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

ÇAY MƏDƏNİYYƏTİ: TARİXİ, SOSİAL ROLU VƏ MƏRASİM ƏNƏNƏLƏRİ
Ceyhun İsmayılov 201

İFTARIN SOSİAL VƏ DİNİ ƏHƏMİYYƏTİ
Əhməd Niyazov 211

SEYİD YƏHYA BAKUVİNİN "ŞƏFAÜL-ƏSRAR" ƏSƏRİNDƏ SUFİ ORUCU VƏ
MİR HƏMZƏ SEYİD NİGARİNİN "ÇAYNAMƏ" MƏSNƏVİSİNDƏ ÇAY MƏDƏNİYYƏTİ
ƏSASLI SUFİ ƏDƏBİ
Fariz Xəlilli 217

BAYRAM FENOMENİ: SOSİAL ZAMAN, QONAQPƏRVƏRLİK, PAYLAŞMA VƏ
BARIŞIN RİTUAL MƏDƏNİYYƏTİ
Pərvin Ahənçi 222

ƏNƏNƏDƏN İRSƏ: NOVRUZ MƏRASİMLƏRİ KOLLEKTİV YADDAŞ VƏ
İDENTİKLİK KONTEKSTİNDƏ
Pərvin Ahənçi 243

NOVRUZ OYUNLARI VƏ XALQ ƏYLƏNCƏLƏRİ
Kübra Əliyeva 258

NAR FESTİVALININ KEÇİRİLMƏSİ TARİXİ VƏ GÖYÇAY RAYONUNUN İQTİSADİ,
SOSİAL-MƏDƏNİ HƏYATINDAKI ROLU
Adil Məmmədov 268

NARIN AZƏRBAYCAN MƏDƏNİYYƏTİNDƏ YERİ VƏ SİMVOLİKASI
Ümidə Məcnunlu 273

"SƏMƏNİ" ADLI QƏDİM VƏ MÜQƏDDƏS MAYE-İÇKİNİN HAZIRLANMA ƏNƏNƏSİNİN
BƏRPASINA DAİR
Kübra Əliyeva 276

SƏDƏF SƏNƏTİ: TARİXİ, MAHİYYƏTİ VƏ TƏTBİQİ
Balabəy Balabəyov 283

AZƏRBAYCAN MUĞAMI HAQQINDA BƏZİ QEYDLƏR
Mehman Mikayılov 286

FOTOLAR 290

"SƏMƏNİ" ADLI QƏDİM VƏ MÜQƏDDƏS MAYE-İÇKİNİN HAZIRLANMA ƏNƏNƏSİNİN BƏRPASINA DAİR

Kübra Əliyeva
Sənətşünaslıq elmləri doktoru, professor
AMEA Arxeologiya və Antropologiya İnstitutu
https://doi.org/10.30546/19023.2026.1001.437

Arxeoloji materiallara və yazılı mənbələrə əsaslanaraq, qeyd etmək lazımdır ki, Azərbaycan ərazisində yaşayan qədim əcdadlarımız uzun əsrlər boyu bir çox vərdiş və bacarıqlara malik olaraq, həm əkib-becərməyi, həm də əkinçilikdən alınan məhsullardan qida hazırlanması qaydalarını müxtəlif fəsillərə (yaz, yay, payız, qış) uyğun olaraq yaradıb və yaşatmışlar.

Apardığımız tədqiqatlar göstərir ki, belə qidalardan biri məhz buğdanın kəşfi və buğdadan bir çox qida məhsullarının hazırlanması, o cümlədən baharın gəlişi üçün hazırlanan "səməni" içkisi olmuşdur. Onun məhz yazda əkilməsi və bugünkü "çörək" adlandırdığımız qidanın əsasını təşkil etməklə bərabər, digər bir mərasim qidasının hazırlanması qaydaları ilə əlaqədar olmuşdur. Bu mərasim qidası tarixdə Zərdüştçülüyün adı ilə bağlı olaraq, bahar fəslinin gəlişinə həsr olunur. Tarixinin çox-çox qədim dövrlərə aid olan bu qidanın əsrlər boyu hazırlanması, hətta XX əsrə qədər Azərbaycanda, o cümlədən Qarabağ bölgəsində işğala qədər unudulmamışdır.

Lakin XXI əsrdə Azərbaycanın bütün bölgələrində cücərdilən səməni bitkisi baharın gəlməsi ilə əlaqədar olaraq yalnız dekorativ element kimi bayram süfrəsini bəzəmək üçün istifadə edilir. Baharın gəlişi ilə əlaqədar olaraq, hazırlanan "səməni" içkisinin isə baharla əlaqədar olduğu unudulmamış, onun mahiyyəti və hazırlama qaydaları dəyişmişdir.

Əslində, bu maye-içkinin əsasını qablarda yenicə cücərmiş buğda təşkil edir. Həmin qidanın hazırlanması Azərbaycanda minilliklərlə xüsusi üsulla (cücərdilmə, döyülmə, süzülmə və böyük qazanlarda sübh səhər təmiz axar çay suyundan gətirilən su ilə birlikdə qarışdırılma və hazırlanma) və xüsusi mərasimlə həyata keçirilmişdir. Lakin yuxarıda qeyd etdiyimiz kimi, bu gün Azərbaycanda onun hazırlanma üsulu tamamilə unudularaq, "səməni" halvası adı ilə şirniyyat növü kimi hazırlanan məmulatın isə bu bayramla əlaqəsi olsa belə, tarixi tamam unudulmuşdur. "Səməni" halvasında eyni üsul və eyni komponentlərdən istifadə edilsə belə, lakin onun forma etibarı ilə maye halda olmayıb, qatı halda hazırlanaraq ilin bütün fəsillərində istifadə edilir. Əlavə olaraq, onun tərkibinə yağ, bəhməz və ədviyyat da qatılır. Əslində isə yuxarıda qeyd etdiyimiz kimi, haqqında bəhs etdiyimiz müqəddəs "səməni" içkisi yalnız bahar bayramını gəlişini qarşılamaq üçün xüsusi mərasimin atributlarından biri kimi keçirilərmiş. Bu bayrama bütün əhali qatılırmış və buğdanın cücərdilməsi hər bir evdə vacib ənənəymiş.

Müqəddəs maye-içkinin hazırlanması ilin qış ayından etibarən (Kiçik və Böyük Çillə adlanan dövrdə), buğdanın ev şəraitində dayaz qabların üzərində işıq düşməyən yerdə cücərdilməsi ilə başlanır. Bu ənənə yazın gəlməsi, Günəşin səmada qoç bürcünə daxil olması və astronomik yazın gəlişi ilə əlaqədar olaraq Zərdüştçülüyün əsas mərasimlərindən biri olmuşdur. Həmin günü xalq arasında sübh tezdən təmiz çay suyu gətirilib, böyük mis qazanlara tökülürdü, hər kəsin evində olan cücərdilmiş açıq sarı rəngli buğdalar həvəngdəstədə döyülüb-əzilərək, suyu həmin qazana tökülməli və onun da üzərinə keçən ildən qalmış, üyüdülmüş buğdanın unundan bir az əlavə edərək, saatlarla qarışdırılıb tam ağ rəngdə olan mayenin qəhvəyi rəng alana qədər bişirilməsi təşkil edirmiş. Xalq bayram geyimi ilə o zaman bayramın gəlişi üçün Axuramazdaya himn oxuyurmuşlar ki, bu himn bir qayda olaraq, vaxtilə qədim kahin maq tayfaları tərəfindən icra edilirmiş. Səməniyə aid mahnının sözləri isə bu günə qədər xalq arasında unudulmamışdır:

Səməni, saxla məni,
İldə göyərdərəm səni.
Səməniyə saldım badam,
Qoymurlar bir barmaq dadam.
Səməni, bezana gəlmişəm,
Uzana-uzana gəlmişəm.








Səməninin hazırlanması üçün cücərdilmiş buğda



Cücərdilmiş səməninin döyüləndən sonra sıxılıb suyu çıxardılması prosesi



Səməni içkisinin ilkin hazırlanma variantı



Səməni içkisinin bişirilb qablara çəkilməsi prosesi



Özbəkistanda "səməni" və ya "sümələy"in hazırlanması



"Səməni" və ya "sümələk" içkisinin bişirilmə prosesi

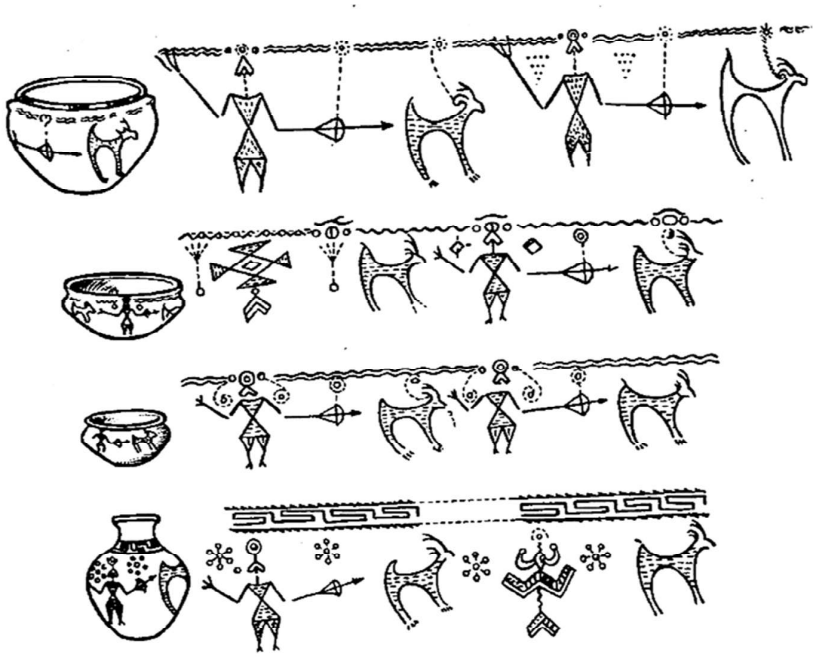


Hazır "səməni" və ya "sümələ"yin qablara doldurulub paylanması

Mahnının sözləri bir daha isbat edir ki, "səməni" və ya "sümələk" müqəddəs içki maye halında olub və onun səməni halvası ilə əlaqəsi olsa belə, ilkin hazırlama qaydası unudularaq, sadəcə başqa bir texnologiya ilə yerinə yetirilmişdir. Bunu sübut etmək üçün Azərbaycanda eradan əvvəl II minilliyə aid Gəncəçay hövzəsinin Kilikdağ bölgəsindən tapılan keramik qablar bu içkinin həqiqətən yaz fəsli ilə əlaqədar hazırlanan maye müqəddəs içki olduğunu sübuta yetirir.

Bu qidanın hazırlanması üçün çaydan su gətirilməsinin əsas fakt olduğunu ingilis alimi Meri Boys özünün "Zərdüştçülərin inanc və adətləri" [1, s. 26] adlı kitabının 26-cı səhifəsində yazır ki, "Zərdüşt çox qədim zamanlarda anadan olmuşdu, onun anadan olma tarixi 1700 il eradan öncə qatlarda yer tutmuşdu ki, o da daş dövrünə təsadüf edir, başqa sözlə, tunc dövrünün adət-ənənələrinin təsiri altında, yəni 1500 və 1200-cü illərdə formalaşmış və bu dinin köklərini hələ 7 yaşından müəllimlərindən öyrənmişdir. Öz dövründə həqiqət yolunu arayarmış və insanların zoraklığa məruz qalmasına qarşı düzgünlük axtarmış və Axur adlı güclü bir Allaha sitayiş edərək zəif insanları qorumaq və dinc gözəl həyat tərzi yaratmaq istəmişdir. O 30 yaşına gələndə çox kamil insan olub Qat (Yasna 43) Baharın gəlişi münasibətilə yığıncaqda iştirak etmək üçün sübh tezdən çaya gedir ki, ordan su götürsün, haoma (yəni, "səməni" içkisi) hazırlasın" [1, s. 28]. Bu fakt artıq səməninin hazırlanması üçün çaydan su götürmək faktını sübuta yetirir.

Azərbaycanda baharın gəlişilə əlaqədar müqəddəs içkinin hazırlanması qaydası demək olar ki, eyni ilə XX əsrə qədər unudulmamışdır.
Bu qida tamamilə hazır olandan sonra tünd-qəhvəyi rəngli şipşirin bir maye alınırmış ki, bu şirin maye bütün el-obaya paylanarmış, bu mayenin bahar bayramına həsr edilməsi, eyni zamanda qış fəslindən yenicə çıxmış insanların sağlamlığı, zəif orqanizmlərinin dərmanı kimi istifadə edilməsi böyük bayram-mərasim kimi keçirilərmiş və bundan sonra taxıl əkilərmiş. Qeyd etmək lazımdır ki, bu məqalədə həmin mərasimin nümunələrini əks etdirən arxeoloji materiallar da təqdim olunur.



Gəncəçay Kilikdağdan tapılan e.ə. II minilliyə aid səməni üçün hazırlanan komplekt qablar
[2, s. 126]

Baharın gəlişi üçün hazırlanan müqəddəs "səməni" içkisinin hazırlanmasında məhz, yuxarıda qeyd etdiyimiz kimi, 1-ci mərhələdə buğdanın cücərdilməsi, 2-ci mərhələdə isə hazırlanma qaydasıdır. Bu hazırlanarkən mərasimə aid xüsusi musiqi ilə müşayiət olunarmış. Azərbaycanda baharın gəlişi mərasimi ilə əlaqədar olaraq hazırlanan xüsusi qablar, 40 il əvvəl Azərbaycanın Xanlar rayonunda Göygöl kurqanından tapılmışdır. Bunlar 6 ədəd qabdan ibarət olmuş, arxeoloq E.A.Resler və Ya.İ.Qummel tərəfindən 36-39-cu ildə Azərbaycan SSR Elmlər Akademiyasının Tarix İnstitutu tərəfindən təşkil olunmuş ekspedisiyada əldə olunmuşdur. Bu keramik qabların baharın gəlişi münasibətilə hazırlanmasını sübut edən – onların üzərində olan qrafik təsvirlərdir. Təsvirlərdə öngörünüşlü qrafik kişi rəsmi, onun baş tərəfində stilizə edilmiş günəş, əlində kosmik qoça tərəf uzadılan astronomik alət və ondan sonra isə stilizə edilmiş ağac təsviridir. Bu keramik qabları əldə edən alimlər təsvirləri ov səhnəsi kimi qiymətləndirmişlər. Eyni fikir M.A.Hüseynovanın kitabında da təkrar olunmuşdur [2, s. 78].

Lakin bizim axtarışlarımız burda bu keramik məmulatlar üzərində olan piktoqrafik yazıların bahar fəslinin gəlişini göstərməklə, forma etibarı ilə səməninin saxlamaq üçün böyük kuzə formalı və içmək üçün isə kasalarda istifadə olunduğu bir daha sübuta yetirir [3, s. 278-282].
Bu bayramın təmtəraqlı keçirilməsi Azərbaycanda bu günə qədər qeyd edilir. Gözəl bayram masaları tərtib edilir və bu bayram masalarında buğda unundan hazırlanan müxtəlif formalı şirniyyat növləri düzülür.



Günəşin simvolu – Qarabağ fətiri



Yarım ayın simvolik formasını daşıyan şəkərbura



Romb formasında olan paxlava Azərbaycanın qədim incəsənətində ilahi qadının simvolu hesab edilərək, məhsuldarlıq özündə əks etdirir. Yeddi ulduzun simvolunu özündə əks etdirən paxlava



Formaca Günəşin simvolunu əks etdirən şor və şirin qoğal



Azərbaycanda qədim yeni il və baharın gəlişi ilə əlaqədar olan, hər il 20-21 martda keçirilən Novruz bayramı süfrəsi

Həmin bu şirniyyat növləri formaca bir-birindən fərqlənir. Alimlərin araşdırmalarından məlum olur ki, Zərdüşt öz müqəddəsliyini, yəni peyğəmbərliyini yeddi ulduzdan, məhz baharın girişi günü almışdır və o, astronomiya alimi hesab edilirmiş. Yunanca "zoroastr" ulduz alimi, yəni "zor" – alim, bilik, "astr" – isə ulduz deməkdir. Baharın məhz ulduzlarla əlaqədar olduğunu qədim əcdadlarımız çox gözəl bildikləri üçün bayram süfrəsinə hazırladıqları şirniyyatı göydəki yeddi ulduzun formasına uyğun olaraq hazırlayarmışlar. Ona görə fətir və qoğal Günəşin simvolu kimi yaradılmışdır, şəkərbura isə yarımayın formasını daşıyır, paxlava bir qayda olaraq, ümumiyyətlə Azərbaycanda ev, qadın simvolunu özündə əks etdirir.

Halbuki, müqəddəs "səməni" içkisi qonşu türk əsilli Özbəkistan Respublikasında bu günə qədər baharın gəlişini özündə əks etdirən mərasimin atributlarından biri kimi hazırlayırlar. Uzun illər Özbəkistanda yaşamış və hazırda Azərbaycana qayıtmış memar-rəssam Mehriban Əliyeva bu müqəddəs içkinin hazırlanmasını da ordakı rəfiqələrindən görüb-götürmüşdür.

Nəticə etibarilə qeyd etmək lazımdır ki, Azərbaycanda hər il adət olaraq, keçirilən Novruz bayramında "səməni"nin ilkin mərasimlərinin ənənələri unudulmuşdur. "Səməni" bitkisi tam cücərdilərək, yalnız dekorativ element kimi bayram masalarını bəzəyir və quruyandan sonra zibilliyə atılır. Bu da qədim adət-ənənənin tam əksinədir. Halbuki qədim dövrə aid Zərdüştçülüklə əlaqədar xüsusi hazırlanan maye şirniyyat növü üçün nəzərdə tutulan "səməni" içkisi yenicə qışdan çıxan orqanizm üçün həm də bir eliksir kimi xeyirli maddə hesab olunurdu. Məqalədə əsas məqsəd həmən "səməni" və ya "sümələk" içkisinin yenidən qədim hazırlanma qaydasını bərpa etməkdən ibarətdir.

Ədəbiyyat:

1. Бойс М. Зороастрийцы: верования и обычаи. – 2-е изд., испр. – Москва: Наука, Главная редакция восточной литературы, 1988. – С. 26.
2. Гусейнова М. А. Керамика Восточного Закавказья эпохи поздней бронзы и раннего железа (XIV–IX вв. до н.э.). – Баку: Элм, 1989. – С. 126.
3. Əliyeva K. Azərbaycan dekorativ-tətbiqi sənətinin müxtəlif sahələrinə aid seçilmiş məqalələr toplusu // Новая интерпретация сюжетов некоторых керамических сосудов эпохи ранней бронзы из Киликдага. – I hissə. – Bakı, 2019. – S. 278–282.
4. Sumalak [Elektron resurs]. – URL: https://uz.wikipedia.org/wiki/Sumalak - Götürülmə tarixi: 04.04.2026.
5. Şəkərbura [Elektron resurs]. – URL: https://resept.az/sekerbura/ – Götürülmə tarixi: 04.04.2026.

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