

**INTERNATIONAL CONFERENCE**  
**“Global Horizons in Philology and Pedagogy: Experiences of Turkic Nations”**  
**September 25, 2025**

**QƏRBİ AZƏRBAYCAN MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİNİN BƏRPASI MADDİ-MƏNƏVİ  
DƏYƏRLƏRİMİZİN ÖYRƏNİLMƏSİ KONTEKSTİNDƏ**

*Mirvari İsmaylova*  
*Filologiya elmləri doktoru, professor*  
*ADPU-nun Türkoloji mərkəzi*  
*Türk dilləri şöbəsinin müdiri*  
[ismaylova.mirvari1960@gmail.com](mailto:ismaylova.mirvari1960@gmail.com)  
*Orcid: 0000-0002-2085-544X*

**Xülasə**

Hər bir xalqın milli kimliyini, mənsubiyyətini əsrlər boyu, tarixin sınaqlarından keçərək yaratmış olduğu, qoruyub saxladığı milli maddi və mənəvi dəyərləri, adət-ənənələri, həyat tərzini, həyata baxış fəlsəfəsi əks etdirir. Qədim və zəngin mədəniyyətə malik Azərbaycan xalqı bəşər mədəniyyətinə əvəzsiz töhvələr vermiş, milli mənəvi dəyərlərimizin sönməyən cazibəsi insanları həmişə öz sehrində saxlamışdır. Tarix boyu qədim və zəngin mədəniyyətə malik Azərbaycan xalqının düşüncəsində, həyata baxış fəlsəfəsində kult səviyyəsinə çatdırılmış bu prosesin izlənməsi Azərbaycan xalqının milli kimliyinin, identikliyin təsdiqlənməsində mühüm amildir. Bir kult səviyyəsinə çatdırılmış Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinin Qərbi Azərbaycan kontekstində öyrənilməsi Qərbi Azərbaycanın qədim və əzəli əhalisinin, milli-mənəvi dəyərlərinin, adət-ənənələrinin, həyat tərzinin, həyata baxış fəlsəfəsinin ümumən Azərbaycana aid olduğunun göstəricisi kimi qəbul olunmalıdır.

**Açar sözlər:** milli identiklik, milli kimlik, Qərbi Azərbaycan, Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti, milli mənəvi dəyərlər

**EXPLORING THE CUISINE CULTURE OF WESTERN AZERBAIJAN IN THE CONTEXT  
OF RESEARCHING OUR MATERIAL AND MORAL VALUES**

**Mirvari İsmailova**  
Doctor of Philology, Professor  
ASPU Center of Turkology  
Head of the Turkish Languages Department  
[ismaylova.mirvari1960@gmail.com](mailto:ismaylova.mirvari1960@gmail.com)  
Orcid: 0000-0002-2085-544X

**Summary**

The national identity of each nation, its belonging over the centuries, created by passing the tests of history, national material and spiritual values, customs, traditions, way of life have been preserved, and they reflect the philosophy of life. The Azerbaijani people have an ancient and rich culture, making an invaluable contribution to human culture, and has always fascinated people the unfading charm of our national spiritual values. National identity of the Azerbaijani people, is an important factor in confirming identity, following this process, which has reached the level of the culture on the life philosophy, throughout history in the consciousness of the Azerbaijani people, who has an ancient and rich culture. National identity of the Azerbaijani people, is an important factor in confirming identity, following this process, which has reached the level of a cult on the life philosophy, throughout history in the consciousness of the Azerbaijani people, who has an ancient and rich culture. Exploring in the context of Western Azerbaijan Azerbaijani cuisine culture, which reached to the cult level, the

ancient and local population of Western Azerbaijan, national and spiritual values, customs and traditions, lifestyle, philosophy of wholly Azerbaijani life, should be considered as an indicator.

**Key words:** national identity, national personality, West Azerbaijan, Azerbaijani cuisine culture, national spiritual values.

Çox qədim və zəngin mədəniyyətə malik Azərbaycan xalqının milli kimliyinin, identikliyinə, tarixinin öyrənilməsində onun mətbəx kultunun Qərbi Azərbaycan kontekstində öyrənilməsi də vacibdir. Azərbaycanın bəşər mədəniyyətinə verdiyi töhfələr insanları həmişə öz sehrində saxlayıb. İçində yaşadığımız, Azərbaycan tarixində bəlkə də ən böyük dönüş mərhələsi olan bu təlatümlü günlər bütün dünyanın diqqətini Azərbaycana yönəlmişdir. 30 ilə yaxın işğal altında olan dədə-baba torpaqlarımızın mənfur düşməndən təmizlənməsi Azərbaycan xalqının çox böyük ruh yüksəkliyinə səbəb olmuşdur. Lakin azad olunmuş ərazilərimizin azğın düşmən tərəfindən vəhşicəsinə dağıdılması, milli maddi və mənəvi sərvətlərimizin talanması qarşıda çox böyük işlərin görülməsini göstərir. Azərbaycan Respublikasının Prezidenti İlham Əliyev işğaldan azad olunmuş ərazilərimizdə böyük quruculuq, bərpa işlərinin aparılması üçün Layihələrin həyata keçirilməsini nəzərdə tutmuşdur. Burada məhv edilmiş mədəni irsimizin bərpası xüsusi yer tutur. Bir milyondan artıq əhalinin öz əzəli torpaqlarından didərgin düşməsi bu bölgənin demografiyasını, etnik mənzərəsini özünə qaytarmaq üçün gərgin iş tələb edir. Oğuz türklərinin dədə-baba yurdu hesab edilən Qərbi Azərbaycana Qayıdış konsepsiyasının da kökündə bu məsələlər önəmli hesab olunmalıdır. Müasir dövrümüzdə tarixi, ictimai-siyasi baxımdan aktual olan qədim oğuzların vətəni, Azərbaycanın dilbər guşəsi Göyşə mahalı, Göyşə gölü, Dərələyəz öz əzəli sakinlərini gözləyir. Tarixi mənbələrdə, toponimlər birbaşa həmin ərazinin tarixini özündə əks etdirir, həmçinin bu ərazilərin tarixən kimlərə mənsub olduğunu birbaşa sübut edən təkzibedilmə faktlardır. “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanlarında adları çəkilən Göyçə gölünün yerləşdiyi ərazilərin, adları çəkilən qəhrəmanların adları bu müqəddəs torpaqların oğuz türklərinə aid olduğunu sübut edən danılmaz faktlardır. Eləcə də bir çox mənbələrdən ermənilər tərəfindən işğal olunmuş Dərələyəz mahalının bizim e.ə. çox əvvəllər türk dövləti Albaniyanın tərkibində olduğu göstərilir. Tarixin bütün dövrlərində türk-oğuz yurdu olan bu torpaqlar azərbaycanlıların məskunlaşdıqları ərazi olmuş, məsələn, Dərələyəz mahalı 1920-ci ilə qədər Azərbaycanın tərkibində olmuşdur. Qədim türk-oğuz yurdu olan Qərbi Azərbaycanda saysız-hesabsız qoç, at heykəlləri, türk Alban tarixi abidələri, kəndlər dağıdılmış, adları dəyişdirilmiş, bütövlükdə ərazilərin azərbaycanlılara mənsub olduğunu unudurmaq üçün erməniləşdirilməsinə cəhd göstərilmişdir.

Qərbi Azərbaycanın Azərbaycanın ayrılmaz tərkib hissəsi olduğunu təsdiq edən qədim abidələr, tarixi mənbələr çoxdur. “Kitabi-Dədə Qorqud”da cərəyan edən hadisələrin əsasən Göyçə gölünün ətrafında baş verməsi sübut edir ki, bu ərazilər ulu əcdadlarımızın əzəli torpaqlarıdır. Eləcə də tarixi mənbələrdən məlum olur ki, Dərələyəz ən qədim insan məskənlərindən biridir. Bəzi mənbələrdə Dərələyəzdə V əsrdən yaşayış olduğu qeyd edilir və göstərilir ki, “VII-VIII yüzilliklərdə təqribən 10 min əhalisi olan Moz qəsəbəsi VIII əsrdə dağıdılmışdır” (3, 363-364). Eləcə də İ.Şopenin “Исторические памятники состояние армянской области в эпоху ее присоединения к Российской империи”, Санкт-Петербург, 1852, Zaven Korkodyanın “Sonuncu yüzillikdə (1831-1931) Sovet Ermənistanının əhalisi” (İrəvan, 1932), “İrəvan əyalətinin icmal dəftəri” (Bakı, 1996), “Erməni sovet ensiklopediyası” I, III c. (1994), “Naxçıvan sancağının müfəssəl dəftəri” (Bakı, 1994) və s. mənbələrdən Dərələyəzlə, onun qədim türk yurdu kimi göstərilməsi faktları mövcuddur. Dərələyəzə aid bəzi toponimlərin: Ardaraz, Qayalı, Axta kimi onomastik vahidlərin etimologiyasını izah edən M. Kaşğari, V. Radlov, L. Budaqov, E. Sevortyan kimi müəlliflərin lüğətlərində, qədim yazılı abidələrdə əks olunmuşdur.

Qədim oğuz yurdu olan bu ərazilərin tarixən kimlərə məxsus olduğunu sübut edən yüzlərlə qədim mənbələr, rəsmi sənədlər, elmi-tədqiqat işləri, monoqrafiyalar mövcuddur. Lakin bu ərazilərdə yaşayan əhalinin milli kimliyini sübut edən başqa təkzibedilməz bir mənbə də var. Bu İrəvan xanlığında, Qərbi Azərbaycan ərazilərində yaşamış əhalinin milli identikliyi özündə əks etdirən mətbəx mədəniyyətidir. Bu mədəniyyət həmin ərazilərin sakinlərinin yaşadığı coğrafi şərait, həyat tərz, flora və fauna ilə həmahənglik təşkil edir, milli adət-ənənələri özündə qoruyub saxlayır, milli identikliyi təmsil edir.

Qərbi Azərbaycan mətbəxinin milli identikliyi, özəlliyini sübut edən yeməklər vardır ki, sırf o bölgədə hazırlanmışdır. Məsələn, qırxbuğum kətəsi, çaş, balıq çörəyi, narın üz (qaymaq növü), qurut yeməyi (lavaş kiçik hissələrə bölünüb üzərinə qurut ovularaq yeyilir), Göyçə xəngəli, məşhur axtarma motal, ələyizli plov, körəməz və s. və i.a.

**Axtarma motal.** Azərbaycanın bir çox bölgələrinə xas olan motal pendiri var. Motal pendirinin endemik bir növü vardır ki, “axtarma motal” adlanır. Görkəmli Azərbaycan aşığı Aşıq Ələsgər - “Dədə Ələsgər” “Dağlar” şeirində endemik axtarma motalı belə tərənnüm edir:

Yazın bir ayıdır çox yaxşı çağın

Kəsilməz çeşməndən gözəl yığnağın

Axtarma motalın, yağın, qaymağın.

Zənbur çiçəyindən bal alı, dağlar (Aşıq Ələsgər).

Adı dillərdən düşməyən, dadı damaqdan getməyən motalın niyə adının “axtarma” olması ilə bağlı fikirlər müxtəlifdir. Axtarma motalın özəlliyi ondadır ki, onun hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqlar həmişə olmur; Motal pendirinə qatılan soğ südünün əlavə edilməsi ilə əlaqədar da izah edənələr də var. B.Əhmədov isə “Azərbaycan dilinin qısa etimoloji lüğətində” məsələ ilə bağlı belə şərh vermişdir: “Motalda saxlanılan və üstünə soğ südü tökülmüş pendirə axtarma deyilir. Soğ südü – qoyun soğulma ərafəsində sağılan ən yağlı süddür. Belə pendiri əziz qonaqlar üçün başqa motaların arasında gizlədərək sonra tapmaq üçün axtarış aparırlarmış. Bu əvəzolunmaz, dadı damaqda qalan, ləziz pendirin adı da buradandır ( 3, 35). Zənnimizcə, onlardan daha ağlabatanı pendirə, motala yağlı soğ südünün qatılması ilə bağlıdır. Soğ südünün motalda qarışığından yaranmış ən dadlı, ləziz, şirin tikənin motalın içində “axtarılması” ilə bağlıdır, yəni axtarma motalın başqa motaların arasında gizlədilərək axtarılması ilə bağlamaq ona unikal dad verə bilməz. Axtarma motalı unikal edən yağlı soğ südünün təsiri ilə motalda ona yaxın tikələrin şirin, ləziz dad alması və motalın içində axtarılması ilə bağlıdır.

Eləcə də Aşıq Ələsgərin “Narın üz” tənqidində xüsusi qaymaq növünün “narın üz” adlanmasının elmi izahı var. Süd bişirildikdən sonra geniş ləyənlərdə “sərilərək” bir müddət saxlanılır. Südün üzünü qaymaq bağladıqdan sonra alınmış təbəqə “narın üzülərək” yığılır. Bu texnologiya bəzi türk xalqlarında da mövcuddur. Lakin fərqli ondadır ki, bəziləri südü bişirməyərək, çiy-çiy “sərərək” üzünü yığırlar. Bu qaymaq Qərbi Azərbaycanda əsl qaymaq hesab olunur, tarixi heç bir texnologiyanın olmadığı çox qədimlərə gedir və üzərinə bal tökülərək yeyilir.

Qərbi Azərbaycanın Göyçə mahalına aid Göyçə xəngəli də bölgənin milli identikliyi göstəricisidir. Azərbaycanın digər bölgələrindən fərqli xüsusiyyəti isə onun xəmirinin doğranmasından əvvəl sadəcə

təpildiməsidir. Bu texnologiya yarpaqların bişəndə və süzüləndə bir-birinə yapışmasının qarşısını alır, eləcə də onların uzun müddət hazır məhsul kimi saxlanmasına imkan verir.

Qərbi Azərbaycandan milyona yaxın məcburi köçkün öz dədə-baba yurdlarını tərk etmələrinə baxmayaraq indi də mətbəxlərini qoruyub saxlayırlar. Eyni zamanda Qərbi Azərbaycan mətbəxi Azərbaycan maddi mədəniyyətinin tərkib hissəsi kimi Azərbaycan türklərinin məşğuliyyəti, düşüncə tərzini, həyata baxış fəlsəfəsinin, yüksək mədəniyyətinin göstəricisidir və çox qədim köklərə bağlıdır. Azərbaycanlılar onu tarixi nailiyyətləri olan incə zövqün, fəlsəfi düşüncənin, yüksək mədəniyyətin nümunəsi etmiş, onu bir kult səviyyəsinə qaldırmışlar. Mətbəx mədəniyyəti hər bir xalqın milli maddi və mənəvi dəyərləri zəminində təşəkkül tapır. Çünki qida maddi nemət olmaqla yanaşı, xalqın mənsub olduğu ərazi, həyat tərzini, adət-ənənələri, inam və etiqadı, dünyagörüşü ilə tənzimlənir, milli kimliyini müəyyən edir. Azərbaycan milli mətbəxi bolluq, yüksək mədəniyyət, firavanlıq, kübarlığı təcəssüm etdirir. Dadlı, nəfis, çox çeşidli və rəngli qida məhsulları həm də zənginlik rəmzidir. Bu zənginlik Azərbaycanın çox qədim tarixinə söykənir. Göründüyü kimi çox qədim və zəngin Azərbaycan mətbəxi mənsub olduğu xalqın mədəni nailiyyətlərinin tərkib hissəsini təşkil edir. Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti yüksək inkişaf səviyyəsinə çataraq bir çox elm sahələrinə aid bilikləri əhatə edir. Bu cəhətdən Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinin tərkib hissəsi olan Qərbi Azərbaycanın mətbəx mədəniyyətinin elmi cəhətdən öyrənilməsi Azərbaycanşünaslıqda, ümumən dilçilikdə, dialektologiyada, türkologiyada aktual, həllini gözləyən mövzudur və böyük tarixi, elmi linqvistik, ictimai-siyasi, iqtisadi əhəmiyyət kəsb edir. Azərbaycan türklərinin həyata baxışının tərkib hissəsi olan mətbəx mədəniyyəti dərin fəlsəfi düşüncələr zəminində ona yüksək estetik münasibətin nəticəsi kimi yaranmışdır. Azərbaycan milli yeməkləri bolluq, yüksək mədəniyyət, zənginlik, firavanlıq, kübarlıq rəmzi kimi çox çeşidli, dadlı və rənglidir və bu barədə məlumatlar bir çox qədim və orta əsr mənbələrində əks olunmuşdur. Azərbaycan mentalitetində “qonaqlıq” anlayışı geniş məzmun kəsb edir və qədim köklərə bağlıdır. “Kitabi-Dədə Qorqud” da təsvir olunan Oğuz elinin adətinə görə şülən (qurban) zamanı ağca qoyun; toy, qonaqlıq üçün isə atdan aygır, dəvədən buğra, qoyundan qoç kəsilirmiş: “Dəpə kibi ət yığ, göl kibi qımız sağdır”. Ağqoyunlu Uzun Həsənin adına yazılmış “Kitabi-Diyarbəkriyyə” adlı tarix kitabında göstərilir ki, Bayındır xanın qışlağı Qarabağ yaylağı, Göyçə dəniz (Göyçə gölü) sahilləri olub. Bayındır xan burada “ban ev” deyilən altun otaq tikdirib (çadır qurdurub), 120 min erkək, 9 min qısır qoyun, 18 min mal kəsdirib, üç böyük göl-hovuz düzəltdirib, birini şərbət, birini süd, birini süzmə bal ilə doldurub, böyük bir qurultay, ulu bir yığıncaq çağırıb (3, 441). “Dastani-Əhməd Hərəmi”də rast gəlinən aşağıdakı yemək və içki adları: yəxni (ət qovurması), ərişə (ərişdə), tuturqan (tuturqu), qəlyə, borani (düyü və qatıqlı səbzə), zərdə, pilav, şərbət, abi-əngur, şir (süd), şirin (tatlı), kand (nabat şəkəri), aş, dane (qaynadılmış, qabığı çıxarılmış buğda) və s. süfrə nemətlərinin bir çoxu Qərbi Azərbaycan mətbəxində geniş işlənib.

Xarici səyyahların da bizim yeməklərə, qonaqpərvərliyə verdiyi qiymət həmişə yüksək olmuşdur. Azərbaycan mətbəx fəlsəfəsinin kökündə çox mühüm bir faktor durur. Bu qonaq kultudur. Azərbaycan mətbəx fəlsəfəsinin başlıca amillərindən olan qonaq kultu azərbaycanlıların həyata baxış fəlsəfəsinin əsasını və tərkib hissəsini təşkil edir. Qərbi Azərbaycanın istənilən bölgəsində qonaq üçün qoş kəsilər, hamı onu evinə qonaq çağırırdı. Axşam isə aşığı məclisi qurular, dastan söylənərdi.

Çox qədimdən süni yolla od əldə etməyi öyrənən əcdadlarımız ocaqda çörək və başqa yeməkləri hazırlamağı öyrənərək həyatlarında kardinal dəyişikliklər etmişlər. Çörəyin çox fərqli növləri (yuxa, laylı yuxa, qalın (lavaşın əksi), yayma, səngək (xırda daşların üstündə qırmızı kərpicdən hazırlanan kürədə bişirilir; bozbaş, piti və s. duru, yağlı yeməklər üçün hazırlanır), xörəkli çörəyi, qaymaq çörək, bozdamac çörəkləri, kəpək çörək, fətir, külləmə, közləmə, qalınca, kələfətir (tez-tələsik, acımamış

xəmirdən hazırlanan, sacda tezbişən çörək. Qərbi Azərbaycanın Əştərək, Hamamlı şivələrində) kömbə, qoz çörəyi, badam çörəyi, xamralı, işdi çörək (Qafan, Dovus şivəsi), mal dili, çaparma, qalac, somu, cad, ajıtma); hazırlanma, bişirilmə texnologiyaları və ocağın təkmilləşməsi ilə yeni ocaq formaları (təndir (yeraltı, yerüstü təndirlər – döymə, dadlı, təndrəsər), kürə, buxarı, külfə, çala, sac (gil, daş, dəmir sacları), manqal) yaranır. Azərbaycanlı təfəkküründə çörək və ocaq müqəddəs hesab olunur. Bura su və duz da daxildir. Dərələyəz mahalında maraqlı bir çörək növü də hazırlanırdı. Xəmirin müxtəlif müalicəvi otlarla, qoz, meyvə quruları ilə yoğrularaq bişirilməsi. Çörək bişirilərkən xəmiri yoğuran şəxs fiziki və mənəvi təmiz olmalıdır. “Halal ocaq”, “halal çörək” anlayışı geniş məzmun kəsb edir və azərbaycanlılar ona xüsusi önəm verirlər. Ocaq ərzağın bişirilməsi və ətrafına toplanaraq qızınmaq üçün də istifadə olunurdu. Sonra bu sözün funksiyası ilə bağlı ailənin ətrafına yığışaraq, bir araya gəlmək, həlledici məqamlarda məsləhətləşmək mənası da “ocağa yığışmaq” yaranmışdır. Bu mənada “ocaq” sözü inteqrasiya edərək türk dillərində həm də “nəsil, tayfa” mənasını bildirir.

Azərbaycan dilində yemək adlarının yaranması Azərbaycan mətbəxinin özünəməxsus səciyyəvi xüsusiyyətləri və qanunauyğunluqlarla bağlıdır. Yemək adlarının yaranmasına təsir edən amillər müxtəlifdir. Xörək adları hazırlandığı ərazinin adı ilə (Qarabağ basdırması, Bakı paxlavası, Gəncə paxlavası, Quba paxlavası, Şəki paxlavası, Şəki pitisi, Şəki halvası, Göyçə xəngəli, Corat qutabı, İrəvan kətəsi, İrəvan xan paxlavası, Eçmiədzin // Üçmüəzzin (yəni, Üç məscid) küftəsi, Naxçıvan çöçəsi, Şamaxı mütəkkəsi və s.); xörəklərin hazırlanmasında istifadə olunan ərzaqların adı ilə (südlü plov, südlü sıyıq, içalat, balqabaq qutabı, soğanlı dolma (Qərbi Azərbaycan), səbzli plov, qızıl balıq sırdağı, süyüd plov, qurut kələcisi, qarın qutabı, gicitkən qutabı; xörəyin hazırlanmasında istifadə olunan texnologiyaya görə (çərtmə, basdırma, dondurma, bozartma, qızartma, soyutma, pörtləmə, döymə-döşmə plov, basdırma plov (Ərdəbil), daşma plov); xörəyin hazırlanma formasına görə (yuxa, qalın, lülə kabab, nazik yarpaq xəngəl, dindili küftə, dürmək, parça bozbaş); ocağın növünə görə (təndir kababı, manqal salatı, təndir çörəyi, sac qovurması, sac lavaşı, kürə çörəyi, xörək çörəyi, tava kababı, tas kababı, daş küftəsi, daşarası kabab); xörəyin hazırlanma texnikasına, texniki üsullara görə (dolma, qatlama, doğramac, əzmə); xörəyin dadına, orqanaleptik xassəsinə görə (şirin dolma, turşu qovurma, şirin qovurma, şor qoğal, acılı zəngi çörəyi (zəncəfilli, Qərbi Azərbaycan), acılı əriştə, acıtərəli aş, turşulu plov, turşu kabab və s.) adlanır.

Eləcə də xörəyi hazırlayan şəxsə, peşə-sənətinə və s. görə (çobanbasdırması, çobanaşı, çoban salatı, çoban dürməyi, Qərbi Azərbaycanlıların həyat tərzinin identikliyinə, məişətə praktik yanaşmasının göstəricisidir.

Qərbi Azərbaycan mətbəxində xüsusi yeri olan qida məhsullarına süddən hazırlanmış ərzaqlar da daxildir. Süfrələrin bəzəyi olan pendirin çox müxtəlif adları var: Məsələn, üzlü, üzsüz, qaşar, sərmə, axtarma, ovma, döymə, cılgı, baş, motal və s. Azərbaycan mətbəxinin zəngin və çoxfunksiyalı olduğunu göstərən amillərdən biri də xörəklərin gündəlik, bayram, ziyafət yeməkləri, fəsillərə uyğun mövsümi və müxtəlif mərasimlərə və s. aid olmasıdır və bu Qərbi Azərbaycan mətbəxində də əks olunub.

Məsələn, Azərbaycanda plovun 200-250-dən çox növü var və bu plov növləri Qərbi Azərbaycan mətbəxində geniş istifadə olunur. Lakin Qərbi Azərbaycanın təbiətinə, iqliminə, həyat tərzinə uyğun identik plov növləri mövcuddur. Qərbi azərbaycanlılar öz doğma dədə-baba yurdlarını zorla tərk etmələrinə baxmayaraq mətbəx mədəniyyətlərini mühafizəkarcasına qoruyublar. Qərbi Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində hazırlanan həlim aşı (buğda ilə bişirilən plov), şiləplov, paxla plov, müsənbə plov, parça döşmə plov, yarma plov, irza plov (düyü, kök, noxud, xırda küftələr, qoz, kişmiş, nazik dilim yağda qovrulmuş soğan), çipovu plov (düyü, yağ, soğan, zirinc, şüyüd – Qafan, Dovus) və s.

Onlardan biri də şeşəndaz plovdur. Şeşəndaz plov yalnız Novruz bayramı axşamı bişirilən və xuruşuna çoxlu yumurta qatılmış xüsusi plov növüdür (6).

Novruz bayramında bişirilən özəl xörəklər, plovlar, şirniyyatlar çoxdur. Məsələn: Səməni halvası, ilaxır çərşənbədə bişirilən daşma plov, pişi (yağda bişirilən yuxa – Əştərək, Hamamlı), qovurğa, İrəvan xan paxlavası, badımcın qapama, qırxbuğumlu çəkmə plov, ələyizli çəkmə plov, əmənkömənci dolması, əvəlik dolması kimi yeməklər Qərbi Azərbaycan mətbəxinin identikliyinə göstərici olmaqla bu ərazilərdə yaşayan əhəlinin həyat tərzini, iqlim şəraiti ilə sıx bağlıdır.

Eləcə də mərasim yeməklərinə (hədik, quymaq, halva, umac halvası, tər halva); mövsümi yeməklərə qovut, doğramac, yay dovğası, yaylağa-qışlağa köç edərkən: ağız suluğu (sərinləşdirici), süd və qatıqdan hazırlanmış körəmən, qar körəmən // qarlı körəmən (qara qoyunun təzə sağılmış südü qarla qarışdırılır,) ayran və s. daxildir. Qərbi Azərbaycanda Kiçik Çillə və ya Xıdır Nəbi // Xizer Nəbi adlandırılan “Qış bayramı”nda (Novruzdan 6 həftə əvvəl) xəşil, plov bişirilib. Qərbi Azərbaycanın Əştərək, Hamamlı şivələrində isə “Xıdır Elləz” adlanan bayramda (qışın tən ortasında keçirilib) qovut hazırlanıb. Anadolu türkləri, Göyçəlilər də bu yeməyə qovut deyirlər. M.Kaşğarlıda bu yemək kagut formasında verilmişdir. Bu sözün kagut/kogut kimi qədim praformaları türk dilləri və dialektlərində özünü qoruyub saxlayır.

Ayran türk xalqlarının mətbəxində geniş istifadə olunur. Bəzi türk dillərində oyran/oren şəklində işlənən sözün digər türk dillərində çangit, ak, akça, katık, çalkama, çalkamak, gövrtmeç, katık, tutma kimi variantları da var. Qırğız dilində ayran kimi işlənən bu termin, bəzi qırğız dialektlərində çalap, monqollarda “airan” (Radlov ayrana monqolların ayran dediklərini göstərmişdir), monqol dialektlərində “eerq”, tatarlarda “əyrən” formalarında işlənir. Monqolca bu sözün mənası “içki” deməkdir. Qədim türk sözü olan ayranla düyünün qarışığından ayranaşı yemək adı yaranmışdır. Azərbaycan dilinin Qarabağ, Quba dialektlərində ayranaşına (ayran xörəyi) dovğa da deyilir. Qərbi Azərbaycanın Göyçə, Amasiya şivələrində, eləcə də Lənkəranda da dovğaya ayranaşı deyilir. (15, 41). Qərbi Azərbaycanın sərt iqlim şəraiti qış aylarında onun mətbəxində sulu yeməklər xüsusi yer tutur və bir çox yemək adları sulu olmasına görə yaranmışdır: sulu xəngəl, qaşiq xəngəli, əriştə, əvəlikli əriştə və s. Yaxud, ümumiyyətlə, başqa sulu yemək adları (düşbərə, əvəlikli isti (əvəlik şorbası Qərbi Azərbaycan), qovurmanın suyu (təngov, şorsu, isgənə, cıqata Naxçıvan dialekti), kəlləpaça, gupa, xan atlandı, ət şamısı, qan bozbaşı və s. yemək adları mənşəyinə görə Azərbaycan dilinin leksikasına aiddir və bu yemək adlarının tarixi-etimoloji izahı dialektlər əsasında təsnif olunaraq tədqiq olunmalıdır. Azərbaycan Respublikasının Prezidenti İlham Əliyev 26 aprel 2011-ci ildə AMEA-dakı çıxışında demişdir: “... Bizim milli mətbəximiz yenə də ermənilər tərəfindən oğurlanır. Onlar bunu müxtəlif yollarla erməni mətbəxi kimi təqdim etməyə çalışırlar. Halbuki milli yeməklərimizin adları da Azərbaycan sözləridir. Əgər ermənidən soruşsan dolma ermənicə nə deməkdir, onu deyə bilməz. Necə ki, Qarabağ deyəndə onlar üçün bu sadəcə bir sözdür, onu anlamırlar. Çünki bu erməni sözü deyildir. Ona görə də belə hərəkətlər, əlbəttə ki, bizi çox üzür. Biz öz milli, mədəni irsimizi qorumalıyıq”. Göründüyü kimi dövlət səviyyəsində görülən hər iş, hər bir addım Azərbaycan mədəniyyətinin zəngin mədəni irs kimi qorunmasına və təbliğinə yönəldilmişdir.

Azərbaycan mətbəxinin, o cümlədən Qərbi Azərbaycanın əvəzolunmaz təamlarından biri də “lavaş”dır. Azərbaycanın bəzi bölgələrində lavaşa yuxa da deyilir. Dilçilikdə “lavaş” mənşəyinə görə iki hissədən ibarət söz kimi (“lav//lay” qat; “aş” isə türk dillərində qida mənasında) izah edilir. Lavaş həmişə türklərin qida rasionunda xüsusi önəm daşıyıb. Onlar həyat tərzinə, yaşadıkları iqlim şəraitinə uyğun olaraq hərbi yürüşlər, səyahət zamanı, arandan yaylağa köç edərkən çox praktik olan bu çörək növündən istifadə etmişlər. Lavaşın bişirilməsi xüsusi çətinlik törətmir. Onu açıq səma altında, istənilən yerdə bişirmək olur. Bunun üçün türklər daşınması çətinlik törətməyən sacdan istifadə

etmişlər. Ən qədim sac nümunəsi e.ə. IV minilliyə (gil sac) aiddir. Dəmir saclar sonrakı dövrə aiddir. Bir dəfəyə bir neçə həftəlik tədarük olunan lavaş öz keyfiyyətini itirmir. Lavaşın üzərinə azca su səpməklə yeməyə hazır vəziyyətə gətirmək olur. Yola çıxarkən pendiri, şoru, qaymağı, yağı lavaşın arasına bükərək atdan enmədən çox rahat yemək olur. Bu yeməyi Azərbaycan, eləcə də başqa türklər *dürmək* (dürüm) adlandırırlar. Sac üstündə nazik yayılaraq bişirilən lavaş təndirdə bişən lavaşdan daha dadlı, zərif və praktik olur. Qısa azuqə kimi bişirilən lavaş həftələrlə, aylarla öz keyfiyyətini itirmədən yaza çıxana kimi saxlana bilir. Bu daha çox Azərbaycanın sərt təbiətli bölgələrinə, eləcə də Qərbi Azərbaycana aiddir. Qərbi Azərbaycanın bəzi bölgələrində lavaşdan hazırlanan “qurut” adlanan yemək də vardır. Bu gün ermənilər lavaşı öz adlarına çıxmaq üçün hər cür yalan uydururlar. Lakin ermənilər lavaşı nazik yayaraq sacda bişirmirlər. Məhz bu fakt lavaşın sacda bişirilməsi ənənəsinin identikliyi onun azərbaycanlılara, türklərə aid olduğunu sübut edir. Azərbaycanlılar təbiətlə həmahəng, bir tam kimi yaşamağı bacarmışlar. Yol üstündə dağlardan yığılan müxtəlif müalicəvi otlardan, pencərdən sac üstə bişirilən *kətə* - *qutab* çox ləzzətli və doyumlu olur. Sacdan həm də yemək bişirmək üçün istifadə olunur. Sacın içində hazırlanan yeməklər “saciçi” adlanır. Ən qədim və məşhur saciçi yeməyi *sac qovurmasıdır*.

Lavaş yalnız azərbaycanlılara deyil, ümumən türklərə məxsus “geniş dialektal areala malik çörək növünün” (4, 116) adıdır

“Kitabi-Dədə Qorqud”da işlənən yemək adları (yəxni (qovurma), qara qovurma, şişlik, yoğurt, bazlamac, küməc, ətmək, qımız (at südü, içki) öz tarixi etibarilə çox qədimdir və Qərbi Azərbaycanın bir çox bölgələrində hazırlanmışdır. Lakin bu yeməklər indi əksər türk xalqlarının, eyni zamanda müasir dövrümüzün ümumdünya qida rasionuna inteqrasiya olunaraq dünya xalqlarının mətbəxində geniş istifadə olunur (yoğurd//yoqurt, qolbasar//kolbasa, somu). Yəxni sözü Meğri rayonu şivələrində (“Yəxni bişireydilər çölçülər bunnan əzələ heyvan dərisində”) qovurma, bozartma mənalarında istifadə olunub. E.Əzizov göstərir ki, dialekt leksikasında işlənən yaxnikeş “ət və sair qızartmaq üçün qab” (Zəngibasar), yaxınkeş “boşqab” (Bakı, Quba, Göyçay, Gəncə, Naxçıvan, Ordubad) sözlərinin əsasında yaxni “qovurma” sözü dayanır (5, 240). Yoğurt sözü yovurt şəkilində Dərbənd, Tabasaran, Təbriz, Qazax, Tovuz, eləcə də Türkiyə (Arpaçay) şivələrində işlənir. Yoğurt sözü həm də yazılı abidələrdə, müasir türk dillərində fəal işlənir. Hətta fars dilinin dialektlərinə (11, 752) də inteqrasiya etmişdir.

Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində rəngarəng yemək növlərinin hazırlanma qaydaları, necə hazırlanması barədə məlumatlar bizə əhəmiyyətli elmi nəticələrə gəlməyə imkan verir. Azərbaycan dilinin yemək və içki adlarının hərtərəfli linqvistik təhlili bir böyük həqiqəti təsdiq edir ki, bütün bu yemək və içki adları Azərbaycanın milli mətbəxinə aid nümunələrdir və Qərbi Azərbaycanlıların mətbəxində geniş istifadə olunmuşdur. Demək olar ki, Azərbaycanın müxtəlif dialekt və şivələrində müəyyən fərqlərlə tələffüz olunaraq işlənir. Bu fərqlilik onların hazırlanmasında, eləcə də buraya daxil olan məhsullarda da özünü göstərir: Ərzuman küftəsi, ballı qayğanaq (Naxçıvan), əppək qatığı, falafel, qurutaşı kələcisi (qurut kələcisi), ətdaş və s. Yeməklərin bölgələr üzrə fərqli şəkildə hazırlanması süfrələrimizin zənginliyini və maddi nemətlərin bolluğunu göstərir. Kömbə – iri, girdə, qalın, lakin xüsusi üsulla hazırlanan çörək növü kimi göstərilir. Yəni kömbə adi sac çörəyi, təndir çörəyi kimi bişirilsə də, kömbə adi çörək deyil. Buna görə xüsusi ustalıq tələb edən kömbə bişirib satan şəxs kömbəçi adlandırılır. Kömbənin içliyinə görə fərqli növləri və buna müvafiq adları var: ətli kömbə, şirin kömbə, quymaq kömbəsi. Hesab edilir ki, kömbə süfrəyə başqa xörəklərlə verilməz, sərbəst yeyilər, çünki onun özünəməxsus dadı itə bilər. Kömbə çörək adı “könbəcə” formasında Qərb qrupu dialekt və şivələrində (Qazax dialektində və Tovuz kənd şivələrində) “yağda un ilə bulamadan və ya yumurtadan bişirilmiş yemək” növü mənasında Qərbi Azərbaycan bölgəsində işlənmişdir (4, 98).

Tarixən bir çox bölgələrimizdə hazırlanan və dilin qədim leksik qatını mühafizə edən dialekt və şivələrdə əks olunması faktı bu yemək və içki adlarının mədəniyyətimizin ayrılmaz tərkib hissəsi olan mətbəx mədəniyyəti nümunələri kimi Azərbaycan xalqına mənsubluğunu bir daha təsdiq edir. Süddən hazırlanmış qida məhsulu kimi İrəvan şivəsində çortman şəklində tələffüz olunan “qatıq qarışdırılmış şor” yemək adı isə Naxçıvan dialektində cortdan şəklində işlənir. Cortdanın hazırlanma qaydasını öyrənməklə onun çortman sözünün fərqli fonetik dəyişikliyə uğramış şəkli, yaxud başqa yemək növü olduğunu müəyyənləşdirmək olar. Azərbaycan yemək və içki adlarının türk xalqlarının, xüsusilə Türkiyə (daha çox Qars, Anadolu) və başqa türk xalqlarının mətbəxləri ilə qarşılıqlı təhlili Azərbaycanın yemək və içki adlarının məhz ümumtürk mətbəxinin bir hissəsi olduğunu göstərir. Buna görə Azərbaycan yemək və içki adlarını həm də ümumtürk kontekstində araşdırılması, bunun üçün “Qədim türk lüğəti”nə, M.Kaşğarlının “Divani-lüğət-it-türk” əsərinə və s. mənbələrə müraciət edərək yemək adlarının etimologiyası haqqında maraqlı faktlar əldə etmək olar. Məsələn, avzuri, arxaikləşmiş çörək növünün adı (4, 55); ağız pendirə bənzər yemək adı (4, 17); aş – hər cür xörək; ziyafət, qonaqlıq, xörək adı kimi (4, 23-24-25).

### Nəticə

Azərbaycan mətbəx kultu, zəngin və rəngarəng yemək adlarının bir çoxunun Qərbi Azərbaycan mətbəxində əks olunması bizə cəsarətlə belə fikir söyləməyə imkan verir ki, Qərbi Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti çox qədim tarixə malikdir, bu ərazidə yaşayan oğuz türklərinin milli identikliyi ümumən Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinin ayrılmaz tərkib hissəsi olduğunu sübut edir. Bir çox yeməklərin identikliyi isə bu ərazilərdə yaşayan azərbaycanlıların həyat tərzini, iqlim şəraiti, daha çox mühafizəkarlığı ilə səciyyələndirmək olar. Nəhayət, sonda bir məsələni xüsusi qeyd etmək lazım gəlir. Bu məqalədə Qərbi Azərbaycanda hazırlanan yemək adlarının çox az bir hissəsi tədqiqata cəlb edilmişdir və daha geniş tədqiqat aparılması zərurəti var.

### ƏDƏBİYYAT

1. Azərbaycan tarixi (ən qədim zamanlardan XX əsrə qədər). I c., Bakı, Azərbaycan Dövlət Nəşriyyatı, 1994.
2. Əlibəyzadə E. “Avesta” Azərbaycan xalqının mənəvi mədəniyyət tarixidir. Bakı, “Yurd” NPB, 2005.
3. Əhmədov B. Azərbaycan dilinin qısa etimoloji lüğəti. Bakı, Mütərcim, 1999
4. Hüseynova M. Azərbaycan dilinin yemək və içki adlarının tarixi-etimoloji lüğəti. Bakı, ADPU, 2018.
5. Əzizov E. Azərbaycan dilinin tarixi dialektologiyası. Bakı, Elm və təhsil, 2016.
6. Əlilili E. “Lavaş” sözünün etimologiyası barədə. [www.caucasianhistory.info](http://www.caucasianhistory.info).
7. Novruz bayramı ensiklopediyası. Bakı, Şərq-Qərb, 2008.
8. Древнетюркский словарь. Ленинград. Наука, 1969.
9. Cavad H. Türklərin tarixi və mədəniyyətinə bir baxış. Bakı, Azər nəşr, 1993.
10. Tusi N. Əxlaqi-Nasiri. Bakı, Lider, 2005.
11. Персидско-русский словарь. II т. Москва, Русский язык, 1983.
12. Əmiraslanov T, Əmiraslanova A. Qarabağ mətbəxi. Bakı, Nurlan, 2012.
13. Sula B. Necə yaşayasan, yüzü haqlayasan. Bakı, Yazıçı, 1989.
14. Cəfərov C. Hamamlı şivəsinə aid lüğət // Müasir Azərbaycan dili (leksikologiya, morfologiya, sintaksis məsələləri). Bakı, Orxan, 2016 (124-144).
15. Məmmədova S. Azərbaycan dilinin kulinariya terminologiyası. Bakı, Nurlan, 2004.

**INTERNATIONAL CONFERENCE**  
**“Global Horizons in Philology and Pedagogy: Experiences of Turkic Nations”**  
**September 25, 2025**

16. İsmayilova M. Ethno cultural characteristics of the culinary culture of Azerbaijan. Bangladew The dailu observer. Saturday, 7 March, 2020; Saturday, 29 February, 2020.
17. H.Mirzəyev. Azərbaycan toponimləri və şivə sözləri. III cild. Bakı, Elm, 2006.
18. M.Hüseynova. Həsən Mirzəyevin yaradıcılığında filologiya məsələləri. Monoqrafiya. Bakı, 2013.
19. H.Mirzəyev. Dərələyəz folkloru. 8-ci cild. Bakı, Elm, 2006.
20. Ermənistan azərbaycanlılarının tarixi coğrafiyası. Bakı, 1995.
21. И.Шопен. Исторические памятники состояние армянской области в эпоху ее присоединения к Российской империи, Санкт-Петербург, 1852, с.350.