

**İlhamə MƏMMƏDOVA**

*Tarix elmləri doktoru*

*AMEA A.A.Bakıxanov adına Tarix və Etnologiya İnstitutu*

*E-mail: ilhame.mamadova@gmail.com*

*https://orcid.org/0000-0002-6884-4678*

## **NİZAMİ GƏNCƏVİ YARADICILIĞINDA ŞƏRQ ŞİRNİYYATINA DAİR (tarixi-etnoloji tədqiqat)**

*Açar sözlər:* Azərbaycan, Nizami Gəncəvi, Şərq şirniyyatı, şəkər

### *Giriş*

Tədqiqatçılara görə, Şərqi icadı olan şəkər ilk dəfə Hindistan və İranda rafinə edilmişdir [10, 336]. Amerikan antropoloqu Sidney Mintzin yazdığına görə, IV–VIII əsrlərdə əsas şəkər istehsalı mərkəzləri Hind deltasının qərb sahilləri, Bəlucistan, Fars körfəzi və Dəclə-Fərat ərazisindək uzanırdı [9, 62]. Göstərilən dövrdə Azərbaycan ərazisinin Sasanilər imperiyasının tərkibində olması söyləməyə əsas verir ki, buranın əhalisinin də şəkərlə tanışlığı vardı. Bundan əlavə, digər Şərq ölkələrindən (Misir və s.) də şəkər idxalı mümkün idi. Qədim dövrdən başlayaraq orta əsrlər boyu Misir əsas şəkər istehsalçısı sayılırdı. Misirin Roma imperiyasının əyalətinə çevrilməsindən sonra romalılar və digər Avropa xalqları da şəkərlə tanış oldular.

Azərbaycanın dünya şöhrətli şair-mütəfəkkiri Nizami Gəncəvinin (1141-1209) yaradıcılığında bir sıra maddi mədəniyyət nümunələrinə, həmçinin şirniyyat adlarına rast gəlinir. Təqdim etdiyimiz məqalədə “Xosrov və Şirin” və “İskəndərnamə” əsərlərinə müraciət olunmuşdur. Göstərilən əsərlərdə *bal, qənd, şəkər, nabat, noğul, halva, təbərzed, şəkərbuzə (şəkərbura), lovzine, palude, gülşəkər* və s. kimi qənnadı məmulatının adı çəkilir.

Nizami yaradıcılığında “qənd”, “şəkər” kəlməsinin tez-tez işlənməsi, hətta antroponimlərdə (Şirin, Şəkər və s.) yer alması bu qidanın mədəni irsin ayrılmaz tərkibi olmasını bəlli edir. XII əsrin ikinci yarısı – XIII əsrin əvvəllərində Gəncə şəhərində yaşayıb-yaradan şairin əsərlərində şirniyyat adlarına və onların təsvirinə diqqət ayrılması bu ərazidə şəkərin geniş istifadəsini təsdiqləyir. Şirniyyat növləri göstərilən dövrdə həmin ərazidə birdən-birə peyda ola bilməzdi. Çox güman ki, daha öncəki əsrlərdə burada həmin şirniyyat növlərilə tanışlıq olmuşdur.

### *Əsas hissə*

Nizami yaradıcılığında adı çəkilən əksər şirniyyat növlərinin həm də bədii ifadə vasitəsi kimi işlənməsi onu göstərir ki, onlar təkcə qidalanma deyil, həm də xalqın mənəvi dünyasında əksini tapır. “Xosrov və Şirin” poemasında “qənd” kəlməsi dəfələrlə işlənir:

چو قند از حقه کالوس دادی  
شکر کالای او را بوس دادی

[11, 280].

(Ço qənd əz hoqqeye-kalus dadi

Şəkər kalaye u ra bus dadi).

“Hoqqeyi-kalus”dan<sup>1</sup> qənd versə əgər,

Onun mətahından öpərdi şəkər [3, 132].

<sup>1</sup> “Kalus” sözü bəzi nüsxələrdə “Kavus” kimi yazılmışdır. “Hoqqeyi-Kalus” burada musiqi melodiyası mənasındadır. “Ço qənd əz hoqqeye-kalus dadi” misrası musiqidən zövq almaq mənasını verir.

چه نیکو داستانی زد هنرمند  
هلیلہ با هلیلہ قند با قند

[11, 285].

(Çe niku dastani zəd honərmənd  
Həlilə ba həlilə, qənd ba qənd.)

Tərcümələrdə rastlaşmadığımız bu beytin mənası belədir: “Hünər sahibi elə gözəl dastan danışdı ki, həlilə<sup>2</sup> həlilə ilə, qənd qənd ilə [uyğundur]”. Hərfi mənasına görə, məcunu hazırlamaq üçün həlilə və qəndin miqdarı eyni olmalıdır. Yəni hər şey öz yerində, miqdarında olmalı, hər kəs özünə layiq insanla oturub durmalıdır.

Nizami yaradıcılığında nabat adıyla yanaşı, onun xüsusi növü olan *təbərzəd* də xatırlanır. Filoloji tərcümədə təbərzəd bəzən nabat, yaxud qənd, bəzən isə təbərzə kimi qeyd edilir. Tədqiqatçılara görə, təbərzəd dörd dəfə qaynadılan, qırmızı rəngli nabat növüdür [14, 4856].

به خوزستان در آمد خواجه سرمست  
طبرزد می ربود و قند می خست

[12, 453].

(Be Xuzestan dər aməd xəcəye sərməst,  
Təbərzəd mirebud o qənd mixəst.)  
Xuzistana gəldi fərəhli Xoca  
Nabat, qənd sındırdı orda çoxluca [3, 262].

ز بس خنده که شهدش بر شکر زد  
به خوزستان شد افغان طبرزد

[11, 227].

(Ze bəs xənde ke şəhdəş bər şəkər zəd  
Be Xuzestan şod əfğane-təbərzəd.)  
Balı şəkərə o qədər güldü ki,  
Təbərzanin naləsi Xuzistana çatdı [2, 121].

طبرزد را چو لب پر نوش می کرد  
شکر را حلقه ها در گوش می کرد.

[11, 300].

(Təbərzəd ra ço ləb por nuş mikərd,  
Şəkər ra həlqəha dər quş mikərd.)  
Dodağı dolu ağ qənd [şərbətini] içdiyi zaman  
Şəkərin qulağına sırğalar keçirirdi [2, 178].

“Şərəfnamə”də adı çəkilən **“gülşəkər”** [12, 261] hazırda da “gülqənd” adıyla tanınır. Qənd və qızılıgül ləçəkləri qarışdırılaraq bir müddət günəş şüalarının altında saxlanır. Keçmişdə bəzən qənd əvəzinə baldan da istifadə olunurdu və o, “*güləngəbin*” adlanırdı.

Nizami yaradıcılığında şəkərlə (qənd) yanaşı, unlu qənnadılara da rast gəlinir. “Şərəfnamə”də məşhur Novruz şirniyyatı *şəkərbura* (*şəkərbuzə*) təsvir edilir:

شکر بوزه با نوک دندان برآز،  
شکر خواره را کرده دندان دراز.

(Şəkərbuzə ba nok dəndan beraz  
Şəkər xarə ra kərdə dəndan deraz).  
Dişlərə sirr açır şəkərburalar,  
Yedikcə insanın həvəsi artar [5, 218].

<sup>2</sup> Həlilə - bitki növüdür, təbabətdə istifadə olunur.

“Xəmsə”nin müxtəlif çaplarında “şəkərbura” sözü “şəkərbuzə”, “şəkərpuzə”, “şəkərpərə” və s. kimi də verilir. Qeyd edək ki, “şəkərbuzə” kəlməsi digər orta əsr müəlliflərinin əsərlərində də işlənmişdir. Bir sıra lüğətlərə (Lüğətnameyə-Dehxoda və s.) müraciət etdiyimizdə məlum olur ki, içində qoz, badam, püstə və şəkər qatışıqından ibarət içlik olan “şəkərbuzə” adlı şirniyyat eynilə şəkərburadır. Həmin şirniyyat növü “İskəndərnamə” əsərinin Azərbaycan dilinə tərcüməsində də “şəkərbura” kimi göstərilmişdir. Bəhs etdiyimiz şirniyyat növünü Mövlana Cəlaləddin Rumi (1207-1273) “şəkərbura” şəklində işlətməmişdir:

ز شکر بوره سلطان نه ز مهمانی شیطان  
بخورم سیر بر این خوان سر ناهار ندارم  
[15, 4528].

(*Ze şəkərbureyə-soltan nə ze mehmaniye-şeytan  
Bexorəm sir bər in xan sərə nahar nədarəm*).

(*Nə sultanın şəkərburasından, nə də şeytanın qonaqlığında bu süfrə başında doyunca yemərəm, çünki nahar etmək fikrim yoxdu.*)

Ənənəvi şirniyyat növü olan *lovzine (luz)* orta əsrlərdə bir sıra Şərq ölkələrində mövcud idi. Tarixi mənbələrdə Abbasi xəlifəsi Əl-Mütəvəkkilin (847-861) sarayında bişirilən ən ləziz şirniyyat sayılırdı [13, 289-290]. “Şərəfnamə”də Bərdə hökmdarı Nüşabənin İskəndər üçün açdığı süfrənin təsvirində “quru lovzine” (“lovzineyə-xoşk”) və “tər halva” ifadəsinə rast gəlinir:

ز لوزینه خشک و حلوائی تر،  
به تنگ آمده تنگهای شکر.  
[12, 261].

(*Ze lovzineyə-xoşk u həlvayi-tər,  
Be təng amədə tənghayə şəkər*).

(*Quru lovzine və tər halvadan [bişirilməsindən] şəkər tayaları təngə gəlib*).

Mənbələrə və tədqiqatçıların əsərlərinə müraciət etdiyimizdə bəlli olur ki, lovzine şəkər, yaxud bal, badam, püstə, güləb və şərbətdən hazırlanan şirniyyat növüdür. Bəziləri onu halva növü, bəziləri isə paxlava hesab edirlər. Etnoqrafik müşahidələrimizə əsasən, “lovzine” və ya “luz” (“luzi”) adlanan, un, badam, şəkər, yağ və ədviyyat tərkibli, paxlavayabənzər şirniyyat növü bu günlərdə Təbriz [9, 301] və İsfahanda mövcuddur. Nizami yaradıcılığında lovzinenin adının çəkilməsi göstərilən dövrdə şairin yaşadığı ərəzidə həmin şirniyyat növünün varlığını ehtimal etməyə əsas verir.

Uzun əsrlər boyu mərasim şirniyyatı olan halva Nizami yaradıcılığında geniş yer almışdır. Şair halvanın bişirilmə qaydasına işarə edərək onun hazırlanmasında şirə qaynağından istifadə olunmasını göstərir [7, 53].

چه حلوا پخته ای در جوش این جیش  
که هر کای می خورد می گوید العیش.  
[12, 515]

(*Çe həlvə poxtəi də r cuşə-in çeyş  
Ke hər ku mixorəd miquyəd əleyş*).  
*Bu şirənin qaynağında necə halva bişirmisən ki,  
Kim ondan yeyirsə deyir çox yaşa* [2, 352].

“Şərəfnamə”də üzərinə küncüd səpilmiş şəkərlə hazırlanan çörəkdən söz açılır:

همان قرصه شكر آميخته،  
چو کنجد بر آن گرده ها ريخته  
[12, 261].

(Həman qorseye şəkər amixte,  
Ço konced bər an gordeha rixte).

Ərəbdilli mənbələrdə ölkəmizdə mövcud olan bir sıra şirniyyat adlarına, o cümlədən, bal, nişasta və suyun qarışığından ibarət “*faludac*” adlı şirniyyat adına rast gəlinir [6, 299]. Həmin şirniyyat Nizami yaradıcılığında “*palude*” kimi qeyd edilir. Qədim şirniyyat növlərindən olan palude, yaxud palda əsasən, düyü nişastası və şəkərdən hazırlanır, soyuq halda yeyilirdi. Zövqə görə üzərinə limon da sıxılırdı. Bu şirniyyat bir sıra bölgələrdə unudulsa da, hazırda Naxçıvanda albalı qarışdırılaraq hazırlanır.

بخوردی زان نواله لقمه ای چند  
چو مغز پسته و پالوده قند

[11, 346].

(Bexordi ze an nəvale loğmei-çənd  
Ço məğze-peste o paludeye-qənd)  
Püstənin məğzi və qənd şərbəti kimi [olan]  
O xörəkdən bir neçə loğma yeyərdi [2, 215].

Təəssüf ki, bəzi şirniyyat adları tərcümələrdə əksini tapmır. Yuxarıdakı beytin tərcüməsində qənd paludəsi (yəni şirin paludə) “qənd şərbəti” kimi göstərilmişdir. Hesab edirik ki, içki növü olan şərbət paludə ilə eynilik təşkil etmir.

بسی پالوده های زعفرانی  
به شکر خندششان دادم نهانی.

[11, 514].

(Bəsi paludehayə-zəfəranı  
Be şəkər xəndeşan dadəm nəhani).  
Bir çox zəfəranlı paltalardan  
Gizlicə yetirdim, güldürmək üçün [2, 351].

Yuxarıdakı beytin filoloji tərcüməsində “paludə” sözünün əvəzinə “palta” qeyd edilir. Ehtimal ki, tərcümənin çapında orfoqrafik səhvə yol verilmişdir.

در آن پالوده پالوده چون شیر  
ز شیرینی نکردی هیچ تقصیر.

[12, 515]

(Dər an paludeye palude çun şir  
Ze şirini nəkərdi hiç təqsir).  
O süd kimi şərbətinin şirin  
Olması üçün heç şey əsirgəməmişsən [2, 352].

Fikrimizcə, beytin tərcüməsi “şirinliyində heç bir qüsuru olmayan süd kimi paludə idi” verilsə, daha məqsədəuyğundur. Paludə şərbət deyil, şirin desert növüdür.

Tədqiqatlar göstərir ki, şəkər (qənd) öncələr daha çox təbabətdə istifadə edilir, epidemiyalar (vəba, tif və s.) zamanı dərman kimi qəbul olunurdu. Uzaq keçmişdə təbabət mənbəyi ilə yanaşı, şəkər həm də ədviyyat və mərasim yeməyi kimi qiymətləndirilirdi. Qeyd edək ki, xristian və müsəlman ruhaniləri müxtəlif vaxtlarda qlobal qidaya çevrilən bəzi yemək və içkiləri (qəhvə, çay və s.) qadağan etsələr də, şəkərə belə münasibət yox idi.

*Nəticə*

Nizami yaradıcılığını etnoqrafik aspektdən tədqiqi ilə orta əsr məişət və mədəniyyətini öyrənmək mümkündür. Xalq məişətinin istənilən məsələsinin öyrənilməsində “Xəmsə” tutarlı mənbədir. “Xosrov və Şirin” və “İskəndərnamə” poemaları üzərində aparılan etnoqrafik tədqiqatlar göstərir ki, XII-XIII əsrlərdə Azərbaycanda müxtəlif növdə şirniyyat vardı. Onların bir qismi unudulsa da (təbərzəd və s.), bəzisi ümummilli (şəkərbura, halva, noğul, nabat və s.), bəzisi isə məhəlli şirniyyat növü (lovzine, paludə və s.) kimi hələ də qalmaqdadır. Mənbələr və aparılan etnoqrafik araşdırmalar göstərir ki, şirniyyat qida əhəmiyyəti ilə bəhəm, azərbaycanlıların mənəvi mədəniyyətinin ayrılmaz hissəsidir.

**ƏDƏBİYYAT**

1. Azərbaycan Milli Ensiklopediyası. Bakı, 2007
2. Nizami Gəncəvi. Xosrov və Şirin. Filoloji tərcümə, izahlar və qeydlər filologiya elmləri doktoru, professor Həmid Məmmədzadəninidir. Bakı: Elm nəşriyyatı, 1981
3. Nizami Gəncəvi. Xosrov və Şirin. Tərcümə edəni Rəsul Rza. Yenidən işlənmiş ikinci nəşri, Bakı: Azərbaycan SSR Elmlər Akademiyası Nəşriyyatı, 1962
4. Nizami Gəncəvi. Xosrov və Şirin. Tərcümə edəni Rəsul Rza. Bakı: Lider Nəşriyyatı, 2004
5. Nizami Gəncəvi. İskəndərnamə, Şərəfnamə. Tərcümə edəni Abdulla Şaiq, Bakı, Lider nəşriyyat, 2004
6. Bünyadov Z.M. Azərbaycan VII-XVI əsrlərdə. Bakı: Azərnəşr, 1989
7. Bünyadova Ş.T. Nizami və etnoqrafiya. Bakı: Elm, 1992
8. Məmmədova İ.G. Təbriz şəhərinin maddi mədəniyyəti. Bakı: Çarşıoğlu, 2016
9. Sidney W. Mintz. Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History. New York: Elisabeth Sifton Books Viking, 1985
10. Bernard Lewis. Ortadoğu. İki Bin Yıllık Ortadoğu Tarihi. 3. Baskı, Çeviri: Selen Y.Kolay, Ankara: Arkadaş Yayınevi, 2006
11. نظامی گنجہ ای. خسرو و شیرین. تصحیح بهروز ڈروٹیان، تهران، چاپ دوم، موسسه انتشارات امیر کبیر، ۱۳۹۲
12. نظامی گنجہ ای. شرفنامه. تصحیح بهروز ڈروٹیان، چاپ دوم، تهران، امیر کبیر، ۱۳۹۳
13. شاکد شائول. از ایران زردشتی تا اسلام. ترجمه مرتضی ثابت فر، تهران، نشر ققنوس، ۱۳۸۱
14. انوری حسن. فرهدگ بزرگ سخن. جلد پنجم، تهران، سخن، ۱۳۸۱

**Ильхама МАМЕДОВА**  
*Доктор исторических наук*

**О ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЯХ В ТВОРЧЕСТВЕ НИЗАМИ ГЯНДЖЕВИ  
(ИСТОРИКО-ЭТНОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ)  
РЕЗЮМЕ**

*Ключевые слова:* Азербайджан, Низами Гянджеви, Восточные сладости, сахар

Творчество великого азербайджанского поэта-мыслителя Низами Гянджеви (1141-1209) включает в себя различные примеры народной быта и образцы материальной культуры. В статье проведены этнографические исследования по поэмам «Хосров и Ширин» и «Искандернаме», в том числе изучены различные виды сладостей, существовавших в Азербайджане в XII-XIII веках. Некоторые виды сладостей, упомянутые в произведениях Низами, ныне забыты (табарзад и др.), некоторые являются национальными (шекербура, халва, ногул, набат и др.), а некоторые до сих пор остаются местными сладостями (ловзине, палуда и др.).

**ABOUT ORIENTAL SWEETS IN NIZAMI GANJAVI'S CREATIVITY  
(HISTORICAL-ETHNOLOGY RESEARCH)  
SUMMARY**

*Key words:* Azerbaijan, Nizami Ganjavi, Oriental sweets, sugar

The work of the world-famous poet-thinker of Azerbaijan, Nizami Ganjavi (1141-1209), includes various topics of folk life and examples of material culture. In the article “Khosrov and Shirin” and “Iskandernama” polyclinics were conducted certain ethnographic studies and various sweets that existed in the XII-XIII centuries in Azerbaijan were studied. Some of the sweets mentioned in Nizami’s works are currently forgotten (tabar zad, etc), some are national (shakrabura, halva, noghul, nabat, etc.), and some still remain as local sweets (lovzine, paluda) etc.).

*Daxil oldu: 12.04.2024-cü il*