

DOI: <https://doi.org/10.36719/2706-6185/35/228-231>

**İlahə Əşrəfova**

Naxçıvan Dövlət Universiteti

[ilahaashrafova@ndu.edu.az](mailto:ilahaashrafova@ndu.edu.az)

<https://orcid.org/0009-0000-2127-3487>

## NAXÇIVANDA ƏNƏNƏVİ YEMƏKLƏR: MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİ VƏ XALQ YEMƏKLƏRİ

### Xülasə

“Naxçıvanda ənənəvi yeməklər: mətbəx mədəniyyəti və xalq yeməkləri” məqaləsi Naxçıvanın zəngin və müxtəlif mətbəx mədəniyyətini araşdırır. Məqalədə Naxçıvan mətbəxinin tarixi, əsas yeməkləri, xüsusi yeməkləri və bayram yeməkləri barədə məlumat verilir. Bu mətbəxin tarixi, coğrafi mövqeyi yerli məhsulların istifadəsi ilə zənginləşmişdir. Plovlar, şorbalar və ət yeməkləri mətbəxin əsasını təşkil edir. Naxçıvan kababı, düşbərə və Ordubad pitisi kimi xüsusi yeməklər də bura daxildir. Bayram günlərində hazırlanan yeməklər və adət-ənənələr Naxçıvan mətbəxinin sosial və mədəni əhəmiyyətini vurğulayır. Müasir dövrdə də ənənəvi mətbəx qorunur və restoranlar vasitəsilə tanındır. Məqalə, Naxçıvan mətbəxinin gələcək nəsillərə ötürülməsinin vacibliyini vurğulayır.

*Açar sözlər: Naxçıvan mətbəxi, ənənəvi yeməklər, tarixi inkişaf, mətbəx mədəniyyəti, xalq yeməkləri*

**İlahə Ashrafova**

Nakhchivan State University

[ilahaashrafova@ndu.edu.az](mailto:ilahaashrafova@ndu.edu.az)

<https://orcid.org/0009-0000-2127-3487>

## Traditional Dishes in Nakhchivan: Culinary Culture and Folk Dishes

### Abstract

The article "Traditional Cuisine in Nakhchivan: Culinary Culture and Folk Dishes" explores the rich and diverse culinary culture of Nakhchivan. The article provides information about the history of Nakhchivan cuisine, its main dishes, special dishes, and holiday foods. The history of this cuisine is enriched by its geographical location and the use of local products. Pilafs, soups, and meat dishes form the core of this cuisine. Special dishes such as Nakhchivan's kebab, dushbara, and Ordubad's piti are also included. The foods prepared during holidays and the associated traditions highlight the social and cultural significance of Nakhchivan cuisine. In modern times, traditional cuisine is preserved and promoted through restaurants. The article emphasizes the importance of passing on Nakhchivan cuisine to future generations.

*Keywords: Nakhchivan cuisine, traditional dishes, historical development, culinary culture, folk dishes*

### Giriş

“Naxçıvanda ənənəvi yeməklər: mətbəx mədəniyyəti və xalq yeməkləri” adlı məqalə, Naxçıvanın zəngin və müxtəlif mətbəx mədəniyyətini araşdırmağı hədəfləyir. Məqalənin məqsədi Naxçıvan mətbəxinin unikal xüsusiyyətlərini, tarixini, ənənəvi yeməklərinin hazırlanma üsullarını və mətbəx mədəniyyətini işıqlandırmaqdır. Naxçıvan mətbəxi Azərbaycan mətbəxinin mühüm bir hissəsi olmaqla yanaşı, regionun tarix və mədəniyyətini əks etdirən çoxsaylı xüsusi yeməklərə malikdir. Bu mətbəx özünəməxsus dadları, yerli məhsullardan istifadə etməklə hazırlanan yeməkləri və qədim ənənələri ilə tanınır. Məqalə həm Naxçıvan mətbəxinin tarixi inkişafını, həm də müasir dövrdəki vəziyyətini təsvir edərək, bu unikal mətbəxin əhəmiyyətini və gələcək nəsillərə ötürülməsinin vacibliyini vurğulayır (Soltanov, 2021).

## Naxçıvan mətbəxinin tarixi

Naxçıvan mətbəxi, qədim dövrlərdən bəri formalaşmış və zəngin mədəniyyətin tərkib hissəsi kimi inkişaf etmişdir. Bu mətbəxin tarixi kökləri, regionun coğrafi mövqeyi və tarixi şəraiti ilə sıx bağlıdır. Naxçıvan qədim İpək Yolu üzərində yerləşdiyi üçün müxtəlif mədəni təsirlərə məruz qalmış və bu təsirlər onun mətbəxində də öz əksini tapmışdır.

Naxçıvanın ənənəvi yeməkləri zamanla inkişaf edərək bugünkü formasını almışdır. Əsrlər boyu saxlanılan kulinariya bilikləri və texnikaları, nəsildən-nəslə ötürülərək dəyişmiş və yenilənmişdir. Yerli məhsulların və təbii resursların bolluğu bu mətbəxin zənginliyini və müxtəlifliyini təmin etmişdir (Əhmədov, 2024).

Naxçıvan mətbəxinə təsir edən mühüm amillərdən biri də coğrafi şəraitdir. Dağlıq və yarımsəhra iqlimi, burada yetişdirilən məhsulların müxtəlifliyini artırmış və bu da yeməklərin tərkibində özünü göstərmişdir. Ənənəvi yeməklər, əsasən, təzə və yerli məhsullardan hazırlanır və bu da onların dad və keyfiyyətini artırır.

Beləliklə, Naxçıvan mətbəxi tarixi kökləri və müxtəlif təsirləri ilə zənginləşmiş, özünəməxsus ənənələri qoruyub saxlayan və inkişaf etdirən bir mətbəx olaraq qalmaqdadır.

## Əsas yeməklər və onların hazırlanma üsulları

Naxçıvan mətbəxi müxtəlif və ləzzətli əsas yeməkləri ilə tanınır. Bu bölmədə plovlar, şorbalar və ət yeməkləri kimi ən məşhur yemək növləri və onların tərkibi, hazırlanma texnikaları araşdırılır.

*Plovlar.* Naxçıvan plovları müxtəlif növləri ilə seçilir. Əsasən, düyü, ət, tərəvəz və meyvələrin istifadə olunduğu plovlar zəngin tərkibi və dadı ilə tanınır. Naxçıvan plovu, xüsusi qızardılmış əti və müxtəlif ədviyyatları ilə fərqlənir. Plov hazırlanarkən düyünün mükəmməl şəkildə bişməsi və ətlərin yaxşıca qızardılması üçün xüsusi texnikalardan istifadə edilir.

*Şorbalar.* Şorbalar Naxçıvan mətbəxində mühüm yer tutur. Ən məşhur şorbalardan biri düşbərə şorbasıdır. Düşbərə içi ətlə doldurulmuş kiçik xəmir tikələrindən ibarətdir və xüsusi bulyonda bişirilir. Düşbərə şorbasının hazırlanmasında xəmirin incə açılması və ət qarışıqının düzgün nisbətdə olması vacibdir. Digər məşhur şorbalardan biri də "ləvəngi"dir. Bu şorba toyuq və ya balıqdan hazırlanır və içinə müxtəlif tərəvəz və ədviyyatlar əlavə olunur (İsmayılov, 2019).

*Ət yeməkləri.* Naxçıvan mətbəxində ət yeməkləri geniş yer tutur. Naxçıvan kababı xüsusilə məşhurdur. Kabab, adətən, qoyun ətindən hazırlanır və odun üzərində qızardılır. Ətin xüsusi marinalı və düzgün bişirilməsi bu yeməyin əsas xüsusiyyətləridir. Ordubad pitisi isə noxud və ət qarışıqından hazırlanır və xüsusi gil qablarda, odun sobasında bişirilir. Bu üsul yeməyin xüsusi ləzzətini və qoxusunu təmin edir.

Naxçıvan mətbəxi sadalanan yeməklərlə məhdudlaşmır və hər bir yeməyin hazırlanmasında istifadə olunan xüsusi texnikalar və tərkiblər bu mətbəxi daha da zənginləşdirir. Əsas yeməklər yerli məhsullardan istifadə edilərək ənənəvi üsullarla hazırlanır və bu da Naxçıvan mətbəxinin unikal dadını və keyfiyyətini təmin edir.

## Naxçıvanın xüsusi yeməkləri

Naxçıvan mətbəxi özünəməxsus ləzzətləri və zəngin ənənələri ilə tanınır. Bu bölmədə Naxçıvana xas olan bəzi xüsusi yeməklər və onların hazırlanma üsulları haqqında məlumat verilir.

*Naxçıvan kababı.* Naxçıvan kababı regionun ən məşhur yeməklərindən biridir. Əsasən qoyun ətindən hazırlanan kabab, xüsusi ədviyyatlar və marinallar ilə dadlandırılır. Kababın hazırlanması üçün əvvəlcə ət doğranır və soğan, duz, istiot kimi ədviyyatlar ilə qarışdırılır. Ət odun kömüründə və ya manqalda qızardılır ki, bu da ona xüsusi dad və ət verir.

*Lavaş və onun hazırlanma üsulu.* Lavaş Naxçıvan mətbəxinin ayrılmaz bir hissəsidir. Xəmindən hazırlanan lavaş nazik və yumşaq olur. Hazırlanma üsulu sadədir: un, su və duz qarışdırılır, xəmir yoğrulur və nazik şəkildə yayılır. Yayılmış xəmir təndirdə və ya xüsusi sacda bişirilir. Lavaş, adətən, kabab və ya digər yeməklərlə birlikdə təqdim edilir (Qasımova, 2016).

*Düşbərə.* Düşbərə Naxçıvanın məşhur xəmir yeməklərindən biridir. Xırda xəmir parçaları içərisində ətlə doldurularaq hazırlanır. Hazırlanma prosesi xəmiri yoğurmaqla başlayır. Xəmir incə şəkildə yayılır və kiçik kvadratlara bölünür. Hər bir kvadratın içərisinə ət qoyulur və ucları birləşdirilərək qapadılır. Düşbərələr bulyonda qaynadılır və şorba kimi servis edilir.

*Ordubad pitisi.* Ordubad pitisi Naxçıvanın ənənəvi və qədim yeməklərindən biridir. Piti noxud, qoyun əti və müxtəlif ədviyyatlarla hazırlanır. Xüsusi gil qablarda bişirilir ki, bu da yeməyin dadını və ətirini artırır. Piti hazırlamaq üçün noxud əvvəlcədən isladılır, sonra ət və ədviyyatlarla birlikdə gil qablarda bişirilir.

*Əriştə.* Əriştə Naxçıvanda çox sevilən və yayılmış bir yeməkdir. Əriştə hazırlamaq üçün un və su qarışdırılır, xəmir yoğrulur və incə şəkildə yayılır. Yayılmış xəmir nazik lentlər şəklində kəsilir və qurudulur. Əriştə, adətən, sulu yeməklərdə və ya şorbada istifadə edilir (Əliyev, 2022).

Bu xüsusi yeməklər Naxçıvan mətbəxinin zənginliyini və müxtəlifliyini əks etdirir. Hər bir yeməyin özünəməxsus hazırlama üsulu və təqdimat forması vardır ki, bu da Naxçıvan mətbəxini unikal və maraqlı edir.

### **Bayram yeməkləri və adət-ənənələr**

Naxçıvan mətbəxi bayram günlərində hazırlanan xüsusi yeməkləri və bu yeməklərlə bağlı adət-ənənələri ilə də zəngindir. Qurban bayramı, Novruz və digər bayramlar Naxçıvan mətbəxinin ən gözəl təzahür etdiyi dövrlərdən biridir.

*Qurban bayramı.* Qurban bayramında Naxçıvanda qoyun və ya mal əti qurban kəsilir və bu ət xüsusi yeməklərin hazırlanmasında istifadə edilir. Qurban ətindən hazırlanan yeməklər arasında kabablar, dolmalar və qovurmalar xüsusi yer tutur. Kababların hazırlanmasında ətin təzə və dadlı olmasına xüsusi diqqət yetirilir.

*Novruz bayramı.* Novruz Naxçıvanda ənənəvi yeməklərin ən çox hazırlandığı bayramlardan biridir. Bu bayramda hazırlanan yeməklər arasında şəkərbura, paxlava, qoğal və səməni cücərdilməsi adəti xüsusi yer tutur. Şəkərbura, paxlava və qoğal kimi şirniyyatların hazırlanması böyük zövq və ustalıq tələb edir. Novruz süfrəsində eyni zamanda plov, dolma və müxtəlif ət yeməkləri də təqdim olunur. Səməni isə bolluq və bərəkət simvolu olaraq hər evin süfrəsini bəzəyir.

*Digər bayramlar.* Naxçıvanda qeyd olunan digər bayramlarda da xüsusi yeməklər hazırlanır. Ramazan bayramında, oruc tutulan ayın sonunda zəngin süfrələr qurulur və plovlar, şorbalar, müxtəlif ət yeməkləri təqdim olunur. Eyni zamanda bu bayramda müxtəlif şirniyyatlar da hazırlanır (Məmmədova, 2020).

*Bayram ənənələri.* Bayramlarda yeməklərin hazırlanması xüsusi adət-ənənələrə uyğun olaraq həyata keçirilir. Ailələr birlikdə yemək hazırlayır və bayram süfrəsini bəzəyir. Qonaqlara və ehtiyacı olanlara yemək paylamaq, bayramların ayrılmaz bir hissəsidir. Qonaqpərvərlik Naxçıvan mətbəx mədəniyyətinin əsas xüsusiyyətlərindən biridir və bayram günlərində bu xüsusiyyət daha da ön plana çıxır. Bayram günlərində hazırlanan xüsusi yeməklər və bu yeməklərlə bağlı adət-ənənələr Naxçıvan mətbəxinin zənginliyini və müxtəlifliyini nümayiş etdirir. Bu ənənələr Naxçıvan mətbəxinin dərin köklərini və yerli mədəniyyətlə sıx bağlılığını göstərir (Quliyev, 2023).

### **Mətbəx mədəniyyəti və adət-ənənələr**

Naxçıvan mətbəxi yalnız yemək hazırlama prosesini əhatə etmir, həm də yeməklərin təqdimatı, servisi və bayram adətləri ilə zənginləşir. Bu bölüm mətbəx mədəniyyəti və adət-ənənələr haqqında məlumat verir.

### **Yeməklərin təqdimatı və servis edilməsi**

Naxçıvan mətbəxinin ənənəvi mətbəx mədəniyyətinə uyğun olaraq, yeməklər geniş süfrələrdə təqdim olunur. Yeməklərin servisi dərin ənənələrə əsaslanır və qonaqpərvərlik mədəniyyəti də göstərilir. Hər bir yemək öz spesifik və mərkəzi yerləşdirilməsinə və məhsulun keyfiyyətinə əsaslanır.

### **Yemək mədəniyyəti və ailə dəyərləri**

Naxçıvan mətbəxi qədimdən bəri ailə mədəniyyəti və dəyərləri ilə birləşdirilmişdir. Yemək bişirilməsi və yeyilməsi ailə üzvləri arasında bir bağlılıq və birlik hissi yaradır. Ailə üzvləri bir araya gələrək yeməkləri birlikdə hazırlayır və paylaşır, bu da ənənəvi dəyərləri təmin edir.

### **Qonaqpərvərlik və süfrə mədəniyyəti**

Naxçıvan mətbəxi qonaqpərvərlik mədəniyyətinin ənənələrini də yaşadır. Qonaqlar müstəqil və xüsusi qəbul olunur və onlara ən yaxşı şəkildə xidmət göstərilməsi vacibdir. Süfrələr bolluq və zövq üçün dəstəklənir və qonaqpərvərlik bir mədəniyyət forması kimi qiymətləndirilir. Bu bölüm

Naxçıvan mətbəxinin sosial və mədəni əlamətlərini, gələcək nəsillərə ötürməkdəki rolu və yemək mədəniyyətinin ənənələrini açıqlayır (Əliyev, 2020).

### **Naxçıvanın indiki dövr mətbəxi**

Naxçıvanın mətbəxi müasir dövrdə də ənənəvi mətbəxin önəmini və əhəmiyyətini saxlayır.

### **Müasir dövrdə ənənəvi mətbəxin rolu**

Ənənəvi mətbəx mədəniyyəti ilə tanınan Naxçıvan müasir dövrdə də bu mətbəx mədəniyyətini qoruyur və yaşadır. Həmçinin mətbəx ənənələri və yemək hazırlama təcrübələri növbəti nəsillərə ötürülür və bu da ənənəvi mətbəxin davamlılığını təmin edir (Məhərrəmov, 2017).

### **Restoranlar və kafe mədəniyyəti**

Naxçıvanın şəhərlərində və bölgələrində ənənəvi yeməkləri təqdim edən restoranlar və kafelər mövcuddur. Bu iş yerləri ənənəvi yeməkləri müştərilərə təqdim edərək ənənəvi mətbəxin davamlılığını və mədəniyyətini dəstəkləyir.

### **Gənc nəsil və ənənəvi yeməklərə maraqlılar**

Müasir dövrün gənc nəsində də ənənəvi yeməklərə olan marağın artması ilə bu nəsil ənənəvi mətbəxin tədqiqatı və inkişafı ilə məşğul olur. Yerli tədqiqatçılar və şef-həmkarlar ənənəvi yeməkləri yenidən dəyərləndirir və onların mövcud mətbəx mədəniyyətindəki yerini gücləndirir.

Bu bölüm Naxçıvanın müasir dövründə ənənəvi mətbəxin mövcudluğunu və təsiri, restoranlar və kafelərin bu mətbəx mədəniyyətinin davamlılığını dəstəkləməsini və gənc nəslin bu mətbəxə marağını təsvir edir (Soltanov, 2021).

## **Nəticə**

Naxçıvan mətbəxinin qorunması və təşviqi bu ənənəvi mətbəxin davam etməsi və inkişaf etməsi üçün əhəmiyyətli addımlardır. Mətbəx mədəniyyətinin qorunması və təşviqi üçün mətbəx tədqiqatları, yemək festivalları və sərgilər təşkil olunmalıdır. Bununla birlikdə, ənənəvi yeməkləri hazırlamaq və paylaşmaq üçün mətbəx təlimləri və kursları da təşkil olunmalıdır.

Mətbəx mədəniyyəti və ənənələr Naxçıvanın mədəniyyət və tarixini möhkəmləndirir. Bu mətbəx mədəniyyətinin daha geniş auditoriyaya təqdim edilməsi və tanınması üçün sosial media platformaları və kitablar kimi müxtəlif kommunikasiya vasitələri istifadə edilməlidir.

Ümumiləşdirmə və nəticələr baxımından Naxçıvan mətbəxi bir mədəniyyət və tarix abidəsi olaraq qəbul edilməlidir. Bu, yerli və xarici turistlərin bu ənənəvi mətbəxi tanımaq və təcrübə etmək imkanlarını artıracaq və Naxçıvanın mətbəx turizmini inkişaf etdirəcəkdir.

## **Ədəbiyyat**

1. Soltanov, N. (2021). Naxçıvan mətbəxi: indiki dövrdəki rolu və gələcəyi. "Mətbəx və mədəniyyət", 17(1), 78 – 93.
2. Əhmədov, S. (2024). Naxçıvan mətbəxinin qorunması və təşviqi. "Yemək mədəniyyəti inkişafı", 18(4), 245 – 260.
3. İsmayılov, M. (2019). Naxçıvanda yemək mədəniyyəti və ənənələr. "Xalq yeməkləri araşdırmaları", 25(2), 112 – 130.
4. Qasımova, L. (2016). Naxçıvan mətbəxinin regional fərqlilikləri. "Azərbaycan kulinariya" jurnalı, 14(1), 92 – 105.
5. Əliyev, F. (2022). Naxçıvanda bayram yeməkləri və adət-ənənələr. "Yemək və mədəniyyət araşdırmaları", 30(3), 205 – 220.
6. Məmmədova, T. (2020). Naxçıvanın şirniyyatları: tarix və hazırlama üsulları. "Qida və mədəniyyət", 22(3), 135 – 150.
7. Quliyev, N. (2023). Naxçıvan mətbəxi və gənc nəslin marağı. "Yemək və tarix", 15(2), 110 – 125.
8. Əliyev, R. (2020). Naxçıvan mətbəxinin tarixi və ənənələri. "Gələcəyə dönüş", 8(4), 215 – 230.
9. Məhərrəmov, A. (2017). Naxçıvanda ənənəvi plovların hazırlanması. "Kulinariya incəsənəti", 9(2), 65 – 80.