlanılmaqla yanaşı, müasir kulinariyanın tələbləri geniş sürətdə nəzərə alınır. Süfrəmiz müxtəlif göyərti və tərəvəzlərlə – badımcan, pomidor, şirin istiot (bibər), kələm, ispanaq, turşəng, çuğundur, turp, soğan, xiyar, yaşıl lobya və sairlə zəngindir. Milli xörəklərdə düyüdən və unan hazırlanan müxtəlif çeşidliyi kulinar mə`mulatı geniş tətbiq edilir və buda tibbi baxımından yüksək qiymətləndirilir. Xörəklərimizdə ədviyyələrdən zə`fəran, cirə, razyana, zirə, dəfnə yarpağı, keşniş toxumu, həmçinin nanə, şüyüd, cəfəri, kərəviz, tərxun, reyhan, kəklikotu və s. gen-bol işlədilir. Limon, yeyinti turşuları – abqora, əzgil – şərab, sirkə, alça, qaysı, sumaq və s. xörəklərimizə ləzizlik gətirir. Milli mətbəxində sulu xörəklərin hazırlanmasında tomat-pasta və ya tomat-püre çox az istifadə edilir. Bunun əvəzində yayda təzə pomidor, qışda isə qurudulmuş alça (turşməzə tam verməsi üçün) və tərkibində boya maddəsi olan ədviyyat (zə`fəran və sarı kök) tətbiq edilir. Ümumiyyətlə, ətdən, balıqdan, tərəvəzdən və undan hazırlanan xörəklərin sayı 100-dən çoxdur.

Zənginliyi və özünəməxsusluğu ilə digər regionların mətbəxindən fərqlənən milli mətbəxinin unudulmaqda olan bəzi yemək və içkilərin spesifik xüsussiyyətləri indi də diqqəti cəlb etməkdədir.

Bu baxımdan milli mətbəximizin müalicəvi və pəhriz qidaları xalqların sağlam həyat tərzlərinin təmin edilməsi aparılan araşdırmalar mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Lənkəran mətbəxinin ləziz plov növlərinin turşu-kabab plov, südlü plov, lərgə plov, ləvəngi plov, şirinqovurma plov, qazmaqlı plov, balıq ləvəngi plov və onlarla belə çeşid-çeşid plovlar da daxil olmaqla dəmlənmiş tam-tamına plov yeməyi gələn qonaqlara təqdim olunduqda yüksək maraq doğurur. Eyni zamanda bir daha subut olunur ki, mətbəxtlərimizdə bu növ qida xammalarından istifadə edilərək çoxlu sayda bir-birindən kəskin fərqlənən xörəklər hazırlanır bu da qədimdən məskunlaşma və azərbaycan xalqının qədimliyinin əsası göstərən faktorlardan biridir.

Pəhrizli qidaların çoxillik prinsipləri təcrübələrə və dəyişə bilən nəzəri konsepsiyalara əsaslanır. Bu ilk növbədə qida maddələrinin orqanizmə etdiyi təsir mexanizminin daha ciddi öyrənilməsi, habelə, XXI əsrdə əhalinin qidalanmasında baş verən quruluş dəyişikliklərinə əsaslanmışdır. Beləliklə, yuxarıdakı məlumatlara əsasən belə bir fikrə gəlmək olar ki, pəhrizlər üçün kulinar emalı rejiminə qoyulan şərtlər nəzərdən qaçmamalıdır. Sevindirici haldır ki bu bizim milli kulinariyamızda əsrlər boyu qorunub saxlanılmaqdadır.

UOT 811.512.162.

TARİXİ ROMANLARDA İŞLƏNMİŞ YEMƏK ADLARI

Ruxsara Mirzə qızı Feyziyeva
Lənkəran Dövlət Universiteti
ya_feyziyev@yahoo.com

Ədəbi dilin lüğət tərkibinin terminoloji fondunun zənginləşməsi mənbələrindən biri də dialekt leksikasıdır. "Dialekt və şivələr elə bir xəzinədir ki, termin yaradıcılığında ondan həmişə, hər zaman istifadə etmək mümükündür. İndiyədək nəşr edilmiş terminoloji lüğətlərdən də bunu aydın görmək mümükündür" (1, 29).

Dialekt sözləri ədəbi dilə ən çox bədii əsərlər vasitəsilə keçir. Çünki ədəbi dilin başqa üslublarından fərqli olaraq, bədii dildə üslubi çərçivə yoxdur, yazıçılar tiplərin xarakterindən asılı olaraq onların mənsub olduqları bölgələrin dialekt sözlərini əsərlərində işlədə bilirlər. Əlbəttə, bədii əsərlərdə sırf elmi-texniki terminlər deyil, təbiətlə, təsərrüfatla, xalqın gündəlik həyatı ilə bağlı sözlər daha çox işlənir. Yazıçılar Azərbaycan dilinin terminoloji fondunda olmayan onlarla müxtəlif sahə terminlərini əsərlərinə gətirmişlər.

Belə söz-termilərin bir qismi canlı dildən ədəbi dilə keçmiş, müəyyən qismi isə ədəbi dildə işləklik tapdıqdan sonra xalq dilinə keçmişdir. Təbiidir ki, kənd təsərrüfatı, onunla bağlı müxtəlif əşya, alət adları, yemək adları, qoyunçuluq, əkinçilik, bitki adlarını ifadə edən zəngin dialekt leksikasından ədəbi dilə - onun terminolji fonduna gətirilən sözlərin hamısı xalq dilinə keçib ümumişləklik tapmır, lakin konkret sahə terminologiyası kimi lüğətlərdə öz əksini tapır.

Termin səciyyəli söz qrupları içərisində yemək adları xüsusilə diqqəti cəlb edir. Tədqiq etdiyimiz əsərlərin dilində yazıçılar tərəfindən işlədilən bu termin səciyyəli sözlər xalqımızın yemək və qida mədəniyyətinin göstəricisidir. Çünki "Qida insan cəmiyyətinin, onun maddi aləminin, tarixinin, etnoqrafiyasının mühüm komponentlərindəndir" (6, 349).

Araşdırdığımız romanlarda elə yemək adlarına təsadüf olunur ki, onlar gündəlik məişətimizdə işlənməsə də, xalqımızın yemək mədəniyyətinin tarixini yaşadan, onun tarixi barədə söz deməyə imkan verən leksik vahidlərdir. Bunlar bədii ədəbiyyatımıza müxtəlif üslubi məqsədlər üçün gətirirlir və dialektlərdə də izlərini saxlayır. Nümunələrə diqqət edək: Süfrənin başında çay dəstgahı düzəlmişdi. Süfrəyə çaydan, ***püsgəndə, şirbədüşəndə, doşab, əncir riçalı, zincilfərəc, tut qurusu, əncir qabığının qurusu, pendir, yağ, təndir çörəyi, duz, istiot,*** ləkdən dərilmiş təzə ***göyərti*** qoyulmuşdu (ƏCB, 16); Qız isə Xeyransa arvaddan əncir soyub möcalanda qurutmaqla ***püskəndə***, qaynadıb qurutmaqla ***şirbədüşəndə*** düzəltmək öyrənir, əncir doşabında ədvalı zincilfərəc bişirirdi... (ƏCB 24); Arvadlar bu üzüm və əncirdən qış qurusu üçün ***püsgəndə, şirbədüşəndə, mövüc*** qururdur, dərdlərə dərman ***xaşıl və halvalara*** dad verən ***doşab***, uşaqların novxarışı olan ***zincilfərəc*** bişirirdilər (ƏCB, 64).

Romanda bu yemək adlarında bir neçə müxtəlif məqamlarda istifadə edilmişdir.

Zincilfərəc - əncir doşabı ilə unun qarışığından bişirilib qurudulduqdan sonra (adətən qışda) yeyilən şirni (6, 676);

Püskəndə - soyularaq aşsüzəndə qurudulan əncir.;

Şirbədüşəndə - qaynadılaraq qurudulan əncir.

Boyanalı daşma- yabanı bitki qatılan aş: İbadullah kişinin gözəl gəlini bişirən *boyanalı daşma* pərqudan da yumşaq, xaşxaşlı, küncütlü çörək, qaraçörək otu qatılmış şor-pendir süfrəni bəzədi (ƏCB, 124). "Boyana" (Ağdam, Bərdə, Cəbrayıl, Kürdəmir, Şuşa, Tərtər) yabanı bitki (7, 59) mənasında işlənir.

Bəysumat - qara çörək (55, 228): ...sonra həyətə çıxdıq, yerə yorğança salıb üstündə aşıq-aşıq oynadıq, *bəysuma* yedik, birdən Amanat bəy gəldi. Calal ağanı yerdən qaldırdı: gəl bir yerdə gedək dedi (ƏCC, 125); Boylum, çıxdıq həyətə, yer şirəki saldux, mən ağaya *baysuma* catırmışdım. Onu yedux (ƏCC,125). ADL-da "bəyismat" (Ordubad) fonetik variantında kömbə şəklində bişirilmiş çörək (7, 48) mənasında verilmişdir.

Pəncər- hər cür göyərti: Bir dəstə qız pəncər dərirdi (İŞD, 63). Naxçıvan dialekt və şivələri üçün səciyyəvidir, işləkdir.

Tel - düyü unu və şəkərdən bişirilən, tel şəklində ağ və kövrək şirniyyat növü: Nabatı, paxlavanı, *teli* halvaçı Əhmədə tapşır hazırlasın (MİA, 150). ADİL-də məhəlli üslubi işarə ilə verilmişdir (6, 276). Lüğətlərdə bir neçə omonim mənası işlənmişdir.

Təpitmə -xingal bişirmək üçün hazırlanan yarıçiy yuxa (Ağdam, Bərdə, Göyçay, İmişli, Mingəçevir, Şuşa) (7, 492): Dünəndən qurud əzib *təpitmə* kəsmişəm (İŞD, 171)

Tərə- hər cür göyərti: Fağırın, əlsiz-ayaqsızın anası yaz...yorğanı, döşəyi yaz... Uşaqların yemliyi, tərəsi yaz...(ƏCY, 49). ADİL-də "tərə" məhəlli işarəsi qoyulmuşdur. (6, 319) Rad. "tərə" - 1. Təzə, çiy, bişməmiş, tər; 2. Təzə göyərti; ƏS-də *göyərti, ot* mənasında verilmişdir (8, III. 2, 1061); (9,101)

Beləliklə, yazıçılarımız dialekt və şivələrimizdə mövcud olan termin səciyyəli sözləri əsərlərinə gətirməklə mənası bütün oxuculara tanış olmayan, lakin dilimizin tərkib hissəsini təşkil edən yeni sözlərlə onları tanış edir, həm də yazılı şəkildə tsbit edirlər. Bunların böyük əksəriyyəti tarixi romanlarda bədii ifadə vasitələri, sinonimlər kimi işlənmiş, əsərlərin lüğət tərkibini rəngarəng etmiş, yerli kolorit vermişdir.

Ədəbiyyat

1. İslamov M.İ. Termin yaradıcılığında dialekt sözlərindən istifadə, Terminologiya məsələləri, Bakı, 1987.
2. Həsənov İ.Q. Müasir Azərbaycan dilinin leksikası.Bakı: Gəncə poliqrafiya ASC.
3. Əzizov E.İ Bədii dildə dialektizmlərin yeri /Filologiyanın aktual problemləri, Bakı: BDU-nun nəşri, 2006.
4. Məmmədova N. H. Rəsul Rza və sərbəst şeirin dili məsələləri. Bakı: Elm, 2004.
5. Məhərrəmova R.C. "Kitabi-dədə Qorqud"un söz xəzinəsi. Bakı: Nurlan, 2007.
6. Azərbaycan dilinin izahlı lüğəti, I-IV c. Bakı: Şərq-Qərb, 2006.
7. Azərbaycan dilinin dialektoloji lüğəti. Bakı: Şərq-Qərb, 2007.
8. Radlov V.V. Opıt slovarya türkskix nareçiy I-IV Sankt Peterburq: 1893-1911
9. Əliyev A.B. Fəxrəddin Hinduşah Naxçıvaninin "Əs-Sihah əl-əcəmiyyə" əsərinin leksik və qrammatik xüsusiyyətləri: Fil.elm. nam. dis. Bakı 2007.

UOT 635.1/.8:504.5-03

KULİNAR EMAL ÜSULLARININ POMİDOR VƏ BİBƏR MƏHSULLARINDA TOKSİKİ METALLARIN QATILIĞINA TƏSİRİ

Baş müəllim, doktorant Azər Aydın oğlu Calalov
Lənkəran Dövlət Universiteti
acalalov@list.ru

İnsan orqanizminə əsasən qidalar vasitəsilə daxil olan toksiki ağır metallar məhsullara torpaq, su, sənaye tullantıları, hava, pestisidlər və kanalizasiya tullantıları ilə yanaşı qida məhsullarının kulinar emalı zamanı tətbiq olunan polad, mis, dəmir, polimer, alüminium, saxsı və s. kimi materiallardan qidalara keçərək uzun müddət insan sağlamlığına ciddi təhlükə yaradır. Tərəvəzlərin bəziləri təzə halda, (çiy) digərləri isə müxtəlif üsullarla bişirildikdən sonra insanlar tərəfindən istehlak olunur. Məlum olmuşdur ki, müxtəlif emal üsulları hazır məhsulların tərkibində toksiki ağır metallar kimi çirkləndiricilərin qatılığına əhəmiyyətli dərəcədə təsir göstərir. Ağır metallar digər üzvi çirkləndiricilərdən fərqli olaraq mikroorqanizmlər tərəfindən parçalana bilmir, onların çevrilməsi yalnız oksidləşmə prosesindən asılı olaraq baş verir. Bəzən kulinar emal zamanı qida məhsullarında ağır metalların miqdarının azalması, bəzən isə əksinə emal və saxlanma zamanı tətbiq olunan qablar, saxlanma materialları, kanservantlar, su və yağların metallarla çirklənməsi səbəbindən toksiki metalların qatılığının artması baş verir. Qeyri əlverişsiz saxlanma şəraiti, məsələn, turşulu qida məhsullarının plastikdən daha çox metal materiallarda saxlanması, qida məhsullarında metalların qatılığının artmasına səbəb olur. Ağır metallar buxarlanmır və ya zərərsiz maddələrə parçalanmır, əksinə bişirmə və emal zamanı ayrıldıqda yalnız emal mühitinə keçir və qidada saxlanılır. Fərqli kulinar emal üsulları zamanı tərəvəz məhsullarında həllolma, buxarlanma və uçucu maddələrin itirilməsi kimi proseslər qidadakı ağır metalların qatılığına müxtəlif cür təsir göstərirlər. Ayrı-ayrı tədqiqatçıların araşdırmaları arasında oxşarlıq olsada, kifayət qədər uyğunsuzluq və ziddiyyətli fikirlər də mövcuddur. Bəzi tədqiqatçılar müxtəlif emal üsulları səbəbindən ağır metallarda nəzərəçarpacaq artım olduğunu bildirsə də, digərləri isə bunun əksini təsdiqləyirlər. Buna görə də müxtəlif emal proseslərinin son məhsulda ağır metalların qatılığına hansı formada təsiri haqqında konkret konsensus qəbul edilməmişdir.

Son dövrlər qida məhsullarının emalı və saxlanması zamanı toksiki ağır metallarla çirklənməsinin araşdırılması istiqamətində dünyanın müxtəlif ölkərində ciddi tədqiqat işləri aparılmışdır.Müxtəlif tədqiqatçılar xammal və hazır qida məhsullarında toksiki ağır metalların xüsusən qurğuşun, mis, sink civə, arsen və kadmium kimi metalların öz zərərli təsirlərinə görə daha böyük narahatlıq yaratdığını bildirirlər.

Təhlükənin ciddiliyini nəzərə alaraq Lənkəran iqtisadi rayonu ərazisində yetişdirilən pomidorun “Leyla” və bibərin “Murad” sortlarının həm təzə, həm də müxtəlif üsulla emal olunmuş (qaynadılmış, qızardılmış) məhsullarında toksiki metalların (Zn, As, Cd, Pb, Cu) qatılğının dəyişilməsi İnversion voltamperimetrik analiz üsulu ilə tədqiq edilmiş, alınan nəticələr cədvəldə verilmişdir.

Emal üsullarının pomidor və bibər məhsullarında toksiki metalların qatılığına təsiri

Cədvəl

№	Tərəvəzlərin adı	Toksiki ağır metalların miqdarı (mq/kq)				
		Zn	As	Cd	Pb	Cu
1.	Pomidor (təzə halda)	0,56 ±0,22	0,17±0,067	0,0012 ±0,0002	0,017 ±0,0062	0,73 ±0,26
2.	Pomidor (qaynadılmış)	0,28 ±0,0074	0,098±0,0082	0,0009 ±0,0001	0,032 ±0,0021	0,45 ±0,013
3.	Pomidor (qızardılmış)	0,92 ±0,090	0,11±0,018	0,0021 ±0,0006	0,029 ±0,0041	1.52 ±0,085
4.	Bibər (təzə halda)	0,031 ±0,007	0,026±0,010	0,0039±0,0015	0,057 ±0,0024	0,75 ±0,27
5.	Bibər (qaynadılmış)	0,017±0,006	0,012±0,0020	0,0011±0,00021	0,088±0,0092	0,34±0,026
6.	Bibər (qızardılmış)	0,89±0,16	0,022±0,0032	0,0089±0,00013	0,063±0,0022	1,68±0,46

Cədvəldən göründüyü kimi Sinkin qatılığı təzə pomidor və bibər məhsullarında müvafiq olaraq 0,56 və 0,031 mq/kq olduğu halda, onların qaynadılımış məhsullarında iki dəfə az 0,28 və 0,017 mq/kq, qızardılmış pomidorda isə 1,6 dəfə çox 0,92 mq/kq, qızardılmış bibər məhsullarında isə 2,8 dəfə çox 0,89 mq/kq olmuşdur.Arsenin qatılığı təzə pomidorda 0,17 mq/kq, təzə bibər məhsullarında 0,026 mq/kq olduğu halda, qaynadılmış pomidor məhsullarında 1,7 dəfə, qızardılımış pomidor məhsullarında isə 1,5 dəfə azalaraq, müvafiq olaraq 0,098 və 0,11 mq/kq, qaynadılmış bibər məhsullarında isə 0,012 mq/kq, qızardılmış bibərdə 0,022 mq/kq müşahidə olunmuşdur. Kadmium və misin qatılığı təzə məhsullarla müqayisədə, qaynadılmış pomidorda 25%, qaynadılmış bibərdə 71,7% azaldığı halda, qızardılımış pomidorda 42,8%, qızardılmış bibər məhsullarında isə 10,5% artmışdır. Cədvəldən də göründüyü kimi, öyrənilən digər toksiki metallardan fərqli olaraq qurğuşunun qatılığı təzə pomidor və bibər məhsulları ilə müqayisədə, həm qaynadılmış həmdə qızardılmış məhsullarda artmışdır.

Qaynadılmış məhsullarda toksiki metalların əsasən azalmasına səbəb istifadə olunan suda bu metalların qatılığının aşağı olması və qaynadılma zamanı metalların məhsuldan məhlula keçməsi hesabına ola bilər. Qızartma zamanı istifadə olunan yağların tərkibində və metal qablarda toksiki metalların qatılığının çox olması, qızardılımış məhsullarda toksiki metalların qatılığının artmasına səbəb olur.

UOT 338.4

SƏHİYYƏ MENECMENTİNİN FUNKSİYALARI VƏ ƏHALİ SAĞLAMLIĞI

Seymur Azər oğlu Məmmədov
Azərbaycan Tibb Universiteti, Bakı, Azərbaycan
semistans57@gmail.com

Xülasə. Məqalədə sağlamlığın idarə edilməsi fərdin və ya cəmiyyətin ümumi rifahının saxlanmasına, yaxşılaşdırılmasına yönəlmiş müxtəlif təcrübə, strategiyaları, şəxsi sağlamlıq, səhiyyə idarəçiliyi və ictimai səhiyyə də daxil olmaqla geniş sahələrin əhatə edildiyi göstərilir. Səhiyyənin menecmenti idarəetmənin başlıca obyekti olan iqtisadiyyatdan kənarda duran tibbi xidmətin - sosial sferanın idarə olunması sahəsinə aid olduğu bildirilir.

Açar sözlər: Səhiyyə menecmenti, şəxsi sağlamlıq, xroniki xəstəliklər, səhiyyə etikası

Giriş

Əhalinin sağlamlığında müsbət dinamikaya nail olmaq səhiyyədə nəzarət mexanizmini bilmək və daim təkmilləşdirmək lazımdır. Səhiyyə sistemi sosial xidmət sferalarından biridir. Bazar iqtisadiyyatı şəraitində fəaliyyət göstərən səhiyyə təşkilatı üçün müasir idarəetmə sistemi kimi kliniki idarəetmə onun səmərəli fəaliyyəti üçün zəruri şəraitin yaradılmasını və əhalinin sağlamlığının yaxşılaşdırılması məqsədilə mövcud resurslardan səmərəli istifadə etməklə diaqnostika və müalicə prosesinin inkişaf etdirilməsini nəzərdə tutur. Səhiyyənin idarə edilməsinin əsas məqsədi, şübhəsiz ki, cəmiyyətin xəstəlik, əlillik və ölüm hallarından itkilərini azaltmaqdır. Bu məqsədə nail olmaq üçün həm bütün səhiyyə sisteminin, həm də hər bir ayrı-ayrı tibb təşkilatının effektiv fəaliyyəti tələb olunur.

Səhiyyənin menecmenti idarəetmənin başlıca obyekti olan iqtisadiyyatdan kənarda duran tibbi xidmətin - sosial sferanın idarə olunması sahəsinə aiddir. Sosial idarəetmə dedikdə, davranışların, insanlararası qarşıhqlı münasibətlərin, xidmətlərin, xüsusən ictimai münasibətlərin, bir sözlə, sosial proseslərin idarəolunması nəzərdə tutulur. Səhiyyədə menecment tibbi müəssisə səviyyəsində sosial-iqtisadi proseslərin idarəedilməsi, qeyri-mütəşəkkil elementlərin səmərəli və məhsuldar qüvvəyə çevrilməsi məqsədi ilə insanlara məqsədyönlü təsiri haqqında elmdir. Menecmentin məqsədi tibbi xidmətin səmərəliliyinin yüksəldilməsi, o cümlədən sahibkar fəaliyyətinin və gəlirinin artmasıdır [1]. Səhiyyənin idarə edilməsində iki aspekti bir-birindən fərqləndirmək lazımdır:

1. Sosial-siyasi aspekt. İctimai quruluşdan, sosial təmi- natdan, siyasi konsepsiyalardan, inzibati strukturdan, sə- hiyyənin xüsusiyyətlərindən asılı olaraq formalaşır.

2. Təşkilati-texniki və ya texnoloji aspekt. Ölkədə qəbul edilmiş və fəaliyyətdə olan qanunlar, əmrlər, sərəncamlar, normalar, normativlər, icazə-həddi konsetrasiyaları, tövsiyələrlə əsaslanaraq həyata keçirilir.

Sağlamlığın idarə edilməsi fərdin və ya cəmiyyətin ümumi rifahının saxlanmasına, yaxşılaşdırılmasına yönəlmiş müxtəlif təcrübə, strategiyaları əhatə edir, şəxsi sağlamlıq, səhiyyə idarəçiliyi və ictimai səhiyyə də daxil olmaqla geniş sahələri əhatə edə bilər. Səhiyyə menecmentinin əsas xüsusiyyətlərinə aşağıdakılar daxildir:

- insanların həyat və sağlamlığından asılı olan qərarların xüsusi məsuliyyəti;
- qəbul edilmiş qərarların uzunmüddətli nəticələrinin proqnozlaşdırılmasının çətinliyi və bəzən qeyri-mümkün olması;
- səhv qərarları düzəltməyin çətinliyi və bəzən qeyri-mümkün olması.

Rəhbər mövqe tutan insan, əslində, həkim olmağı dayandırır, lakin səhiyyə meneceri - peşəkar menecer olur, onun fəaliyyətində iqtisadi və idarəetmə bilikləri aparıcı yer tutur. Tibbi fəaliyyət qeyri-istehsalın kifayət qədər spesifik bir hissəsidir sfera və tibb xidməti digərlərindən fərqlidir, lakin klassik nəzəriyyənin tətbiqi səhiyyədə idarəetmə bəzi düzəlişlər etmək şərtilə mümkündür. Bu ifadənin etibarlılığı istifadədə mövcud təcrübə ilə sübut edilir bəzilərinin (xüsusilə qeyri-dövlət) idarəetmə təşkilatında idarəetmə üsulları tibb müəssisələri. istifadəsinə doğru yerli

istehsalın ümumi inkişaf meylləri fonundaSəhiyyə sisteminin idarə edilməsində idarəetmə nəzəriyyəsi və praktikası çox geridədir [2].

Sağlamlığın idarə edilməsinin bəzi əsas aspektləri bunlardır:

- **Şəxsi sağlamlığın idarə edilməsi:** Bu, öz sağlamlığınızı qorumaq və yaxşılaşdırmaq üçün məlumatlı seçimlər etməyi əhatə edir. Buraya qidalanma (o cümlədən pəhriz), idman, yuxu, stressin idarə edilməsi, peyvəndlər və müntəzəm sağlamlıq müayinələri kimi profilaktik tədbirlər daxildir.
- **Xroniki xəstəliklərin idarə olunması:** Xroniki xəstəlikləri (məsələn, şəkərli diabet, hipertoniya) olan şəxslər üçün sağlamlıq idarəçiliyinə tez-tez vəziyyəti nəzarət altında saxlamaq üçün davamlı monitorinq, müalicə və pəhriz qidalanması daxildir.
- **Səhiyyə idarəsi:** Səhiyyə şəraitində səhiyyənin idarə edilməsi səhiyyə xidmətlərinin təşkili və nəzarətini əhatə edir. Buraya xəstəxanaların, klinikaların və digər səhiyyə müəssisələrinin idarə edilməsi, habelə səhiyyə xidmətinin göstərilməsinin inzibati aspektləri daxil ola bilər.
- **İctimai səhiyyə idarəçiliyi:** İctimai səhiyyə rəsmiləri və təşkilatları icmaların və əhalinin sağlamlığını yaxşılaşdırmaq üçün çalışırlar. Bu, sağlamlıq təhsili, xəstəliklərin qarşısının alınması, fəlakətlərə reaksiya və s.
- **Səhiyyə məlumatının idarə edilməsi:** Rəqəmsal əsrdə sağlamlıq məlumatlarının idarə edilməsi çox vacibdir. Elektron sağlamlıq qeydləri və Sağlamlıq məlumatının idarə edilməsi sistemləri xəstənin sağlamlıq məlumatlarını saxlamaq və idarə etmək üçün istifadə olunur. Elektron sağlamlıq qeydlərinin getdikcə artması və məlumatlara əsaslanan qərarların qəbulu ilə sağlamlıq məlumatlarının idarə edilməsi mühüm funksiyadır. Buraya məlumatların toplanması, təhlili, təhlükəsizliyi və qərarların qəbulu üçün istifadə daxildir.
- **Səhiyyə siyasəti və planlaşdırma**: Hökumətlər və təşkilatlar səhiyyəyə çıxış və keyfiyyəti yaxşılaşdırmaq üçün siyasət, planlar yaradır. Səhiyyə menecerləri siyasətin hazırlanması və həyata keçirilməsində iştirak edə bilərlər.
- **Səhiyyənin maliyyə menecmenti**: Səhiyyənin maliyyə aspektlərinin idarə edilməsi xidmətlərin səmərəli və effektiv çatdırılmasını təmin etmək üçün vacibdir. Buraya büdcə tərtibi, hesablama və kompensasiya daxildir.
- **Keyfiyyətin təkmilləşdirilməsi:** Səhiyyə xidmətlərinin keyfiyyətinin davamlı olaraq yaxşılaşdırılması səhiyyə idarəçiliyinin əsas komponentidir. Bu, təkmilləşdirilməli sahələri müəyyən etmək üçün məlumatların toplanması və təhlilini əhatə edə bilər.
- **Səhiyyə etikası və uyğunluq:** Səhiyyə menecerləri səhiyyə təcrübələrinin etik standartlara və tənzimləyici uyğunluğa, o cümlədən xəstə məxfiliyi və digər qanuni tələblərə uyğun olmasını təmin etməlidir.
- **Fövqəladə hallara hazırlıq:** Xəstəliklərin yayılması və ya təbii fəlakətlər kimi sağlamlıq böhranlarına hazırlıq və idarə olunması həm fərdi, həm də cəmiyyət səviyyəsində səhiyyə idarəçiliyinin mühüm aspektidir [3].

Klinik idarəetmə sistemində strateji planlaşdırma alqoritmi aşağıdakı mərhələlərdən ibarətdir:

- ətraf mühitin təhlili;
- əhalinin tibbi yardımın həcminə və strukturuna tələbatının müəyyən edilməsi;
- məqsəd təyin etmək;
- resursların qiymətləndirilməsi;
- icraçıların seçilməsi;
- texnologiya seçimi;
- hərəkətlərin ardıcıllığının müəyyən edilməsi;
- müddətlərin müəyyən edilməsi;
- təşkilati idarəetmə sisteminin qurulması;
- nəzarət.

Bütövlükdə, səhiyyənin idarə edilməsi çoxşaxəli bir sahədir, yaxşı sağlamlığın, səmərəli səhiyyə xidmətinin təşviqinə yönəlmiş geniş məsuliyyət və fəaliyyətləri əhatə edir, həm şəxsi, həm

də ictimai rifahda həlledici rol oynayır. Bütün bu amillər içərisində insanların sağlamlığı üçün xüsusi əhəmiyyət daşıyan onların təhlükəsiz və keyfiyyətli məhsullarla qidalanmasıdır. **Qida – insanın xarici mühitlə vacib əlaqə amillərindən olub, insan orqanizmində ən vacib fizioloji prosesləri müəyyən edir, orqanizmin toxuma və hüceyrələrinin formalaşması və yenilənməsi üçün plastiki material və enerji mənbəyi rolunu oynayır. Ona görə də qida əhalinin sağlamlığını, iş qabiliyyətini və yaradıcılıq potensialını təmin edən əsas faktorlardan ən vacibidir**[6].

Səhiyyə menecerləri tez-tez təşkilatlarının mövqeyini gücləndirmək və xəstələrə qayğı göstərmək üçün digər səhiyyə təminatçıları, icma təşkilatları və maraqlı tərəflərlə əlaqələr qurmaqla məşğul olurlar. Kadr təminatı səhiyyə təşkilatının işçi qüvvəsinin işə qəbulunu, təlimini və inkişafını nəzərdə tutur. Buraya ixtisaslı kadrların işə götürülməsi, lazımi təlimlərin verilməsi və işçilərin öz rollarını yerinə yetirmək üçün səriştəli olmasını təmin etmək daxildir [1].

Ümumi menecmentin bir elm sahəsi kimi tərkib hissəsi kliniki menecmentdir. Səmərəli kliniki menecment üçün ümumi idarəetmənin elmi yanaşmaları tələb olunur [2]. Klinik idarəetmə texnologiyası problemlərin müəyyən edilməsi və onların aradan qaldırılması üçün qərarların qəbul edilməsi prosesini əhatə edir. Tibbi yardımın göstərilməsi prosesi təşkilatın menecmenti tərəfindən tənzimlənir və lazımi resurslarla təmin edilir. Klinik idarəetmə texnologiyası problemlərin müəyyən edilməsi və aradan qaldırılması üçün qərarların qəbul edilməsi prosesini əhatə edir. Klinik praktika mürəkkəb texnoloji vəsosial prosesdir. Kliniki idarəetmə sisteminə ümumi menecment prinsipi və metodları əhatə olunur. Kliniki menecment sistemində ümumi idarəetmə nəzəriyyəsinə görə əsas element idarəetmə subyektidir [4].

Tibb təşkilatları praktiki təcrübə və nəzəri biliklərin olmaması səbəbindən fəaliyyətlərində reklam, marketinqdən istifadə etmirlər. Baxmayaraq ki, səhiyyə marketinqi və tibbi xidmət, məhsulların reklamı prinsipləri bütün dünyada geniş istifadə olunur. Bütün ölkələrdə tibbi reklamın etik aspektləri Tibbi Etika Kodeksləri ilə tənzimlənir. Tibb təşkilatları marketinq təhlilindən istifadə edərək, tələb və təklifin həcmindən, alıcıların gəlirlərinin səviyyəsindən, əvvəlki satınalmaların sayından və s. asılı olaraq qiymətləri dəyişə bilər. Bununla belə, yuxarıda sadalanan və müzakirə olunan amillər toplusuna diqqət yetirərək və onları aradan qaldırmağa çalışırlar [5].

Eyni zamanda müalicə edən həkim müalicəvi –diaqnostik proses səviyyəsində müəyyən məqsədi əldə etmək üçün tibb müəssisəsinin heyyətinin əməyindən istifadə edərək menecer funksiyasını yerinə yetirir. Kliniki idarəetmə sistemində müəyyən müsbət nəticələr əldə etmək üçün həkim və tibb bacısı heyyətinin əsas kliniki menecmentin əsasları, qaydalarının öyrənilməsidir [1,2]. Səmərəli idarəetmənin vacib şərti müalicəvi-diaqnostik proses səviyyəsində idarəetmə hesabatıdır. Müalicəvi-diaqnostik prosesi fəaliyyət növünə görə aşağıdakı funksional yarımsistemə bölmək olar: təşkilat, istehsal, maliyyə, yenilik, marketinq, heyyət və s. Səhiyyə təşkilatında idarəetmə problemi ilk öncə kliniki menecment problemidir.

Tibbi xidmətin innovativ planlaşdırılması, qiymətləndirilməsi və nəzarəti üçün ekspert sistemləri, beynəlxalq standartlar və müstəsna olaraq tibbi xidmətin keyfiyyəti, tibb işçilərinin peşəkar fəaliyyətinə yönəlmiş əsas fəaliyyət göstəriciləri bu gün tibbi praktikaya tətbiq edilir. Bu istiqamətin uğurla həyata keçirilməsi üçün tibb işçilərini idarə etmək üçün prinsipial olaraq yeni vasitələrə ehtiyac var ki, bu da əmək proseslərinə anlayışı və münasibəti dəyişdirəcəkdir. Bunlara əmək məhsuldarlığına birbaşa təsir edən kadr xüsusiyyətlərinin qiymətləndirilməsi kimi müasir idarəetmə vasitələri daxildir

Rəhbərlik funksiyası təşkilati məqsədlərə nail olmaq üçün səhiyyə işçilərinə rəhbərlik və təlimat verməkdən ibarətdir. Bu səhiyyə idarəçiliyi funksiyaları istər xəstəxanalar, klinikalar, ictimai səhiyyə proqramları və ya digər səhiyyə müəssisələri olsun, səhiyyə təşkilatlarının səmərəli və effektiv fəaliyyəti üçün vacibdir. Effektiv səhiyyə menecerləri təşkilatın davamlılığını və qaydalara uyğunluğunu qoruyarkən keyfiyyətli səhiyyə xidmətlərinin göstərilməsini təmin etmək üçün bu funksiyalarda bacarıqlı olmalıdırlar [2].

Nəticə

Bütövlükdə, səhiyyənin idarə edilməsi çoxşaxəli bir sahədir, yaxşı sağlamlığın, səmərəli səhiyyə xidmətinin təşviqinə yönəlmiş geniş məsuliyyət və fəaliyyətləri əhatə edir. Səhiyyə

menecerləri tez-tez təşkilatlarının mövqeyini gücləndirmək, xəstələrə qayğı göstərmək üçün digər səhiyyə təminatçıları, icma təşkilatları və maraqlı tərəflərlə əlaqələr qurmaqla məşğul olurlar.

Ədəbiyyat

1. Çobanov R. Ə., Ağayev A.Ə. "Səhiyyə menecmenti" Bakı-2021.
2. Д.И.Кича А.В.Бреусов, И.В.Калмыкова, А.В.Фомина «Руководство к самостоятельным занятиям по общественному здоровью здравоохранению»Учебное пособие Россиский университет дружбы народов, г. Москва Издательство, 2007
3. Развитие национального здравоохранения в современных условиях (учебное пособие) Авторский коллектив: д.м.н., проф. О.Т. Жузжанов, д.м.н.профессор А.К. Байгенжин, Ким С.В. и другие. Полиграфический центр ИП «Бекболатов А.К.» Астана-2011
4. Воробьёв П.А. и др. Клинико - экономический анализ / Воробьёв П.А., Авксентьева М.В., Юрьев А.С., Сура М.В. –М.: Ньюдиамед, 2004
5. Лень Л. С., Никулина Т. Н. Управление медицинским учреждением в современных условиях: проблемы и пути решения // Вестник АГТУ. Сер.: Экономика. - 2016. - № 2.
6. Məhərrəmov M. və b. Xammal və qida məhsullarının təhlükəsizliyi. Bakı, "İqtisad Universiteti". 2019.

FUNCTIONS OF HEALTH MANAGEMENT AND POPULATION HEALTH

Seymur Mammadov Azar oqlı
Azerbaijan Medical University, Baku, Azerbaijan
e-mail: semistans57@gmail.com

Summary. The article states that health management encompasses a wide range of practices, strategies, and strategies aimed at maintaining and improving the overall well-being of an individual or society, including personal health, health management, and public health. It is said that the management of health care belongs to the field of management of the social sphere, which is outside the economy, which is the main object of management.

Key words: Health management, personal health, chronic diseases, health ethics.

ФУНКЦИИ МЕНЕДЖМЕНТА ЗДРАВОХРАНЕНИЯ И ЗДОРОВЬЕ НАСЕЛЕНИЯ

Сеймур Мамедов Азер оглы
Азербайджанский Медицинский Университет, Баку, Азербайджан
e-mail: semistans57@gmail.com

Резюме. В статье утверждается, что управление здравоохранением охватывает широкий спектр практик, стратегий, направленных на поддержание и улучшение общего благополучия человека или общества, включая личное здоровье, управление здоровьем и общественное здоровье. Указывается, что управление здравоохранением относится к области управления социальной сферой, находящейся вне экономики, которая является основным объектом управления.

Ключевые слова: Управление здоровьем, личное здоровье, хронические заболевания, этика здоровья

LƏNKƏRAN MƏTBƏXİNDƏ PLOV: XAMMAL VƏ ONUN XÜSUSİYYƏTLƏRİ

Magistr Ülviyyə İmaməlizadə
ulviyyeimamelizade@gmail.com
Elmi rəhbər: t.ü.e.d, prof. M. Məhərrəmov
Lənkəran Dövlət Universiteti

Lənkəran zonası Azərbaycan Respublikasının ən böyük və qədim şəhərlərindən biri olmaqla, həmçinin cənub bölgəsinin də ən böyük şəhəridir. Lənkəran şəhəri Xəzər dənizinin cənub-qərb sahilində, Lənkəran çayın Xəzər dənizinə töküldüyü yerdə yerləşir. Rütubətli və subtropik iqlim şəraitinə sahibdir. Qış mövsümünün sərt keçməməsi, qızmar yay ayları, yağışlı payız fəsli bu regionun flora və faunasını şərtləndirən əsas amillərdir[].

Düyü qırtıckimilər fəsiləsinə aid bitkidir. Düyünün qabıqlı halına çəltik deyilir. Çəltik ən dəyərli ərzaq bitkisidir. Dən istehsalının həcminə və əkin sahəsində tutduğu yere görə yer kürəsində buğdadan sonra ikinci yeri tutur. Çəltik yarmalıq bitkidir, yarmanın tərkibində karbohidratlar çox, zülal və yağ isə az olur. Çəltik yarması yüksək keyfiyyətə malikdir. Orqanizmdə asan həzmə gedir. Mədə-bağırsaq xəstəliyinin müalicəsində çəltiyin həlimindən geniş istifadə olunur. Çəltiyin qabıqdan təmizlənmiş halına düyü deyilir. Düyünün tərkibində orta hesabla 0,6% su, 0,3% sellüloza, 0,5% yağ, 6% zülal, 88% nişasta, 0,5% şəkər olur. Düyü orqanizmdə asan həzm olunur və ondan pəhriz yeməklərinin hazırlanmasında istifadə edilir. Düyüdə zülal az, öz maddəsi yox dərəcədə olduğundan çörək bişirmədə istfadə edilmir. Düyüdən alınan nişasta toxuculuq sənayesində, ətriyyatda, tibbdə geniş istifadə edilir. Rüşeymindən alınan yağdan sabunbişirmədə, şam hazırlanmasında istifadə edilir. Küləşindən əla keyfiyyətli kağız, karton, kəndir, kisə, şlyapa, səbət və. s istehsalında istifadə edilir. Çəltiyin dənindən spirt və pivə də istehsal edilir.

Azərbaycan ərazisinə bu bitki İrandan və Orta Asiya ölkələrindən gətirilərək becərilməyə başlanmışdır. Dünyanın 60-dan çox ölkəsində çəltik bitkisi becərilir. Azərbaycanda bu bitkinin əkin sahəsi 1337 hektar, ümumi məhsul istehsalı 3771 tondur. Respublikamızın ərazilərindən əsasən Ağdaş, Astara, Lənkəran, Masallı, Şəki, Yevlax, Ucar rayonlarında becərilir.

Çəltik birillik bitkidir, kök sistemi saçaqlıdır, əsas kök kütləsi torpağın 25 sm dərinliyinə işləyir. Bəzən aşağı gövdə buğumunda su təbəqəsinin dərin qatında bitkinin qidalanmasında iştirak edən kök əmələ gəlir. Gövdəsi küləş olmaqla 60-100 sm hündürlüyündə buğum və buğumaralarından (7-8 ədəd) ibarətdir. Gövdəsinin hündürlüyü 80-120 sm-dir. Güclü kollanan və çox vaxt budaqlanandır. Orta hesabla bir bitkidə 3-5 məhsuldar gövdə əmələ gəlir. Yarpaqları uzun, ensiz, adətən tüklü və sort əlaməti olaraq yaşıl, çəhrayı, qırmızı hətta qara rəngli və ensizdir. Yarpağın uzunluğu 30-35 sm, eni 1,5 sm-dir. Çəltik istiliyə tələbkar bitkidir. Tempuratur 10 C-yə düşdükdə yetişmə dövrü dayanır. Vegetasiya müddəti sortun biologiyasından asılı olaraq 90-145 gün arasında dəyişir. Toxumaların cücərti verməsi üçün torpağın üst qatında 12-13^0 C temperatur olmalıdır. Belə halda ilk cücərtilər səpindən 18-20 gün sonra əmələ gəlməyə başlayır. Toxumun cücərməsi üçün optimal temperatur 22-25^0 C-dir ki, bu zamam cücərti 6-7 günə əmələ gəlir. Kollanma üçün minimum temperatur 15-18^0 C, çiçəklənmə üçün 18-20^0 C, dənin yetişməsinin başlangici 19-25^0 C təşkil edir. Bitkinin inkişafı üçün optimal temperatur 25-30^0 C, maksimal temperatur 40^0 C-dir. Bitkilər - 1^0 C şaxtada məhv olur.

Çəltik suya çox tələbkar bitkidir. Ona görə də çəltik suvarma şəraitində tarlada əvvəlcədən müəyyən edilmiş su təbəqəsi saxlanılmaqla becərilir. Su örtüyü altında becərilməsinə baxmayaraq

toxumalarda suyun miqdarı buğdadan iki dəfə azdır. 10-15 sm-lik su örtüyü altında uzun müddət inkişaf edə bilir.

Çəltik bitkisinin cücərtilərini almaq üçün üç üsul vardır.

1. Təbii nəmlik hesabına toxum 5-6 sm dərinliyə basdırılır və çıxışlar alındıqda sonra su qati yaradılır. Belə üsulda tarla cücərməsi 70%-ə çata bilər, lakin əkinləri daima suya basdırmaya keçdikdə çəltiyin kök sistemi yenidən aerob şəraitdən anaerob şəraitə keçir, bu vaxt bitkilərin əhəmiyyətli dərəcədə məhv olması qeydə alınır.
2. Torpağı islatmaq yolu ilə toxumların 1 sm dərinliyinə qədər basdırılması. Bu üsulla çıxışların alınması üçün tumurcuqlar daima nəmlənmiş vəziyyətdə olmalıdır ki, koleoptelin suyun səthinə çıxmasına köməklik etsin.
3. Su örtüyü altında toxumu torpağa basdırmadan səpələmə əkin üsulu. Bu halda tarla cücərməsi 20%-dən aşağı olur, belə ki, toxum üçün 3-5 sm su təbəqəsi yaradılan şəraitdə, suya basdırma zamanı torpaqda olan oksigen tamamilə aerob mikroorqanizmlər tərəfindən istifadə olunur, toxumun tumurcuqlarından əmələ gəlmiş cücərtilər oksigensiz mühitə düşərək məhv olurlar.

Səthində suyu saxlamaq qabiliyyətinə malik olan əksər torpaq tiplərində çəltik becərmək mümkündür. Qumlu və daşlı torpaqlar suyu özündə yaxşı saxlaya bilmədiyindən çəltik əkinləri üçün istifadə edilmir. Çəltik qida maddələrinə çox tələb göstərən bitkidir. Onun məhsuldarlığı torpaqda kifayət qədər qidalı maddələrin olmasından çox asılıdır. Sortun xüsusiyyətindən, torpaq-iqlim şəraitindən və tətbiq edilən becərilmə texnologiyasından asılı olaraq aldığı qida maddələrinin miqdarı artıb-azala bilər.

Çəltik çay vadilərinin lilli torpaqlarında daha yüksək məhsul verir. Ağır qranulometrik tərkibli, su saxlama qabiliyyəti yüksək olan zəif turş mühitli (pH=5,0-6,6) torpaqlarda bitki yaxşı inkişaf edir.

Torpağın becərilməsi. Torpağın becərilməsində məqsəd, orda gedən bokimyəvi proseslərin sürətləndirilməsindən, aerasiyanın artırılmasından, kök sistemin inkişafı üçün şəraitin yaxşılaşdırılmasından, alaq otlarının və zərərvericilərin məhv edilməsini sürətləndirməkdən ibarətdir. Torpağın becərilməsinə sələf bitkisi yığılan kimi başlamaq lazımdır. Çəltik ağır qranulometrik tərkibli torpaqlarda becərildiyi üçün, belə torpaqlar dərin şum edilməli, torpaq yaxşı xırdalanıb yumşaldılmalıdır. Çəltik zəmisi su altında qaldıqda torpağa hava daxil ola bilmir. Ona görə də anaerob şəraitdə torpaqda hidrogen-sulfid, dəmir birləşmələri və müxtəlif zəhərli maddələr toplanır. Bunun üçün erkən payız şumu ön kotancıqlı kotanla 25-28 sm dərinliyində aparılır. Şumun optimal müddətdə aparılması zəhərli maddələrin təsirinin azalmasına kömək edir. Şum tirə şəklində saxlanılır ki, torpaq yaxşı hava alsın. Dondurma şumu yazda becərilib yumşaldılır. Köküpöhrəli və kökümsovgövdəli alaqlarla zibillənmiş torpaqlar bir neçə dəfə becərilməklə onlardan təmizlənilir.

Çəltik əkinləri üçün yaz şumunun aparılması səmərəli deyildir. Ona görə ki, yaz şumu ilə torpaqda əmələ gələn zəhərli birləşmələrə və alaqlara qarşı mübarizə aparmaq az səmərə verir. Oktyabrda aparılan dondurma şumu ilk yazda malalanır. Sonra isə sahə laydırlı kotanla pərşum edilir. Pərşumdan sonra sahəyə səpindən bir neçə gün əvvəl mala və kultivasiya çəkilir, torpağın səthi düzəldilir, ləklər və onların tirələri çəkilir. Tirələr arasında bütün ləklərə suyun axması üçün tirələrarası şırımlar açılır.

Şoran torpaqlarda kotana dərinləşdirici bərkidilir və yaxud laydırsız kotanla 3-5 ildən bir 40-50 sm dərinliyində yumşaldılır. Bu zaman sıxlaşmış şum altı qat dağılır, aerasiya və su keçirmə qabiliyyəti yaxşılaşır. Belə torpaqları 2 mərtəbəli üsulla becəedikdə də yaxşı nəticə verir.

Gübrələmə. Yüksək məhsul əldə etmək üçün torpaqda kifayət qədər qida elementləri olmalıdır. Çəltik gübrələrə çox tələbkar bitkidir, onun gübrələnməsi böyük diqqət tələb edir. Belə ki, çəltiyin kökü əsasən su ilə təmin edilmiş sahədə inkişaf edir və onun üçün verilən qida elementlərinin çox hissəsi suda həll olaraq torpağın alt qatina keçir. Çəltikdən yüksək məhsul əldə edilməsində peyinin də əhəmiyyəti böyükdür. Odur ki, peyinin fosfor gübrəsi ilə şum altına verilməsi məsləhət görülür. Azot gübrəsinin ən əhəmiyyətlisi ammonium sulfatdır. Bu gübrənin tərkibində olan azot torpaq tərəfindən udulub saxlanılır, suda çətin həll olduğu üçün tez yuyulub torpağın alt qatına getmir. Ammonium nitrat isə suda tez həll olur, yuyulur və əhəmiyyəti azalır. Azotun illik dozasının 50%-ni səpinlə birgə və ya səpindən bir neçə gün əvvəl, yerdə qalan hissəsini isə cücərmə və kollanma fazalarında hissə-hissə vermək lazımdır. Bitkiyə fosfor daha çox inkişafının ilk dövründə kök sisteminin sürətlə formalaşdığı dövrdə lazımdır. Odur ki, illik dozanın 70-80%-ni peyinlə birlikdə şum altına vermək məsləhətdir. Kollanma fazasında əlavə yemləmə gübrəsi verildikdə ləklərə suyun verilməsi müvəqqəti olaraq dayandırılmalıdır. Məhsuldarlığa kalium gübrəsi də müsbət təsir göstərir.

Çəltiyin məhsuldarlığına yaşıl gübrələr də (siderat) müsbət təsir göstərir. Çəltik sahələrinə 3-4 ildən bir yaşıl gübrə verilməsi də yaxşı nəticə verir. Gübrə normaları torpaq tipindən və planlaşdırılmış məhsuldan asılı olaraq müəyyənləşdirilir. Çəltik sahələrinə ammonium sulfat, superfosfat, və kalium xlorid verilir. Azot cücərmə və kollanma fazalarında 2 dəfə yemləmə şəklində verilir. Səpinlə birlikdə cərgələrə 1 sentner ammonium nitrat və 1 sentner superfosfat verilir.

Bitkinin məhsuldarlığı əkinə edilən qulluq işlərindən asılıdır. Çəltik tarlasında aparılan qulluq işləri su rejiminin nizama salınmasından, alaqlara, xəstəlik və zərərvericilərə qarşı mübarizənin təşkilindən və bitkilərin əlavə yemləndirilməsindən ibarətdir.

Lənkəran mətbəxinin plovları: Lənkəran şəhərinin mətbəxi Azərbaycanın ən tanınmış mətbəxlərindən biri olmaqla, çox zəngindir. Burada hazırlanan ənənəvi plovlardan Şah plov, Daşma plov, Süzmə plov, Mərci plov, Qara plov, Döşəmə plov, Paxla plov, Boranı plov, Şüyüd plov, Lərgə plov, Kartof plov, Çəngüru, Çölmək plov və Kəlləpaça plovun adını çəkmək olar.

Düyüdən hazırlanan plov süfrələrimizin şahı kimi təqdim edilir. Regionlarımızda hazırlanan plovlar formasına və tərkibinə görə müxtəliflik təşkil edir. Plovun hazırlanmasında daha çox artımı və yaxşı dəm alması ilə fərqlənən ənbərbu və ağqılçıq düyü növlərindən istifadə olunur. Bəzi regionlarımızda plova bəzən aş deyirlər. Plovun bişirilməsi heç cəhd göstərməyən və təcrübəsiz insanlara çətin gəlsə də, əslində hər kəs bu yeməyi asanlıqla bişirə bilər. Plovu bişirmək üçün əvvəlcə düyünü içində ola biləcək kiçik daş qırıntılarından, emal zamanı düyüyə qarışa ehtimalı olan qabıqdan və.s əlavə qarışıqlarda təmizlənir. Bişirilmədən bir neçə saat əvvəl duzlu suda isladılır (və ya qaynayan suya duz əlavə edilir). Bu zaman düyü həm tez bişir, həm də həcmini ikiqat artırır. Daha sonra düyü üçün su qaynadılır. Qaynayan suya əlavə edilən düyünün kəfi alınır, pörtləyəndən sonra isə süzülür. Düyünün süzülməyə hazır olduğu əsasən onun yumşalmasından anlaşılır. Düyünü süzdükdən sonra dəmə qoymamışdan əvvəl zövqə görə sarıkök (və ya zəfəran) və kərə yağı vurulur. Düyünü dəmə qoyduqda ağzı kip bağlanmalı, tez-tez açılmamalıdır. Plovun ən sevimli yeri olan qazmağın hazırlanması da müxtəlif olur. Plovun qazmağı süzülmüş düyü ilə qatıq, bəzən yumurta ilə un, zövqə görə isə zəfəran, nanə, sarıkök kimi ədviyyatlardan hazırlanır. Bəzən yuxa və yağlı xəmirdən, yumru-yumru doğranmış kartofdan da qazmaq hazırlanır. Düyünü dəmə qoyarkən ocağın zəif gözünü seçmək lazımdır. Əks halda qazmaq yanar və düyüdə istədiyimiz kimi dəm almaz. Əvvəllər plov əllə yeyilsə də, hal hazırda bir çox vərdişlərimiz kimi bu da unudulub. Yaşlı nənə və babalarımız hələ də deyirlər ki, plovu əl ilə yeməyin ləzzəti tamam başqa olur.

Plovun ən çox sevilən növlərindən biri də döşəmə plovdur. Döşəmə plovun ən əsas özəlliyi ondadır ki, hazırlanan aş qarası bişirilərkən düyünün altına qoyulur.

Döşəmə plov üçün istifadə edilən ərzaqlar: toyuq əti, 5 ədəd orta boy soğan, 2 stəkan (200 ml) uzun düyü, 150qr kərə yağı, 1 çay qaşığı zəfəran, yarım stəkan qaynar su, duz, istiot, şirin toz qırmızı bibər, sarıkök və zirə.

Hazırlanması: beş ədəd orta boy soğan yarım halqa şəklində doğranır. Əvvəlcədən doğranan toyuq tikələrinin üzərinə əlavə edilir. Duz, istiot, toz halında şirin qırmızı bibər, sarıkök və zirə əlavə edilib yaxşıca ovulur. Qabın üstü örtülür və dad götürməsi üçün ən az 1 saat soyuducuda saxlanılır. Plovu üçün 2 stəkan uzun düyünü nişastası axıb şəffaf su qalana qədər soyuq su ilə yaxşıca yuyulur. Bir litr qaynayan suya 1 dolu yemək qaşığı duz əlavə edib yaxşıca qarışdırılır. Yuyulmuş düyünü qaynayan suya əlavə edib diriliyi itənə qədər 5-6 dəqiqə qaynadıb ara-ara qarışdırılır. Düyü yumşaldıqdan sonra süzmək üçün ocağın üstündən götürülür. Qazançaya 150 qram kərə yağı əlavə edib əridilir və yaranan köpüklər qaşıq yardımı ilə yığılır. 1 çay qaşığı zəfərana yarım stəkan qaynar su əlavə edilir və dəm alması üçün üstü örtülüb kənara qoyulur. Əridilmiş yağın bir miqdarı qalın tava və ya qazana əlavə edilib qızdırılır. Qızğın yağda toyuq tikələri yanaşı yığılır və üzərinə soğanı əlavə edilir. Süzülən düyünün yarısı hər tərəfi eyni miqdarda örtəcək şəkildə üzərinə əlavə edilir. Daha sonra üzərinə əridilmiş yağdan və dəmlənmiş zəfərandan gəzdirilir. Sonra qalan düyünüdə əlavə edib yenə eyni şəkildə üzərinə yağ və zəfəran gəzdirilir. Son olaraq düyünün üzərinə sarıkök əlavə edib, dəsmala bükülmüş qapaqla örtülür və ocağın zəif gözündə ən az 1 saat dəmə qoyulur. Dəmlənən düyü altdaki aş qaranı zədələməmək şərti ilə ehmalca qarışdırılır. Bu zaman plov zəfəran və sarıkökün rəngi ilə tam qarışmış olacaq. Ən son süfrəyə veriləcək boşqab qazançanın üzərinə qoyulub tərs çevrilir. Artıq döşəmə plov süfrəyə verilməyə hazırdır.

Azərbaycanda plovun 200 növü var. Amma bunların içində ən məşhuru "Şah plov"dur. Dünya şöhrətli aşpaz, mərhum Şahhüseyn Kərimov "Şah plov"un hazırlanmasını öz ustadından öyrənib. Şahhüseyn usta bu yeməyi təkmilləşdirərək Azəraycanda ilk dəfə restoran sisteminə gətirib və məşhurlaşdırıb.

"Şah plov"-un hazırlanması üçün lazım olan ərzaqlar: 1kq düyü, 25 ədəd lavaş, 2 ədəd soğan, 800 qram əridilmiş kərə yağı, 120 qram qaysı, 120 qram kişmiş, 120 qram albuxara (qurudulmuş alça), 150 qram şabalıd, 500 qram sümüksüz quzu əti, 1 qram zəfəran, duz, istiot. Zövqə görə sarıkök, palçıq turşu (və ya limon suyu).

Hazırlanması: Əvvəlcə düyünün yaxşı bişməsi üçün 3 saat duzlu suda isladılır. Sonra aş qara hazırlanır. Bunun üçün birinci 2 ədəd soğan yarım halqa şəklində doğranılır. Qazançaya 2 yemək qaşığı kərə yağı, üzərinə isə doğranmış soğanı əlavə edirik. Soğan qızılı rəng alana qədər qovururuq. Qovrulmuş soğan kənara qoyulur. Elə həmin yağda tikələrə ayrılmış quzu əti qovrulur. Qızarmış ətin üzərinə duz, istiot, sarıkök və əvvəlcədən qovrulmuş soğan, kişmiş, qaysı, albuxara, şabalıd və 100 ml isti su əlavə edib, qazançanın qapağını örtürük. Ocağın zəif gözündə suyu çəkilənə qədər bişiririk.

Əvvəlcədən islatdığımız düyünü qaynayan suya əlavə edirik. Düyü yumşalana qədər bişirilir və ardından süzülür. 1qr zəfərana 100 ml qaynar su əlave edərək dəmlənilir. əvvəlcədən əridilmiş kərə yağını mətbəx fırçası ilə qazanın dibinə sürtürük. Qoyulan hər lavaşın üzü fırça ilə yağlanır. Lavaşlar yığıldıqdan sonra süzülən düyünün yarısı əlavə edilib, üzərinə zəfəran gəzdiririk. Üzərinə aş qaranı və qalan düyünü əlavə edib kərə yağı və zəfəran gəzdirilir. Kənarda qalan lavaşlar ardıcıllıqla yağlanaraq bükülür və qapaqla örtüb əvvəlcədən 180^0 qızdırılmış sobada bişirilir. Bişdikdən sonra boşqaba tərs çevrilərək süfrəyə verilir.

LƏNKƏRAN MƏTBƏXİNDƏ BƏZI BALIQ NÖVLƏRİNDƏN HAZIRLANAN XÖRƏKLƏRİN TEXNOLOJİ XÜSUSİYYƏTLƏRİ VƏ GİGİYENİK TƏHLÜKƏSİZLİYİ

Magistr: Aysel Bəyverdizadə
ayselbyvgmail.com
Elmi rəhbər: t.ü.e.d., prof. M. Məhərrəmov
Lənkəran Dövlət Universiteti

Lənkəranın dəniz kənarı rayon olduğunu nəzərə alaraq deyə bilərik ki, burada bir çox balıq növlərinə rast gəlinir. Bunlara misal olaraq çəki, ziyad, kefal, kilkə və s. göstərmək olar. Ona görə də Lənkəran mətbəxi öz balıq yeməkləri ilə zəngindir. Xüsusilə burada ziyad və çəkidən hazırlanan müxtəlif növ xörəkləri vurğulamaq olar. Ziyad balığı dadlı olmaqla yanaşı tərkibi insan orqanizmi üçün faydalı olan birləşmələrlə zəngindir. Lənkəran mətbəxində ziyaddan əsasən balıq ləvəngisi hazırlanır. Bu xörək lənkəranlıların ən sevimli yeməklərindən biridir. Balıq ləvəngisinin ziyad balığından hazırlanmasının əsas səbəbi digər balığlara nəzərən ziyadın daha yağlı olmasıdır. Balıq ləvəngisi hazırlanmasının texnoloji xüsusiyyətləri aşağıdakı kimidir: 1 ədəd ziyad balığı, 5 ədəd orta böyüklükdə soğan, 300 qr qoz ləpəsi,1 xörək qaşığı turşu, duz, istiot, cimcilim. İlk öncə balıq təmizlənir və soyuq su ilə yaxşıca yuyulur. Daha sonra duz, istiot və turşuya 1 çay qaşığı su əlavə edilərək hazırlanan qarışım balığın hər tərəfinə vurulur. Ləvəngi hazırlayarkən ilk olaraq qoz ləpəsi həvəng dəstində döyülür, soğan xırda doğranılır, əzilir və suyu çıxardılır. Döyülmüş ləpə və sıxılmış soğan qarışdırılır, içərisinə duz, istiot, xırda doğranmış cincilim və turşu əlavə edilir. Hazırlanmış ləvəngi balığın qulaq və qarın hissələrinə qoyulur, təndirdə bişirilir.

Ziyaddan cənub bölgəsində hazırlanan xörəklərdən biri də balıq qızartmasıdır. Bunun üçün yaxşıca təmizlənmiş balıq bərabər tikələrə doğranılır, duz, istiot və rub vurularaq 3-4 saat müddətində saxlanılır. İsidilmiş tavaya yağ əlavə edilərək balıq düzülür və hər iki tərəfi qızardılır. Burada temperatura 140C-dən çox olmamalıdır.Çünki bu zaman balığın üst təbəqəsinin, dərisinin kömürləşməsi baş verəcək, və balığın içərisi isə tam bişməyəcəkdir.

Lənkəranlıların ən sevdiyi balıq növü olan çəkidən müxtəlif xörəklərin hazırlanması zamanı istifadə edilir. Ziyad balığından fərqli olaraq çəki balığının yağlılığı az olduğu üçün ondan balıq ləvəngisi hazırlanmır. Bu rayonda çəki balığından bişirilən ən ləzzətli xörəklərdən biri balıq buğlamasıdır. Buğlamanın hazırlanmasının texnoloji xüsusiyyətləri aşağıdakı kimidir: 1 ədəd çəki balığı, 2 ədəd soğan, 2 ədəd kartof, 3 ədəd pomidor,1dəstə cəfəri, 3 ədəd şirin bibər,1 ədəd acı bibər, alça qurusu, duz, istiot, sarıkök, dəfnə yarpağı. Balıq bərabər tikələrə bölünür, duz, istiot, turşu qarışımı vurulur. Saxsı qabın içərisinə əvvəlcə halqa şəklində doğranmış kartof, onun üzərinə isə balıq tikələri düzülür. Daha sonra halqa şəklində doğranmış soğan, pomidor və bibər ardıcıllığla üst-üstə qoyulur, alça qurusu, dəfnə yarpağı, duz, istiot, sarıkök və 1 stəkan su əlavə edilir. Aşağı temperaturda, qarışdırırmamaq şərti ilə hazır olanadək bişirilir. Çünki qarışdırdıqımız zaman balığın strukturu dağıla bilər və ən önəmlisi tərəvəzlərdə olan zəruri qida maddələri parçalanar. Həmçinin bu zaman temperatur 40C-dən çox olmamalıdır. Çünki balığdan və tərəvəzlərdən vitaminlərin ,mineral madddələrin ayrılması baş verər.

Lənkəran mətbəxində çəki balığından hazırlanan yeməklərdən biridə balıq sırdağıdır.Balıq sırdağının hazıramasının texnoloji xüsusiyyətləri aşağıdakı kimidir: 1 ədəd çəki balığı, 2 ədəd orta böyüklükdə soğan,2-3 diş sarımsaq,2 dəstə cəfəri,alça qurusu, 2 ədəd pomidor,duz istiot və dəfnə yarpağı.İlk öncə balıq içalatdan və pulcuqdan tənizlənir,soyuq su ilə yuyulur,sonra duz istiot, turşu vurulur.Soğan xırda halda doğranılıb tavada qızılı rəng alana kimi qovrulur,sonra tavadan götürülür.Tavaya balığ yığılır və azca qızardılır.Xırda doğranılmış cəfəri və sarmısaq birlikdə qovrulur. Küpşəklində doğranmış pomidor azca qızardılmış balığın üzərinə qoyulur. Daha sonra onun üzərinə əvvəlcədən hazırlanmış soğan, cəfəri, sarmısaq əlavə edilir.Son olaraq 1/2 stəkan su, duz, istiot, dəfnə yarpağı, alça qurusu daxil edilir və 35-40°C temperaturda qapağı örtülərək 30 dəqiqə bişirilir.Burada diqqət edilməli əsas faktor temperatur və bişirilmə bişirilmə texnologiyasıdır.Çünki əsasən tərəvəzdən hazırlanan xörəklər bişirilərkən emal qaydalarına əməl etmədikdə C vitaminin ayrılması baş verir.Temperaturu çoxaltdıqda həm zəruri qida maddələrinin itkisi baş verir, həm də texniki şərtlərə uyğun olmayan tərkib alınacaqdır.

Məlumdur ki, hazırda balıqlarla baş verən qida zəhərlənmələrinin sayı olduqca artmaqdadır.Bunun əsas səbəbi də balıqların düzgün saxlanılmaması və ya yetişdirilməsi zaman zərərli yemlərdən istifadə edilməsidir.Əsasəndə kimyəvi və hormonal tərkibli yemlərdən istifadə edilir ki, bu da həmin balıqların yadcisimli maddələrlə çirklənməsinə səbəb olur.Bütün bunların qarşısını almaq üçün ilk öncə sanitar-gigiyenik qaydalara əməl edilməlidir.Ovlanmış balığlar emal ediləndək soyudulmalı, onlar üçün lazımlı olan optimal temperaturda saxlanmalı və zərərli yemlərdən istifadənin qarşısı alınmalıdır.Həmçinin onların tərkibində olan toksiki elementlərin, petsidlərin, radionuklidlərin, nitrozaminlərin, bifenillərin miqdarı yol verilən həddən çox olmamalıdır.Mikrobioloji göstəricilərə əsasən bişirilmiş, qızardılmış, qaynadılmış balığların və balıq ləvəngisinin tərkibində olan patogenlərin, o cümlədən salmonellaların miqdarı 25qr-dan çox olmasına icazə verilmir. Odur ki, bir qayda olaraq balıq xörəkləri hazırlayarkən texnoloji qaydalara, ardıcıllığa və sanitar qaydalara riayət edilməlidir.

QLÜTENSIZ UN MƏHSULLARI ÜÇÜN RESEPTLƏRİN HAZIRLANMASI

magistr Aytac Əhməd qızı Əhmədova
Azərbaycan Turizm və Menecment Universiteti
amedova.aytac.2301@atmu.edu.az

Xülasə. Məqalə çölyak xəstəliyiyindən və digər buna bənzər xəsdəloklərdən əziyyə çəkən insanlar üçün zəruri olan özü olmayan qida məhsullarının istehsalına həsr olunub. Glutensiz bişmiş məhsulların klassik reseptləri əsasən düyü, qarabaşaq yarması, qarğıdalı unundan ibarətdir ki, bunlar da qeyri-kafi qida dəyəri tərkiblidir.Bu baxımdan, pəhriz lifləri, zülallar və bu məhsulların bioloji və qida dəyərini yaxşılaşdıran digər faydalı maddələrlə zəngin qeyri-ənənəvi bitki xammalından istifadə edərək un xörəkləri üçün texnologiya və reseptlərin hazırlanması aktualdır.

Açar sözlər: Gluten, un məhsulları, zülal

Mövzunun aktuallığı

Qidalanma əhalinin sağlamlığını şərtləndirən amillər ən vaciblərdən biridir. Milli problemlər və sağlamlıq prioritetləridir qidalanma problemləri və xüsusilə qida məhsulları təhlükəsizliyi, qida çatışmazlığı,rasional qidalanma. Pəhriz və profilaktik məhsullara ehtiyac ümumi əhalinin sağlamlığının vəziyyəti ilə bağlıdır.Ölkədə son illər yaranan qidalanmadan asılı xəstəliklərin sayı da kəskin artıb. Belə xəstəliklərdən biri çölyak xəstəliyidir.

Bu, qlütenə qarşı dözümsüzlükdən əziyyət çəkən insanlarda baş verir. Beləliklə, insanlar bu xəstəlikdən əziyyət çəkən zaman ənənəvi un növlərindən hazır olunan qida məhsullarını gəbul edə bilmirlə və glutensiz pəhriz saxlamalıdırlar. Tədqiqatlar göstərir ki, qlütenə qarşı dözümsüzlük (çölyak xəstəliyi) əhalinin təxminən 2%-də rast gəlinir. Xəstələrdə gluteni parçalayan ferment istehsal olunmur, nəticədə onun natamam hidroliz məhsulları əmələ gəlir ki, bu da nazik bağırsağın villi atrofiyasına səbəb olur. Kəskin qida həzmi problermləri yaranır.Latın dilindən tərcümədə gluten “yapışqan” deməkdir. Klassik gluten olmayan reseptlərin tərkibində, əsasən düyü, qarabaşaq yarması, qarğıdalı unu istifadə olunur, hansılarki qeyri-kafi qida dəyərinə malikdir. Bu baxımdan, qeyri-ənənəvi liflərdən istifadə edərək zülallarla zəngin xammal, digər faydalı maddələrlə bol un yeməkləri üçün texnologiya və reseptlər hazırlamaq aktualdır.Hazırda bazarda glutensiz məhsulların bolluqu muşahidə olunmur və əsasən xaricdən gətirilir. Bunun səbəsi isə ölkədə bu məhsulların hazırlanmasının geniş vüsat almamasını göstərmər olar. Ona görə də bu istiqamətdə yeni reseptlər və texnologiyalar hazırlamaq vacibdir.

Materiallar və metodlar. Ənənəvi un növlərini əvəz edə bilən ən prespeltivli un növlərindən qarğadalı, kətan, düyü unlarını göstərnək olar. Kətan toxumu bol zülal tərkibi ilə seçilir.Bu toxumdan hazırlanan un yüksək kətan zülalından ibarətdir, lakin buna baxmayaraq yüksək qida dəyərinə çalik deyil, bu da onun insanorganizmində həzmini daha rahat edir.Kətan unu buğda ununa nisbətən iki qat daha çox zülal miqdarına malikdir (1).

Qarabaşaq unu bitki zülalının əla mənbəyidir, karbohidratlarla zəngindir, tərkibində səkkiz amin turşusu və demək olar ki, bütün B vitaminləri var.Bu un bozumtul-qəhvəyi rəngdədir, zərif qoz dadı, azacıq acıdır. (3)Düyü unu, əsasən nişasta olan və tərkibində özü olmayan üyüdülmüş cilalanmış düyüdən hazırlanır. Ondan nazik əriştə, şirniyyat, xəmir xörəkləri və digər bişmiş məmulatların hazırlanmasında istifadə olunur, souslarda qatılaşdırıcı kimi istifadə olunur. Düyü unu yaxşı xəmiri düzəldir, lakin qlüten olmaması səbəbindən mayalı piroqları və maya çörəyi

bişirmək üçün istifadə edilə bilməz. Düyü unundan hazırlanan məhsullar buğda unundan hazırlanan məhsullardan daha uzun müddətdə və daha aşağı temperaturda bişir. Düyü unu ilə bişmiş mayasız çörək asanlıqla xırdalanır, xırtıldayan və dənəli bir quruluşa malikdir. Düyü unundan istifadə quru məhsullarla nəticələndiyi üçün onların reseptinə daha çox maye və yumurta daxildir (Şəkil 1).

Şəkil 1.

Qlütensiz unun istifadəsinin xüsusiyyətləri.

Adi un əvəzinə özü olmayan un istifadə edərkən aşağıdakı xüsusiyyətləri nəzərə almalısınız:

• tez hopduqu üçün adi haldan bir qədər çox maye əlavə edin;

• bir az daha çoc soda və ya 1 artıq yumurta əlavə edin;

• xəmirə rəndələnmiş çiy kartof, bal, bitki yağı, sürtgəcdən keçirilmiş qoz-fındıq və ya qliserin (aptekdən alınmış) 1-2 ç.q. əlavə etsəniz məhsul tez köhnəlməyəcək;

• kiçik ölçülü peçenye, çörək eyni böyük ölçülü məhsullardan daha yaxşı çıxır;

• Çörək və digər çörək məhsulları soyuducunun dondurucu kamerasında saxlanıla bilər. Onları hissələrə kəsilmiş, qablaşdırmada saxlamaq daha yaxşıdır. Dondurucudan çıxarıldıqdan sonra onlar ya otaq temperaturunda, ya da sobada və ya mikrodalğada əridilir;

• Çörək bişirmək üçün yalnız özü olmayan qabartma tozu və ya soda istifadə edilməlidir.

Qlütensiz çörəyin qida dəyəri buğda unundan hazırlanan ənənəvi çörəkdən əhəmiyyətli dərəcədə aşağıdır. Pəhriz çörəyinin tərkibində 80% az protein və 92-98% daha az pəhriz lifi var ki, bu da özü olmayan çörəyin kimyəvi tərkibini yaxşılaşdırmaq üçün əlavə tədqiqat tələb edir (4).

Glutensiz un və hazır qlütensiz qarışıqlardan hazırlanan yeməklər üçün reseptlər.

Qarğıdalı çörəyi

Tərkibi: 400q qarğıdalı unu, 2 yumurta, 1 ç.q. soda, duz, dada görə kimyon, 1,5-2 stəkan süd (2).

Bütün inqrediyentləri yaxşıca qarışdırın, yağlanmış qaba qoyun və orta istilikdə 40 dəqiqə bişirin. Xəmiri bir çörək qabına iki qat yerləşdirə bilərsiniz və içliyi (mövcud olduqda) tort üçün olduğu kimi təbəqələr arasında yaymaq olar. (Şəkil 2.)

Şəkil 2.

Düyü unu çörəyi.

Tərkibi: 400q düyü unu, 150-200q qarğıdalı nişastası, 1 ç.q. duz, 0,5 ç.q. soda, 1/3 paket maya, 1 x.q. şəkər, 600-500 ml "1%, 100 ml su.

Mayanı 100 ml isti suda həll edin, şəkər əlavə edin və qalxın. Xəmir yoğurun. Bişirmə qabını yağla yağlayın. Xəmiri qəlibə tökün və dərhal 180-200° qızdırılmış sobaya qoyun. 40-50 dəqiqə bişirin. Çörəyi çıxarın və kərə yağı ilə yağlayın.(5)(Şəkil 3.)

Şəkil 3.

Ədəbiyyat

1. Kolomnikova Yu.P., Anokhina S.I., Starikova A.V. Müasir qlütensiz texnologiyalar un məhsulları // Mövcud biotexnologiyalar. 2015. № 4. səh. 20–23.
2. Лукин А.А., Меренкова С.П. Разработка технологии производства хлебобулочного изделия с использованием муки из пророщенного зерна пшеницы // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2016. Т. 4. № 3. С. 5-12.
3. Mellen P. B., Walsh T.F., Herrington D. M. Whole grain intake and cardiovascular disease: a meta-analysis. Nutr Metab Cardiovasc Dis. 2008; 18:283-90.
4. https://afsa.gov.az/az/ictimaiyyetle-elaqeler/maariflendirme/qlutenli-qidalar-zererlidirmi302
5. Макги Гарольд. О еде и кулинарии. Наука о разнообразии продуктов и сочетании вкусов . стр. 26-27.

PREPARATION OF GLUTEN-FREE RECIPES

Aytaj Ahmadova

Summary. The article is devoted to the production of gluten-free food products necessary for people suffering from celiac disease and other similar disorders. Classic recipes of gluten-free baked goods mainly consist of rice, buckwheat, corn flour, which have insufficient nutritional value. In this regard, the use of non-traditional plant raw materials rich in dietary fibers, proteins and other useful substances that improve the biological and nutritional value of these products. It is important to develop technology and recipes for flour dishes.

Key words: Gluten, flour products, protein.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЕЦЕПТОВ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Айтадж Ахмедова

Резюме. Статья посвящена производству безглютеновой пищевой продукции, необходимой людям, страдающим целиакией и другими подобными заболеваниями. Классические рецепты безглютеновой выпечки преимущественно состоят из рисовой, гречневой, кукурузной муки, обладающей недостаточной пищевой ценностью.В связи с этим использование нетрадиционного растительного сырья, богатого пищевыми волокнами, белками и другими полезными веществами, улучшающими биологическая и пищевая ценность этих продуктов.Важно разработать технологию и рецептуру мучных блюд.

Ключевые слова: Глютен, мучные изделия, белок.

TƏRƏVƏZLƏRİN QİDALIQ DƏYƏRİ VƏ AZOTLU BİRLƏŞMƏLƏRLƏ ÇİRKLƏNMƏSİNİN PROFİLAKTİKASI

Magistrant: Elin Əhmədli
Elmi rəhbər: t.ü.e.d, prof. M. Məhərrəmov
Lənkəran Dövlət Universiteti

Açar sözlər: Qida dəyəri,vitamin, tərəvəz, azot birləşmələri, nitrat, çirklənmə

Tərəvəz sağlam qidalanmada çox mühüm rol oynayır və müxtəlif qida dəyərləri təmin edir. Ümumiyyətlə, tərəvəzlər lif, vitaminlər, minerallar və antioksidanlar kimi bir çox fərqli qida maddələri ilə zəngindir. Burada tərəvəzlərin verdiyi bəzi vacib qida dəyərləri haqqında daha ətraflı məlumat vermək olar.Qeyd etmək lazımdır ki tərəvəzlər yüksək lif tərkibinə görə ümumiyyətlə həzm sağlamlığı üçün faydalıdır. Lif qan şəkərini idarə etməyə, xolesterolu azaltmağa və ürək xəstəliyi riskini azaltmağa kömək edə bilir.Bundan əlavə olaraq tərəvəz müxtəlif vitaminlərin mənbəyidir. Məsələn, yerkökü, balqabaq və şirin kartof kimi narıncı rəngli tərəvəzlərdə orqanizmin A vitamini ehtiyacını ödəyən beta-karoten adlı birləşmə var. Yaşıl yarpaqlı tərəvəzlər, xüsusilə ispanaq və kələm C vitamini, K vitamini və fol turşusu kimi vitaminlərlə zəngindir. Əsasən tərəvəzlər də zəngin mineral qaynağı sayılırlar. Məsələn, brokoli, Brüssel kələmi və digərləri arasında kalsium, dəmir və kalium kimi minerallar var. Onların tərkibində xüsusi antioksidantlar mövcuddur. Antioksidantlar hüceyrələrə zərər verən sərbəst radikalları zərərsizləşdirməyə kömək edir və sağlam yaşlanmanın və xərçəng kimi bəzi xəstəliklərin qarşısını almağa kömək edə bilər. Pomidor, ispanaq, bibər və badımcan kimi tərəvəzlər antioksidant baxımından xüsusilə zəngindir. Hər tərəvəzin qida dəyəri fərqlidir və sağlam qidalanma üçün müxtəlif tərəvəzlərdən istifadə etmək vacibdir.

Tərəvəz sağlam pəhrizin vacib hissəsidir və insan orqanizmi üçün çoxlu faydalı qida maddələri ilə təmin edir. Tərəvəzlər ümumiyyətlə aşağı kalorili, yüksək lifli və bir çox vitamin, mineral və antioksidant mənbəyidir. Tez-tez istehlak edilən bəzi tərəvəzlərin qida dəyəri haqqında məlumat vermək olar.Brokoli C vitamini, K vitamini, dəmir və kaliumla zəngindir. Yerkökü Tərkibində A vitamini, K vitamini, kalium vardır. Yerkökü bədəndəki sərbəst radikalları neytrallaşdıran antioksidant olan beta-karotinlə də zəngindir.İspanaq C vitamini, K vitamini, A vitamini, dəmir, maqnezium və liflə zəngindir.Kartof Tərkibində C vitamini, kalium, B vitamini ilə zəngindir. Bununla belə, kartofun tərkibindəki nişastanın yüksək olması səbəbindən digər tərəvəzlərə nisbətən daha yüksək kalorilidir. Pomidor A vitamini, C vitamini, K vitamini, kalium, antioksidant və liflərlə zəngindir.Bibər C vitamini, A vitamini, K vitamini, lif və antioksidantlarla zəngindir. Kələm C vitamini, K vitamini, lif, folat və maqneziumla zəngindir. Ənginar C vitamini, K vitamini, folat, maqnezium və lif tərkibində mövcuddur. Ənginarın tərkibində xolesterol səviyyəsini aşağı salmağa kömək edən antioksidantlar mövcuddur.Balqabaq A vitamini, C vitamini, kaliumla yanaşı liflərlədə zəngindir. Bu tərəvəzlərlə yanaşı, bir çox digər tərəvəzlər də müxtəlif qidalar təmin edir. Sağlam qidalanma üçün müxtəlif tərəvəzlərdən istifadə etmək vacibdir. Həmçinin, tərəvəzlərin bişirilmə üsulları da vacibdir. Tərəvəzlərin qaynadılması və ya qızardılması bəzi qida maddələrinin itirilməsi ilə nəticələnə bilər. Tərəvəzləri buxarda bişirmək və ya çiy yemək onların qida dəyərini qorumağa kömək edə bilər.

Tərəvəzlərin azot birləşmələri ilə çirklənməsinin qarşısının alınması hal-hazırda ən mühüm məsələlərdən biridir. Tərəvəzlərin azot birləşmələri ilə çirklənməsi, xüsusən də tərəvəzlərdə nitratlar və nitritlər kimi yüksək miqdarda zəhərli birləşmələr toplanırsa, sağlamlıq üçün risk yarada bilər. Tərəvəzlərin azot birləşmələri ilə çirklənməsi, xüsusilə azot gübrələrinin həddindən artıq istifadəsi və ətraf mühitin digər insan fəaliyyəti nəticəsində çirklənməsi ilə əlaqədar ümumi problemdir. Buna görə tərəvəzlərin azot birləşmələri ilə çirklənməsinin qarşısını almaq üçün bir sıra üsulları tətbiq etmək vacibdir:İlk öncə gübrə istifadəsini azaltmaqla bu mümkündür. Həddindən artıq gübrə istifadəsi tərəvəzlərdə nitrat və digər azot birləşmələrinin yığılmasına səbəb ola bilər. Buna görə də təbii gübrələrdən və ya üzvi əkinçilik üsullarından istifadə tərəvəzlərin azot birləşmələri ilə çirklənməsini azalda bilər. Bundan əlavə olaraq azotlu gübrələrin həddindən artıq

istifadəsi tərəvəzlərdə azotla çirklənməni artıra bilər. Buna görə də gübrədən düzgün miqdarda istifadə etmək və gübrələmə qrafikinə riayət etmək vacibdir.Digər üsullardan biridə suyun diqqətlə istifadə edilməsidir. Əkin sahələrində axan su, nitratlarla və digər azot birləşmələri ilə yüksək ola bilər. Odur ki, tərəvəzlərdə nitrat və digər azot birləşmələrinin toplanmasının qarşısını almaq üçün məhsul yığımından əvvəl tərəvəzləri suvararkən və ya yuyarkən diqqətli olmaq lazımdır.Ekoloji əkinçilik tətbiq edilməsi də buna aiddir. Üzvi əkinçilik kimyəvi gübrələrin və pestisidlərin istifadəsini məhdudlaşdıran əkinçilik üsuludur. Bu səbəbdən üzvi əkinçilik üsullarından istifadə edilən tərəvəzlərin azot gübrələri ilə çirklənmə riski daha azdır.

Məhsul yığımı vaxtına diqqət etmək əsas amillərdəndir. Bəzi tərəvəzlərdə, xüsusən də yarpaqlı tərəvəzlərdə nitrat yığılması zamanla arta bilər. Buna görə də tərəvəzlərin yığılma vaxtı vacibdir. Adətən səhər tezdən yığılan tərəvəzlərdə nitrat səviyyəsi aşağı olur.

Tərəvəzlərin soyuq temperaturda saxlanması tərəvəzlərdə nitrat və digər azot birləşmələrinin yığılmasının qarşısını ala bilər. Digər önəmli faktorlardan biridə tərəvəzlərin düzgün bişirilməsidir. Tərəvəzlərin bişirilməsi zamanı nitrat və nitrit azaldıla bilər.

QASTRONOMİK TURİZM

magistrant Esmira Mehman qızı Hüseynova
Azərbaycan Dövlət Mədəniyyət və İncəsənət Universiteti
0009-0004-0487-3033-ORCİD
esmira.hseynova98@mail.ru

Xülasə. Məqalədə ölkələrin milli mətbəxi, təlim və kulinariya sahəsində peşəkar bilik səviyyəsinin yüksəldilməsi xüsusiyyətləri ilə tanış olmaq məqsədi ilə səyahət kimi müəyyən edilən qastronomik turizmin hazırki vəziyyəti müzakirə olunur, kulinariya turizminin təəsüratlar iqtisadiyyatındaki rolundan bəhs edir. Məqalədə qastronomik səyahətlərin tarixi və növləri təsvir edilmişdir.

Açar sözlər: qastronomik turizm, tur, qida, mətbəx, Azərbaycan mətbəxi
Key words: gastronomic tourism, tour, food, cuisine, Azerbaijani cuisine
Ключевые слова: гастрономический туризм, тур, еда, кухня, Азербайджанская кухня

Bu gün turizm sənayəsinin vacib bir hissəsi qonaqların qidalanmasıdır. Şəhərin görməli yerləri ilə tanış olan turistlər eyni zamanda milli mətbəxin özəllikləri haqqında da bilmək istəyirlər. "*Qastronomiya ərazinin mühüm resursu, onun şəxsiyyətinin formalaşma mənbəyidir"[1].* Yerli mətbəxi ərazilərin turizm resursu hesab etmək olar ki, bu da yeni turizm məhsulları yaratmağa, turizm məkanının yeni cəhətlərini kəşf etməyə imkan verir. Bu, təyinatın sosial və iqtisadi həyat tərzini anlamaq üçün istifadə edilə bilər. Qastronomiya və turizm arasındaki əlaqə turist axınının artmasına, turistlərin qalma müddətini uzatmağa kömək edir və turizmdən əldə edilən gəliri artırır.

Qastronomik turizmin tarixi

2001-ci ildən bəri kulinariya turizmi haqqında yeni bir səyahət tendensiyaları olaraq danışmağa başlanıldı. Eric Volf Beynalxalq Kulinariya Turizm Assosiasiyasının qurucusu və prezidenti, kulinariya turizmi ilə bağlı müəyyən bir sənəd təqdim etdi. Bu kiçik sənəd daha sonra yemə və şərab turizminə artan marağı və kulinariya turları ilə bağlı yerli müəssisələri və restorançıları artan tələbatı ödəməyə necə məcbur edəcəyini sənədləşdirən bir kitaba çevrildi. E. Volf belə tərif verdi: *"Qastronomik turizm həm Yer kürəsinin o tayında, həm də qonşu küçədə unikal, unudulmaz yemək və içkilərin axtarışı və həzzidir. Axı biz ölkəmizi və ya dünyanı gəzməklə yanaşı, həm də bölgəmizdə, şəhərimizdə, hətta rayonumuzda qastronomik turistə çevrilə bilərik. "Səyahət" hətta öz bölgəniz, ölkəniz və ya hətta planetiniz ətrafında deyil, öz şəhəriniz ətrfaında səyahət etməyi də əhatə edir. Səyahət etdiyimiz məsafə, daim hərəkətdə olmağımız qədər önəmli deyil. Beləliklə, hamımız "səyahətçiyik" və hamımız yeyirik və buna görə də hamımız qastronomik turist hesab edilə bilərik.[5]*

Kulinariya turizminin məqsədi yemək və şərab həvəskarlarını maarifləndirmək və ruhlandırmaq, həvəsli səyahətçilərə istiqamətləri araşdırmaq və yerli yemək tendensiyaları, bişirmə üsulları, yeməklərin və içkilərin tarixini öyrənmək imkanı verməkdir. Turistlər qida və içkilər vasitəsilə dünyanın müxtəlif yerlərində mədəniyyətə qərq olma təcrübəsində iştirak edə bilərlər. Kulinariya turları, ümumiyyətlə, yemək bişirmək, qida nümunələri götürmək, qida meyillərini öyrənmək, şərabçılıq və çörəkçiliklə bağlı geniş fəaliyyət növlərini əhatə edə bilər. Yemək turizmi, müxtəlif şəhərlərdəki restoran həftələrinə, nahar və yemək bişirilmə yarışları ilə əlaqəli tədbirlərə əlavə olaraq, məsələn, şərab və pivə zavodlarına, restoran turlarına və qida emalı müəssisələrinə, konfranslara və kulinariya mütəxəssisləri və yemək kitabı müəlliflərinin iştirak etdiyi və etnik yeməklərin dadına baxan digər tədbirləri də əhatə edir.

Turizmdə qidalanma ölkənin sosial və iqtisadi inkişafına mühüm təsir göstərən ən vacib sənayə sahəsidir. Restoran biznesi ilə qarşılıqlı əlaqədə olan turizm yerli istehsalçıları dəstəkləyir, yüksək keyfiyyətli və ekoloji cəhətdən təhlükəsiz qidanın vacibliyini təbliğ edir. Dünyada qastronomik turizm böyük populyarlıq qazanıb. İnsanlar hər hansı bir ölkənin mətbəxi ilə dərindən tanış olmaq üçün xüsusi qastronomik turlar alırlar.

Qastronomik turların məqsədi müəyyən bir ölkənin mətbəxinin xüsusiyyətlərindən həzz almaqdır. Üstəlik, bu məqsəd nadir, ekzotik bir yeməyi sınamaq və ya saysız-hesabsız yemək

sınamaq deyil. Əsrlər boyu yerli sakinlərin adət və ənənələrini, yemək mədəniyyətini özündə cəmləşdirən yerli reseptdən zövq almaq vacib olmuşdur. Qastronomik səyahət, bir turistin müəyyən bir ölkə haqqında fikirlərini çəkə biləcəyi bir palitradır. Yemək xalqın ruhunun sirrini açır, onun mentalitetini anlamağa kömək edir.

" Qastronomik turizmin spesifik xüsusiyyətləri:

- *Tamamilə bütün ölkələrdə kulinariya turizminin inkişafı üçün şərait var və bu, turizm növünün unikal fərqləndirici xüsusiyyətidir;*
- *Həmçinin qastronomik turizm mövsümi tətil deyil, ilin istənilən vaxtı üçün uyğun tur seçmək imkanı verir;*
- *Yerli təsərrüfatların və ərzaq istehsalçılarının təşviqi istənilən qastronomik turun tərkib hissəsidir" [1].*

Qastronomik turizmin bir neçə istiqaməti var:

1) Kənd turu;
2) Restoran turu;
3) Maarifləndirici ekskursiya;
4) Eko tur;
5) Tədbir turu;
6) Qarışıq turu.

Kənd turu - yerli mətbəxin və bu bölgədə istehsal olunan məhsulların dadına baxmaq məqsədi ilə müvəqqəti olaraq kənd yerlərində qalan turistləri əhatə edən, həmçinin kənd təsərrüfatı işlərində iştirak edə bilən tur növüdür.

Restoran turu - yüksək keyfiyyəti, mətbəxinin eksklüzvliyi, eləcə də milli oriyentasiyası ilə seçilən ən məşhur restoranlara baş çəkməyi əhatə edən səyahətdir. Təbii ki "restoran" şəhərlər arasında birinci yerdə Paris kulinariyası və mətbəxi tutur.

Maarifləndirici turun məqsədi, kulinariya ixtisası olan xüsusi təhsil müəssisələrində təhsil almaq, həmçinin kurslara və ustad dərslərinə qoşulmaqdır.

Eko tur - ekoloji cəhətdən təmiz təsərrüftlara və sənayə sahələrinə səfərləri, ekoloji təmiz, orqanik məhsullar və onların istehsalı ilə tanışlığı əhatə edən turlardır. Ekoloji istiqamət xüsusilə Fransa, Almaniya, İngiltərə, və ABŞ-da inkişaf etdirilir. Buna görə turistlər ən çox bu ölkələrə gedirlər.

Tədbir turuna qastronomik mövzulu sosial və mədəni tədbirlərdə iştirak etmək üçün müəyyən vaxtda əraziyə səfərə yönəlmiş turlar (sərgilər, yarmarkalar, festivallar, bayramlar) daxildir. Məsələn Fransada iyul ayında keçirilən "Cavaillon" yemiş festivalını və avqust ayında İspaniyada keçirilən "Tomatina" festivalını misal çəkmək olar. Nar festivalı – bu bayram ölkəmizdə hər il 2006-cı ildən qeyd olunur.

Qarışıq turlar - müəyyən bir ölkənin qastronomiyası ilə tanış olan "təcrübəli" turistlər üçün uyğundur. Fransada qarışıq turun nümunəsi: ilk iki gündə turistlər Paris restoranlarına baş çəkirlər, daha sonra bir neçə gün ən yaxşı aşpazların kulinariya məktəbində oxuyurlar.

Qastronomik turlar son illərdə fəal inkişaf edir. Bu əyləncə turun ən böyük pərəstişkarları almanlar, ingilislər, amerikalılar və yaponlardır. "*Qastronomik turizm ekologiya, mədəniyyət və istehsalın sintezidir"[1].*

Beləliklə, qastronomiya turizmi, yerli mətbəxin xüsusiyyətləri, kulinariya ənənələri ilə tanış olmaq üçün ölkələrə və qitələrə səyahət etmək, ziyarətçi üçün unikal bir yemək və ya məhsul dadmaq məqsədi daşıyır. Qeyd etmək lazımdır ki, demək olar ki, hər bir ölkənin qastroturizmi inkişaf etdirmək potensialı var, çünki hər bir ölkənin özünəməxsus milli mətbəxi, öz qonaqpərvərlik ənənələri var.

Dünya mətbəxlərindən danışarkən biz deyə bilərik ki, Cənub-Şərqi Asiya mətbəxi birinci yerdədir və onu 3 əsas istiqamətə bölmək olar:

Tayland mətbəxi, ölkəyə turist marağının artması ilə birlikdə hər il populyarlıq qazanan Asiya mətbəxinin parlaq bir nümayəndəsidir. Tayland mətbəxinin əsasını düyü, ərişdə, dəniz məhsulları və tropik meyvələr təşkil edir. Taylandlıların acılı ədviyyatlı yeməyə olan sevgisini unutmaq olmaz ki, bu da vərdiş etməmiş səyahətçi üçün yeyilməz ola bilər.

Hindistan mətbəxi mədəniyyəti, coğrafiyası və iqlimi qədər müxtəlifdir. Hindistan mətbəxində inək əti, eləcə də ümumiyyətlə mal-qara yemək qanunlar və hətta müsəlmanların da riayət etdiyi qədim adət-ənənələrlə qəti şəkildə qadağandır. Ən məşhur hind yeməyi karridir. Hindlilər üçün karri təkcə ədviyyat deyil, ümumi xüsusiyyəti ilə birləşən bütöv yeməklər qrupudur. O təzə üyüdülmüş ədviyyatların birləşməsidir ki, bu da bir yeməyi digərindən fərqləndirir.

Yapon mətbəxi dünyanın hər hansı digər mətbəxindən fərqlənir. Onun sirri məhsulların diqqətlə seçilməsində, təqdimatın gözəlliyində, eləcə də bütövlükdə məhsula münasibətdədir. Yapon mətbəxin başqa bir unikal xüsusiyyəti var. Formaların və rənglərin gözəlliyi və harmoniyası ilə yanaşı, hazırlanmış yeməklər mütləq ilin fəslini əks etdirir. Onların fikirincə, hər fəsil öz ləzzətli nemətləri gətirir. Yapon mətbəxində istifadə olunan əsas məhsullar isə tərəvəz, düyü, bitki məhsulları, balıq, müxtəlif dəniz məhsulları,həmçinin mal əti, quzu, donuz əti, quş əti və başqaları aiddir.

Avropa ölkələri arasında İtaliya birinci yerdədir. Dünyanın ən sevimli və geniş yayılmış mətbəxlərindən biri olan İtalyan mətbəxinin çoxlu pərəstişkarları var. İtaliya pizza, makaron və risotto kimi yeməklərin vətənidir.

Azərbaycan öz turizm potensialını inkişaf etdirməyə davam edir. Üstəlik, söhbət ümumilikdə turizmdən getmir, onun ayrı-ayrı növlərindən, məsələn, qastronomik turizmdən gedir. Ölkəmizin milli mətbəxi Azərbaycanın qonaqları arasında məşhurdur. " *Statistikaya görə, ölkəyə daha çox rusiyalı turistlər gəlir ki, onlar həm isti günəşdən həzz almaq, həm də ləzzətli yeməklərdən dadmaq istəyirlər"* [3]. Azərbycan Özbəkistandan, Gürcüstandan və ya qastronomiyada milyonlar qazanan hər hansı digər ölkədən pis deyil.

Dünya Turizm və Səyahət Şurasının proqnozlarına görə, 2028-ci ilə qədər Azərbaycan turizm gəlirlərinin ildə 6,2% artmasına görə ilk MDB ölkəsi olacaq. Bu ölkəyə 18,2 milyard manat (təxminən 10,6 milyard dollar) – 2017-ci ildə əldə etdiyi 9 milyard manat (5,6milyard dollar) gəlirindən iki dəfə çox gəlir əldə etməyə imkan verəcək [3].

Azərbaycan zəngin ləzzətlərə malikdir və qastronomik turizmi buraya istənilən səyahətin ayrılmaz hissəsinə çevirir. Azərbaycan mətbəxi ən qədim, maraqlı və fərqli mətbəxlərdən biridir. Ənənəvi reseptlərə və bişirilmə üsullarına hətta müasir restoranlarda da riayət olunur, bəzi yeməklər kabartma ilə bəzədilmiş ənənəvi saxsı və ya mis qablarda verilir. Böyük İpək Yolunun təsiri İçərişəhərin tarixi hissəsində hiss olunur, burada 17-ci əsrə aid bərpa edilmiş karvansaraylar dəbli restoranlara bitişikdir. Azərbaycan mətbəxinin təməlini ət, düyü, reyhan, zəfəran və kəkliotu kimi ədviyyatlar təşkil edir. Mühüm yer plov təşkil edir, onların müxtəlif növləri var: qovurma-plovu, şah plov, şəşəndaz plov, şüyüd plov, balıq plovu və s. Populyar şorbalar arasında dovğa, piti, düşbərə, köftə, bozbaşdır. Lülə kəbab, qovurma, çığırtma kimi əsas və təndir sazan, nərə balığı isə balıq yeməklərdir. Ölkəmiz şirniyyatları ilə məşhurdur, bunlardan Gəncənin paxlavası, Şəkinin halvasını misal çəkə bilərik. Azərbaycan çayınında özünəməxsus bir dadı var. Bunun səbəbkarı da kəklikotu, darçın, hil, mixək kimi ədviyyatların əlavə edilməsidir. Ən əsası ölkəmizdə çay xüsusi armudu stəkanlarda verilir ki, bu da qonaqların marağına səbəb olur.

Azərbaycanın hər bir bölgəsi özünəməxsus mətbəxini təqdim edir. Şəkinin piti şorbası ilə, Gəncənin qatığı və müxtəlif göyərtilərdən hazırlanan dovğası ilə, Naxçıvan isə quzu ətli şorbası ilə tanınır. Cənub bölgəsi olan Lənkəran isə qoz-fındıqla doldurulmuş toyuq və ya balıqdan hazırlanmış ləvəngi yeməyi ilə məşhurdur.

Azərbaycan mətbəxi yetərincə dünyada dadına görə layiqli yer tutur. "*Azərbaycanda UNESCO-nun Ümumdünya qeyri-maddi mədəni irs siyahısına daxil edilən 11 elementden 2-si yeməklə bağlıdır: lavaş (2016) və dovğa (2017)" [4].*

Ədəbiyyat

1. https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=730917
2. https://cpl.global/for-private-clients/gastronomy
3. https://pressunity.org/archives/434
4. https://culture.gov.az/az/azerbaycan-metbexi
5. https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-turizm-sovremennye-tendentsii-i-perspektivy

MİLLİ XÖRƏKLƏRİMİZİN BƏZİ XALQLAR TƏRƏFİNDƏN ÖZÜNÜNKÜLƏŞDİRİLMƏSİ

magistrant Rəşad Rahim oğlu Məmmədzadə
Lənkəran Dövlət Universiteti
resadmemmedazdebjk42@gmail.com

Heç kimə sirr deyil ki, Azərbaycanın çox zəngin milli mətbəxi var. Mətbəx sadəcə xörəklər, onların hazırlanma texnologiyasının üsulları deyil həm də maddi mədəniyyətin əsas hissəsidir. Uzun illərdir Azərbaycan mədəniyyətinin ayrı-ayrı nümunələrini özününküləşdirməyə çalışan Ermənistan bizə məxsus yeməkləri də öz adına çıxarır. Dəfələrlə belə halların şahidi olmuşuq. Hətta onların çap etdirdikləri kitablarda da göstərilən yeməklərin demək olar ki, əksəriyyəti bizim mətbəxə aiddir. Müxtəlif dillərdə nəşr olunan bu kitablar vasitəsi ilə Ermənistan kulinariyasının təbliğatı aparılır.

Verilişlərin birində aparıcı ilə Ermənistanın məşhur müğənnilərindən olan Emmi Becanyan arasında keçən bir dialoq əslində Ermənistanın mətbəx saxtakarlığının ən bariz nümunəsidir. Görüntülərdən də aydın olur ki, dolmanı öz milli yeməyi sanan bu müğənni bu yemək haqqında bir kəlmə də olsun danışa bilmir.Ermənilər hətta utanmadan yeməklərin adlarını belə dəyişdirmədən Dolma, Kabab,Yuxa və digər mətbəx nümunələrimizi özəlləşdiriblər.

Azərbaycan mətbəxinin Ermənistan tərəfindən mənimsənməsi 1940-cı illərdən başlayıb. Ermənilər bunu mətbəximiz haqqında geniş məlumatlar toplayaraq reallaşdırıblar. Onlar müxtəlif dillərdə kitablar çap edərək dünyanı bizə məxsus olan yeməklərin ermənilərə məxsus olduğuna inandırmağa çalışıblar. Erməni kulinar Boqos Piranyanın 1914-cü ildə erməni dilində nəşr olunmuş Gənc aşbaz kitabında 243 yemək resepti göstərilsə də aralarında erməni yeməklərinə aid heçnə yoxdur. Peşəkar aşbazın erməni tələbələr üçün yemək kitabı yazaraq erməni mətbəxindən bir dənə də olsun yemək resepti təqdim etməməsi ümumiyyətlə erməni mətbəxinin saxtakarlıq üzərində qurulmasının sübutudur.

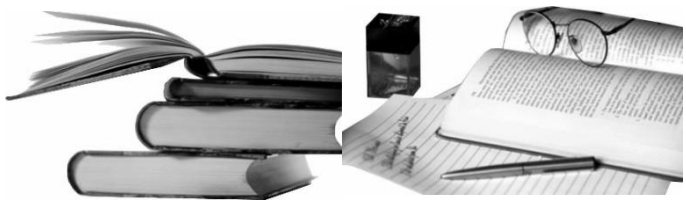
Azərbaycanın priortet istiqamətlərindən biri də Ermənistanın saxtakarlıqlarına qarşı beynəxalq arenada mübarizə aparmaqdır. Azərbaycan mətbəxinin toplanması tədqiqatı və təbliğatı ilə bağlı Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyası və Milli Kulinariya Mərkəzinin əməkdaşları tərəfindən bir neçə kitab nəşr olunub. Mədəniyyət və Turizm Narizliyinin dəstəyi ilə işıq üzü görmüş Aşbazların açarı kitabı 1876-cı ildə türkiyədə yazılıb və burada bircə dənə də olsun erməni dilində söz yox idi. Sonralar keçmiş sovet dövründə ermənilər kitabı özəlləşdirərək oradakı yeməklərin də erməni xalqına aid olduğunu iddia ediblər. Bu iddialarala kifayətlənməyən bədnam qonşularımız kitabı bir sıra xalqların dilinə tərcümə edərək erməni mətbəxi nümunələri kimi təqdim ediblər.

Ötən illərin birində rus və erməni jurnalistləri arasında keçirilən forumda erməni jurnalistlər heç bir mənbəyə istinad etmədən dolma yeməyinin ermənilərə guya hətta azərbaycanlılardan 1000 il əvvəl məxsus olması haqda yazıblar. Ermənilərdə kliptomaniya xəstəliyi olduğu üçün və Azərbaycanın da milli mətbəxi çox zəngin olduğundan onların oğurluqları bitib tükənmir. Azərbaycan 20 ildir ki, bu mövzuda ermənilərlə mübarizə aparır. Onların milli mətbəximizdən oğurluğu o qədər artıb ki, hətta Milli Elmlər Akademiyasındakı çıxışında cənab prezident İlham Əliyev dolma haqqında danışdı. Prezident vurğuladı ki, oğurlamaq ermənilərin xobbisidir

Ermənilərdən savayı farslar da Azərbaycan milli yeməklərini oğurlayaraq dünyada fars mətbəxinin nümunəsi kimi tanıtmağa çalışır. Bu yaxınlarda Azərbaycanın milli yeməyi olan, dünyaca məşhur Təbriz küftəsi fars milli yeməyi kimi təqdim olunub. Təbriz küftəsi Azərbaycan mətbəxində Arzuman küftəsi kimi də tanınır. Xarici ölkələrə də ixrac olunması nəzərdə tutulan konservləşdirilmiş Təbriz küftəsi Persian küftəsi kimi təqdim edilib.

Milli mətbəximizi əks etdirən yeməklərin üzdəniraq qonşularımız tərəfindən oğurlanması ilə bağlı hüquqi əsaslar toplanmalı və beynəxalq məhkəməyə müraciət olunmalıdır.Bununla yanaşı Azərbaycan mətbəxinin xarici ölkələrdə təbliğatı da müüm rol oynayır. Bizim milli-mənəvi dəyərlərimiz o qədər zəngindir ki nə qədər xalqların mətbəxində tətbiq olunsa da qurtarmaz.

Şəxsən mən bundan qürur duyuram ki, bizim mətbəximiz başqa xalqların mətbəxində də tətbiq olunur. O cümlədən biz də başqa millətlərin mətbəxləri ilə maraqlanıb onların yemək bişirmə qaydalarını tətbiq edirik amma bunu öz milli yeməklərimizdi deyə adlandırmırıq. Çünki, bizim buna etiyacımız da yoxdur. Oğurlamaq isə ermənilərin xislətindədir. Azərbaycan milli mədəniyyəti milli mətbəxi bütün dünyada məşurdur və hər hansısa bir dünya ölkəsi bunu tanıyırsa ya da tanımıırsa əslində bunun heç bir əhəmiyyəti yoxdur. Əsas budur ki bizim milli mətbəximizin demək olar ki, əsas nüsxələri UNESCO-dakı irsə daxil edilib.



Konfrans materialları Lənkəran Dövlət Universtetinin
mətbəəsində çap olunmuşdur

Yığıma verilmişdir: 17.10.2023
Çapa imzalanmışdır: 28.11.2023
Kağızın formatı: $64\times84^{1/8}$
Çap vərəqi: 14 c.v., tiraj: 120

Ünvan: Az 4200, Lənkəran şəhəri, General Həzi Aslanov xiyabanı - 50.
Telefonlar: (+994) 2525 5 25 88, 2525 5 01 53
Faks: (+994) 2525 5 27 86
e-mail: mikailbyst@mail.ru;
acalalov@list.ru
www.lsu.edu.az