

Əpos VƏLİYEV

Filologiya üzrə fəlsəfə doktoru

AMEA Folklor İnstitutunun

“Qərbi Azərbaycan folkloru” şöbəsinin

aparıcı elmi işçisi,

E-mail: elyarvelisoy@mail.ru

<https://doi.org/10.59849/2309-7949.2025.4.75>



NAXÇIVANDA QƏDİM ÇÖRƏK BİŞİRMƏ ƏNƏNƏSİ

Açar sözlər: Naxçıvan, folklor, çörək, tarix, mədəniyyət, ənənə.

РЕЗЮМЕ

ДРЕВНЯЯ ТРАДИЦИЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА В НАХЧЫВАНЕ

Нахчыван является одним из самых древних и богатых с историко-культурной точки зрения регионов Азербайджана. Традиция выпечки хлеба в Нахчыване — это древний, богатый и уникальный обычай. Сформировавшаяся на протяжении веков, эта традиция представляет собой не просто кулинарный процесс, а имеет глубокие корни. Одновременно выпечка хлеба служит средством укрепления семейных, родственных и соседских отношений, способствует взаимопомощи между людьми. Эта традиция, являясь особой частью нахчыванской культуры, играет важную роль в её сохранении и передаче будущим поколениям. В собранных в Нахчыване фольклорных материалах широко представлены пословицы, верования, клятвы, благословения и проклятия, связанные с хлебом.

Ключевые слова: Нахчыван, фольклор, хлеб, история, культура, традиция.

SUMMARY

ANCIENT BREAD BAKING TRADITIONS IN NAKHCHIVAN

Nakhchivan is one of the oldest and most culturally rich regions of Azerbaijan in terms of history and heritage. The tradition of bread baking in Nakhchivan is ancient, diverse, and unique. This practice, developed over centuries, is not merely a culinary process but is deeply rooted in the cultural and social fabric of the region. Bread baking in Nakhchivan also serves as a means of strengthening family, kinship, and neighborly ties, fostering a spirit of mutual support among people. As a special component of Nakhchivan's cultural identity, this tradition plays a significant role in preserving and passing down cultural values to future generations. Folkloric examples collected from Nakhchivan feature numerous proverbs, beliefs, oaths, blessings, and curses related to bread.

Keywords: Nakhchivan, folklore, bread, history, culture, tradition.

Naxçıvan tarixi və mədəniyyəti baxımından Azərbaycanın ən qədim və zəngin bölgələrindən biridir. Əsrlər boyunca müxtəlif sivilizasiyaların məskəni olmuş füsunkar diyar həm də dərin tarixi kökləri, zəngin mədəni irsi, fərqli adət-ənənə-

ləri və müxtəlif mərasimləri ilə seçilərək Azərbaycanın ən önəmli mədəniyyət mərkəzlərindən birinə çevrilmişdir. Burada əsrlərlə formalaşmış sosial həyat tərzini, xalq yaradıcılığı və mərasim ənənələri bu gün də lap keçmişdə olduğu kimi yaşadırlar və nəsil-dən-nəslə ötürülərək xalqın mənəvi yaddaşında öz dəyərini qoruyub saxlayır. Naxçıvan sakinləri qədim milli dəyərləri qoruyub saxlamaqla yanaşı, həm də onları müasir dövrün tələblərinə uyğun şəkildə yaşatmağı bacarırlar.

Naxçıvanda çörək bişirmə (əsasən lavaş) çox qədim və zəngin bir ənənəyə malikdir. Lavaş əsasən iki üsulla; daha çox təndirdə, bəzi hallarda isə sacda bişirilir. Hər iki formada hazırlanan lavaşın özünəməxsus dadı və hazırlanma forması var. Bu bölgədə çörək sadəcə bir qida deyil, həm də mədəniyyətin, ailə dəyərlərinin, qonaqpərvərliyin, yardımlaşmanın və ictimai həyatın ayrılmaz bir hissəsidir. Naxçıvanda çörək bişirmə ənənəsi yüz illərlə formalaşaraq günümüzə qədər gəlib çatmış və bu gün də qorunur. Burada lavaş bişirilməsi ənənəsi həm də qonaqpərvərliyin və bolluğun rəmzidir. Toylarda, bayramlarda və hansısa xüsusi günlərdə açılan süfrənin əsas nemətlərindən biri lavaş sayılır.

Şərur rayonunda çörəyin lavaş, dəstana, kömbə, qalın, çırpma və başqa növləri var. Gündəlik yeməklərdə əsasən lavaşdan istifadə olunur. Lavaşı təndirdə bişirmək üçün bir çörəyi yapan qadın və onun kündələri yayaraq lavaşı açan üç-dörd köməkçisi olur. Bir kisə unu üç köməkçi qadın bir nəfər çörək yapanla birlikdə bir neçə saata bişirib bitirə bilirlər. Bəzən bir nəfər qadın da vərdənə ilə kündələri yayır ki, oxlovla daha rahat açmaq olsun. Vərdənə oxlovdan daha yoğun bir alətdir. Onunla kündələri biraz yayıb daha sonra oxlovla tam nazikləşənə qədər yayırlar. Kündələr tam yayılaraq çörək daşı qədər olanda onu oxlova sarıyır, daha sonra çörəyi yapana uzadırlar. Çörəyi yapan oxlovu alaraq lavaşı rəfətəyə açır, uc hissələrinə ya su, ya da suya qatılmış yumurta sarısı vuraraq təndirə yapır (yapışdırır). Lavaş bişəndə isə şişlə lavaşın aşağı hissəsindən tutaraq təndirdən çıxarır, üst-üstə yığır. Təndirdən çıxan ilk lavaşlar yumşaq, sonrakılar quru olur. Ona görə də arada lavaşı “tər-quru” edirlər. Yəni bir ədəd təndirdən ilk çıxan lavaş, bir ədəd sonra çıxan lavaşı qoyaraq dəstə düzəldirlər. Belə olanda lavaşlar kiflənmir. Lavaşları bişirib qurtarandan sonra ya xüsusi taxta dolablarda, ya da zirzəmilərin pərdisindən (tavan dirəkləri) kəndirlə asılmış taxtaların üzərində saxlayırlar. Lavaş quru olduğu üçün uzun müddət xarab olmadan saxlayaraq istifadə etmək olur. Ona görə də kənd yerlərində daha çox lavaş hazırlanaraq istifadə edilir. Sacda isə daha çox yay aylarında, açıq havada lavaş bişirilir. Yayda hava çox isti olduğu üçün təndirin başında çox dayanmaq olmur. Ona görə də bəzi ailələr yay boyu sacda hazırlanan lavaşdan istifadə edir. Dəmindən hazırlanan sacın üzərində bişirilən lavaş adətən daha nazik olur. Sacla bağlı Naxçıvan toylarında bir haxışta da deyilir:

*Armud ağacı haça, haxışta
Əlim dolaşdı saca, haxışta
İgid ona deyərəm, haxışta
Sevdiyini ala qaça, haxışta(3).*

“Naxçıvan ərazisində çox qədim zamanlardan yeraltı təndirlərdən istifadə edilmiş, lavaş bişirilmişdir. Bir çox antik dövr abidələrində – Nəcəfəlidizədə (Babək rayonu), Köhnə Kənd Yerində (Qızıl Qışlaq, Şahbuz rayonu), Fərhad arxı kəndində (Şərur rayonu) yerdə qurulmuş təndirlərə rastlanmışdır. Sac üzərində bişirilən yuxa, fətir Naxçıvan ərazisində az hallarda bişirilmişdir. Hətta müvəqqəti olaraq yaylağa köçən maldar ailələr yeraltı təndir düzəltmişlər. Çünki təndirdə bişirilən lavaş yaxşı bişib quruduğu üçün uzun müddət xarab olmur” (5). Keçmişdə hər bir ailənin özünün həyatında təndiri olardı. Təndirin üzərində bir dam da inşa edərək buraya “təndirxana”, “təndir damı” deyilirdi. Təndiri qurmaq üçün əvvəlcədən həyətdə təmiz bir yer seçilərək çala qazılar, palçıq hazırlanardı. Palçıq xüsusi seçilmiş sarı torpaqdan yoğurular, əlavə olaraq qırmızı torpaq, qum da əlavə edilərdi. Palçıq quruyanda və bişiriləndə çatlamasın deyərək keçi qəzili də doğranıb qatılardı. Təndir küpə formasında olub, ortada genişlənər, ağız hissədə isə yığılardı. Üst-üstə qoyulan laylar barmaqla sığanıb, bərkidilər, şüşə qabla döyəcənlərdi. Təndirin dib hissəsindən küflə qoyulardı. Təndirlər, adətən, dörd və ya altı çörək tutardı. Təndir qoyulduqdan üç gün sonra təndirə “qara” salardı. Buna “tüstü qoymaq” da deyərdilər. Yeddi-on gün ərzində təndir, tədricən, quruyar, bişib bərkidirdi. Sonra təndir gur yandırılıb ağardı (5). Təndirdə çörəyin bişirilməsi üçün xüsusi alətlərdən istifadə olunur. Çörək daşı, rəfətə, oxlov, ərsin və s. kimi alətlərsiz təndirdə lavaş bişirmək qeyri-mümkündür (3).

Naxçıvanda toy üçün çörəyin bişirilməsi isə toya sadə bir hazırlıq mərhələsi deyil, özlüyündə xüsusi və rəmzi anlam daşıyan fərqli bir mərasim kimi təşkil olunur. Toya hazırlıq görülərkən quru lavaş tədarükü də mütləq görülməlidir. Adətən toya on gün, bir həftə qalmış toy çörəyinin bişirilməsinə başlanılır. Bir neçə kisə undan xəmir yoğrulduğu üçün çörək bişirmə bəzən üç günə qədər çəkir. Qohum-əqraba, qonum-qonşu da gəlib lavaşın bişirilməsinə kömək edir. Təndirin başına yığışan qadınlar şən əhval-ruhiyyə ilə, xalq mahnıları və bayatılar ifa edərək, haxışta deyərək çörək bişirməyə başlayırlar. Həm lavaşı açanlar, həm də təndirə çörəyi yapanlar tez-tez əvəzlənir ki, yorulmasınlar. Toy olacaq evə hər gələn də çörək bişirənlərə və ev sahibinə nəmər, pay gətirir. Şərurda cavanlar üçün alqış, dua edəndə “gün o gün olsun toy çörəyini yapax”, “bu qarıya toy çörəyi yapmağa gələk, inşallah” deyirlər (3). Bu proses həm də cəmiyyətdə əmək bölgüsü, sosial birlik və həmrəyliyin nümunəsidir. Naxçıvan toylarında gəlinə ünvanlanan bir haxışta da var:

*Gəlin diləkli gəlin, haxışta
Ceyran ürəkli gəlin, haxışta
Xəmir yoğur çörək yap, haxışta
Ay şir biləkli gəlin, haxışta(3).*

Bu bölgədə toy çörəyi sadəcə qonaqlar üçün hazırlanmış bir qida növü deyil, həm də bolluq, bərəkət, xoşbəxtlik və ailə birliyinin, eləcə də öz keçmişinə bağlılığın simvoludur. Belə ənənələr illərlə formalaşaraq nəsildən-nəslə ötürülür və günümüzədək qorunub saxlanılır.

Naxçıvanda insanlar arasındakı münasibətlərdə etibar, güvən və minnətdarlıq hissi çox yüksək qiymətləndirilir. Yaxşılığı edəni unutmamaq, verilən nemətə, xüsusilə də çörəyə yüksək hörmətlə yanaşmaq bu bölgənin ən dəyərli mənəvi prinsiplərindəndir. Lakin bəzən bu dəyərlərə zidd davranan, edilən yaxşılıqları qısa zamanda unudan, etibarsız, nankor, naxələf və qədərbilməz insanlara da rast gəlinir. Belə hallar üçün Naxçıvan dialektində həmin şəxslər haqqında “filankəsin çörəyi dizinin üstündədir” ifadəsi işlədilir (3). El arasında çox tez-tez işlənən bu deyim insanın edilən yaxşılığı qiymətləndirmədiyini, kəsilən çörəyə hörmətsizlik etdiyini simvolik şəkildə ifadə edir. Bu ifadə həm də həmin şəxsin nankor, naxələf xarakterli olduğunu, güvənə, etimada, sadıqlıya və etibara layiq olmadığını cəmiyyətə çatdırmaq məqsədi daşıyır.

Şərur rayonundan toplanmış rəvayətlərdən birində qeyd olunur ki, “İnsanlar çörəyin qədrini bilmədiyi üçün Allah-taala çörəyi görə çəkir. İnsanlar ac qalmağa başlayır. İt ulayaraq Allaha yalvarır. Allah-taala bircə dənə sümbül verir. O sümbülü əkib çoxaldırlar. Ona görə də deyirlər ki, itin urzasını yeyirik, itləri ac qoymayın” (4, s. 44).

Naxçıvandan toplanan inanclar və yuxuyozmalarda qeyd olunur ki, yuxuda təndir görmək çox müsbət bir əlamətdir. Belə yuxular adətən ruzi-bərəkət, bolluq, ailə içində firavanlıq və gələcəkdə baş verəcək xeyirli hadisələrin müjdəçisi kimi yozulur. Təndir ta qədim dövrlərdən günümüzədək xalqımızın məişətində müqəddəs sayılmış, çörəyin bişirildiyi yer olaraq həm də ailə ocağının simvolu kimi dəyərləndirilmişdir. Yuxuda çörək görmək isə insanın həyatında yeni uğurlara, gözənilməz qazanca və ailə həyatında rahatlığa, bolluğa, bərəkətə işarədir. Bundan başqa, bu cür yuxular insanın halal zəhməti nəticəsində əldə edəcəyi maddi və mənəvi qazancın da artacağını xəbər verir. Belə yuxular, ümumiyyətlə, hər zaman ümidverici və sevindirici sayılır, yuxunu görən insanın qarşısındakı günlərdə yaxşı xəbərlər alacağına işarə kimi qəbul olunur.

Naxçıvandan toplanan folklor nümunələrində çörəklə bağlı müxtəlif atalar sözləri, inanclar, andlar, alqış və qarğışların yer alması heç də təsadüfi deyil. Bu bölgə insanların çörəyə, yəni halal ruziyə, zəhmətlə qazanılan nemətə verdiyi

yüksək dəyərin bariz nümunəsidir və çörəyin mənəvi dəyər, ailə birliyinin, insan münasibətlərində etibarın, yardımlaşmanın simvolu olduğunu göstərir.

Çörəklə bağlı inanclar:

Çörək düşsə, onu öpüb başın ya da gözüün üstünə, sonra da təmiz yerə qoymaq lazımdır. Çörəyi bıçaqla kəsməzlər, əllə doğrayarlar ki, bərəkəti azalmasın.

Təndirdən çıxan ilk çörəyi öküzə verərlər.

Təndirə küt getmiş çörəyi yeyən adam pul tapar.

Bayquş ulayanda bir tikə çörəyin üstünə duz töküüb qoyarlar həmin yerin yaxınlığına və deyərlər “səni and verirəm bu duz-çörəyə, çıx burdan get”.

Dostluğun möhkəmlənməsi üçün çörəyin üstünə bir çimdik duz töküüb yeyərlər (3).

Gəlin gələndə bir quru çörəyi ovub onun başından tökərlər ki, urzası bol olsun. Hər kəs bu çörək ovuntusundan yığıb yesə, deyərlər sağlam olar(1, s. 52).

Çörəklə bağlı atalar sözləri:

Çörək itirən çörək tapmaz.

Aca ürək vermə, çörək ver.

Öz quru çörəyim özgənin plovundan yaxşıdı.

Subay adamın yaxasını bit yeyər, çörəyini –it.

Heç kəsin çörəyi heç kəsin qarnında qalmaz.

Yetimə gəl-gəl deyən çox olar, amma çörək verən az.

Çörəyi ver çörəkçiyə, birini də üstəlik (3).

Duz-çörək, düz çörək (2, s. 136).

Çörəklə bağlı andlar:

Çörək haqqı.

Çörəyin bərəkətinə and olsun (3).

Çörəklə bağlı alqışlar:

Ey Uca Tanrı, süfrəmizin bərəkətini bol eylə. Bizi çörəklə imtahana çəkmə.

Süfrəniz hər zaman bol və bərəkətli olsun.

Allah çörəyinizi bol eləsin (3).

Çörəklə bağlı qarğışlar:

Çörək atlı olsun, sən piyada.

Əlin çörəyə çatmasın.

Quru çörəyə möhtac qalasan.

Çörək gözünü tutsun.

Çörək sənə qənim olsun.

Çörək tapmayasan (3).

Bütün yazılanlardan aydın olur ki, Naxçıvanda çörək (lavaş) bişirilməsi qədim, zəngin və fərqli bir ənənədir. Burada əsrlərlə formalaşan çörək bişirilməsi ənənəsi sadə bir kulinariya prosesi deyil, həm də çox dərin köklərə malikdir. Həm təndirdə, həm də sacda bişirilən lavaşlar qədim adət-ənənələrimizi yaşadır, eləcə də ailələr, cəmiyyət arasındakı milli birliyi də möhkəmləndirir. Çörək burada bərəkət, bolluq və xoşbəxtlik rəmzi kimi xüsusi bir dəyəərə malikdir. Eyni zamanda burada çörək bişirilməsi ənənəsi həm də ailə, qohumluq, qonşuluq münasibətlərinin möhkəmləndirilməsi, insanların bir-birilə yardımlaşması üçün bir vasitədir. Bu ənənə Naxçıvan mədəniyyətinin xüsusi bir tərkib hissəsi kimi özəlliyini qoruyaraq onun gələcək nəsillərə çatdırılmasında mühüm rol oynayır.

ƏDƏBİYYAT

1. Azərbaycan folkloru antologiyası. Naxçıvan folkloru. I cild. Tərtibçilər: Təhmasib Fərzəliyev. Məhərrəm Qasımlı. Bakı: “Sabah”, 1994, 388 səh.
2. Babayev İ. Əfəndiyev P. Azərbaycan şifahi xalq ədəbiyyatı. Bakı: “Maarif”, 1970, 268 səh.
3. Əpoş İslam oğlu Vəliyevin şəxsi arxivindəki Naxçıvan MR-dan topladığı folklor nümunələrindən.
4. Şərur folklor örnəkləri. I kitab. Tərtibçilər: Muxtar Kazımoğlu (İmanov), Fidan Qasımova. Naxçıvan: “Əcəmi”, 2018, 328 səh.
5. <http://www.oldserqqapisi.az/index.php/humanitar/m-d-niyyt/14354-taendir-odzagla-baghl-adaet-vae-inamlar.html>

