MİRAS
Mədəni İrsin Öyrənilməsinə Kömək İctimai Birliyi

mədəni irs ustad məktəbi

QEYRİ-MADDİ MƏDƏNİ İRS

TƏDRİS VƏSAİTİ

Hazırlayan:
Dr. Fariz Xəlilli

BAKI – 2026

Kitabın məzmunu “Miras” Mədəni İrsin Öyrənilməsinə Kömək İctimai Birliyinin cavabdehliyindədir, bu baxımdan kitabın məzmunu Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət Nazirliyinin mövqeyini əks etdirmir.

Kitab Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət Nazirliyinin Qeyri Hökumət Təşkilatları üçün elan etdiyi 2025-ci il Qrant müsabiqəsi çərçivəsində nəşr olunmuşdur.

Xəlilli, Fariz. (Hazırlayan). (2026). Qeyri-maddi mədəni irs: Tədris vəsaiti.
Bakı: *"AFPoliqrAF"*, 2026.– 300 səh.

10 mart – 24 aprel 2026-cı il tarixlərində “Miras” Mədəni İrsin Öyrənilməsinə Kömək İctimai Birliyinin Mədəni İrs Beynəlxalq Ustad Məktəbi qeyri-maddi mədəni irs ustad dərslərinə başlamışdır. Dərslər YUNESKO-nun Qeyri-maddi mədəni irs ilkin siyahısında olan Azərbaycanın 24 qeyri-maddi mədəni irsi mövzularında olub, Azərbaycan irs mütəxəssisləri tərəfindən aparılmışdır. Mühazirələr əsasında tədris vəsaiti nəşrə hazırlanmışdır.

Elmi redaktor: Prof.Dr. Şikar Qasımov
Rəyçi: Prof.Dr. Kübra Əliyeva

Koordinator: Məleykə Hüseynova
Fotolar: Fariz Xəlilli, Məleykə Hüseynova, Nərmin İmanova, Süleyman Süleymanov

ISBN: 978-9952-598-51-3

© “Miras” Mədəni İrsin Öyrənilməsinə Kömək İctimai Birliyi, 2026

QONAQPƏRVƏRLİKDƏ SOSİAL ÜNSİYYƏT MƏDƏNİYYƏTİ:
NƏZƏRİ ƏSASLAR, STRUKTUR KOMPONENTLƏRİ VƏ MÜASİR ÇAĞIRIŞLAR
Arzu Soltan (Həsənli) 96

RƏQS, OYUN VƏ ƏNƏNƏVİ İDMAN MƏDƏNİYYƏTİ ANLAYIŞI VƏ TARİXİ
Rauf Bəhmənli 110

MİLLİ ATÇILIQ MƏDƏNİYYƏTİ VƏ QARABAĞ ATÜSTÜ OYUNU – ÇÖVKƏN
Ramal Nadir 116

PƏHLƏVANLIQ – ƏNƏNƏVİ ZORXANA OYUNLARI VƏ İDMAN NÖVLƏRİ
Xəyyam Orucov 122

AZƏRBAYCANDA ARXEOLOJİ TƏDQİQATLARDA TEKSTİL NÜMUNƏLƏRİ
Fariz Xəlilli 125

XALÇAÇILIĞIN TARİXİ, REGİONLARA GÖRƏ XALÇA MƏKTƏBLƏRİ,
XALÇANIN MƏİŞƏTDƏ VƏ MƏRASİMLƏRDƏ ROLU, QORUNMA VƏ
YAŞADILMA PROBLEMLƏRİ
Kübra Əliyeva 129

AZƏRBAYCAN KƏLAĞAYISI – MİLLİ KİMLİYİMİZİN İPƏK SİMVOLU VƏ
MƏDƏNİ İRSİMİZİN ZƏNGİN XƏZİNƏSİ
Sulidə Rüstəmova 155

KƏLAĞAYI SƏNƏTİNİN MİLLİ-MƏDƏNİ İDENTİKLİK KONSTEKTİNDƏ SEMİOTİK VƏ
ESTETİK TƏHLİLİ
Röya Talıblı 157

LAHICDA MİSGƏRLİK SƏNƏTİ HAQQINDA
Nəzər Əliyev 161

TƏZHİB SƏNƏTİNİN TARİXİ VƏ MAHİYYƏTİ
Şəhla Xəlilli 165

ŞƏRQİN İNCİSİ OLAN AZƏRBAYCAN MİNİATÜR SƏNƏTİNİN İNKİŞAF YOLU
Nərmin İmanova 169

AZƏRBAYCAN MİLLİ MƏTBƏXİNİN TƏHRİFSİZ ŞƏRHİ
Ceyran Əsgərova 175

XALQIMIZIN SÜFRƏ VƏ MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİ
Kübra Əliyeva 190

TƏNDİRİN TARİXİ VƏ MƏDƏNİ ƏHƏMİYYƏTİ
Aida İsmayılova 194

ARXEOLOJİ TƏDQİQATLARDA MƏTBƏX, ÇÖRƏK VƏ YEMƏK MƏDƏNİYYƏTİ
Fariz Xəlilli 198

AZƏRBAYCAN MİLLİ MƏTBƏXİNİN TƏHRİFSİZ ŞƏRHİ

Ceyran Əsgərova
Qida mühəndisi
"Saffron group" restoranlar şirkəti
https://doi.org/10.30546/19023.2026.1001.330

Azərbaycan mətbəxi dünyanın ən qədim, zəngin və rəngarəng mətbəxlərindən biri hesab olunur. "Azərbaycan mətbəxi" anlayışı yalnız müxtəlif xörəkləri və onların hazırlanma texnologiyasını deyil, eyni zamanda qeyri-maddi mədəni irsin mühüm bir hissəsini əhatə edir.

Azərbaycan xalqı qədim tarixə və zəngin mədəniyyətə malikdir. Əsrlər boyu formalaşmış musiqi, geyim və qida mədəniyyəti adət-ənənələrin, dini inancların və milli düşüncə tərzinin vəhdətini özündə birləşdirir. Bununla yanaşı, xalqın tolerantlıq ənənələri də mədəniyyətin zənginləşməsində mühüm rol oynamışdır.

Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinin formalaşması və inkişafına təsir edən əsas amillərdən biri iqlim şəraitidir. Azərbaycan ərazisində səkkiz iqlim zonasının mövcudluğu bu regionun flora və faunasının zənginliyini təmin etmiş, müxtəlif bitki və heyvan növlərinin yayılması üçün əlverişli şərait yaratmışdır. Bu amil isə öz növbəsində mətbəxin zəngin xammal bazasının formalaşmasına səbəb olmuşdur.

İqlimdən sonra mətbəxə təsir göstərən əsas faktor ocaq mədəniyyətidir. Azərbaycan mətbəxinin inkişafı müxtəlif növ açıq və qapalı ocaqların, təndir, kürə, buxarı, külfə, çala ocaq, sac, manqal və digər istilik mənbələrinin istifadəsi ilə sıx bağlıdır. Kürədə əsasən müxtəlif çörək və un məmulatları, həmçinin gil qablarda piti və bozbaş kimi yeməklər hazırlanırdı. Manqal əsasən kabab bişirmək üçün istifadə olunurdu. Quruluşuna görə kürəyə bənzəyən və bu gün daha az istifadə edilən külfədə isə külfə çörəyi və kömbə bişirilirdi.

Yeraltı və yerüstü təndirlərin "döymə", "badlı" və "kərpic" növləri mövcud olmuşdur. Təndirdə lavaş, təndir çörəyi, bəyimçörəyi, müxtəlif yeməklər və qənnadı məhsulları hazırlanırdı. Qapalı ocaq növü olan buxarı isə əsasən duru xörəklərin bişirilməsi üçün istifadə edilirdi. Buxarının divarlarında yerləşən qarmaqlardan qazan asılırdı və bu səbəbdən Azərbaycan dilində "yemək bişirmək" mənasında işlənən "qazan asmaq" ifadəsi yaranmışdır. Buxarının közündə isə kartof, qarğıdalı və bəzən nazik ət tikələri bişirilirdi.

Azərbaycanlıların geniş istifadə etdikləri ocaq növlərindən biri də sacdır. Sacda müxtəlif üsullarla, sacüstü, saciçi, sacaltı və sacarası yeməklər hazırlanırdı. Gil və daş saclarda əsasən yuxa, bozdamac çörəyi, qutab, qat-qat və laylı xəmirdən hazırlanan fəsəli, qatlama kimi məmulatlar bişirilirdi. Sacın çevrilərək içərisinə çınqıl və çay daşları doldurulması ilə onun üzərində nazik səngək çörəyi (sac səngəki) də hazırlanırdı. Sacın içərisində isə cız-bız, ciyər, toyuq, kartof və digər yeməklər bişirilirdi. Sacaltı yeməklər adətən közün içərisində hazırlanır və üstü sacla örtülürdü. İki sac arasında bişirilən yeməklər isə sacarası adlanırdı; bu zaman saclardan biri tava, digəri isə qapaq funksiyasını yerinə yetirirdi.

Şərti olaraq samovar da ocaq növlərinə aid edilə bilər. O, mayelərin qaynadılması və müxtəlif dəmləmələrin hazırlanması üçün istifadə olunurdu. Şəki rayonunda aşkar edilmiş gildən hazırlanmış ən qədim samovar tipli qabın təxminən dörd min illik tarixi vardır və belə qablarda qədim dövrlərdə müxtəlif içkilər hazırlanmışdır.

Din və inanclar da Azərbaycan mətbəxinə təsirsiz qalmamışdır. Məsələn, donuz ətinin haram sayılması və spirtli içkilərin məhdudlaşdırılması kimi dini qaydalar qida mədəniyyətində öz

əksini tapmışdır.

Azərbaycan mətbəxində istifadə olunan qablar müxtəlif materiallardan hazırlanırdı: dəridən (motal, çılğı, eymə, tuluq və s.), gildən (küp, badya, çölmək, nehrə, kasa və s.), ağacdan (nehrə, tabaq, oxlov, yuxayayan və s.), metaldan (qazan, satıl, sini, məcməyi və s.) və daşdan hazırlanmış qablar geniş yayılmışdır. Motal qablarında şor və motal pendiri hazırlanır, həmçinin çoban basdırması bişirilirdi. Dəri tuluqlar eyni zamanda nehrə kimi istifadə olunurdu. Mis qazan və qablar istiliyin səmərəli ötürülməsinə şərait yaradırdı. Xüsusi formalı taslar və kip qapaqlı qazanlar isə əsasən pəhriz yeməklərinin hazırlanmasına, yeməklərin buğda bişməsinə və ərzaqdakı vitaminlərin maksimum dərəcədə qorunmasına xidmət edirdi.

Azərbaycan mətbəxində turşular (sirkəyə qoyma), şorabalar (duza qoyma) və müxtəlif növ tutmalar geniş yayılmışdır. Sirkə yetişmiş, abqora isə yetişməmiş üzümdən hazırlanır. Sirkə və duz vasitəsilə əsasən tərəvəzlər, xiyar, pomidor, badımcan, bibər, sarımsaq, lobya, pərpətöyün və digər bitkilər, eləcə də alça, göyəm, alma, zeytun, gavalı kimi meyvələr konservləşdirilir.

Azərbaycan mətbəxində bir sıra yeməklər və içkilər qədim dövrlərdən həm də pəhriz və müalicə məqsədilə istifadə olunmuşdur. Quymaq, umac, xaş, horra kimi yeməklər, müxtəlif dəmləmələr və içkilər bu baxımdan xüsusi əhəmiyyət daşıyır. Eyni zamanda mətbəxdə mərasim, ayin və bayram yeməkləri mühüm yer tutur. Novruz bayramında paxlava, şəkərbura, səməni halvası kimi şirniyyatlar hazırlanır, Xıdır Nəbi bayramında qovut bişirilir. Uşaqların diş çıxarması və ya yaşlı insanların dişlərinin tökülməsi münasibətilə hədik hazırlanması da ənənəvi mərasimlərdəndir. Kiçik çillə bayramında çillə qarpızı kəsilir. Novruz zamanı yumurtaların yaşıl və qırmızı rənglərə boyanması təbiətin oyanışı və günəşin rəmzi kimi izah olunur. Azər bayramında qovurma hazırlanaraq küplərdə saxlanılır, cızbız və xaş bişirilir. Azər ayının son həftəsində böyük çillənin gəlişi ilə bağlı güliçi və külçə hazırlanır. Yas mərasimlərində isə halva verilməsi ənənəvi xarakter daşıyır.

Azərbaycan mətbəxi Qafqaz və Şərq xalqlarının mətbəxləri ilə bir sıra oxşar və ortaq xüsusiyyətlərə malikdir. Bu oxşarlıqlar tarixən mövcud olmuş mədəni-iqtisadi əlaqələr, qohumluq münasibətləri və coğrafi yaxınlıqla bağlıdır. Azərbaycan mətbəxi ilə türk xalqlarının, Türkiyə türkləri, tatarlar, qazaxlar, özbəklər, qırğızlar, türkmənlər və uyğurların mətbəxləri arasında paralellər onların ortaq etnik kökləri ilə izah olunur. İrandilli xalqlarla oxşarlıqlar isə uzun müddət eyni coğrafi məkanın paylaşılması ilə əlaqədardır.

Qonşu xalqlarla çoxəsrlik qarşılıqlı əlaqələr nəticəsində Azərbaycan mətbəxi həm zənginləşmiş, həm də digər mətbəxlərə təsir göstərmişdir. Bozbaş, dolma, şişlik, plov, qovurma, xəngəl, halva, şorba və basdırma kimi yeməklər müəyyən dəyişikliklərlə digər xalqların, o cümlədən gürcü mətbəxinin də sevilən yeməklərinə çevrilmişdir. Azərbaycan mətbəxi əsasən yerli ənənələr əsasında formalaşsa da, son dövrlərdə borş, sup, kotlet kimi Avropa mənşəli yeməklərlə də zənginləşmişdir.

Azərbaycanda ilkin yemək növlərinin formalaşması insanın təbiətdən birbaşa asılı olduğu dövrlərə, yığıcılıq və ibtidai ovçuluq mərhələsinə təsadüf edir. Bu dövrdə qida rasionunun əsasını yeməli yabanı bitkilər, onların meyvələri, kökləri və gövdələri, eləcə də ov heyvanları, quşlar, balıq və digər su canlıları təşkil edirdi. Sonrakı mərhələdə əkinçilik və maldarlığın yaranması qida təminatında mühüm dönüş yaratmış, insanın təbiətdən birbaşa asılılığını əhəmiyyətli dərəcədə azaltmışdır.

Qida rasionunun formalaşmasına sosial-iqtisadi inkişafla yanaşı, dini inanclar və coğrafi mühit də ciddi təsir göstərmişdir. İslam dini ilə bağlı olaraq donuz əti, bəzi balıq növləri (məsələn, ilan balığı, ağ balıq), həmçinin yırtıcı quşların və gövşəməyən heyvanların əti qida kimi qəbul

edilməmişdir. Coğrafi bölgülərə uyğun olaraq da qida müxtəlifliyi formalaşmışdır: əkinçiliklə məşğul olan dağətəyi və düzənlik ərazilərdə bitki mənşəli qidalar üstünlük təşkil etdiyi halda, dağlıq ərazilərdə yaşayan maldar əhali arasında ət və süd məhsulları əsas yer tutmuşdur.

Azərbaycan süfrəsini çaysız təsəvvür etmək mümkün deyil. Çay gündəlik həyatın ayrılmaz hissəsidir və qəhvə ilə müqayisədə daha geniş istifadə olunur. Müxtəlif otlardan, ağac qabıqlarından və meyvə toxumlarından hazırlanan dəmləmələr isə əsasən pəhriz və müalicə məqsədilə istifadə edilir. Mineral sular, "İstisu", "Sirab", "Badamlı", "Turşsu" və digərləri həm sərinləşdirici içki, həm də müalicəvi vasitə kimi süfrəyə təqdim olunur. Bundan əlavə, meyvə şirələri, bəkməz əsasında hazırlanan içkilər, iskəncəbi, xoşab və palüdə kimi sərinləşdirici içkilər də geniş yayılmışdır.

Azərbaycan mətbəxində yeməklərlə birlikdə təqdim olunan göyərtilər, müxtəlif ərzaq qarışıqlarından hazırlanan məzələr və yeməkdən sonra verilən çərəzlər mühüm yer tutur. Xüsusilə meyvə quruları, kişmiş, qaysı qurusu, zoğal qurusu, alça qurusu, alana, qurudulmuş alma və armud, tut qurusu və digər məhsullar geniş istifadə olunur.

Mətbəxin zənginliyini müəyyən edən əsas xüsusiyyətlərdən biri də yemək əlavələridir. XVII əsr türk səyyahı Övliya Çələbi Azərbaycan mətbəxi haqqında qeydlərində burada çoxsaylı yemək əlavələrinin mövcud olduğunu vurğulamışdır. Yemək əlavələri əsas yeməklərdən ayrı hazırlanaraq süfrəyə təqdim olunur və bəkməz, meyvə püreləri, sarımsaqlı qatıq, sirkə-sarımsaq qarışıqları, bulama, lavaşana və digər məhsullardan ibarət olur. Bundan əlavə, istiot və duzla yanaşı, göyərtilərin daş duzla qarışdırılıb qurudulması ilə hazırlanan xüsusi ədviyyə növləri, dahar (daharnanə, daharkeşniş və s.) da süfrəyə verilir.

Azərbaycan mətbəxi yemək növlərinin zənginliyi ilə seçilir. XVII əsrdə Azərbaycanda olmuş ingilis səyyahı Antoni Cenkinson qeyd edirdi ki, Şamaxıda xan tərəfindən verilən qonaqlıq zamanı əvvəlcə 140 növ yemək təqdim olunmuş, daha sonra süfrə dəyişdirilərək əlavə 150 növ yemək və çərəz gətirilmişdir. Bu fakt Azərbaycan mətbəxinin həm çeşid, həm də təqdimat baxımından yüksək səviyyədə olduğunu göstərir.

Azərbaycanda süfrə mədəniyyəti və qida gigiyenası da inkişaf etmişdir. Süfrəyə düzülən qabların yanında yeməkdən sonra əllərin təmizlənməsi üçün gülablı su qoyular, qida qalıqları üçün ayrıca qab — tüftan təqdim edilərdi. Süfrə yeməklərlə birlikdə dəyişdirilərdi. Nəsirəddin Tusinin "Əxlaqi-Nasiri" əsərində, "Qabusnamə"də, Nizami Gəncəvinin "Xəmsə"sində, Nizamülmülkün "Siyasətnamə"sində süfrə etiketi ilə bağlı geniş məlumatlara rast gəlinir.

Azərbaycan mətbəxinin əsas fəlsəfəsini isə qonaqpərvərlik təşkil edir. Bu mətbəxdə qonaq mərkəzi yer tutur və süfrənin bolluğu, yeməklərin müxtəlifliyi məhz bu dəyərlə bağlıdır.

Azərbaycan mətbəxi yalnız Azərbaycan Respublikasının ərazisi ilə məhdudlaşmır, eyni zamanda Cənubi Azərbaycan, tarixi İrəvan xanlığı, Zəngəzur, Göyçə mahalı, Borçalı bölgəsi (Gürcüstan), Dərbənd ətrafı (Dağıstan) və digər ərazilərdə yaşayan azərbaycanlıların mədəni irsini də əhatə edir. Bu geniş coğrafiya və ərazidən keçən müxtəlif iqlim qurşaqları flora və faunanın zənginliyini təmin etmiş, nəticədə mətbəxin inkişafı üçün əlverişli şərait yaratmışdır.

Əkinçilik və maldarlığın inkişafı nəticəsində ərzaq məhsullarının bolluğu mürəkkəb yemək növlərinin yaranmasına səbəb olmuşdur. Taxıl məhsullarının artıqlığı çörək və xəmir xörəklərinin geniş yayılmasına, həmçinin daha mürəkkəb kulinariya ənənələrinin formalaşmasına gətirib çıxarmışdır. Arxeoloji və yazılı mənbələr Azərbaycanda qədim dövrlərdən buğda, arpa, çəltik, küncüt, paxla, üzüm, alma, heyva və digər məhsulların becərildiyini, eyni zamanda ət, balıq, kürü, bal və süd məhsullarının istehsal və ixrac edildiyini təsdiqləyir.

Qədim ticarət yolları, xüsusilə İpək yolu Azərbaycan mətbəxinə mühüm təsir göstərmişdir. Ərəblərlə əlaqələr nəticəsində qəhvə, Çinlə ticarət vasitəsilə çay Azərbaycan mətbəxinə daxil olmuşdur. Sonrakı dövrlərdə rus və Avropa mətbəxi ilə təmas nəticəsində borş, şorba və digər yeməklər də yerli mətbəxdə müəyyən yer tutmuşdur. XIX əsrin sonu və XX əsrin əvvəllərində neft sənayesinin inkişafı ilə əlaqədar Avropa mətbəxi ilə birbaşa təmas yaranmış, bu isə əsasən restoran mədəniyyətinə təsir göstərmiş və yeni qab-qacaq növlərinin istifadəsini yaymışdır.

Mətbəx mədəniyyətinin ümumilikdə konservativ xarakter daşımasına, başqa mədəniyyətlərdən yenilikləri çətin qəbul etməsinə baxmayaraq, Azərbaycan mətbəxi üçün səciyyəvi cəhət ondan ibarətdir ki, o, digər xalqların, gürcü, fars, erməni, Dağıstan xalqları və başqalarının mətbəxinə güclü təsir göstərmiş, lakin özü bu təsirlərdən çox az miqdarda element qəbul etmişdir. Qəbul olunan nümunələr isə əksər hallarda yerli ənənələrə uyğunlaşdırılaraq dəyişdirilmişdir.

Azərbaycan milli kulinariyasında otuzdan artıq birinci xörək növü mövcuddur. Bu xörəklər adi şorbalardan fərqli olaraq daha qatı konsistensiyaya malikdir, çünki onların tərkibində maye nisbətən az olur. Milli mətbəxin fərqləndirici xüsusiyyətlərindən biri də bəzi yeməklərin həm birinci, həm də ikinci xörək funksiyasını yerinə yetirməsidir. Məsələn, piti və küftə-bozbaş kimi yeməklərdə əvvəlcə şorba hissəsi, sonra isə tərkibindəki ət, noxud, kartof və digər komponentlər ayrıca yemək kimi qəbul edilir.

Azərbaycan sulu xörəklərinin xarakterik xüsusiyyətlərindən biri də qoyun quyruğundan geniş istifadə olunmasıdır. Quyruq adətən xırda doğranmış şəkildə yeməyə əlavə edilir. Bu yeməklərin hazırlanmasında tomat-pasta və ya tomat püresi nadir hallarda istifadə olunur; əvəzində yay mövsümündə təzə pomidor, qışda isə turş dad vermək üçün qurudulmuş alça tətbiq edilir. Rəng və dad vermək məqsədilə zəfəran və sarıkök kimi ədviyyələrdən istifadə olunur. Azərbaycan mətbəxində undan hazırlanan sulu xörəklər, sulu xingal, xəmiraşı, umac, düşbərə və s. geniş yayılmışdır. Eyni zamanda süd və süd məhsullarından hazırlanan firni, südlü sıyıq, dovğa, kələköş, ovdux kimi yeməklər də mühüm yer tutur.

Azərbaycan mətbəxində plov xüsusi mövqeyə malikdir və xalq arasında "mətbəxin şahı" hesab olunur. Mənbələrdə plovun 500-ə yaxın növünün mövcud olduğu göstərilir. Azərbaycan plovunun əsas xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, düyü və xuruş (plovaltı) ayrı-ayrılıqda hazırlanır və birlikdə təqdim olunur. Düyü adətən zəfəran və ya sarıkök ilə dəmlənir, xuruş isə əsasən qoyun və ya quş ətindən hazırlanaraq albuxara, şabalıd, kişmiş, ərik qurusu kimi əlavələrlə zənginləşdirilir.

Ən mötəbər qonaqlar üçün süfrəyə mütləq plov təqdim olunur və onun verilməsi xüsusi qaydalara əsaslanır. Plov iri metal və ya çini sinilərdə təqdim edilir, isti qalması üçün üzəri örtülür. Plov növlərinin adları adətən ya düyü ilə birlikdə istifadə olunan məhsullara, ya da xuruşun tərkibinə uyğun olaraq formalaşır. Şah plov, bükmə plov, şeşəndaz plov, şüyüd plov, meyvə plov, paxla plov, səbzi-qovurma plov, fisincan plov, südlü plov və digər növlər yalnız adlarına görə deyil, həm də dad və hazırlanma üsullarına görə bir-birindən fərqlənir.

Dənli bitkilərdən hazırlanan yeməklər Azərbaycan mətbəxində mühüm yer tutur. Plov (aş), çilov, sıyıq, şilə, hədik, qovurğa kimi xörəklər gündəlik və mərasim süfrələrinin ayrılmaz hissəsidir. Azərbaycan mətbəxinin "şahı" hesab edilən plovun qovurma plov, çığırtma plov, balıq plov, toyuq plov, fisincan plov, boranı plov, şüyüd plov, mərcimək plov və digər çoxsaylı növləri mövcuddur.

Azərbaycanda yetişdirilən xan, sədri, ənbərbu kimi düyü növləri əsasən plov üçün istifadə olunur, ağqılçıq, qaraqılçıq və digər növlər isə başqa yeməklərin hazırlanmasına yönəldilir. Plovun hazırlanmasında daşma və süzmə üsulları tətbiq edilir. Süzmə üsulunda düyü əvvəlcə

suda qaynadılır, sonra mayesi süzülür, daşma üsulunda isə düyü mayeni tam şəkildə özünə çəkir. Düyü su, süd və ya işgənə ilə bişirilə bilər. Südlə əsasən daşma üsulu ilə südlü plov hazırlanır. Düyü lobya, əriştə, mərci və digər məhsullarla birlikdə bişirildikdə çilov adlanır.

Plov süfrəyə aş qarası ilə birlikdə təqdim olunur. Aş qarası həm bitki, həm də ət məhsullarından hazırlanır və plovun üstündə, altında, ortasında və ya ayrıca verilə bilər. Bununla yanaşı, plov süfrəsinə turşular, şorabalar və göyərtilər də əlavə edilir. Plovun ayrılmaz hissəsi olan qazmaq da ya plovun üstündə, ya da ayrıca təqdim olunur. Ənənəvi olaraq plovun isti qalması üçün onun üzəri sərpuşla örtülürdü. Yağlı və ağır yemək olduğu üçün plovla birlikdə iskəncəbi, ayran, abqora və müxtəlif şərbətlər kimi turşməzə içkilər təqdim edilir.

Dənli bitkilərin yarmasından isə yarmaaşı, yarma çilov, sıyıq və digər yeməklər hazırlanır. Müxtəlif yaxmalar və dürmələr gündəlik qida rasionunda geniş yer tutan qəlyanaltılar sırasına daxildir.

Azərbaycan mətbəxində qədim dövrlərdən qaramal və davar əti ilə yanaşı, ov heyvanlarının və quşların ətindən də geniş istifadə olunmuşdur. Tarixən dəvə ətindən də istifadə edilmişdir. Ətin yalnız özü deyil, həmçinin baş, ayaq, quyruq və daxili orqanları da müxtəlif yeməklərin hazırlanmasında istifadə edilir. Ətin uzun müddət saxlanması üçün qovurma hazırlanaraq küplərdə və ya qarında saxlanılır, yaxud qurudularaq qaxac şəklinə salınırdı.

Qovurma qış aylarında ayrıca yeyilir, həmçinin kartofla qızardılaraq və ya müxtəlif xörəklərə əlavə edilərək istifadə olunur. Ən geniş yayılmış ət yeməklərinə bozbaş (parça bozbaş, küftə bozbaş, qovurma bozbaş), piti (Gəncə və Şəki növləri), xaş, kəllə-paça, soyutma, bozpört, buğlama, bozartma, kabab növləri, ət qızartmaları və cızbız daxildir. Xüsusi hallarda təndir quzusu, xəmirdə bişirilən quzu və həlimaşı hazırlanır.

Qiymələnmiş və ya döyülmüş ətdən isə müxtəlif küftə növləri (arzuman küftəsi, daş küftə, dindili küftə), dolmalar (yarpaq, kələm, badımcan, pomidor, bibər, alma, xiyar, soğan dolmaları), tavakababı, lüləkabab və digər zəngin yeməklər hazırlanır.

Ev və ov quşlarının ətini də bütöv və ya doğranmış halda, müxtəlif ərzaqlarla birgə və ya sərbəst şəkildə bişirirlər. Toyuq ləvəngisi, xəmirdə hazırlanmış bütöv hindtoyuğu, qazın, hindtoyuğunun, ördəyin qızartması, təndirdə bişmiş toyuq, fırında bişirilmiş turac, ov quşlarının ətindən şişlik, toyuq çığırtması, hindtoyuğu dolması, quş ətindən bozartmalar, toyuq şorbası və s. geniş yayılmış xörəklərdəndir. Sərçənin əti və işgənəsi mətbəximizdə müalicə üçün istifadə edilirdi.

Toyuq yumurtasından qayğanaq, nümrü qayğanaq, çalxama, kükü, çığırtma və s. hazırlanır. Soyutma yumurta bərk və boş bişirilir. Yumurtadan digər xörəklərin hazırlanmasında da istifadə edilir. Qeyd edək ki, qayğanaqları adi qayda ilə, bal və ya şəkərlə, qatıqla (və ya sarımsaqlı qatıqla) süfrəyə verirlər. Naxçıvan (Ordubad) qayğanağı isə balla birgə hazırlanır.

Xəzər dənizi, Kür, Araz və başqa su hövzələri azərbaycanlıların süfrəsini çox qiymətli balıq məhsulları ilə təmin etmişdir. Azərbaycan mətbəxində qızardılmış, şişə çəkilmiş, soyutma, içi doldurulmuş, közdə bişirilmiş, bütöv və ya doğranmış (qiymələnmiş) balıq ətindən bişirilən xörəklərlə yanaşı, müxtəlif çeşidli qara, qırmızı və yasdıq kürülər də istifadə olunur. Lənkəran-Astara bölgəsində balıq ləvəngisi daha geniş yayılıb. Kütüm balığından həm qızartma qızartma, həm də ləvəngi hazırlanır. Quru və ya duzlu balığın içini doldurub əncir yarpağına bükərək közdə yaxud təndirdə bişirirlər. Çölməkdə bişirilən balıq, balıq bozbaşı, pörtlədilmiş, qızardılmış balıq xörəkləri dənizkənarı bölgələrdə daha çox yayılmışdır. Nərə cinsli balıqlar, əsasən, şişdə, fırında və təndirdə hazırlanır. Tovuz, Gədəbəy, Qazax və Gəncə, həmçinin Borçalı azərbaycanlılarının balıq xörəkləri daha sadədir: yağlı balıqlardan qızartma, şişlik, yağsızlardan

isə soyutma bişirilir. Azərbaycanda balıqlı xörəklərin hazırlanmasında daha çox nərə və pullu balıqlardan istifadə edilir. Balıqdan hazırlanmış ikinci xörəklərdən balıq kababı, azərbaycansayağı kütüm küküsü, balıq çığırtması, qiymələnmiş balıq, öz buğunda və suda bişirilmiş balıq, qızardılmış balıq, balıq plov, uzunburun balıq plovu və balıq mütəncimi ən çox yayılmış xörəklərdir.

Yay aylarında ət xörəklərinə tələbat azaldığından, müxtəlif yabanı və mədəni bitkilərdən, tərəvəzdən, göyərtidən hazırlanan xörəklərin sayı artır. Bunlardan kətə, qutab, sıyıq, dovğa, əcəb-səndəl, süfrə məzələri və s. hazırlanır. Azərbaycan mətbəxində təkcə yabanı bitkilərdən 400-ə qədəri istifadə edilir.

Azəbaycan milli mətbəxinin əsas xörəklərindən olan dolmanın isə 300-dən çox növü var. Dolmalar yarpaq dolmalarına və doldurma dolmalara bölünür. Yarpaq dolması, kələm dolması, Sumqayıt dolması, əvəlik dolması və s. Doldurma dolmalar isə tərəvəzin və ya meyvələrin içini içliklə dolduqmaqla hazırlanır. Badımcan dolması, pomidor dolması, xiyar dolması, bibər dolması, alma dolması, heyva dolması, göbələk dolması və digər xörəklər var ki, doldurma dolmanın növləridir.

Azərbaycan mətbəxində xəmir xörəkləri, xəmir məmulatları da xüsusi yer tutur. Qeyd olunmalıdır ki, xəmir xörəkləri, xəmirlə ətin birgə bişirilməsi bütün türklərə xas olan ənənədir. Mahmud Kaşqarinin lüğətində, Faruq Sümərin "Oğuzlar" kitabında tutmac haqqında məlumat vardır. Tutmaca bəzi rayonlarda əriştəli-lobyalı isti də deyirlər. Xəngəl (sulu xəngəl, yarpaq xəngəli), gürzə, düşbərə, umac, xəşil, quymaq və digər xəmir xörəkləri, adətən, soyuq aylarda yeyilir. Xəmir xörəkləri üçün əriştə (riştə, övriştə də adlanır) hazırlamaqdan ötrü yayılmış yuxa çox nazik zolaqlar şəklində kəsilir, unlanır, qurudulur. Əriştədən əriştə istisi, əriştəplov və s. xörəklər hazırlanır. Una su çiləyib ovmaqla umac (omac) alınır və ondan umac istisi hazırlanır. Umac halvası un halvasından daha dadlı olur.

Azərbaycan mətbəxində qənnadı məmulatı, şirniyyat və halvalar xüsusi yer tutur. Hələ X əsrdə Azərbaycanda saf (rafinadlaşdırılmış) şəkər istehsal edilirdi. Azərbaycanda qədimdən çuğundurdan, şəkər qamışından saf şəkər alınması barədə XII əsrdə Nizami Gəncəvi, XVII əsrdə isə Adam Oleari məlumat verirlər. XX əsrin 60-cı illərinə qədər kəndlərdə şəkər hazırlayırdılar. Meyvələrdən şəkərin xüsusi növü olan "nabat" hazırlanırdı. Qeyd olunmalıdır ki, çuğundur, yaxud qamış bəkməzinin qatılaşdırılıb qurudulması yolu ilə alınan şəkər insan üçün daha faydalıdır. Üzümdən alınan şirə (turşuluğunu götürmək üçün ona şirəxək qatılır) qaynadılır, qatılaşdırılır və üzüm doşabı (bəkməzi) alınır. Bu doşab digər bitkilərin bəkməzi kimi (tut, qarpız, çuğundur və s.) xörək əlavəsi, içki hazırlamaq üçün istifadə edilir, həm də ayrıca yeyilir. Doşabdan riçal bişirilir, sucuq (bastıx) hazırlanır. Paxlava, riştə paxlava, şəkərbura, bamiyyə, badambura, rahətülhülqum, sucuq, qurabiyyə, peşmək, mütəkkə, peşvəng, tel halva, küncüt halvası, umac halvası, qatlama və s. Azərbaycanda geniş yayılmış qənnadı məmulatlarıdır. Zoğal, böyürtkən, heyva, gilas, ərik, əncir, qoz, alça, albalı və başqa meyvələrdən, balqabaq, qarpız və s. tərəvəzlərdən, həmçinin qızılgül ləçəklərindən hazırlanan mürəbbələr, gülqənd və s. çay süfrəsinə verilir.

Azərbaycan kulinariyasında şirniyyat məmulatına şəkərbura, paxlava, şəkərçörəyi, Bakı qurabiyyəsi, Azərbaycan nanı, Ordubad ruleti-dürməyi, Qarabağ kətəsi, Quba tıxması, Lənkəran külçəsi, Şamaxı mütəkkəsi, Naxçıvan paxlavası və s. aiddir. Hər zonanın özünə məxsus xüsusi şirniyyat məmulatı vardır. Bakıda qədimdən şəkərbura, Bakı paxlavası, şəkərçörəyi və s. şirniyyatlar hazırlanır. Şəki şirniyyatı xüsusi yer tutur. Şəki paxlavası, peşvəng, tel (tər halva), qırmabadam və s. mə`mulatların hazırlanmasında düyü unu, şəkər, fındıq ləpəsi, kərə yağı, yumurta ağı və ədviyyat işlədilir.

Azərbaycan mətbəxində süd və süd məhsulları da mühüm yer tutur. Süd, ağız südü, bulama, kərəməz, kətəməz, qatıq, pendir, duğ, qaymaq, çiyə, ayran, şor, nor, nehrə yağı, motal pendiri, motal şoru və başqa süd məh məhsulları, onların əsasında hazırlanmış dovğa, doğramac, ayranaşı, atılama, südlüsıyıq və s. bu kimi xörəklər qədim Azərbaycan mətbəxinin əsas tərkib hissələrindən biri olmuşdur. Ağartı məhsullarını əldə etmək üçün, əsasən, inək və camış südü işlədilir. Qoyun südündən, əsasən, pendir tutulur, keçi südü isə daha çox xalq təbabətində istifadə edilir. Camış südü yağlı olduğundan onun qatığı qatı, qaymağı isə yağlı və dadlı olur. Süddən qatıq çalmaq üçün işlədilən mayaya "çalası" deyilir. Pendir mayası isə quzunun qursağından hazırlanır. Yağı, əsasən, qatığı nehrədə çalxalamaqla alırlar. Hazırda ağac və gil nehrələrdən istifadə edilir. Yağdan ayrılan hissə ayran adlanır. Ondan ayran süzməsi, ayran kəsmiyi və şor alınır. Ayran içki kimi içilir, həm də ondan ayranaşı hazırlanır. Qatıqdan alınan süzmə və kəsmik daha yağlı olur. Duzlanmış kəsmik şor adlanır. Süzmə duzlanıb yoğrulur, kündə şəklində qurudularaq qurut hazırlanır. Qurutu bir neçə il saxlamaq olur, ondan xəngəl, sulu xəngəl və s. üçün xörək əlavəsi kimi istifadə edilir. Geniş yayılmış süd xörəklərindən biri də dovğadır. Ayrandan bişirilən dovğaya ayranaşı, qatıqdan bişirilən dovğaya isə qatıqaşı deyilir. Qatıqdan bişirilmədən hazırlanan dovğa çiy dovğa adlanır. Dovğanı, adətən, düyü ilə bişirirlər, bəzi rayonlarda isə noxud da əlavə edirlər. Bəzi bölgələrdə dovğaya kiçik küftəciklər (dindili küftə) də əlavə olunur. Qatıq, adətən, su, hindtoyuğu və ya ət işgənəsi ilə qarışdırılıb bişirilir. Dovğanı, əsasən, yeməkdən sonra verirlər. Axsaq oğlağı xörəyini hazırlamaq üçün sarımsaqlı qatığa qaynar yağ qarışdırırlar.

Ənənəvi Azərbaycan səhər yeməyi menyusuna yerli istehsal olan yağ, bal, pendir, kükü, lavaş, təndir çörəyi, Azərbaycan çayı və şirniyyatları daxildir. 2016-cı ildə "Azerbaijan breakfast" – milli səhər yeməyi kompleksi menyusu həm də əmtəə nişanı kimi Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsində dövlət reyestrindən keçib və müvafiq şəhadətnamə alıb.

Azərbaycanda yeməklərin süfrəyə verilməsinin özünəməxsus qaydaları var. Əvvəlcə məxməri, bəzən xüsusi otlar və ya ədviyyatlar qatılmış çay gətirilir. Çay həm yemək verilənədək mədəni həzmə hazırlayır, həm də qonaqlar arasında ünsiyyət qurulmasına imkan yaradır. Sonra süfrəyə yeməklər düzülür.

Azərbaycan xörəklərinin adlarının yaranmasında müəyyən qanunauyğunluqlar var. Məs., qatlama, dolma, doğramac, əzmə kimi adlar xörəyin ilkin hazırlanma qaydalarını; qızartma, pörtləmə, qovurma, bozartma və s.-nin adı istilik emalı əməliyyatlarını; dindili küftə, yarpaq xəngəl, lüləkabab, yuxa və s. xörəyin fiziki formasını; yarpaq dolması, yarma sıyığı, düyü çənkürü, səbzə-kükü və s. istifadə edilən əsas ərzaq növünü; sulu xəngəl, sıyıq və s. yeməyin qatılığını; turşuqovurma, şirin nazik xörəklərin dadını; saciçi, tavakababı, taskabab, çölməbuğlama xörəyin hazırlandığı qabın adını; təndirkabab, külfə çörəyi və s. xörəyin bişirildiyi ocağın adını; Gəncə paxlavası, Qarabağ basdırması, Şəki halvası xörəyin bölgə xüsusiyyətini və s. əks etdirir. Bəzi hallarda xörəyin adı onun müəyyən xörək qrupuna aid olduğunu göstərir. Məs., Azərbaycan xörəkləri içərisində 200-dən çox plov, 300-dən çox dolma, 20-dən çox kabab növü və s. mövcuddur. Bütün türk xalqlarına aid olan daha bir qanunauyğunluq xörəklərin adında da təzahür edir (imambayıldı, vəzirbarmağı, xəngəl, tərxan, axsaq oğlaq, qalac və s.).

Qədimdən bu günə qədər milli mətbəxdə süd məhsulları bir qədər zəngin olmuşdur. Bu da tunc dövründə maldarlığın inkişafı ilə əlaqədardır. Azərbaycan Milli kulinariyasında ən məhşur süd məhsullarından biri də doğramacdır. Əsasən Balkan xalqlarına və Yunanıstana məxsus olan bu yemək “cacık” adı ilə geniş yayılmışdır. XVII əsrdə Evliya Çelebinin “Səyahətnamə”

kitabından cacıx adı ilə yazılmış və yaxın şərq ölkələrinə keçərək, Azərbaycan milli kulinariyasında öz yerini doğramac olaraq tapmışdır. Bölgələrdə bu gündə fərqli üsullarla hazırlanır və təqdim olunur.

Qədimdən müasir dövrə qədər insanların qida ilə bağlı irsi tarixini bu günə qədər qoruyub saxlanılıb.

Mədəniyyəti formalaşdıran ən vacib ünsürlərdən biri də qidalanmadır. Tarix boyu müxtəlif dövrlərdə qida məhsullarının istehsalı, daşınması, saxlanması və istehlakı zamanı formalaşan müxtəlif qidalanma ənənələri qida irsinin formalaşmasında mədəniyyətin əhəmiyyətini bir daha vurğulayır.

Azərbaycan ərazisində yaşayan xalqların mətbəxi, onların dini inanclarına görə bir birindən fərqlənir.

Məsələn, islam dininə sitayiş edən bir xalqın hazırladığı yeməkdə mal və ya qoyun əti istifadə olunursa, xristian dininə sitayiş edən xalqın mətbəxində bu donuz əti ilə hazırlana bilir.

Tarixən və elə bu günümüzdə də dünyanın etnik xəritəsində yalnız Azərbaycanda mövcud olan udinlər qədim alban əhalisinin törəmələridir.

Udin xalqı müsəlmanlardan fərqli olaraq xeyir və şər məclislərində ancaq özlərinin hazırladığı spirtli içkilərdən istifadə edir.

Udinlər xristian olsalar da, udin xalqında qurban kəsmək qədimdə də olub, indidə də bu adət qalır. Bu qurbanlar insanlar üçün müqəddəs sayılan pirlərdə, ocaqlarda kəsilir. İnanca görə bu ət yalnız qaynadılmalıdır. Yəni ki başqa növ qızartma yeməklər hazırlanmamalıdır. Bu adət bu gün də davam edir.

Həmçinin xeyir-şər mərasimlərində dinin təsirindən olan fərqləri görmək olar. Azərbaycan xalqının toy və yas mərasimlərində, bayramlarında olan adət və ənənələrində İslam dininin xüsusi əhəmiyyəti vardır. Min illər boyunca formalaşmış olan bu adətlərdə həm ibtidai inancların, həm də müxtəlif dövrlərdə xalqımızın sitayiş etmiş olduğu digər dinlərin də izləri günümüzə qədər gəlib çatmışdır.

İslam dininə əsasən ölkəmizdə yas mərasiminə gələnlərə ehsan yeməyi və çay verilir. Həmçinin çayın yanında halva təqdim olunur. İnanca görə bu halva lavaşa bükülür və bu lavaş kəfəni təmsil edir. Əgər bişirilən halvaya zəfəran vurulmursa, bu torpağın rəngini təmsil edir və şər halvası sayılır. Zəfəranlı halva isə toy və xeyir işlərdə hazırlanır.

İslam dininin mətbəximizə olan təsiri spirtli içkinin milli mətbəxdə istifadə edilməməsində də nəzərə çarpır. Başqa ölkələrin mətbəxində şərabdan və ya başqa spirtli içki növündən istifadəyə tez-tez rast gəlsək də, milli mətbəxdə buna yer verilmir.

Həmçinin halal qaydada ət kəsimi, çörəyi bərəkət deyib müqəddəs saymaq, donuz əti yeməmək dinin mətbəximizdə əksini tapmasıdır.

Halal ət kəsimi İslamda kəsilən heyvanın üzü qibləyə doğru və gözünün bağlanılması ilə kəsilməsi qaydasına riyaət edilməsidir. Müsəlman yalnız halal qaydada kəsilmiş ət və ət məhsullları yeyə bilər.

Ramazan bayramında İslam dininə əsasən oruc tutulur və iftar, imsak süfrəsi açılır. Bu insanın aclıqla imtahanıdır və gün ərzində ac qalan insan, günün sonunda yediklərinə şükranlığı öyrənir. İftar, imsak süfrəsində də yalnız halal qaydalara riyaət edilməlidir.

Qurban bayramı İslam dininin əsas bayramlarından birdir. Qurban bayramında kəsilən qurban

ətindən qovurma hazırlanır və ehtiyacı olan 7 evə o ət paylanır. Bu ənənə insanlara əlində olanları başqaları ilə paylaşmağı öyrədir.

Dinin başqa xüsusi günü isə Aşura günüdür. Məhərrəm ayının 10-cu günü olan bu gündə hədik hazırlanır. Hədik dini mərasim yeməyidir. 7 növ paxlalı bitkidən hazırlanan bu mərasim yeməyi də qonşulara paylanır.

Tarixə nəzər salsaq xalqımız zərdüştlük dininə sitayiş etmiş, odu müqəddəs sanmışdır. Novruz bayramının bir çox adət-ənənələrində də atəşpərəstliyin izləri hələ də aydın görünür. Novruz bayramında hazırlanan şəkərbura zərdüştlükdə ayı təmsil edir, paxlava ulduzları, qoğal isə günəşi təmsil edirmiş.

Bu gün də Azərbaycan mətbəxi özündə bugünə qədər mövcud olmuş dinlərin izlərini daşıyır.

Xalqımızın istifadə etdiyi ən qədim, daimi, ənənəvi içki növü su olmuşdur.

Təbii-coğrafi şərait və relyef – landşaft zolaqlarından asılı olaraq əhali bulaq, çay, kəhriz və quyu sularından istifadə edirdi.

Azərbaycan ərazisinin son dərəcə əlverişli iqlim şəraiti, təbii coğrafi yerləşmə, zəngin flora və faunası, müxtəlif çeşidli yeməklərin meydana gəlməsində rol oynayır.

Otlaqlarla zəngin olan yaylaqlar, mülayim iqlimə malik geniş qışlaqlar Azərbaycanda maldarlığın inkişafına əlverişli şərait yaratmışdı. Maldarlıq məhsullarında hazırlanan yeməklər gündəlik, bayram və mərasim süfrələrinin ən xarakterik xörəkləridir.

İsti iqlimə malik aran kəndlərində qatıqdan uzun müddət istifadə etmək üçün onun suyunu süzdürərək süzmə hazırlayırdılar. Lazım gəldikdə süzmənin üzərinə su əlavə edib qatışdırmaqla yenidən qatıq əldə etmək olurdu. Qatıq süzməsindən biçinçilərə sərinləşdirici içki hazırlayır, süzməni duzlayıb, süzmə qurut düzəldir, qatığa su qatmaqla atlama, süd qatmaqla isə körəməz əldə ediridlər. Atlama və körəməz sərinləşdirici içki və yavanlıq şəklində istifadə olunurdu.

İsti iqlim şəraitinə malik aran kəndlərində ətin qaxac edilərək uzun müddət saxlanılması ən yaxşı vasitə idi. Mal cəmdəyini qaxac etdikdə isə onun ətini şaqqalayıb, alınan parçaların üzərində şırımlar açır və yetərincə duzlayırdılar. Daha soyuq iqlimə malik bölgələrimizdə ətin qovurma edilərək, saxsı küplərdə saxlanması xarakterik olub.

Azərbaycanda təndir sənətkarlığı və çörəkbişirmə. Azərbaycan mətbəxində buğda, arpa, qarğıdalı və digər dənli bitkilərin unundan hazırlanmış, acıtmalı və acıtmasız xəmirdən bişirilən çoxsaylı çörək növləri mövcuddur. Yuxa, fətir, lavaş, səngək, xamralı (yannama, bozdamac), təndir çörəyi və digər çörəklər müxtəlif formalarda, müxtəlif ocaqlarda və fərqli üsullarla hazırlanır. Səngək çörəyi xüsusi kürələrdə və ya sacın içərisində bişirilir. Şirvan bölgəsində uzun səfərlər üçün taxtaq çörəyi hazırlanırdı. Naxçıvan və Qarabağın bəzi ərazilərində isə lavaş çox miqdarda bişirilərək qurudulur və aylarla saxlanılırdı. Tovuz-Qazax bölgəsində qarğıdalı unundan sac üzərində cad çörəyi, Naxçıvanda isə arpa unundan somun hazırlanırdı. Keçmişdə balaca, girdə formalı qalac çörəkləri də geniş yayılmışdı. Köz üzərində bişirilən külçə, kömbə və közdəmə də ənənəvi çörək növlərinə daxildir.

Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində çörək növləri və onların hazırlanma üsulları fərqlənir. Yuxa, yayma, fətir, lavaş, səngək, xamralı, fəsəli, təndir çörəyi, xörəkli çörək, bəyim çörəyi, qoz və badam çörəkləri bu zənginliyin əsas nümunələridir. Məsələn, Naxçıvan, Qubadlı və Zəngilan bölgələrində lavaş daha geniş istifadə olunur və ehtiyat üçün 2-3 aylıq bişirilərək qurudulur. İstifadə zamanı onun üzərinə su səpilərək yumşaldılır. Bakı, Gəncə və Şamaxı kimi şəhərlərdə isə səngək çörəyi geniş yayılmışdır. Bu çörək xırda daşların üzərində, xüsusi

kürələrdə bişirilir və xüsusilə bozbaş və piti kimi duru və yağlı yeməklərlə uyğun hesab olunur. Səngək çörəyinin 3-4 gün təzə qalması və asan həzm olunması onun üstün cəhətlərindəndir.

Digər mühüm çörək növü kəpək çörəyidir. Bu çörək həzm sisteminə müsbət təsir göstərir, qəbizliyin qarşısını alır və bağırsaqların fəaliyyətini tənzimləyir. Eyni zamanda artıq çəki və metabolik problemlərin qarşısının alınmasında faydalı hesab olunur.

Azərbaycan mətbəxində diqqətəlayiq çörək növlərindən biri də ləzgi çörəyidir. Görünüşcə günəşi xatırladan bu çörək ləzgi xalqının mifoloji təsəvvürləri ilə əlaqələndirilir. Onun müxtəlif növləri mövcuddur və bunlardan biri xərək çörəyidir. Xərək çörəyi mayalı və ya mayasız xəmirdən hazırlanır, qalın lavaş formasında yayılır və üzərinə yumurta qarışığı və ya ayran çəkilərək qızardılır. Bu çörək ovulmur, uzun müddət, təxminən 10-15 gün kiflənmədən saxlanıla bilir ki, bu da onun praktik və davamlı qida növü olduğunu göstərir.

Hazırda Azərbaycanda çörəkbişirmə sahəsində müasir texnologiyalardan geniş istifadə olunsa da, qədimdən gələn təndirdə çörək bişirmə ənənəsi bu gün də yaşayır. Əsrlər keçməsinə baxmayaraq təndirin quruluşu demək olar ki, dəyişməz qalmışdır. Bu gün təkcə kənd yerlərində deyil, hətta paytaxtda da təndirə rast gəlinir və bəzi ailələr öz həyətlərində təndir quraraq təzə bişmiş çörəkdən istifadə edirlər.

Azərbaycan ərazisində odun istifadəsi çox qədim tarixə malikdir. Azıx mağarasında aşkar edilmiş ocaq qalıqları göstərir ki, qədim insanlar odla davranmağı və ondan istifadə etməyi bacarmışlar. Odun kəşfi və istifadəsi insanların qida hazırlanması üsullarında mühüm dönüş yaratmış, yeni yemək növlərinin meydana gəlməsinə şərait yaratmışdır.

Ocaq anlayışı Azərbaycan milli mətbəxinin əsas xüsusiyyətlərindən biridir və əhalinin yaşayış tərzi, məşğuliyyəti və adət-ənənələri ilə sıx bağlıdır. Ocaqlar həm yaşayış yerinin daxilində, həm də açıq sahələrdə qurulurdu. Bu baxımdan təndir milli mətbəxin əsas ocaq növlərindən biri hesab edilir və tarixən müqəddəs məkan kimi qəbul olunmuş, ona xüsusi ehtiram göstərilmişdir.

Minilliklər boyu Azərbaycan əhalisi çörək bişirmək üçün müxtəlif üsullardan istifadə etmişdir. Sadə çalalar, daş ocaqlar, yeraltı və yerüstü təndirlər, səngək kürələri bu baxımdan mühüm rol oynamışdır. Maldar əhali arasında gil və metal saclardan geniş istifadə olunmuşdur. Sacda çörək bişirmək üçün sacayağı üzərində ocaq qalınırdı. Mingəçevirdə aparılan arxeoloji qazıntılar zamanı tapılmış sacayağının eramızın V-VIII əsrlərinə aid olması bu ənənənin qədimliyini təsdiqləyir.

Arxeoloji və etnoqrafik materiallara əsasən, qədim dövrlərdə çörək bişirmək üçün çalalarda ocaq qalayır, sonra kül və köz təmizlənərək xəmir kündəsi qızmış səthə yerləşdirilir və üzərinə köz tökülürdü. Bu üsulla bişirilən çörək "kömbə" və ya "külləmə" adlanırdı. Daş ocaqlarda isə bir neçə daş düzülərək üzərində ocaq qalınır, sonra daşlar qızdırıldıqdan sonra xəmir onların üzərinə yapılırdı.

Azərbaycan mətbəxində kabab növləri də bişirildiyi ocaq və qabdan asılı olaraq fərqlənir. Tava kababı, taskabab, manqal kababı, təndir kababı, sac kababı, daş kababı kimi növlər müxtəlif istilik mənbələrində hazırlanır. Bu ocaq növlərinin yayılması ölkənin iqlim xüsusiyyətləri, xüsusilə subtropik zonada yerləşməsi ilə sıx bağlıdır.

Təndir Azərbaycanda çörək, eləcə də bəzi hallarda ət və quş ətlərinin bişirilməsi üçün istifadə olunan ənənəvi saxsı soba növüdür. Müasir dövrdə ustalar əsasən iki tip təndir hazırlayırlar: yerüstü və yeraltı. Təndirdə bişirilən çörək uzun müddət saxlanıla bilməsi ilə seçilir və gündəlik qida rasionunun mühüm hissəsini təşkil edir. Bu çörək həm praktikliyi, həm də qidalılığı baxımından yüksək qiymətləndirilir.

Təndir yalnız məişət aləti deyil, həm də sosial-mədəni fenomen kimi çıxış edir. Çörək bişirmə prosesi insanlar arasında həmrəyliyi gücləndirir, ailə və icma münasibətlərini möhkəmləndirir. Bu sahəyə aid bilik və bacarıqlar ailə daxilində müşahidə və təcrübə yolu ilə nəsildən-nəslə ötürülür. Gənc ailə üzvləri, həm qadınlar, həm də kişilər bu prosesdə iştirak edərək praktiki vərdişlər qazanırlar. Çörək bişirmə ilə bağlı biliklər əsasən şifahi ənənə vasitəsilə ötürülür.

Ənənəyə görə təndirdə bişirilmiş çörək ilk olaraq uşaqlara və qonaqlara təqdim olunur ki, bu da bolluq və firavanlıq rəmzi kimi qəbul edilir. Təndir çörəyi eyni zamanda iqtisadi əhəmiyyətə malik olub, bəzi ailələr üçün gəlir mənbəyi rolunu oynayır.

Bu ənənənin mədəni dəyəri beynəlxalq səviyyədə də tanınmışdır. 2024-cü ildə Paraqvayın Asunsion şəhərində keçirilən YUNESKO-nun Qeyri-maddi mədəni irsin qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitəsinin 19-cu sessiyasında "Azərbaycanda təndir sənətkarlığı və çörəkbişirmə" adlı milli nominasiya YUNESKO-nun Qeyri-maddi Mədəni İrs üzrə Reprezentativ Siyahısına daxil edilmişdir. Bu fakt təndirin Azərbaycan mədəniyyətindəki xüsusi yerini və onun qorunub saxlanmasının əhəmiyyətini bir daha təsdiqləyir.

Nazik çörəyin hazırlanması və paylaşılması mədəniyyəti – lavaş, katrıma, jupka, yufka. 2016-cı ilin noyabr ayında Azərbaycan, İran, Qazaxıstan, Qırğızıstan və Türkiyənin birgə təqdimatı ilə "Nazik çörəyin hazırlanması və paylaşılması mədəniyyəti – lavaş, katrıma, jupka, yufka" YUNESKO-nun Bəşəriyyətin Qeyri-maddi mədəni irsinin Reprezentativ Siyahısına daxil edilmişdir.

Lavaş un və sudan hazırlanan nazik çörək növüdür və Azərbaycan süfrəsinin ayrılmaz hissəsidir. O, digər çörək növləri ilə birlikdə təqdim edilir, səhər yeməklərində isə kərə yağı və pendirlə bükülərək dürmək şəklində yeyilir və adətən şirin çayla müşayiət olunur. Lavaş restoran və kafelərdə lülə kababla birlikdə verilir, ehsan mərasimlərində halva lavaşa bükülərək paylanır. Bundan əlavə, lavaş plov hazırlanmasında və müxtəlif kulinariya reseptlərində də istifadə olunur. Ənənəvi olaraq lavaş təndirdə bişirilir, çox nazik forması isə sacda hazırlanır.

Lavaşın hazırlanması kollektiv xarakter daşıyır və bu prosesdə ailə üzvləri ilə yanaşı, bəzi bölgələrdə qonşular və dostlar da iştirak edir. Birgə fəaliyyət zamanı yaranan şən mühit sosial əlaqələri möhkəmləndirir, qonaqpərvərlik və birlik ənənələrini gücləndirir. Bu səbəbdən lavaş Azərbaycanda dərin köklərə malik mədəni simvollardan biri hesab olunur. O, toy, nikah və yas mərasimləri kimi mühüm hadisələr zamanı xüsusi yer tutur.

Arxeoloji qazıntılar zamanı tunc dövrünə aid lavaş bişirilməsində istifadə olunan alətlərin tapılması bu ənənənin çox qədim tarixə malik olduğunu göstərir. Lavaşın hazırlanma üsulunun əsrlər boyu dəyişmədən qorunub saxlanılması xalqın öz ənənələrinə sadiqliyinin göstəricisidir.

Dilçilik baxımından "lavaş" sözünün mənşəyi "lay" (qat) və "aş" (qida) sözlərinin birləşməsi kimi izah olunur və "qat-qat qida" mənasını ifadə edir. Lavaşın bəzi növləri quru halda uzun müddət saxlanıla bilir ki, bu da onu hərbi yürüşlərdə, səfərlərdə və köçəri həyat tərzi sürən çobanlar üçün əlverişli qida məhsuluna çevirmişdir. Quru lavaş azca nəmləndirildikdə yenidən istifadəyə yararlı olur. Onun içərisinə pendir, şor, qaymaq və digər məhsullar qoyularaq bükülməsi "dürmək" (dürüm) adlanır və bu termin qədim türk dillərində "bükmək", "dolamaq" mənasını ifadə edən fel kökü ilə bağlıdır.

Mədəni kimliyin göstəricisi dolmanın bişirilməsi və paylaşılması ənənəsi. 2017-ci il 6 dekabr tarixində Koreya Respublikasının Jeju adasında keçirilən YUNESKO-nun Qeyri-maddi mədəni irsin qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitəsinin 12-ci sessiyasında Azərbaycan tərəfindən təqdim olunmuş "Mədəni kimliyin göstəricisi: dolmanın bişirilməsi və paylaşılması

ənənəsi" nominasiyası YUNESKO-nun Bəşəriyyətin Qeyri-maddi mədəni irs üzrə Reprezentativ siyahısına daxil edilmişdir.

Dolma üzüm, əvəlik, vələs və heyva yarpaqlarına bükülərək, həmçinin alma, bibər, pomidor, badımcan, heyva, qabaq, balqabaq, xiyar və göbələk kimi tərəvəz və meyvələrin içərisi doldurularaq hazırlanan ənənəvi xörək növüdür. Eyni zamanda bütöv quzu, qoyun, toyuq və balığın içərisinə doldurularaq bişirilən dolma növləri də mövcuddur. Azərbaycan xalqının qədim milli yeməklərindən biri olan dolma toy mərasimlərində, bayram şənliklərində plov və kabab kimi digər milli yeməklərlə yanaşı təqdim olunur və etnik kulinariyanın mühüm simvollarından biri kimi çıxış edir.

Dolma sözü türk mənşəli olub "doldurmaq" mənasını ifadə edir və bu, onun hazırlanma texnologiyasını, tərəvəzlərin, yarpaqların və ya nazik xəmir qatının müxtəlif içliklərlə doldurulmasını əks etdirir. Bəzi regionlarda bu yemək "sarma" adı ilə də tanınır. Azərbaycanda dolma mövsümi xarakter daşıyır; müxtəlif fəsillərdə fərqli yarpaq və tərəvəzlərdən hazırlanır. Üzüm yarpağından isə il boyu dolma bişirmək mümkündür və bunun üçün yarpaqlar mövsümündə tədarük edilərək duza qoyulur.

Dolmalar içliyinə görə vegetarian (yalançı dolma), ətli və qarışıq növlərə bölünür. Vegetarian dolmaların içliyi əsasən düyü, paxlalı bitkilər, göyərti və ədviyyatlardan ibarət olur. Ətli dolmaların içliyi həm çiy, həm də qızardılmış farşdan hazırlanır. Qarışıq dolmalarda isə ətə əlavə olaraq paxlalılar və göyərtilər də istifadə olunur. Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində dolmanın otuzdan çox növü və variantı mövcuddur və onların hazırlanma texnologiyası əsasən sabit qalır.

Dolmanın əsas xüsusiyyətini onun içliyi təşkil edir. Bu içliklər tərəvəzlərdən, qoyun və dana ətindən, balıq və quş ətindən, paxlalı bitkilərdən, göyərtilərdən və ədviyyatlardan hazırlanır. Dolma həm mövsümi yemək olmaqla yanaşı, Azərbaycan mətbəxində bolluq və bərəkət rəmzi kimi qəbul edilir. Eyni zamanda bu xörək Azərbaycan Respublikasında yaşayan müxtəlif xalqları birləşdirən ortaq kulinariya dəyərinə çevrilmiş və qeyri-maddi mədəni irs nümunəsi kimi xüsusi əhəmiyyət qazanmışdır.

Dolma Azərbaycanda ən geniş yayılmış və gündəlik hazırlanan yeməklərdən biridir. Ümumtürk mətbəxinə aid olan bu xörəyin Azərbaycanda əlliyə yaxın növü hazırlanır. Çar Rusiyası dövründə səfirliyin ikinci katibi Karl Adelunq səfir Aleksandr Qriboyedov ilə birlikdə Əhməd xanın sarayında iştirak etdiyi naharı təsvir edərkən süfrəyə iyirmi növ dolmanın təqdim olunduğunu qeyd etmişdir.

"Dolma" sözü Azərbaycan dilində iki mənbədən yaranmışdır. Birinci, "dolmaq", "doldurmaq" felindən törəyərək içi doldurulan pomidor, bibər, badımcan, heyva, soğan və digər tərəvəzlərdən hazırlanan dolmalara aid edilir. İkinci isə "dolamaq" felindən yaranaraq içliyin yarpaqla bükülməsi ilə hazırlanan dolma növlərini ifadə edir. Bu qrupa kələm, üzüm, fıstıq (pip) və əvəlik yarpağından hazırlanan dolmalar daxildir. Türkiyə türkcəsində bu tip dolmalar "sarma" adlanır ki, bu da bükmək mənasını ifadə edir və Azərbaycan dilindəki "dolamaq" anlayışı ilə semantik yaxınlıq təşkil edir.

Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində eyni adlı dolmaların hazırlanma üsulları fərqlənir. Məsələn, kələm dolması Gəncə bölgəsində daha sadə üsulla hazırlanırsa, Şəkidə ona şəkər əlavə olunur, Naxçıvanın bəzi kəndlərində isə şabalıd qatılaraq bişirilir. Bu müxtəliflik dolmanın regional xüsusiyyətlərini və zənginliyini göstərir.

Müasir dövrdə dolma növləri daha da zənginləşmişdir. Belə nümunələrdən biri də mərhum

ustad Şahhüseyn Kərimov tərəfindən hazırlanmış feyxoa dolmasıdır ki, bu da milli mətbəxin daim inkişaf etdiyini və yeni yaradıcılıq imkanlarına açıq olduğunu göstərir.

Dolmalar adətən üzlüyünə, yəni istifadə olunan yarpaq və ya tərəvəzin növünə görə adlandırılsa da, onların içlikləri olduqca müxtəlifdir. İçlik üçün əsasən qoyun, mal, hinduşka, qaz və hətta balıq ətindən istifadə olunur. Ət müxtəlif üsullarla hazırlanır: qiyməkeşlə çəkilmiş, döyülmüş, çox xırda doğranmış və ya tikə halında istifadə edilə bilər. Bununla yanaşı, dolmaların vegetarian variantları da mövcuddur. Bu zaman içlik göyərti, tərəvəz və dənli bitkilərdən hazırlanır. Belə dolmalar "kor dolma" və ya "yalançı dolma" adlanır. Maraqlıdır ki, əcdadları Türkiyədən Amerikaya köçmüş erməni müəllifi Viktoriya Jenanyan özünün "Erməni süfrəsi" kitabında üzüm yarpağından hazırlanmış ətsiz dolmanı "Grape Leaf Sarmas, Yalanchi" kimi təqdim edir. Bu fakt dolmanın adının və terminologiyasının orijinal türk forması ilə qorunduğunu göstərir.

Türk xalqlarına aid olan dolma ənənəsi zamanla geniş coğrafiyada yayılmışdır. Tədqiqatçı Liliana Biseniç Yuqoslaviyada sarma yeməyinin türklərdən öyrənildiyini qeyd edir. Valeri Yeqoşkin isə bu yeməyin ərəb mətbəxində "dülma" adı ilə hazırlandığını göstərir. Cavad Heyət dolma sözünün fars dilinə Azərbaycan türkcəsindən keçdiyini vurğulayır.

Dolma və sarma texnologiyasının qədimliyi də diqqətəlayiqdir. Bu üsula XI əsrdə yaşamış Mahmud Qaşqarinin "Divani-Lüğət it-türk" əsərində rast gəlinir. Mənbədə quzu bağırsağına ət və düyü doldurularaq şişdə qızardılan yemək təsvir olunur. Həmçinin ət əvəzinə qaraciyər və ya digər içalatdan istifadə edilən variantlar da qeyd olunur. Bu yeməklərdən biri "dolama" və ya "sarma" mənasını ifadə edən "yöcrəmbəc" adı ilə tanınmışdır.

Rus səyyahı İvan Berezin 1850-ci ildə Azərbaycan mətbəxi haqqında yazarkən dolmaların müxtəlifliyini xüsusi qeyd etmişdir. O bildirirdi ki, burada ilk növbədə müxtəlif içliklərlə hazırlanan dolmalar diqqəti cəlb edir. "Yarpaq dolması"nın təzə üzüm yarpağından hazırlanaraq içinə qoyun əti, soğan, noxud və ədviyyələrin əlavə edildiyini, bu yeməyin bütün Şərqdə, o cümlədən Konstantinopolda məşhur olduğunu vurğulayır. "Kələm dolması"nın isə üzüm yarpağı əvəzinə kələm yarpağı ilə hazırlandığını qeyd edərək onun dadını yüksək qiymətləndirir. Bundan başqa, doldurulmuş xiyar əsasında hazırlanan "ilpənək dolması"nın qatıqla yeyildiyini, eləcə də badımcandan hazırlanan dolmanın geniş yayılmış yeməklərdən biri olduğunu yazır.

Dolma ənənəsinin digər xalqlar arasında yayılması da müxtəlif mənbələrdə əksini tapmışdır. Ermənilər bu yeməyi "tolma" adı ilə mənimsəmiş və hazırlamışlar. Professor Nurislam Cidalayev "dolma" sözünün Dağıstan xalqlarının dillərinə Azərbaycan dilindən keçdiyini qeyd etmişdir. Rus yazıçısı Aleksandr Bestujev-Marlinski "Molla Nur" əsərində Azərbaycan qadınlarının "alma dolması" bişirdiklərini vurğulayır. Dilçilik baxımından da bu terminin yayılması maraq doğurur. Lüğətçi Vladimir Dal "dulma" sözünü Astarxan mətbəxi ilə əlaqələndirmiş, eyni zamanda "dulma" və "durma" formalarını paralel şəkildə təqdim etmişdir. Lak dilində dolmanın "durma" kimi ifadə olunması da "dürmək", yəni bükmək, sarımaq mənası ilə bağlıdır. Bu faktlar dolma termininin və onunla bağlı kulinariya ənənəsinin geniş coğrafiyada yayıldığını və müxtəlif dillərdə uyğunlaşdırıldığını göstərir.

Dolma Azərbaycan mətbəxinin ən səciyyəvi yeməklərindən biri olmaqla yanaşı, zamanla digər xalqların mətbəxlərinə də daxil olmuşdur. Bu yemək rus, belarus, ukrayna, latış, polyak və bolqar mətbəxlərində "qolubtsı" adı ilə tanınır. Tanınmış qida tarixçisi Vilyam Poxlyobkin qeyd edirdi ki, "qolubtsı" XIV-XV əsrlərdə tatar və türk mətbəxindən götürülmüş "dolma"nın dəyişdirilmiş formasıdır. Bu dəyişiklik əsasən üzüm yarpağının kələmlə, qoyun ətinin donuz əti ilə, düyünün isə əvvəlcə buğda yarması ilə əvəz olunması ilə bağlı olmuşdur. "Qolubtsı" adı isə

rus dilində “göyərçin” mənasını verən “qolub” sözündən yaranmışdır. Ehtimal edilir ki, kələm dolmasının forması göyərçin cəmdəyinə bənzədiyi üçün bu ad verilmişdir. Bu adlandırma ilə bağlı maraqlı müşahidələrdən biri də Azərbaycanın bəzi bölgələrində, xüsusilə İsmayıllı və Laçın rayonlarında hazırlanan iri ölçülü toy dolmaları ilə əlaqələndirilir. Bu dolmaların hər biri təxminən 200-300 qram çəkidə olur və ölçü etibarilə göyərçin cəmdəyinə bənzəyir.

Araşdırmaçı Meri Prissilla Işın qeyd edir ki, Osmanlı mətbəxində doldurula bilən demək olar ki, bütün məhsullardan dolma hazırlanırdı: göyərtilər, tərəvəzlər, meyvələr, eləcə də quzu, toyuq, balıq və müxtəlif içalat növləri. XV əsrdə soğan, alma və bağırsaq; XVI əsrdə kələm, yerkökü, badımcan, balqabaq; XVII əsrdə balıq növləri və hətta qarpız; XVIII-XIX əsrlərdə isə pirasa, ispanaq, heyva, bamiyə, fındıq yarpağı və digər məhsullardan dolmalar hazırlanmışdır.

XVII əsrdən etibarən Osmanlı mətbəxinin dolma ənənələri Avropa, xüsusilə ingilis yemək kitablarına daxil olmuşdur. Lakin sarma texnikasının düzgün mənimsənilməməsi səbəbindən bu mənbələrdə dolmanın açılmaması üçün ipdən istifadə olunması kimi üsullar təsvir edilirdi. Türk zadəganlarının saray mətbəxlərində hətta “dolmaçı” adlanan xüsusi aşpaz peşəsi formalaşmışdır.

XVIII əsrdə İstanbula səfər etmiş italyan səyyah Domeniko Sestini qabaq dolmasının nazik və uzun formalı qabaqlardan hazırlandığını qeyd etmişdir. Eyni dövr mənbələrində Osmanlı mətbəxində midyə dolmasının da mövcud olduğu göstərilir. Dolma sənəti o qədər inkişaf etmişdi ki, xüsusi “dolma bıçağı” istifadə olunurdu. Bu alət vasitəsilə tərəvəzlərin iç hissəsi çıxarılaraq doldurma üçün hazırlanırdı.

Dolma ilə küftənin hazırlanma texnologiyaları arasında müəyyən oxşarlıqlar mövcuddur. Əslində, dolma mahiyyət etibarilə doldurulmuş və ya bükülmüş küftə kimi də izah edilə bilər. Bu yanaşma xalq arasında da əksini tapmışdır. Məsələn, Naxçıvanda işlədilən zarafatyana tapmacada “lüt (çılpaq) dolma” ifadəsi küftəni ifadə edir ki, bu da dolma ilə küftə arasındakı texnoloji yaxınlığı göstərir.

Mətbəx tədqiqatçısı Sami Zubeydə Misir, Türkiyə İran və İraq mətbəxlərini müqayisəli şəkildə araşdırarkən qeyd edir ki, xüsusilə Təbriz bölgəsi özünəməxsus plov növləri, kababları, turşməzə və şirin dadların harmoniyası ilə seçilir. O, Təbriz küftəsini xüsusi vurğulayaraq bildirir ki, bu yemək içərisinə toyuq, ərik və yumurta doldurulan, üzəri isə qiymə və düyü qarışığı ilə örtülən iri ölçülü küftə növüdür. Eyni zamanda Xəzəryanı bölgələrin balıq yeməklərinin də özünəməxsus xüsusiyyətlərə malik olduğu qeyd olunur.

Ümumilikdə, qiymələnmiş və ya xırdalanmış ətdən hazırlanan yeməklərin texnologiyasının türklərə aid olduğu qəbul edilir. Ətin döyülərək və ya çəkilərək müxtəlif formada bükülməsi, doldurulması və bişirilməsi üsulları dolma ilə yanaşı düşbərə, mantı, pelmeni, qulaq, börək və pirojki kimi yeməklərdə də özünü göstərir.

Yunan alimi Marianna Yerasimos Osmanlı dövrü mətbəxini araşdırarkən XV əsrdə iki, XVI əsrdə səkkiz, XVIII əsrdə üç və XIX əsrdə doqquz müxtəlif dolma növünün hazırlandığını qeyd edir. Bu məlumat dolma ənənəsinin zamanla genişlənərək zənginləşdiyini göstərir. Vilyam Poxlyobkin isə öz lüğətində “tolma” və ya “tulma” sözlərinin dolmanın tatar dilindəki qarşılığı olduğunu qeyd edir.

Beləliklə, dolma və ona yaxın texnologiyaya malik yeməklər türk xalqlarının dünya kulinariyasına verdiyi mühüm töhfələrdən biri kimi qiymətləndirilir. Üzüm yarpağından hazırlanan dolma isə bu zəngin ənənənin ən geniş yayılmış və simvolik nümunələrindən biri hesab olunur.

Ədəbiyyat:

1. Azərbaycan Kulinariya Ensiklopediyası / elmi red. T. Əmiraslanov. – Bakı: Şərq-Qərb, 2007.
2. Azərbaycan haqqında səyahətçilər – Bakı, 1961. – 37 s.
3. Amiraslanov T., Amiraslanova A. Azerbaijan culinary. – Bakı: Qanun, [il göstərilməyib]. – 155 s.
4. Əmiraslanov T.İ., Əmiraslanova A.T. Mətbəx dastanları. – Bakı: Şərq-Qərb, 2012. – 209 s.
5. Əmiraslanov T.İ., Əmiraslanova A.T. Söz mətbəxi. – Bakı: Nurlar, 2013. – 351 s.
6. Артамонов Л. К. Персия как наш противник в Закавказье. – Тифлис, 1889. – 193 с.
7. Березина И. Путешествие по Дагестану и Закавказью. – Казань, 1850. – С. 121.
8. Bisenich L. Блюда югославской кухни. – Загреб, 1986. – 312 с.
9. Cavad Heyət. İki dilin müqayisəsi. – Bakı: Elm, 1991. – 100 s.
10. Даль В. Толковый словарь живого великорусского языка. – Т. 1. – СПб; М., 1903. – 1743 с.
11. Джидалаев Н. С. Тюркизмы в дагестанских языках. – Москва: Наука, 1990. – 241 с.
12. Егошкин В. Е. Кухня народов арабского Магриба. – Москва: Агропромиздат, 1989. – 385 с.
13. Jenanyan V. The Armenia table. – New York: St. Martin's Press, 2004. – 306 p.
14. Kitabi-Dədə Qorqud. – Bakı: Yazıçı, 1988. – 265 s.
15. Mahmud Qaşqari. Divani lüğəti-türk. – Ankara: Türk Tarih Kurumu, 1992.
16. Mirzə Qacar N. Karnamə / ön söz T. Əmiraslanov. – Bakı: Elm və təhsil, 2013. – 209 s.
17. Nizami Gəncəvi. Yeddi gözəl. – Bakı: Yazıçı, 1982. – 688 s.
18. Övliya Çələbi. Səyahətnamə. – Moskva: Elm, 1983. – 376 s.
19. Əbu Həmid əl-Qarnatinin Şərqi Avropaya səyahəti (1131–1153). – Moskva: Elm, 1971. – 135 s.
20. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. – Москва: Агропромиздат, 1991. – 605 с.
21. Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. – Москва: Центрополиграф, 1996. – 503 с.
22. Priscilla M. Işın Osmanlı mutfağı sözlüğü. – İstanbul: Kitap Yayınevi, 2010. – 445 s.
23. Şenyapılı Ö. Damakta kalan tatların akılda kalan adları. – Ankara: ODTÜ Yayıncılık, 2010. – 556 s.
24. Ткешелова М. И. Азербайджанские татары // Сборник материалов по этнографии. – Москва, 1888. – Вып. 3. – 521 с.
25. Yerasimos M. Günümüzə uyarlanmış 99 Osmanlı yemeği. – İstanbul: Boyut, 2002.
26. Azərbaycan tandır sənətkarlığı və çörək bişirmə [Elektron resurs]. – URL: https://YUNESKO.az/az/articles/intangible_cultural_heritage/azerbaycanda-tendir-senetkarligi-ve-corek-bisirme
27. Dolma making, sharing tradition [Elektron resurs]. – URL: https://YUNESKO.az/az/articles/intangible_cultural_heritage/dolma-making-sharing-tradition-marker-cultural-identity
28. Flatbread making and sharing culture: lavash, katyrma, jupka, yufka [Elektron resurs]. – URL: https://www.YUNESKO.az/az/articles/intangible_cultural_heritage/flatbread-making-sharing-culture-lavash-katyrma-jupka-yufka
29. Lavaş [Elektron resurs]. – URL: https://az.wikipedia.org/wiki/Lava%C5%9F
30. Tuncay B. Distribution of the Turkic haplogroup R1a in Europe [Elektron resurs]. – URL: https://bextiyartuncay.wordpress.com
31. Tuncay B. Paleogenetik tədqiqatların nəticələrinə əsasən türklərin genetik tarixi [Elektron resurs]. – URL: https://bextiyartuncay.wordpress.com/2018/05/31/
32. Tuncay B. Kür-Araks mədəniyyəti və Oğuz-Qıpçaq haploqrupu R1b [Elektron resurs]. – URL: https://bextiyartuncay.wordpress.com/2018/05/26/

Mətbəənin direktoru – Fuad HÜSEYNOV
Texniki redaktor – Azər RƏSULOV
Texniki korrektor – Təranə RƏHİMOVA
Səhifələnmə – Günel ƏSƏDOVA
Çap – Oktay YUSİFOV
Cild – Gövhər NURULLAYEVA
– İlhamə MİKAYILOVA

Kitab ***"AFPoliqrAF"*** *mətbəəsində hazır diapozitivlərdən ofset üsulu ilə çap olunmuşdur.*

afpoliqraf@mail.ru
afpoliqraf@gmail.com
Tel.: +994 (12) 510 96 74
Mob.: +994 (50) 405 96 74

Yığılmağa verilmişdir: 07.04.2026
Çapa imzalanmışdır: 27.04.2026
Qarnitura: Alice, Times New Roman
Şərti çap vərəqi: 37,5
Formatı: 64x90 1/8
Tiraj: 300