

İLHAMƏ MƏMMƏDOVA
AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutu
E-mail: ilhame.mamadova@gmail.com

TƏBRİZ ŞƏHƏR ƏHALİSİNİN MƏİŞƏTİNDƏ QIŞA AZUQƏ TƏDARÜKÜ (XIX – XX əsrin əvvəlləri)

Açar sözlər: Azərbaycan, Təbriz, düyü, ət, meyvə

Ключевые слова: Азербайджан, Тебриз, рис, мясо, фрукты

Key words: Azerbaijan, Tabriz, rice, meat, fruit

Hər bir xalqın tədarük etdiyi, konservləşdirdiyi yeməkləri onun qidalanma mədəniyyətinin ayrılmaz hissəsidir. İnsanı əzəl gündən düşündürən azuqə yığımı ona olan ehtiyacın nəticədi idi. Keçmişdə qıtlıq və çətinlik üzündən bu hal daha geniş vüsət alır, bütün el-oba yığışaraq qarşılıqlı köməklik nəticəsində öz ailəsinin azuqəsini hazırlayırdı. Ərzaq ehtiyatının əvvəlcədən tədarük edilməsinin digər səbəblərindən biri də qida məhsullarının yetişmə müddətinin müxtəlif olması və onların tədarükünün mövsümi səciyyə daşması ilə bağlı olmuşdur (1, s.180). Başqa bir amil isə qida artıqlığı yaranarkən texniki baxımdan onu saxlamağın mümkünsüzlüyü idi. Bu qidalar tərkibi və hazırlanma üsuluna görə tipoloji baxımdan müxtəlif növlərə ayrılırlar. Ət məmulatı, taxıl mənşəli qidalar, meyvələrdən hazırlanan konservlər və s. uzun müddət saxlanıla bilər.

Ət və ağartı məhsulları kaloriliyi ilə özəllik təşkil edir. Buna görə də əhali qış tədarükündə heyvan mənşəli qidalara meyilli idi. Yay fəslində təbii otlarla qidalanan heyvanın əti daha dadlı və faydalı olurdu. Varlı və orta tavanalı ailələr soyuq fəsilə təzə kəsilmiş heyvanın əti ilə yanaşı, həm də yayda tədarük gördükləri yağda qovrulmuş ətdən istifadə edirdilər. Quyruq qovrularaq yağı çıxarılır və ət həmin yağda bişirilirdi. “Nıcar” deyilən ət tikələri abgərdənlə küplərə doldurulur, qışda isə qarmaqla çıxarıldı. Ondən şilə, abquşt və digər xörəklər hazırlanırdı. Xalq arasında “qaraqovurma” adı ilə məlum olan bu azuqə zirzəmidə, ya da həyətlərdəki çalalarda saxlanılırdı. Bir çox evlərin zirzəmisində məhsulların saxlanılmasından ötrü çala qazılırdı.

Quru balıq plov xuruşlarından sayılırdı. Onu hazırlamaq üçün balıq duzlanır, təndirdə hissə verilir və parçaya bükülərək sərin zirzəmidə asılırdı.

Kərə yağı, qoyun quyruğu uzun müddət saxlanıla bilər. Bunun üçün kərə yağı duzlanıb qoyun qarnına və ya şirələnmiş gil qablara (küp, bəni, bardaq, çölmək və s.) doldurulurdu. “Sələ” adlandırılan qurudulmuş qursaqlar isladılır və onunla qabların ağzı bağlanırdı. Qoyun quyruğu əridilir, ona duz, sarıkök qatılır və “tungə” adlı ağzı dar olan saxsı qablara ehtiyat üçün yığılırdı. Pendir də küplərdə və qoyun dərisində saxlanırdı. Sonuncu “motal pendiri” adlanırdı.

Qurut qatıq, yaxud ayrandan düzəldilirdi. Qatıq torbalarda süzülərək duzlanır və girdə şəkildə qurudulurdu. Qurut istifadə zamanı yuyulur və müxtəlif xörəklərə (qaraqurut aş, ləbəni şorbası və s.) qatılırdı. Əzilmiş halda onun üzərinə cürbəcür doğranmış göyərtilər — pəncər səpilərək yeyilirdi.

Bitki mənşəli qidaların tədarükü əhəmiyyət daşıyırdı, çünki onları istənilən fəsilə əldə etmək mümkün deyildi. Əksər evlərdə düyü və taxıl ehtiyatı olurdu. *Yarma* düzəltməkdən ötrü buğda dibəkdə döyülürdü. Böyük ailələrə məxsus geniş sahəli həyətlərdə dayaz quyu qazılır və dibək orada yerləşdirilirdi. İki nəfər dibəyin başında

oturub növbələşərək böyük toxmaqla taxılı döyürdülər. Qabığı çıxdıqdan sonra onu məcməyidə, yaxud taxta hövsər ilə atıb-tuttur, hövsəyir, yerli dialektədə desək, buğdanı əfsəyib kəpəyini uçururdular. Kirkirədən keçirilən buğda təlislərə (kisə) yığılırdı.

Qovut üçün buğda qovurulub, kirkirədən keçirilir, bəzən ona ərik tumu və badam da əzilib qatılırdı. Yeyilən zaman üzərinə doşab, şəkər və ya süd əlavə edilirdi.

Paxlalı bitkilər (lobya, noxud, mərci və s.) və hobubat (buğda, çovdar, düyü, yulaf, qarğıdalı, arpa) tədarük edilən ərzaqlardan idi. Qurudularaq saxlanılan hobubatdan soyuq fəsilə müxtəlif yeməklər bişirilirdi. *Qovurğa* hazırlamaq üçün buğda, noxud, mərci və s. sacda, yaxud təndirdə qovurulur, üzərinə duz atılırdı. Bu qida uzun qış gecələrində yeyilir, Xıdır Nəbi bayramında süfrədə mütləq olmalıydı.

Buğda suyu və unla yoğurulmuş xəmərdən bişirilən *səməni halvəsi* kündə şəklinə yumurlanır və qışa saxlanmaq üçün qurudulurdu. O, yeməzdən əvvəl nəm parçaya bükülür, islanaraq yumşalırdı. Bu, xalq arasında "*səməni alçörəyi*" adlanırdı.

Lavaş bişirmək bölgədə ən geniş yayılmış tədbirlərdən idi. Şəhər üçün sərt iqlim şəraiti səciyyəvi olduğundan qadınlar bir neçə aylığa çörək ehtiyatı görməyə məcbur idilər. Qonşu və qohum qadınlar növbə ilə bir-birinin evinə elcarıya (iməcilik) gedir, bəzən ərzağı şərikli qoymaqla lavaşları paylaşdırırdılar. Bu tipli qarşılıqlı yardım forması "avaca", "mədəd" adı ilə Azərbaycan Respublikasının Naxçıvan və Qərb bölgəsi üçün də xarakterikdir (2, s.137-138).

Əriştə kəsməkdən ötrü məhəllə qadınları isti yay günlərinin birində başbilən xanımın evinə toplaşdırırdılar. Hər kəs özü ilə bir qab un gətirirdi. Təcrübəli biri taxta tabaqda xəmir yoğurur, digərləri hərə bir işi – kündə tutmaq, yaymaq, kəsmək və s. icra edirdilər. Kəsilmiş uzun əriştələr ipdən asılır, altına parça salınırdı. Xəmirilər quruduqca parçanın üstünə tökülürdü. Onları sacda qovurub qışa saxlayırdılar. Xatırladaq ki, keçmişdə əriştə bazarlarda satılmazdı.

Parçaya bükülmüş lavaşlar evin zirzəmisindəki tavandan asılmış taxta lövhənin üstünə yığılırdı. Bu addım gəmiricilərdən qorunmaq məqsədi daşıyırdı. Qurumuş lavaşı yumşaltmaqdan ötrü yeyilərkən üzərinə su çilənirdi. Ümumiyyətlə, lavaş azərbaycanlılar yaşayan bütün bölgələrdə bişirilir.

Təbriz mətbəxi meyvə-tərəvəz və göyərtilərdən tədarük edilən yeyəcəklərlə zəngin idi. Şəhərin bağ-bağatı və bostan sahələrinin genişliyi buna zəmin yaradırdı.

Qış tədarükünə *səbzicat* da daxil idi. Keçmişdə istixanalar olmadığından soyuq aylarda göyərti tapılmazdı. Göyərti qurudulmasına payız fəslinin əvvəllərində başlanırdı. Səyyar göyərtisatanlar uzunqulaqlara yüklədiyi mallarını hər dəfə bir məhəlləyə gətirirdilər. Qonşu qadınlar qabaqcadan razılaşdıqları gündə göyərti alır və köməkləşərək növbə ilə hər gün birinin evində göy arıtlamaq üçün yığışırdılar. Səbzilər təmizlənib yuyulur və kölgəlikdə süfrə üzərinə sərilərək qurudulurdu. Qurumuş göyərtilər 3-4 gündən sonra torbalara yığılırdı. Bəziləri isə hörülüb zirzəmidən asılırdı. Aş üçün sozu (kəvər), cəfəri, keşniş, ispanaq, təlxun, dolma üçün şüyüd, mərzə, kəvər, umac aşısı üçün reyhan və ümumi istifadədə nanə, əvəlik və s. qurudulurdu. Bunlar həm qidalanma məqsədi daşıyır, həm də təbabətdə istifadə edilirdi.

Badımcan qurudulmaq üçün içi boşaldılaraq ağac budağına keçirilirdi. Qışda isladılaraq ondan dolma bişirilirdi. Tərəvəzlərdən *pomidor*, *acı bibər* də tədarük edilirdi. Doğanıaraq qurudulmuş pomidor taskababı, səbzi qovurmaya atılırdı.

Qax meyvələrin qurudulmasından hazırlanırdı. Ağacdən tökülən almalar metal, yaxud saxsı qablara düzülürdü. Çörək bişirib qurtardıqdan sonra təndirin külünü toplayıb,

odunu azaldır, sonra almalar orada həmin qablarda bişirilirdi. Gilas, tut, əncir, şaftalı, gavalı, alça, ərik, yaddə, innab, yemişan və digər meyvə və giləmeyvələr açıq havada həsri üzərinə sərilərək və ya torbalarda həyətdəki qənarədən asılaraq qurudulurdu. Onların bir çoxundan qış fəslində xoşab hazırlanırdı. Gavalı və alça duzlu suda pörtlədilib qurudulurdu. Albuxara üçün həmin meyvələr kömür tüstüsünə verilir.

Ərik qurutmaqdan ötrü meyvə yığımına iyun ayında başlanılırdı. Təbərzə ərikləri ikiyə bölünərək tumu çıxarılırdı. Meyvə toplanılmasına məhəllənin gəncləri, hətta uşaqlar da qoşulurdular. Ərik tabaqlara yığılaraq talvarlarda saxlanılırdı. "Qaysı" adlanan ərik qurusu ayrıca yeyilir, duru xörəklərdə (xuruşlar, bozbaş, əriştə aşu və s.) istifadə edilirdi. Qaysıdan qaysava da bişirilirdi.

"Şəkərbadam" adlı şirniyyat qaysıdan hazırlanır, uzun müddət saxlanmaq üçün nəzərdə tutulurdu. Meyvə tumu çıxarılıb qurudulur və içərisinə badam qoyulurdu. Şəkərbadam yeyilərkən şirəyə salınırdı. Təbrizlilərin çay süfrəsində şirəyə salınmış qurudulan əksər meyvələri görmək olardı.

Sucuq (Basdıq və ya baslıq) Təbrizlə bahəm, qonşu bölgələrdə də yayılmışdır. Onu hazırlamaq üçün sapa düzölmüş qoz ləpəsi un (hazırda nişasta) və doşab qarışığı olan mayenin içinə salınırdı. Açıq havada quruduqdan sonra bərabər ölçüdə kəsilir və üzərinə döyölmüş badam və qənd tozu səpilirdi.

Miyanpor hulu, ərik, əncir və armuddan düzəldilir, qış fəslinə tədarük məqsədilə hazırlanırdı. Armudun çəyirdəyi, ərik, hulu və ya şaftalının tumu çıxarılaraq ipə düzölür və təbii qaydada qurudulurdu. İçinə bal (şəkər də ola bilər) və döyölmüş qoz qarışığından ibarət içlik doldurulurdu. Yeyilməzdən bir müddət qabaq yumşalması üçün nəm parçaya bükülürdü. Xatırladaq ki, hazırda miyanporu Təbrizlə yanaşı, Naxçıvan süfrəsində də görmək olar (3, s.269).

Təbriz bağbanları adətən, bazara çıxara bilmədikləri üzümü tədarük edənlərə verirdilər. Üzüm qurudularaq *kışmiş*, *mövüc* hazırlanır və eləcə də artıq qalan məhsuldan *doşab (bəhməz)* bişirilirdi. Onu hazırlamaq üçün üzüm salxımları gilələni və bez torbalara tökülürdü. Üçbucaq şəkilli iki ağacın ortasından asılan torbanın ağzı büzölür və ortasından keçirilən taxta ilə burulub sıxılırdı. Beləliklə, üzümün suyu çıxarılır və azacıq odda bişirilirdi. Doşab uzun müddət keyfiyyətini qoruyan qidalardan idi. Tut və xurmadan da düzəldilirdi. Doşab bir çox qidalara qatılır və ayrıca qəbul edilirdi. Şəkər az tapıldığından tut doşabından istifadə edərək müxtəlif meyvələrdən mürəbbələr bişirilirdi. Qış tədarükündə mürəbbələr xüsusi yer tuturdu.

Yağlı yeməklərdə istifadə edilən *narşərab* da yuxarıdakı qaydada nardan hazırlanırdı. Qeyd edək ki, xörəklə yeməkdən və turşu hazırlamaqdan ötrü üzüm suyundan *sirkə* qoyulurdu. *Abqora* qoradan, *sirkə-şirə* isə sirkəyə qənd şirəsi qatmaqla hazırlanırdı. *İskəncəbi (iskəncəbin)* demək olar ki, sirkəşirə ilə eyni qaydalarla düzəldilirdi (4, s.326). *Ablimu* yetişmiş, turş limonun suyunu çəkməklə əldə edilir, yağlı xörəklərlə yeyilirdi.

Qışa tədarük qidaları içərisində turşular (şorabalar) müəyyən yer tutur. İştah gətirən, xörəyə dad verən turşular müxtəlif tərəvəz, meyvə və səbzicətdən hazırlanırdı. Sirkə, duz və ədviyyat turşuların əsas tərkibi sayılırdı. Sirkə turşularla bahəm, ərzaqların uzun müddət saxlanması üçün onlara qatılır, həzmi asanlaşdırmaqdan ötrü həm də ayrıca qəbul edilirdi. Tarixçəsi şərab qədər qədimlərə gedən sirkəni qədim misirlilər, aşurlar, babililər, yunanlar, romalılar tanıyırdılar. Hətta qədim dövrdə sirkə üzərinə vergi qoyulması da tarixi mənbələrdən məlumdur (5, s.23-24). Bəhs etdiyimiz dövrdə Təbrizdə çoxlu turşu növləri vardı.

Haftəbıcar turşusu yerkökü, gül kələm, lobya, istiot, sarımsaq, kərəvüz, sirkə və ya duzlu su ilə qoyulurdu. *Badımcan turşusu* hazırlamaq üçün yarılmış qara badımcanı acılığı getsin deyə, suda pörtləyib içinə sarımsaq, duz-istiot, yerkökü, quru nanədən ibarət içlik doldurulurdu. Bu turşu Bakı və Lənkəran bölgəsində də geniş yayılmış, “sirkə-badımcan” adıyla tanınmaqdadır. *Həlli badımcan turşusu* isə bişmiş badımcan əzilib ona sarımsaq, cırə və nanə ilə qarışdırılaraq sirkəyə qoyulurdu. *Şor xiyar turşusu* üçün kiçik xiyarlar sarımsaq, tərşun, istiot, kərəvüzlə birgə duzlu suya salınırdı. Kərəvüzü doğrayıb qaynadır, suyuna duz-istiot, yerkökü, gül kələm, lobya və sarımsaq qatılmaqla *kərəvüz turşusu* hazırlanırdı. *Sarımsaq turşusu* təzə dərilmiş sarımsağın qabığı soyub sirkəyə salmaqla qoyulurdu. *Soğan turşusu* üçün xırda soğanlar seçilir, qabığı soyulduqdan sonra o, duz-istiot, nanə, tərşunla sirkəyə tutulurdu. *Ləbləbi (Çuğundur və ya pazı) turşusu* düzəltmək üçün yetişmiş çuğundurlar fal-fal doğranıb üst-üstə yığılır, üzərinə duzlu və sirkəli su tökülürdü. *Lobyə (Paxla) turşusu* üçün göy lobya xırda doğranıb, sarımsaq, duz-istiot və tərşunla birgə sirkəyə qoyulurdu. *Qora turşusu* düzəldərkən hələ yetişməmiş üzüm salxımları dərilib gilənlir və yaşıl qoralar suda qaynadılırdı. Soyuduqdan sonra üzərinə sirkə və ya abqora alınırdı. *Qovun (Yemiş) turşusu* üçün tam yetişməmiş yemişlər düzbucaq formada doğranır və yumşalmaqdan ötrü əhəng suyuna salınırdı. Azacıq saxlandıqdan sonra sirkəli suya qoyulurdu. *Lavaşa* alça, gavalı və ərikdən düzəldilirdi. Meyvənin tumu çıxarılaq qaynadılır və mət halında məhlul iri sinilərə sərilərək qurudulurdu. Bu turşu Şimali Azərbaycanın bütün bölgələrində geniş yayılmışdır. *Şanı turşusu* turşasirin dada malik olurdu. Ağ ya qara şanı budaqları yuyulub, suyu dərilir, sonra onun üstünə sirkə tökülür, bir qədər nabat, eyni zamanda yetişməkdən ötrü kömür parçaları və nal da atılırdı. Şüşə qablarda saxlanan şanı turşusu 10 günə hazır olurdu. Bundan başqa, alma, armud, heyva, albalı, gilənar və s. meyvələrin turşusu da onlara sirkə və göyerti qatılmaqla alınırdı.

Hazırda banan, kivi, alma, armud, ərik, əzgil, axta zoğal, alça, albalı, əncir, qoz, naringi, limon, pomidor, bibər, zeytun, gülpər, ənbə, yumurta və başqa qidalardan da şorabalar hazırlanır. Qeyd etmək lazımdır ki, hər növ turşunun əmələ gəlməsi üçün isti temperatur lazım gəlir. Onlar əsasən şüşə qablarda sərin yerdə saxlanılırdı. Etnoqrafik sorğulara əsasən söyləyə bilərik ki, XX əsrin ortalarında təbrizlilər qışa tədarük məqsədilə taxıl və maye ərzaqları küp qablarda evin zirzəmisinə qoyurdular. Keçmişdə soyuducu olmadığından ət, abqora, limon suyu, quyruq yağı və digər məhsulları zirzəmidən əlavə, həyətlərdəki quyulara da salladırdılar.

ƏDƏBİYYAT:

1. Mustafayev A.N. Azərbaycanın maddi-mədəni irsi (etno-tipoloji tədqiqat). Bakı: Adiloğlu, 2010, 640 s.
2. Məmmədova İ.G. Azərbaycanda qarşılıqlı yardım formaları (tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı: Elm, 2011, 230 s.
3. Naxçıvan mətbəxi. Naxçıvan: Əcəmi Nəşriyyat-Poliqrafiya Birliyi, 2012, 356 s.
4. سعیده سریانی. اسپزی اصیل ایرانی. چاپ اول، تهران، انتشارات بهزاد، ۱۳۸۶، ص. ۳۸۱.
5. توران بداغی با همکاری لیلا خلیقی. ترشی ایرانی. چاپ اول، تهران، انتشارات ماشی، ۱۳۹۱، ص. ۳۰۴.

ИЛЬХАМА МАМЕДОВА

**ЗАПАСЫ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ НА ЗИМУ В БЫТУ
НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА ТЕБРИЗА
(В XIX - НАЧАЛЕ XX ВЕКОВ)**

Пища, запасующаяся на зиму, по составу делится на две части: пища животного происхождения (мясные и кисломолочные продукты) и растительного происхождения. В летнее время года из баранины готовится жаркое, производились запасы сушеной рыбы, сливочного масла и сыра. Кроме этого, сушилась зелень и различные виды фруктов и овощей, приготавливался лаваш. Из-за голода и трудностей в прошлом, каждая семья для зимнего времени года была вынуждена делать запасы. В это время, собравшись все вместе, в результате взаимной помощи, подготавливали запасы своей семьи.

ILHAMA MAMMADOVA

**TO STORE UP FOOD-STUFFS FOR WINTER IN WELFARE
OF POPULATION OF TABRIZ CITY
(XIX AND AT THE BEGINNING OF XX CENTURIES)**

Foods stored up for winter are divided into two parts for their content: animal (meat and milk products) and vegetable foods. In summer meat of sheep was roasted, dry fish, fresh butter, cheese were stored up. Moreover, greenery and different fruit and vegetables were desiccated, lavash were prepared. In old times, every family had to store up food-stuffs for winter because of deficiency and difficulty. All people helped each other and prepared food-stuff of their family.

Rəyçilər: t.e.d. Ş.Bünyadova, t.e.d. Q.İsmayılov

AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutu Tarixi Etnoqrafiya İnstitutu tarixi Etnoqrafiya şöbəsinin 221 mart 2014-cü ül tarixli iclasının qərarı ilə çapa məsləhət görülmüşdür (protokol №2).