

Əpos VƏLİYEV

filologiya üzrə fəlsəfə doktoru

AMEA Folklor İnstitutunun

“Qərbi Azərbaycan folkloru” şöbəsinin

aparıcı elmi işçisi

E-mail: elyarvelisoy@mail.ru

<https://doi.org/10.59849/2309-7949.2025.2.135>**NAXÇIVANDA QIŞA HAZIRLIQ ƏNƏNƏLƏRİ****Açar sözlər:** Azərbaycan, Naxçıvan, qış hazırlığı, bitkilər, qovurma, ərıştə, qurut.**SUMMARY****WINTER PREPARATION TRADITIONS IN NAKHCHIVAN**

Nakhchivan, the most ancient region of Azerbaijan, stands out with its unique and rich customs and traditions. Many customs and traditions have been preserved in Nakhchivan from the past to the present day. One such tradition is winter preparation. Cutting *erishte* (noodles), cooking *govurma* (fried meat), preparing *qurut* (dried fermented milk product), gathering and drying herbs, preparing both dried fruits and various juices, jams, *doshabs* (fruit or berry molasses), and so on, are among the unforgettable customs that are still kept alive in Nakhchivan today. These traditions, as a part of rural life, are of great importance in terms of people helping one another and strengthening neighborhood and kinship ties. It is vital to preserve, sustain, and pass on these traditions to the new generation as both material and moral heritage.

Keywords: Azerbaijan, Nakhchivan, winter preparation, herbs/plants, qovurma, erishte, qurut.**РЕЗЮМЕ****ТРАДИЦИИ ЗИМНИХ ЗАГОТОВОК В НАХЧЫВАНЕ**

Нахчыван, древнейший край Азербайджана, выделяется своими самобытными и богатыми обычаями и традициями. С древних времен до наших дней в Нахчыване сохранилось множество традиций. Одна из таких традиций-подготовка к зиме. Нарезка *эриште* (лапши), приготовление *говурмы* (жареного консервированного мяса), изготовление *гурута* (сушеного кисломолочного продукта), сбор и сушка трав, а также заготовка как сушеных фруктов, так и различных соков, варений (*мюрэббе*), *дошабов* (фруктовая или ягодная патока/сгущенный сок) и прочего-это незабываемые обычаи, которые живут в Нахчыване и сегодня. Эти традиции, являясь частью сельской жизни, имеют большое значение с точки зрения взаимопомощи людей, укрепления добрососедских и родственных отношений. Важно сохранять, поддерживать и передавать эти традиции новому поколению как материальное, так и духовное наследие.

Ключевые слова: Азербайджан, Нахчыван, зимние заготовки, растения/травы, говурма, эриште, гурут

Azərbaycanın ən qədim diyarı Naxçıvan həm sərt iqlimi, həm də özünəməxsus zəngin adət-ənənələri ilə seçilir. Burada hər fəslin öz yeri, hər işin öz zamanı var. Payız gəldimi, dağların başına duman enər, kəndlərdə isə bütün evlərdə bir canlanma başlayar. Keçmişdən günümüzədək Naxçıvanda qorunub saxlanılan, nəsilədən nəslə ötürülən bir çox adət-ənənələr var. Bu adət-ənənələr həm keçmişdən yadigardır, həm də gənc nəslin keçmişlə bağının qopmaması, ailələrin keçmişini unutmaması üçün əsrlərdir ki, yaşadılır. Belə ənənələrdən biri də qış hazırlığıdır. Naxçıvanın mətbəx mədəniyyətində qışa hazırlıqla bağlı ta qədim zamanlardan günümüzədək maraqlı adət-ənənələr formalaşmışdır. Əriştə kəsilməsi, qovurma bişirilməsi, qurut hazırlanması, bitkilərin toplanaraq qurudulması, meyvələrin həm qurusunun, həm də müxtə-

lif şirə və mürəbbələrin, doşabların hazırlanması və sair unudulmayan adətlər kimi bu gün də yaşadılmaqdadır.

Naxçıvanda el arasında “Qorxma qışdan, arxasınca yaz gələr, qorx payızdan, arxasınca qış gəlir” (2) deyimi çox məşhurdur. Bu qədim diyarın iqlim xüsusiyyətlərinə görə yayı nə qədər çox isti keçsə də, qışı da bir o qədər sərt olan regionlardandır. Burada bəzi kəndlərdə qar bir metrədən çox yağır. Çaylar, göllər buz bağlayır. Yollar, keçidlər bəzən günlərlə, həftələrlə çoxlu qardan yaranan tara (qar bir yerə toplanıb dağdan aşağı yuvarlananda tar əmələ gətirir) görə bağlanır. Ona görə də burada qışa hazırlıq, qış tədarükü əsrlər boyu bölgənin sakinlərinin həyat tərzinin və məişətinin ayrılmaz hissəsi olmuşdur. Bu hazırlıq sadəcə qış üçün qida ehtiyatı toplamaq deyil, həm də ailə üzvlərini, qohum-əqrabını, qonşuları bir araya gətirən, ortağ zəhmət və yardımlaşmanı özündə birləşdirən sosial bir hadisədir.

Ölkəmizin digər bölgələrində olduğu kimi, Naxçıvanda qışa hazırlıq yaz fəslində başlayır, yayda davam edir və payızda yekunlaşır. Yazda bol bitən göyərtilərdən, yabani bitkilərdən qış azuqəsi hazırlanır. Bu bitkilər qışda hazırlanan xörəklərə xüsusi dad verir. Yazda dərman bitkiləri və yemək hazırlamaq üçün istifadə edilən bitkilər yığılaraq xüsusi üsullarla qurudulur. Şomu, qazayağı, dağ keşnişi, ələyöz, əvəlik, çiriş, livik və s. kimi bitkilər yaz aylarında kölgədə quruyandan sonra xurcunlara yığılır və qışda onlardan ən ləziz yeməklər hazırlanır. Bu quru bitkilər qışda təzə tərəvəzlərin az olduğu zamanlarda yeməklərə həm dad, həm də vitamin verir. Yarpız, nanə kimi bitkilər isə həm ədviyyat, həm də dərman bitkisi kimi qurudularaq xörəklərə, şorbalara əlavə edilir, həmçinin soyuqdəymə və digər xəstəliklər zamanı dəmləmə şəklində istifadə olunur. Naxçıvanda el arasında bir inanc da var. İnanca görə, yazda ildırım çaxıb göy guruldamamış çöldən per-pencər yığıb yemək olmaz (1, 62 s). Bitkilərin dərilmə zamanı, qurudulma prosesi və istifadə qaydası da nəsilədən nəslə ötürülərək əcdadlardan gələn bir ənənə kimi qorunur.

Yayda və payızda yetişən meyvələrdən isə mürəbbələr, müxtəlif şirələr, doşablar hazırlanır. Ərik, şaftalı, zoğal, əncir, qoz, tut, üzüm, heyva, alma, armud, yemişan və digər meyvələrdən hazırlanan mürəbbə və şirələr qışda süfrələri bəzəyir, həm də xəstəliklər zamanı sağalmağa kömək edir. Soyuqdəymə, yüksək hərarət, zəiflik, qan azlığı zamanı bu mürəbbələrin hər biri təbii dərman kimi istifadə olunur. Meyvələr həm də qurudularaq qışa saxlanılır. Quru meyvələr qışda həm çərəz kimi yeyilir, həm də müxtəlif xörəklərə qatılaraq ona xüsusi dad verir. Dərildikdən sonra kölgədə bir neçə gün qurudulan və xurcunlarda, kisələrdə saxlanılan quru meyvələr də qışda təzə meyvələr olmayan zaman vitamin ehtiyacını qarşılıyır. Meyvələrin kölgədə qurudulması və qışa qədər xurcunlarda, kisələrdə saxlanması onların təbii keyfiyyətlərini qorumaq üçün keçmişdən gələn ənənəvi və ekoloji cəhətdən təmiz üsuldur. Bəzən meyvələrə qurd düşməməsi və çürüməməsi üçün duz da istifadə edilir. Bu cür saxlanılan quru meyvələr həm kiflənmir, həm də qışda təbii vitamin və mineral mənbəyi rolunu oynayır.

Üzüm və tutdan həm də doşab hazırlanır. Meyvələr dərilərək yuyulur. Daha sonra qaynadılaraq suyu süzülür. Süzülən su qatılana, rəngi tündləşənə kimi bir az da vaxt odada qaynadılır və beləliklə, doşab hazır olur. Doşab bədənə enerji verən, müxtəlif xəstəliklərin sağlmasına kömək edən, bir məhsuldur. Qışda zəiflik və qan azlığı olan şəxslərə doşabı qaynanmış suya və ya südə qataraq içirirlər. Eləcə də

yumşaldıcı və bəlgəmgətirici təsiri olduğu üçün öskürəyi kəsmək üçün də doşabdan xalq təbabətində istifadə olunur. Ümumiyyətlə Naxçıvanda doşabdan təbii dərman vasitəsi kimi istifadə olunması geniş yayılmışdır.

Payız fəslində xiyar, pomidor, badımcan, bibər, kələm, kök, çuğundur kimi tərəvəzlərdən qış üçün turşu və şorabalar hazırlanır. Bu turşu və şorabalar qışda yeməklərin yanında süfrəyə verilir, həm xəstəliklərin qarşısının alınmasına, həm də yeməklərin asan həzm edilməsinə kömək edir. Turşu və şorabaların uzun müddət saxlanıla bilməsi üçün Naxçıvanın daş duzundan istifadə edilir. Təbii daş duz turşuların və şorabaların uzun müddət keyfiyyətini itirmədən saxlanılmasında həlledici rol oynayır.

Naxçıvanda qış hazırlığına ətin xüsusi üsulla saxlanması – qovurma (qavırma) da daxildir. Nəsildən nəslə ötürülərək günümüzdə qədər qorunan qovurma hazırlanması xüsusi bir mərasim kimi təşkil olunur. Qovurma üçün ətin keyfiyyətli olması əsas şərtidir. Hələ yazdan, yaydan qovurmaliq heyvanlar seçilir, onlar xüsusi olaraq bəslənilərək kökəldilir. Payızın son aylarında, havalar soyumağa başlayanda həmin heyvanlar kəsilir. Kəsilən heyvanların dəriləri duzlanaraq aşılır, həm evdə döşəmə kimi istifadə edilir, həm də qışın kəskin soyuğundan qorunmaq üçün geyim (kürk) hazırlanır. Eləcə də keçmişdə dəridən həm də çarığ hazırlanırdı. Qovurmanın hazırlanması mərhələli şəkildə həyata keçirilir və bu zaman bütün ailə üzvləri arasında hər kəsin yaşına uyğun olaraq iş bölgüsü edilir. Heyvanın kəsilməsi, dərisinin soyulması, doğranması işini kişilər, ətin yuyulması, qaynadılması, qovrulması işini isə adətən, qadınlar icra edir. Qab-qacağı, qazanları, suyu, ocaqda yandırılacaq odunları daşımaq isə uşaqlara həvalə edilir. Qovurma hazırlanması üçün ət öncə doğranır, yuyulur, qazanlarda qaynadılır. Qaynayan zaman ətin qanı və artıq suyu çıxır. Daha sonra suyu süzülərək qaynanmış ətləri yağda qovururlar. Qovurmanı əsasən quyruq yağında və ya süddən hazırlanmış kərə yağında bişirirlər. Qovurmanın dadını və ətrini məhz bu təbii yağlar formalaşdırır. Keyfiyyətini qoruması üçün qovurma bişərkən ona xeyli miqdarda duz əlavə olunur. Duz qovrulmuş əti kiflənməkdən qoruyaraq uzun müddət saxlanılmasını və daha da dadlı olmasını təmin edir. Hazır olduqdan sonra qovurma xüsusi qablara yığılaraq üzərini tam örtəcək qədər yağ tökülür. Havayla təmas olmadığı və tərkibində duz olduğu üçün qovurma aylarla, bəzən yazın əvvəlinə qədər xarab olmadan saxlanıla bilər. Təzə ətin az olduğu qış aylarında qovurma ailələrin əsas qida mənbələrindən biri olur. Ondan müxtəlif xörəklər, plovlar, yumurtalı yeməklər, şorbalar hazırlanır. Bəzən onu eləcə qızdırır, yağını əridərək lavaşa büküb yeyirlər. Qovurma hazırlanması Naxçıvana məxsus ən gözəl mətbəx ənənəsidir. Qovurma sadəcə bişmiş ət, adi bir yemək deyil, həm də xalqın yaddaşında keçmişdən günümüzdək qorunan dadın, zəhmətin, ailə birliyinin simvoludur. Naxçıvanın qış mətbəxini qovurmasız təsəvvür etmək mümkün deyil. Qovurma ilə bişirilən yeməklər boranlı, şaxtalı, qarlı qış günlərində insan bədəninə hərərət, ruhuna qüvvət verir. Bu ənənə əsrlər boyu xalqın təbiətlə vəhdətini, zəhmətsevərliyini, qənaətcilliyini, yardımlaşmasını təəcəssüm etdirir.

Naxçıvanda qış tədürüku edən ailələr mütləq əriştə də kəsirlər. Əsasən buğda unundan hazırlanan əriştədən qışda müxtəlif yeməklər hazırlanır. Əriştə aş, omac aş, ətli əriştə, əriştəplov, qovurmali əriştə, küftəli əriştə kimi qış yeməklərinə əriştə xüsusi dad və ləzzət verir. Naxçıvanda əriştə ilə bağlı “Qasığa minər, qıçların salla-

yar” və “Çıxar ağaca sallanar, dərin dama tullanar” tapmacaları da var. Əriştə kəsmək üçün əvvəlcədən gün təyin edilir, qohum-əqraba, qonum-qonşu da köməyə çağırılır. Adətən payızın günəşli günlərində əriştə kəsilir ki, gün onu yaxşıca quruda bilsin. Yaxşı qurumayan, nəm qalan əriştələr sonradan kiflənə, xarab ola bilər. Qonşular növbə ilə hər gün bir qonşu üçün əriştə kəsirlər. Unun ələnməsi, xəmirin yoğrulması, kündələrin hazırlanması, əriştə üçün kündələrin oxlovla yayılması, əriştənin kəsilməsi, kəsilən əriştələrin unlanması, daşımın ipə sərilməsi, quruyan əriştələrin yığılması, daha sonra quru əriştələrin sacda qovrulması kimi işlər əvvəlcədən qadınlar arasında vəzifə bölgüsü edilir. Hər kəs öz görəcəyi işi bilir və onu qüsursuz yerinə yetirməyə çalışır. Əriştə qovrulduqdan sonra onu xurcunlara, kisələrə dolduraraq nəmişlik olmayan yerdə qısa saxlayırlar.

Naxçıvanda qış azuqələri tədarük edilərkən pendir, yağla yanaşı qurut da hazırlanır. Qurut əgər quru yerdə saxlanılırsa, ondan bir neçə il istifadə etmək olur. Qurutu hazırlamaq üçün öncə süddən qatıq hazırlanır. Daha sonra qatıq torbaya tökülərək ağacdən asılır, suyu süzülür. Torbadakı qatığın suyu tam süzüləndən sonra tərkibinə duz vurularaq xəmir kimi yoğurur, yumrulayır və qurudurlar. İstifadə etmək üçün isə onu isti suda isladır, məhlul halına salınır. Quruta əzilmiş sarımsaq əlavə edilərək əriştə aşının, xəngəlin və digər yeməklərin üzərinə tökülür. Naxçıvanda qurutdan həm də qurut aş adlı xüsusi qış yeməyi də hazırlanır.

Naxçıvan folkloruna məxsus atalar sözlərində qışla bağlı xeyli nümunələrə rast gəlinir. Bu atalar sözləri qışın təbiətdə və insan həyatında yaratdığı çətinlikləri əks etdirir, qarın çoxluğu ilə bolluğun olacağına işarə verir, həmçinin insanların qışla mübarizəsini və sonunun bahar olacağını ifadə edir:

- Əriyib yay qarına dönüb (3, s. 232).
- Dağlar başına qış,
İgid başına iş.
- Qorx payızdan arxasınca qış gələr,
Qorxma qışdan arxasınca yaz gələr.
- Qar dağa çıxar, dadlanar.
- Qar gedəndən sonra qaranın üstü açılar.
- Qar ili, var ili.
- Qarlı qış barlı olar.
- Qışın qarı, yayın barı.
- Yazda yatan, qışda üşüyər.
- Yazda işləməyənin qışı sərt gələr.
- Yay işini qışda gör, qış işini yayda (2).

Naxçıvandan toplanan folklor nümunələri içərisində qışla bağlı xeyli sayda tapmacalar da var. Qar, buz, şaxta ilə bağlı olan tapmacalar uşaqların uzun qış gecələrində əyləncəsinin bir hissəsini təşkil edir. Bir nəfər qışa aid tapmaca deyir, digərləri isə cavabı tapmağa çalışır. Bu tapmacalar qış fəslini təsvir edərək uşaqlarda təfəkkürü, müşahidə qabiliyyətini inkişaf etdirir, həm də yaddaşı və zehni gücləndirir. Tapmacalar həm də naxçıvanlıların qış mədəniyyətinin ayrılmaz hissəsi olan folklor nümunələridir:

Ağac başında ağca yumaq (qar)

Əlamət, ay əlamət,
İşi tamam qiyamət,
Əli yox, şəkil çəkir,
Dişi yoxdu, dişləyir (şaxta)

Əmim oğlu ustadı,
Əli kəmər üstədi.
Suda körpü salıbdı,
Gəl gör necə ustadı (buz)

Qəndə bənzər dadı yox,
Göydə gəzər, qanadı yox (qar) (2).

Naxçıvan Azərbaycanın ən qədim yaşayış məskənlərindən biri olaraq zəngin mədəniyyətə, adət-ənənələrə, mərasimlərə malik diyardır. Naxçıvanda keçmişdən günümüzədək davam edən qışa hazırlıq ənənələri zəngin və dərin mənə daşıyan bir prosesdir. Bu ənənələr kənd həyatının bir hissəsi olaraq insanların bir-birinə kömək etməsi, qonşuluq, qohumluq münasibətlərinin, ailə bağlarının möhkəmlənməsi və nəsillər boyu ötürülən bilik və bacarıqların qorunub saxlanması baxımından böyük əhəmiyyət daşıyır. Bu ənənələrin həm maddi, həm də mənəvi irs kimi qorunub saxlanması, yaşadılması və yeni nəslə çatdırılması vacibdir.

ƏDƏBİYYAT

1. Azərbaycan folkloru antologiyası. Naxçıvan folkloru. I cild. Tərtibçilər: Təhmasib Fərzəliyev. Məhərrəm Qasımlı. Bakı: "Sabah", 1994, 388 səh.
2. Əpoş İslam oğlu Vəliyevin şəxsi arxivindəki Naxçıvan MR-dan topladığı folklor nümunələri.
3. Şərur folklor örnəkləri. I kitab. Tərtibçilər: Muxtar Kazımoğlu (İmanov), Fidan Qasımova. Naxçıvan: "Əcəmi", 2018, 328 səh.

