

ISSN 3007-2840

Қазақ тарихы

электронды журналы

Electronic journal of
Kazakh history

№ 1(185) 2025

«History and Culture» ЖШС

ҚАЗАҚ ТАРИХЫ KAZAKH HISTORY

ЭЛЕКТРОНДЫ ЖУРНАЛЫ
№1 (185) 2025

ELECTRONIC JOURNAL
№1 (185) 2025

Құрылтай және баспагер:

«History and Culture» ЖШС. Алматы, Қазақстан.

ҚР Байланыс және ақпарат министрлігінің Ақпараттар мен архивтер комитетінің мерзімді баспасөз басылымын және (немесе) ақпараттық агенттікті есепке қою туралы 02.11. 2023 жылғы № KZ 38RBZ00041763 куәлігі берілген.

Журнал жылына 4 рет жарыққа шығады
(наурыз, маусым, қыркүйек, желтоқсан)

Founder and publisher:

«History and Culture» LLP, Almaty, Kazakhstan

Periodic press publication of the Information and Archives Committee of the Republic of Kazakhstan on communication and information and (but) on registration of information agencies 02.11. Certificate No. KZ 38RBZ00041763 dated 2023 was issued.

Published 4 times a year
(March, June, September, December)

РЕДАКЦИЯЛЫҚ КЕҢЕСІ

Бас редактор – Жұматаев Ринат Серикович – Phd, әл-Фараби атындағы ҚазҰУ археология, этнология және музеология кафедрасының меңгерушісі (Қазақстан)

Бас редактордың орынбасары – жауапты редактор

Ноғайбаева Мәдиғұл Сағатовна – т.ғ.к., қауымд. профессор, әл-Фараби атындағы ҚазҰУ Қазақстан тарихы кафедрасының профессоры м.а. (Қазақстан)

РЕДАКЦИЯЛЫҚ АЛҚА

Ангела Шоттенхаммер – тарихшы синолог, т.ғ.д., KU Leven университеті (Бельгия)

Бабақұмар Қинаятұлы – этнограф, т.ғ.к., Дебрецен университеті (Венгрия)

Эврим Олчер – этнограф, PhD, Қажы Байрам Вели университеті (Туркия)

Алтымышева Зухра Америкұловна – тарихшы, PhD, «Манас» Қырғыз-Түрік университеті (Қырғызстан)

Байғабатова Назгуль Қажымұратовна – этнограф, т.ғ.к., I.

Жансүгіров атындағы Жетісу мемлекеттік университеті (Қазақстан)

Ақымбек Ералы – Phd, археолог. Ә. Марғұлан атындағы Археология институты (Қазақстан)

Кенжаева Наргиза Соатумуниновна – тарихшы, PhD, Шыршық мемлекеттік университетінің Репрессия құрбандарын еске сақтау музейі (Өзбекстан)

Ильясова Зибәгул Сулейменовна – тарихшы-шығыстанушы, т.ғ.к., Л.Н. Гумилев атындағы ЕҰУ-ның қауымдастырылған профессоры (Қазақстан)

Сайлаубай Ерлан Ерназарұлы – тарихшы, т.ғ.к., Л.Н. Гумилев атындағы ЕҰУ «Елтану» ғылыми-зерттеу орталығының директоры (Қазақстан)

Еңсенов Канат Алексейұлы – тарихшы, т.ғ.к., Л.Н.Гумилев атындағы ЕҰУ (Қазақстан)

Шнайдер Светлана Владимировна – археолог, т.ғ.к., Ресей Ғылым Академиясы Сібір бөлімінің Археология және этнография бөлімі (Ресей)

Бесетаев Бауыржан – археолог. әл-Фараби атындағы Қазақ ұлттық университеті (Қазақстан)

Намен Абай – Phd, археолог. Назарбаев университеті (Қазақстан)

Бабабеков Ақбар Давурбаевич – Phd, этнограф. Ұлықбек мырза атындағы Өзбекстан ұлттық университеті (Өзбекстан)

Гурсой Музаффер – Phd, археолог. Қожа Ахмет Ясауи атындағы Халықаралық қазақ-түрік университеті (Қазақстан)

Жетпісбай Нұржан Ықсанұлы – Phd, тарихшы. Ш.Ш. Уәлиханов атындағы Тарих және этнология институты (Қазақстан)

EDITORIAL COUNCIL

Editor-in-chief – Zhumatayev Rinat – Phd, Al-Farabi Kazakh National University, Head of the Department of Archaeology, Ethnology and Museology (Kazakhstan)

Deputy editor-in-chief – executive editor – Nogaibayeva Mendigul – Candidate of Historical Sciences, Associate Professor, Al-Farabi Kazakh National University, Department of History of Kazakhstan (Kazakhstan)

EDITORIAL BOARD

Angela Schottenhammer – Full Professor of Chinese Middle Period & Early Modern World History at KU Leuven (Belgium)

Babakumar Kinayatul – Ethnographer, Candidate of Historical Sciences, University of Debrecen (Hungary)

Evrin Ölçer Özünel – Ethnographer, PhD, Associate Professor, Ankara Hacı Bayram Veli University (Türkiye)

Altymysheva Zuhra – Historian, PhD, Kyrgyz-Turkish "Manas" University (Kyrgyzstan)

Baigabatova Nazgul – Ethnographer, Candidate of Historical Sciences, Zhetisu University (Kazakhstan)

Akymbek Eraly – Phd, Archaeologist. Margulan Institute of Archeology (Kazakhstan)

Kenzhaeva Nargiza – Historian, PhD, Chirchik State Pedagogical University, Memorial Museum of Victims of Repression (Uzbekistan)

Ilyasova Zibagul – Historian-Orientalist, Candidate of Historical Sciences, Associate Professor of Gumilyov Eurasian National University (Kazakhstan)

Saylaubay Yerlan – Histotian, Candidate of Historical Sciences, Director of the Research Center "Eltanu" of Gumilyov Eurasian National University (Kazakhstan)

Yensenov Kanat – Histotian, Candidate of Historical Sciences, Gumilyov Eurasian National University (Kazakhstan)

Schneider Svetlana – archeologist, Candidate of historical sciences. Institute of Archeology and Ethnography of the Siberian Branch of the Russian Academy of Sciences (Russia).

Besetayev Baurzhan – Archaeologist, Al-Farabi Kazakh National University (Kazakhstan)

Namen Abay – Phd, Archaeologist. Nazarbayev University (Kazakhstan)

Bababekov Akbar – Phd, ethnographer. National University of Uzbekistan (Uzbekistan)

Gursoi Muzaffer – PhD, Archaeologist. Khoja Akhmet Yassawi International Kazakh-Turkish University. (Kazakhstan)

Zhetpisbai Nurzhan – Phd, Historian. Institute of History and Ethnology named after Sh.Sh. Ualikhanov. (Kazakhstan)

Журналда тарих ғылымының келесі бағыттары бойынша ғылыми жұмыстар жарияланады: тарих (ежелгі, ортағасырлар, жаңа және қазіргі заман), археология, деректану және тарихнама, этнология, антропология.

Жарияланым тілдері: қазақ, ағылшын. 1993 жылдан бастап шығады

Scientific works are published in the journal in the following areas of historical science: history (ancient, medieval, new and modern), archeology, source studies and historiography, ethnology, anthropology.

Publication languages: Kazakh, English. Founded in 1993.

Редакциямен баспаның мекен-жайы:
050040 Көктем-4 ы/а, 13-үй, 19 п.
Қазақстан Республикасы, Алматы қ.

«History and Culture» ЖШС. Тел.: +77076787670.
e-mail: qazaqtarihyjournal@gmail.com
Журнал сайты: <https://journal.historyculture.kz/index.php/journals>

Address of the editorial office:
050040 microdistrict Koktem-2, no. 13, apt. 19.
Almaty, Republic of Kazakhstan

«History and Culture» LLP. Tel.: +77076787670.
e-mail: qazaqtarihyjournal@gmail.com
Journal site: <https://journal.historyculture.kz/index.php/journals>

ЖАҢА ЖӘНЕ
ҚАЗІРГІ ЗАМАН ТАРИХЫ

NEW AND MODERN
HISTORY

Бахар Тофикқызы Аманова

Әзербайжан Ұлттық Ғылым академиясының А.А. Бакыханов атындағы
Тарих және Этнология Институты, Баку, Әзербайжан
e-mail: baharamanova@bk.ru

**ҚАРАБАҚТЫҢ ҰМЫТЫЛЫП БАРА ЖАТҚАН ЖӘНЕ
ҚАЗІР ҚОЛДАНЫСТА БОЛҒАН БІРҚАТАР АС-АУҚАТТАРЫ
МЕН СУСЫНДАРЫ ЖАЙЛЫ**

Аңдатпа. Мақалада алғаш рет Қарабақтың ұмытылып бара жатқан «бағырбейн», «қәліә», «қарыніші», «қырто», «құрқут», «шекмеплов», «жанынәшекме», «жадичөрек», «әйірдек» сияқты, сондай-ақ қазіргі уақытта кеңінен қолданылып жүрген кейбір тағамдары мен сусындары туралы баяндалады. Бұл аталған тағамдар кезінде халықтың дастарханын безендірсе де, кейіннен біртіндеп сиреп, қолданыстан шыға бастаған. Сонымен қатар мәтінде сөз болған және бүгінде қолданылатын басқа да ас пен ішімдіктер Қарабақ халқының ас мәзірінің байлығын көрсетумен бірге, өзге өңірлерде дайындалатын тағамдармен айырмашылығы мен ұқсастықтарын көрсету тұрғысынан да маңызды. Зерттеуде Қарабақ халқы арасында кең таралған өсімдік, ет және сүт негізіндегі тағамдардың сипаттамасына, талдауына, қолданылатын уақыты мен орнына назар аударылады. Өсімдік текті тағамдар арасында бірінші орынды әртүрлі қышқыл және қышқылсыз нан түрлері (мысалы: юха, бәтір, хамралы, лаваш, дестана, кутук және т.б.) алады. Автор бұл мақалада халықтың бұл нан түрлерін тандыр мен табада пісіретінін, бәтірдің қарапайым да, майлы (мысалы: жаңғақ қосылған) түрде дайындалатынын атап өтеді. Сонымен бірге хингал, хәшіл, жармалы хәшіл, умаш қосылған көже, сорпалы кеспе, қара умаш, бұғлама (балва), түрлі палау түрлері (мысалы: қаралы палау, кеспелі палау, бұршақты палау, балапан қосылған палау, түрлі түсті палау, жанынәшекме және т.б.) сияқты өсімдік негізіндегі тағамдар туралы кеңінен ақпарат береді.

Автор мақалада жеуге болатын жабайы өсімдіктерден дайындалатын тағамдардан (мысалы: пиязсорпа, дендолма, кәләжәш және т.б.), сондай-ақ піскен жемістерден дайындалатын тағамдар туралы әңгімелеп, олардың құрамын, дайындалу технологиясын сипаттайды.

Түйін сөздер: Қарабақ, өсімдік, ет, сүт тағамдары, сусындар.

Сілтеме үшін: Аманова Б.Т. Қарабақтың ұмытылып бара жатқан және қазір қолданыста болған бірқатар ас-ауқаттары мен сусындары жайлы // Қазақ тарихы электронды ғылыми журналы. 2025. Т. 185. No 1. 32-45 бб. (Қаз.). DOI: <https://doi.org/10.62183/2025-1-5-32>

Bahar Tofiqqyzy Amanova

Institute of History and Ethnology named after A. A. Bakikhanov,
Azerbaijan National Academy of Sciences, Baku, Azerbaijan
e-mail: baharamanova@bk.ru

About some forgotten and currently used dishes beverages of Karabakh

Abstract. For the first time, this article discusses some forgotten dishes of Karabakh, such as Baghyrbeyn, Qalye, Qarynishi, Qyrto, Qurqut, Shekmepilov, Janinashakme, Jadichorek, Ayrdek, as well as several currently widely used dishes and beverages. Although these dishes once decorated people's tables, they gradually became less common and started to fade from use. Additionally, the article examines other foods and drinks that are still consumed today, highlighting the richness of Karabakh's cuisine while also drawing comparisons and distinctions with dishes prepared in other regions. The study focuses on plant-based, meat-based, and dairy-based dishes that are widely spread among the Karabakh people, analyzing their characteristics, preparation methods, and the time and place of their consumption.

Among plant-based dishes, various sour and non-sour bread types (such as Yukha, Batir, Khamrali, Lavash, Destana, Kutuk, etc.) hold a primary position. The author notes that these types of bread are baked in a tandoor or on a griddle, while Batir can be prepared simply or enriched with ingredients like walnuts. The article also provides extensive information on plant-based dishes such as Xingal, Hashil, Grain-based Hashil, Soup with Umas, Noodle Soup, Kara Umas, Bughlama (Balva), and various types of pilaf (Karali Pilaf, Noodle Pilaf, Bean Pilaf, Chicken Pilaf, Colorful Pilaf, Janinashakme, etc.).

The author discusses dishes made from edible wild plants (such as Onion Soup, Dendolma, Kalajosh, etc.), as well as dishes prepared from cooked fruits, describing their composition and preparation techniques.

Keywords: Karabakh, plants, meat, dairy products, beverages.

For citation: Amanova B. About some forgotten and currently used dishes beverages of Karabakh // Electronic scientific journal " Kazakh history ". 2025. Vol. 185. No. 1. Pp. 32-45 (In Kaz.). DOI: <https://doi.org/10.62183/2025-1-5-32>

Кіріспе

Материалдық мәдениеттің ең консервативті салаларының бірі – тағамдар мен сусындар. Халықтың тәжірибелік білімдері, тәжірибесі және еңбек дағдыларының арқасында жасалып, ғасырлар бойы жетілдіріліп, бүгінгі күнге дейін жеткен тағамдар мен ішімдіктер, этнографиялық әдебиетте атап көрсетілгендей [Мустафаев, 1977:100], өзінің тарихын адамзат қоғамының пайда болу кезеңінен бастайды.

Тағамдар мен ішімдіктердің этнографиялық зерттелуі, бұл ғылымның алдында тұрған өзекті мәселе ретінде қарастырылып, оның практикалық және ғылыми маңыздылығы назардан тыс қалмауы тиіс. Белгілі этнограф Қ.Т.Қарақашлы жазғандай, тағамдар – материалдық мәдениеттің кең таралған элементтерінің бірі. Кейде тағамның құрамына, дайындалу тәсіліне және оған деген сұранысқа қарап, зерттеліп отырған халықтың тарихи құжаттарда аз қамтылған немесе мүлде ескерілмеген маңызды қырларын – мысалы, шаруашылық бағытын, өндіргіш күштердің даму деңгейін, халықтың этногенезіне қатысты мәселелерді – анықтауға болады [Қарақашлы, 1964:232].

Тағамдар мен ішімдіктер тек қана қоректік қажеттілікті қанағаттандырмайды. Халық олардың дайындалуында, зерттеушілер атап өткендей, өз шеберлігі мен қабілетін, ұзақ жылдар бойы жинақтаған тәжірибесін көрсетеді, мерекелерде, салтанатты рәсімдер мен халықтық думандарда дастарханды әртүрлі тағаммен безендіреді, дәмді әрі хош иісті сусындар дайындайды [Вәлиев, 2005:10].

Тағамдар мен сусындар халықтың ұлттық мәдениетінің өзіндік ерекшеліктерін, сондай-ақ ұқсас табиғи-шаруашылық жағдайларда өмір сүретін басқа этностардың мәдениетімен ортақ, жақын және өзгеше белгілерін, тарихи тағдырлардың ұқсастығын, этникалық туыстықты, мәдени байланыс пен өзара ықпалдасу формала-

рын зерттеуде құнды материал болып табылады [Этнография қарақалпақтар, 1980:112; Вәлиев, Әфәндиєв, 2006:68–69].

Материалдар мен зерттеу әдістері

Зерттеу барысында дала этнографиялық материалдары мен әдеби деректер пайдаланылды. Мұнда этнографиялық зерттеулерде кең таралған өзара ықпал мен салыстырмалы талдау, бақылау, сипаттама әдістері, сондай-ақ халықтың тағамдары мен ішімдіктерінде орын алған өзгерістер – кейбір тағамдардың біртіндеп жойылып, жаңаларының ас үйге енуі уақыт шеңберінде қадағаланып, зерттелді. Қарабақ халқының тарихи дәстүрлер негізінде қалыптасқан, байытылған ас мәдениетінің барлық қырларына назар аударылып, ұлттық тағамдар мен ішімдіктердің дайындалуы мен қолданылу тәртібі жүйеленді.

Талқылау мен нәтижелер

Қарабақ халқы арасында тағамдар өсімдік, ет, сүт негізінде, сондай-ақ күнделікті, салтанатты (құда түсу, үйлену тойы, отбасылық мереке-лер) және мерекелік (Наурыз, Құрбан, Ораза) тағамдар болып үш топқа бөлінін.

Өсімдік текті тағамдар ішінде бірінші орынды нан иеленген. Нандар пішіні мен дайындалу тәсіліне қарай әртүрлі болады, ал құрамдық компоненттеріне қарай бидай, арпа, тары, жүгері ұны, күріш және басқа атаулармен топастырылған. Қарабақта негізінен юха, бөтір және хамралы нандары пісірілетін. Әзербайжанның басқа өңірлеріндегідей, мұнда да нан қамыры ашытқылы (ашытылған) және ашытқысыз (ашытылмаған) түрінде дайындалған. Ашытқылыға бидай ұнынан жасалатын хамралы және басқа қалың нандар, ал ашытқысызға бөтір мен юха жататын.

Ақпарат берушілер мен этнографиялық әдебиеттердің мәліметтеріне сүйенсек, Қарабақ-

та, сондай-ақ Әзербайжанның Гәнжә, Қазах, Нахчыван өңірлерінде халық ашытқыны өздері – ашыған айран, қатық, алхоры және өрік кептірмесі арқылы дайындайтын. Мұндай жолмен дайындалған ашытқыны Қарабақта «балаты» деп атайтын [Мустафаев, 2010:183].

Қарт әйелдер айтқандай, ашытқыны әр қамыр илеген сайын дайындай бермейтін. Себебі нан пісіру үшін бұрынғы ашытылған қамырдан бір бөлік алып, оны қақпағы бар ыдысқа салып қоятын. Қамыр сол жерде ашып, қышқылданып тұратын. Қашан нан пісіру қажет болса, сол ашыған қамыр (ашытқы) суда ерітіліп, еленген ұнға қосылатын.

Нандар әрі табада (сашта), әрі тандырда пісірілетін. Таба көшпелі өмір салтын ұстанған халыққа, ал тандыр отырықшы халыққа тән болатын. Екі нан пісіру құралының да ежелгі тарихы бар. Алдыңғы және Орта Азияда кең таралған тандырдың [Қарақашлы, 1964:106] Оңтүстік Кавказда таралуы Энеолит дәуіріне жатады. Академик Теймур Бюнядов жазғандай, белгілі грузин ғалымы, профессор Г.С.Читая тандырды Оңтүстік Кавказ және Алдыңғы Азия халықтарының өнертабысы деп атаған [Бюнядов, 1964:55].

Табада пісірілетін нан түрлерінің бірі – «Юха» (жұқа нан) болатын. Кейде юханы пісіргенде «үстіңгі-астыңғы қабат» әдісі қолданылатын. Яғни, жұқа жайылған юханың біреуін табаға тастап, аздап пісірілген соң оны аударып, үстіне тағы бір қабат юха салып отыратын. Осылайша бірінің үстіне бірі 8–10 қабат юха пісірілетін. Мұндай әдіспен дайындалған юхалар «қабатты юха» деп аталатын. Олар әрі жұмсақ, дәмді, әрі сапалы болатын. Сонымен қатар, юха диірменде тартылған ұнмен дайындалатын, себебі мұндай ұннан жасалған нан «жеңіл» болып, асқазанды ауыртпайтын. Юханың соңғы бөлігінен кейін табаның үсті майланып, бір фәсәли (майлы қатпарлы нан) салынып, бұл нан пісіру процесінің аяқталғанын білдіретін.

Фәтир Әзербайжанның барлық өңірінде бірдей әдіспен дайындалатын. Бұл ашытқысыз нан түрінің пісірілуін кезінде Әзербайжанда өзі көрген XIX ғасырдағы француз жазушысы әрі саяхатшысы А. Дюма да сипаттаған. Ол жазған: «Жаңа иленген қамырдан бөліктер кесіп, оны аяқты (нан жайғыш құрал) үстіне жайып, сосын шөкпен қыздырылған табаға салатын... Алдымен бір жағын пісіріп, кейін екінші жағына

аударатын. Оны ыстық күйінде жейтін» [Дюма, 1985:40].

Алуан деректерге сүйенсек, Қарабақ халқы диірменде бидай тартқанда сол жерде-ақ тартылған ұннан фәтир пісіретін. Диірменде пісірілген фәтир тәттілеу болады деп есептелетін. Әдеби деректерде: «Мұхаммед пайғамбар алғаш рет диірмен фәтирін жегенде, қолын көкке жайып, Жаратқаннан бұл тағамды дәмді әрі тәтті етуін сұраған. Сол уақыттан бері фәтир тәтті саналады» [Вәлиев, 1968:13].

Зерттеліп отырған аймақ халқы арасында ең көп қолданылатын нан түрлерінің бірі «жаңғақты фәтир» болған. Бұл нан түрін жасау үшін алдымен жаңғақ шағылып, дәні алынатын, сосын жақсылап ұнтақталатын. Қамыр иленіп, оған ұсақталған жаңғақ араластырылады, кейін қамыр бөліктерге бөлінеді. Сосын бұл бөліктер (күнделер) оқтаумен бірнеше рет (жаңғақ қамыр ішінде еріп кеткенше) жайылады. Қамыр қажетті формаға келген соң, ортасынан саусақпен тесік ашылып, табада пісірілетін. Жаңғақ араласқан фәтир майлы болғандықтан, адамды күні бойы тоқ ұстайтын, басқа тамақ қажет етпейтін.

Табада пісірілетін нандардың тағы бірі – «Хамралы» болатын. Хамралы наны шамамен 3 см қалыңдықта, дөңгелек-овал пішінде жайылатын. С. Мәһәrrəмованың жазуына қарағанда, Қарабақ халқы арасында хамралыны «жүрек басытын», яғни адамды тойдыратын нан деп атайтын [Мәһәrrəмова, 2020:98]. Құбадлының Ханлық ауылының тұрғыны Мүрвет Тахировтың айтуынша, халық арасында хамралы «қол наны» деп те танымал болған.

Айтылғандай, соғыс жылдарында (1941–1945) және одан бұрын тары мен жүгеріден жасалған ашытқысыз «жүгері наны» да пісірілген. Бұл нан түрін көбінесе кедей отбасылар пайдаланған. Мұндай нан ыстық күйінде тәтті болатын, өйткені ол суыған соң қатты болып қалатын.

Жалпы, этнографиялық материалдар табада әртүрлі тәтті және басқа нан түрлерінің пісірілгенін көрсетіп, еске түсіреді. Бұл жерде тағы бір мәселеге де тоқталғымыз келеді. Зерттеушілердің юха (жұқа нан) туралы тек қана салтанатты тағам ретінде сөз қозғауы шындыққа жанаспайды. Юха көпбалалы отбасыларда қарапайым күндері де пісірілетін. Яғни күнде тамақ дайындауға мүмкіндігі жоқ, қаржылық қиындық көрген отбасыларда балаларының аштығын басу үшін юхадан дүмбе (орама) жасап беретін.

Бұл дүмбе олар үшін әрі нан, әрі тамақ орнына жүретін. Сонымен қатар, салтанатты юха мен күнделікті пісірілген юханың айырмашылығы – қамырының сүт пен маймен емес, қарапайым сумен немесе ірімшік суымен иленуінде еді. Жалпы алғанда, Қарабақтың көптеген ауылдарында нан қамыры ірімшік суымен иленетін. Айтуларына, нан пісірілетін күні ірімшік те сығылатын, себебі оның сарысуымен қамыр иленетін. Бұл әдіс нанды жұмсақ қылып сақтауға мүмкіндік беретін. Сондай-ақ, халық табада юха немесе фәтир пісіргенде, қамырдың арасына жұмыртқа қойып, шоқтың ішінде пісіретін. Жұмыртқа қабығы жарылып кетпес үшін қамырға оралатын. Әсіресе юха мен фәтирді пісіру ұзақ уақыт алатындықтан, аналар балаларына арнайы тамақ дайындауға үлгермегенде осы әдісті қолданатын. Бұл, әсіресе, Жебраил (Сəbrayıl) халқы үшін тән болған, және оны «Шоқтағы жұмыртқа» деп атайтын.

Табада пісірілетін нан секілді, Қарабақта пісірілетін тандыр нандарының да өзіндік иісі мен дәмі болатын. Бұл туралы Қарабақ этнографиясын жақсы білген халық жазушысы Әли Вәлиевтің шығармаларынан да білуге болады. Мысалы, жазушының бір шығармасындағы эпизодтан үзінді келтірейік: «Түскі дастархан дайындалып, безендірілген еді... Шыны вазада тұрған туралған тандыр наны кеше Вәли бектің диірменінде тартылған арнайы сары бидай ұнынан еді. Наншы Қызқайыт жұмыртқа мен көкнәрды араластырмағандықтан, нан соншалықты қызыл әрі толық піскен еді, оны көргендер тек нанмен тамақтанғысы келетін» [Әмәнова, 2020:68].

Жоғарыдағы эпизодтан байқағанымыздай, қамыр илеу және нан пісірумен әйелдер айналысқан. Бұл дәстүр бүгінге дейін сақталған. Зерттеушілер Кавказда, Алдыңғы және Орта Азияда кең таралған тандырдың Әзербайжанда үш түрі (ұрылма, балонды және кірпіштен) бар екенін жазған [Мустафаев, 1977:103]. Сонымен қатар, бұл тандырлар пісірілетін нан мөлшеріне қарай ерекшеленген: мысалы, 12, 15 немесе 18 нандық. Тандырдың көлемі көбінесе отбасы мүшелерінің санына байланысты болған. Құбадлы халқы арасында тандырда пісірілетін басқа нан түрлері – «дәстәнә» және «күтүк» болған. Айтуларына, дәстәнә пішіні мен қалыңдығына қарай қазіргі зауыт нанын еске салатын. Ал күтүк наны жүгері ұнынан иленетін. Бұл нан тандыр қабырғасынан сырғып түсіп, шоқтың үстінде пісетін. Сондықтан оны «тандырдан құлаған»,

яғни «күтүк» деп атайтын. Құлаған осындай нанның ыстық қабығын балалар өте жақсы көретін. Кейде тандырға жабыспауы үшін нанның артына айран жағып қоятын.

Әзербайжанның басқа өңірлеріндегі сияқты, Қарабақта да жаңа піскен тандыр нанына сары май мен ірімшік қосып жеу немесе «майлы дөңменжі» дайындау дәстүрге айналған. Дөңменжі дайындау үшін тандырдан шыққан ыстық нанды қолмен үзіп, үстіне сары май қосып езетін. Кейде тандырдан құлаған ыстық нанға сары май қосып, үстіне уатылған ірімшік сеуіп жейтін. Сонымен қатар, бұл халық фәтир мен юханы тұзды ірімшікке немесе майға орап дүмбе етіп те жейтін.

Қарабақтың ақ жаулықты әжелерінің айтуынша, тандырда да, табада да пісірілетін нандардың бірі – лаваш болатын. Лаваш, негізінен, қысы қатты өтетін жерлерде қысқа азық ретінде бірнеше әйелдің еңбегімен дайындалатын. Ұзақ уақыт сақтауға арналған бұл нан түрі салқын жерде сақталатын. Бұл лаваш түрі Құбадлы, Зәңгилан, Жебраил, Физули және Агдам өңірлерінде жиі қолданылған.

Алған мәліметтерімізге сүйенсек, Физулидің кейбір ауылдарында (мысалы, Бала Бәхменли, Әхмәдбәйли және т.б.) жалпы алғанда лаваш пісірілмеген. Бірқатар ауыл халқы лаваш пісіруді 1918 жылы Зәңгезур мен Иреваннан (Ереван) Физулиге көшіп келген әзербайжан отбасыларынан үйренген. Зерттеу барысында анықталғандай, бұл өңір тұрғындарының дастарханында бидай ұнынан дайындалатын түрлі майлы нан түрлері де кездескен. Кең тараған осындай нан түрлерінің бірі – фәсәли (қаттама нан) болған. Қарт кісілердің айтуынша, Қарабақ фәсәлиі Әзербайжанның басқа аймақтарындағы фәсәлиден жұқалығымен және сыртқы келбетімен ерекшеленген.

Қарабақ тұрғындарының дайындайтын көк кәтесінің де ерекше дәмі болған. Жабайы жеуге жарамды өсімдіктерден – мысалы, қымыздық, шомыр, көкнәр жапырағы, әвәлек, күскүйрық, жусапат, уннуджа және т.б. – жасалған көк кәтесі табада (сашта) пісірілетін. Бұл тағам түрі бүгінде де қолданылып келеді.

Зерттелген өңірлерде ұннан жасалатын кондитерлік өнімдер де пісірілетін. Халық дастарханында ерекше орын алатын тәттілердің бірі – «Қарабақ кәтесі» болған. Бұл кәтені дайындау үшін алдымен қамыр иленіп, ашытылады, сосын ішіне салынатын қоспа-қант

ұнтағы, май және ұн араластырылып, ұсақ үгілмелі масса (умас) жасалатын. Бұл үгілмелі қоспа дымқыл болмауы, түйіршіктелмеуі және қолға жабыспауы тиіс еді. Шекербура, пахлава, шекер нан, бадамбура, халва, тархалва, шоргоғал және т.б. кондитерлік өнімдер де халық дастарханын көркейткен. Аталған тәттілердің әзірленуі Қарабақ халқының жоғары аспаздық мәдениетке ие екенін дәлелдейді. Сонымен қатар, халықтың тағам рационында “сүтті нан”, “сүтті халва” және “әйірдек” сияқты тәттілер де пайдаланылған. Мысал үшін, бүгінде ұмыт бола бастаған әйірдек жайлы мәлімет беру қажеттілігі туындап отыр. Бұл тәттіні дайындау үшін ұнға сүт, түз және қант ұнтағы қосылып қамыр иленеді. Сосын қамыр домалақталып, ұзынша етіп домалатылады және майда бөліктерге кесіледі. Одан кейін әр бөліктің үстіне саусақпен сызық түсіріп, қайнап тұрған майда қуырылады. Қуырып болған соң жайып, суытады. Әйірдек ұзақ уақыт өтсе де өз сапасын жоғалтпайды. Ақсақалдардың айтуынша, дәл осы қасиетіне байланысты әйірдекті көбіне ұзақ сапарға шыққандар үшін дайындайтын.

Айта кетейік, Қарабақ халқы нан ұнын алу үшін дөңді-дақылдарды қол диірменінде, су диірменінде және от (моторлы) диірменінде тартатын. Мәлімет берушінің айтуынша, Физули ауданының Хорадиз ауылында “Намазалы кәрізі” маңындағы “Жол” деген жерде XX ғасырдың 40-50 жылдары Нәриман Мәтмәдовтың (Бағировтың) қаржылай қолдауымен от диірмені орнатылған. Бұл диірменнің моторы Ресейден әкелінген. Диірменнің тұрақты жұмыс істеуі үшін Мехдили руынан Әлиш Мехдиев, Юнис Әміров және Әбдүррәхим Ибишов үлкен көмек көрсеткен. 1960 жылға дейін бұл диірмен тек Хорадиз халқын емес, айналадағы ауылдарды да қамтамасыз еткен. Диірмен ретінде қызметін аяқтағанымен, оның қуатты моторы ұзақ жылдар бойы Хорадиз ауылын электр қуатымен қамтамасыз еткен. Қарттар бұл от диірмені мен оның иесі Нәриман мұғалімді бүгінге дейін еске алады. Физули ауданының Яғлывенд ауылында 1938 жылдан бастап су диірмені жұмыс істейді. Қазіргі кезде бұл диірменді Әлиев Сейран басқарады.

Өсімдік текті тағамдардың ішінде қамыр тағамдарының өз орны бар. Зерттелген өңірлерде күз және қыс айларында халық жиі тұтынатын тағамдар мыналар болған: Хингал, хәшил, жармалы хәшил, хорра, умашты хорра, сулы әриште, қара умаш, бұғлама, хәмән-күмәнжи және т.б.

Хингал. Халықтың тамақ рационында маңызды орын алатын тағамдардың ішінде жайма, жапырақ немесе кесме хингал ерекше орын алады. Жапырақ хингалін дайындау үшін оқтаумен жайылған жұқа қамыр төртбұрышты етіп кесіліп, түз қосылған қайнаған суға салынады. Біршама уақыттан кейін суы сүзіліп, пісірілген қамырлар төрелкелерге салынып, үстіне майға қуырылған пияз және күрт, ал күрт болмаған жағдайда сарымсақты айран құйылып желінеді.

Хәшил. Алынған мәліметке қарағанда, хәшил дайындау үшін суға қажетті мөлшерде ұн қосылып, ол отқа қойылады. Қоспа қоюланғанша оқтаумен үздіксіз араластырылады. Содан кейін оттан алынып, төрелкелерге салынып, үстіне ерітілген сары май мен бөкмез (жүзімнен алынатын қою тәтті шәрбәт) қосылады. Хәшил көбінесе күз және қыс айларында бидай ұнынан пісірілетін болған.

Жармалы хәшил алдымен бидай жармасы суда жеткілікті мөлшерде қайнатылады, содан кейін ол ұнмен араластырылады. Осы қоспа отқа қойылып, дайын болғанда оттан алынып, хәшил секілді төрелкелерге салынып, үстіне сары май мен бөкмез құйылып желінеді. Жармалы хәшил сәл сұйықтау етіп әзірленетін.

Ұмалы хорра (умачлы хорра) былай дайындалады: қажетті мөлшерде ұнға су себіліп, ол уқаланып, електен өткізіледі. Сосын ұмаланған ұн (ұмач) дастарханға жайылып, кептіріледі. Кейіннен бұл ұмач сүтке немесе суға салынып, оған түз бен қант ұнтағы қосылып қайнатылады. Суық күндерге өте лайықты бұл тағам пісірілгеннен кейін төрелкелерге салынып желінеді.

Қарабақ халқының күз-қыс маусымында қолданған тағамдарының бірі – Сулы әриште (сулы кеспе) болған. Оны пісіру үшін алдымен су қайнатылады, оған түз, бұрыш, кішкентай қазанда алдын ала пісірілген маш бұршағы, алша тұздығы, кейін жұкалап кесілген әриште қосылады. Барлығы дайын болған соң қуырылған пияз және ұнтақталған жалбыз қосылады. Бұл тағам түрі тұмау мен суық тию ауруларын емдеуде пайдалы саналған.

Қарабақтықтардың қысқы маусымда тұтынған өсімдік негізіндегі тағамдарының бірі – Қара ұмач болған. Бұл тағам түрі Грузиядағы әзербайжан түріктері арасында “әвәликли ыстық” деген атпен танымал болған [Әліуев, 2019:132]. Әвәлик – негізінен таулы және тауға жақын аймақтарда өсетін жабайы жеуге жарамды өсімдік. Оны теріп, жіпке тізіп кептіретін. Суық мау-

сымда әвәликті суға салып жібітіп, ащы суын төгетін. Содан соң қайнаған суға салып қайна-тып, оған мүкжидек (зоғал) құрмасы және ұмач қосылатын. Соңында бұл қоспаға қыздырылған пияз майы, тұз және бұрыш қосылатын. Кеуде-ні жұмсарту, жөтелді басу үшін әвәликті майға қуырып жейтін. Ал ішек ауруларына қарсы оны сиыр сүтімен шай сияқты демдеп, ашқарынға екі стакан ішетін. Бұл жөнінде халық медицинасына арналған әдебиеттерде де айтылған [Әфендиев, Рәжәбов, 1992:114].

Халық қолданған өсімдік текті тағамдардың бірі – «Бұғлама» болған. Бұл тағам кейбір аймақ-тарда “Балва” деп аталған. Бұғлама дайындау үшін алдымен май мен пияз қуырылады, үсті-не майдалап туралған “хәмән-күмәнжи” (жаба-йы көкөніс), аздаған су қосылады. Сондай-ақ, аз мөлшерде дөңгелек күріш, алша немесе қара өрік құрмасы, тұз, бұрыш қосылып, қазанның қақпағы мықтап жабылып, баяу отта қайнаты-лады. Біраз уақыттан кейін тағам дайын болады. Ақпарат берушілердің айтуынша, бұл өсімдікті басқаша да дайындайтын: Алдымен “хәмән-кү-мәнжи” жиналып, жуылып, бүтін күйінде қай-наған суға салынады. Ол толық піскеннен кейін сүзіліп, тәрелкелерге салынады, үстіне сарым-сақты айран қосылып желінеді. Бұл тағам “хә-мән-күмәнжи суытпасы” деп аталған және халық арасында көбірек қолданылған. Әзербайжанның барлық өңірлерінде болғаны сияқты, Қарабақ халқы арасында да өсімдік өнімдерінен дайын-далатын күріш тағамдары кеңінен таралған. Бұл тағамдардың ішінде басты орынды – палау (аш) иеленеді. Зерттеушілердің материалдарына сү-йене отырып айтқанда, Әзербайжанда палаудың 50-ден астам түрі болған [Вәлиев, 2005:29].

Палау – әзербайжан асханасының патшасы саналады және Қарабақ өңірінде бұл тағамның әртүрлі ерекше түрлері дайындалған. Мұнда кө-бінесе қаралы, кеспелі, бұршақты, балапан еті қосылған, тартылған етпен, төс салынған, қырқ-буынды, бұраналы, көк салынған және сүтті па-лаулар әзірленетін. Кейбір палау түрлерінің да-йындалу жолын қысқаша сипаттап өтейік:

Қаралы палау. Ұзын күріш қайнатып сүзіл-ген соң, үстіне ерітілген сары май мен шафран қосылып, жай отта демделуге қойылады. «Қа-расы» – қуырылған пияз, пісірілген ет, каштан, өрік, алхоры құрмасы, мейіз, тұз және бұрыштан тұратын қоспа ретінде үстіне беріледі.

Кеспелі палау (чілов палауы). Алдымен қа-мыр иленіп, жұқа жайылады, содан кейін жіңіш-

ке кесіліп кептіріледі – бұл «кеспе» деп аталады. Күріш тұз қосылған суда қайнатылады да, үстіне кеспе қосылады. Піскен соң, суы сүзіліп, қазан-дағы түбіне тілімделген картоп төселіп, үстіне кеспелі күріш қойылады. Соңында үстінен ері-ген сары май құйылып, демделуге қойылады.

Бұршақты палау. Маш бұршақ алдын ала кішкене ыдыста қайнатылып дайындалады. Кү-ріш мыстан жасалған қазанда жартылай пісіріл-генше қайнатылады. Қайнату аяқталуға жақын-дағанда бұршақтың суы ағызылады да, күрішке қосылады. Бұл қоспа тағы бірнеше минут қай-натылады, содан кейін оттан алынып, сүзіліп, үстіне ерітілген май құйылып демделеді [Әлиев, 2019:129]. Бұл палау түрі, әсіресе, Агдам өңірі-нің халқы арасында танымал болған.

Балапан етінен палау. Балапан еті бөліктер-ге бөлініп, тұздалған соң қазанның түбіне салы-нады. Күріш тұзды суда пісіріліп, еттің үстіне қойылады. Соңында ерітілген сары май және куркума қосылып, қазанның қақпағы жабылып, жай отта демделеді. Шамамен жарты немесе бір сағаттан кейін тағам дайын болады. Айта кетер-лік бір жайт – мерекелік тағамдар, әсіресе палау-лар сүзілгенде, күріш дәндерінің тұтас күйінде қалуы үшін қамыс немесе ағаш бұтақтарынан жасалған арнайы сүзгі – чәтән қолданылатын. Чәтән сондай-ақ үйде жеміс кептіруге, ірімшік суын сүзуге де пайдаланылған.

Шуша халқы арасында ұмытылып бара жат-қан палаулардың бірі – «Шештрәнді аш» және «Жаныначекме» аш болған. Бұл тағамдарда кү-ріш қайнатып сүзілген соң үстіне сары май қо-сылып демделеді. Қуырылған пиязға кант қо-сылған мейіз, зоғал еzbесі қосылып, ортасына жұмыртқа сындырылады. Үстіне тұз, бұрыш және даршын себіліп, жеке түрде ұсынылады.

«Жаныначекме» палауы үшін 0,5 кг қой еті мен бір стакан ноқат бірге қайнатылады. Олар пісірілген соң, ішіне 1,5 стакан дөңгелек күріш қосылып, суы тартылғанша қайнатылады. Со-ңына қарай жазда зоғал, қыста зоғал ezbесі қосы-лады. Ақпарат ретінде айта кету керек, палаулар тек осылармен шектелмейді – өңір халқы «Бора-ны палауы», «Қышқыл палау», «Аскөк палауы», «Төс палауы» сынды өзге де көптеген күріш та-ғамдарын әзірлеген.

Шушаның ұмытылып бара жатқан басқа да дәмді тағамдары – «Қалия» және «Қырто». Қа-лияны дайындау үшін 0,5 кг қозы еті майында қуырылады, үстіне 0,5 кг піскен каштан, 200 г қара өрік және 2 дана туралған айва қосыла-

ды. Одан кейін оған зафран (шафран), даршын, тұз, бұрыш қосылады. Ал «Қырто» тағамын дайындау үшін ұсақтап туралған пиязды майда қуырып, үстіне жалбыз қосатын. Ішіне сүзілген айран, қаймақ, жұмыртқа және тұз қосып араластыратын. Қуырылған жалбызды пиязға бір шымшым зафран қосып, алдын ала дайындалған айран қоспасына араластырып, 10 минут баяу отта пісіретін. Бұл тағамды соус ретінде де дастарханға қоятын. Айта кету керек, Шуша тағамдарын басқа өңірлердің тағамдарынан ерекшелендіріп тұратын тұстары бар. Шуша тағамдарына ерекше дәм беретін кейбір дәмдеуіштер мен көкөністер басқа аймақтарда кездеспейді. Бақылауымызға және қариялардың айтуына қарағанда, бұрынғыдай болмаса да, қазіргі таңда да Қарабақ отбасыларында қонақтарға ең жиі дайындалатын тағамдар – «балапан қуыруы» және «балапан шығыртмасы». Күрішті пісіру, сүзу, бұқтыру тәсілі бірдей болғанымен, оған қосылатын компоненттер палау атауы мен дәмінде өзгешелік тудыратын. Жалпы, палау тағамдары көбінесе мейрам күндері, қонақ келгенде, кейде туған күндерде пісірілетін. Өсімдік тектес тағамдардың бірі – «Чекме (хопмача)» еді. Бұл тағамды дайындау үшін бір бас пиязды турап, майда қуырып, үстіне төрт стакан су, екі стакан жуылған күріш, тұз және сарыкөк қосып, қазанның қақпағын мықтап жауып, баяу отта бұқтыратын. Күріш суды өзіне сіңіргенде тағам дайын болатын. Сондықтан бұл тағам «чекме» (яғни, суды сіңіру), «хопма» (яғни, судың күрішке сіңуі) деп аталған.

Халық арасында жеуге болатын жабайы өсімдіктерден, көкөністерден, бау-бақша өнімдерінен де кеңінен пайдаланылған. Ауылдардан алынған мәліметке қарағанда, ең сүйікті тағамдардың бірі – «Жасыл кәтәсі» болған. Жасыл кәтәсін дайындау кезінде қышқыл шөп, қойкұлақ, қалақай, қырықбуын, лала терісі, тау ақжелкені, уннуджа, тағы басқа жеуге болатын жабайы өсімдіктер пайдаланылатын. Аталған көкөністерді пиязбен майда қуырып, сарымсақты айранмен жейтін. Лачын тұрғындарының «Хынджыловуз шөбінен» дайындайтын тағамы да осыған ұқсас еді. 72 жастағы бір ақпарат беруші былай дейді: бұл көкөністерді біз өзіміз екен жоқпыз, Арыш жері өзі өсіретін. Сондықтан біздің дайындаған кәтәміздің дәмі, сапасы басқа өңірлердің кәтәсінен өзгеше еді. Сондай-ақ, Арыш топырағында өсетін табиғи өсімдіктер барлық ауруға ем болатын. Осы себептен, Арыш

халқында бүйрек пен бауыр аурулары мүлдем болмаған.

Жеуге жарамды жабайы өсімдіктердің бірі – көкшөптен (кәкотынан) «Кәләжош» деп аталатын тағам дайындалғаны жөнінде де мәлімет алдық. Кәләжошты дайындау үшін бір пиязды ұсақтап турап, майда қуырып, үстіне тұз, ұнтақталған кәкоты жапырақтары, белгілі мөлшерде күріш және су қосатын. Күріш піскенге дейін бір ыдыста айраннан айра жасалатын. Күріш дайын болғанда, айранды жайлап күріштің үстіне құйып, араластыратын. Қазан қайнаған сәтте оттан алынып, дайын тағам ретінде ұсынылатын. Айта кету керек, кәләжош әсіресе Керімбейлі ауылы тұрғындарының сүйікті тағамдарының бірі болған.

Өңір халқы арасында пайдаланылған тағамдардың бірі – пияздан дайындалатын «Пияз суы» деген тағам. Бұл тағамды дайындау үшін пиязды майда қуырып, оған тұз бен бұрыш қосып, үстіне белгілі мөлшерде су құятын. Су қайнағанда, ішіне жұмыртқа жарып қосатын. Қалауға қарай кейде төртбұрыштап туралған картоп та қосылатын. Осылайша «пияз суы» тағамы пайдалануға дайын болатын. Бұл тағамды халық арасында «кедейдің асы» деп атайтын.

Халық дайындаған тағамдардың бірі – «Дән долма» (жалған долма) деп аталады. Бұл тағам түрін дайындау үшін туралған басты пияз, көп мөлшердегі көкөніс, піскен нокат, күріш, қойдың құйрық майы, тұз және бұрыш араластырылып, бұл қоспа жүзім, айва немесе жаңғақ жапырағына оралып пісірілетін. Дайын болған соң сарымсақ қосылған айранмен бірге ішілетін. Көбінесе көктем айларында дайындалатын бұл долманың басқа өңірлердегі осындай тағам түрлерінен айырмашылығы – Физулиліктер оның ішіне міндетті түрде нокат қосатын.

Қарабақ халқы наурыз айының басынан мамырдың басына дейін жиі тұтынатын тағамдардың арасында «Домбалаң шығыртпасы», «домбалаң суықтамасы» және «домбалаң кәуабы» ерекше орын алатын. Домбалаң (кейде оны «жер картобы» немесе «жер алмасы» деп те атайды) – картопқа ұқсайтын жабайы өсімдік, көктемгі жауындардан кейін жер астында өседі, бірақ жер бетіне шықпайды. Бұл өсімдіктің қай жерде өсіп жатқанын тәжірибелі адамдар жердің дөңгелектене көтерілуінен байқай алады. Сондықтан бұл өсімдік «домбалаң» деп аталған. Қарт кісілердің айтуынша, бұл өсімдік негізінен Физули және Жәбрәйыл аймақтарында кездеседі, басқа жерлерде сирек кездеседі.

Домбалан шығыртпасын дайындау үшін алдымен оны суда қайнатады. Содан кейін ерітілген майда қуырылған пияз және екі жұмыртқа қосып, біраз уақыт отта ұстайды. Дайын болған соң табақтарға салып ұсынады. Домбалан суықтамасы кәдімгі картоп суықтамасына ұқсайды, ал кәуабы басқа кәуәптар сияқты дайындалады. Айта кету керек, домбалан отқа қойылғанда ерімейді, пішінін сақтайды. Ақпарат берушілердің айтуынша, домбалан асқазан-ішек және қант диабеті ауруларын емдеуде өте пайдалы болған. Бұл пайдалы өсімдікті кейде шикі күйінде де жейтін.

Қарабақ тұрғындарының тамақтану рационалында жемістерден жасалатын тағамдардың да орны бар. Солардың бірі – өріктен дайындалатын «Қайсава» тағамы. Қайсаваны дайындау үшін ағаштан жаңа үзіліп алынған өріктер жуылып, қазанға салынып, үстіне қажетті мөлшерде май, қант ұнтағы және су қосылып, баяу отта қайнатылады. Ақпарат берушілердің айтуынша, басқа өңірлерде бұл тағам көбіне кептірілген өріктен жасалса, Физули өңірінде оны әрі жаңа, әрі кепкен өріктен де дайындайтын болған.

Өңір халқында ет және сүт өнімдерінен жасалатын тағамдар да маңызды орын алған. Мұнда қошқар, ешкі, сиыр және үй құстарының еті пайдаланылған. Зерттеушілердің айтуынша, физиологиялық тұрғыдан сиыр еті, әсіресе мүйізді ірі қараның еті адам ағзасына пайдалы қасиеттерге ие болғанымен, қой етіне қарағанда төмен бааланған [Мустафаев, 2010:192].

Ет тағамдары. Әзербайжанның барлық аймақтарындағыдай, бұл өңірдің халқы да етті әрі жаңа, әрі қуырылған күйде пайдаланған. Жаңа еттен дәстүрлі тағамдар: долма, қуырма, қуыру, суықтама, бозартпа, тіке кәуәп, люлә кәуәп, тандыр кәуабы, таба кәуабы, басдырма кәуабы, құйрық кәуабы, бауыр кәуабы, балық кәуабы мен оның суықтамасы (сонымен қатар үй құстарының етінен де кәуәптар жасалған) сияқты көптеген тағамдар пісірілген.

Қарабақ халқы бірнеше түрлі долма түрін дайындаған. Мысалы: қырыққабат, тұт жапырағы, жүзім жапырағы, айва жапырағы, жаңғақ жапырағы, қымыздық, бақ жапырағы, баклажан, қызанақ, болгар бұрышы, сондай-ақ жалған долма. Бұл долмалардың айырмашылығы – олардың оралған жапырағында және сол жапырақ арқылы етке сіңетін дәмінде. Қырыққабат долмасын дайындау үшін алдымен қырыққабатты қайнатып жұмсартады. Содан кейін тартылған

етке дөңгелек күріш, пияз, томат пастасы, көкөніс, тұз, бұрыш қосып, оны қырыққабатқа орап, мұқият қазанға қатарлап орналастырады. Кейін олардың арасына каштан мен айва тілімдері салынып, отқа қойылады. Бұл қосымшалар долмаға ерекше дәм беріп қана қоймай, ас қорытуға да көмектеседі. Долмалардағы басты айырмашылық – еттің қандай жапыраққа оралғанында. Тағамның дәмі көбіне жүзім, тұт және басқа жапырақтарға байланысты өзгереді. Қарабақ халқының ас мәзірінде ерекше орын алатын тағамдардың бірі – «Yağraq dolması» (жапырақ долмасы). Бұл тағам көбіне жаз айларында дайындалып, үстіне сарымсақ қосылған айранмен бірге ұсынылады. Жапырақ долмасының дайындалу әдісі аймаққа байланысты өзгеріп отырады. Мысалы, кей өңірлерде оны кептірілген өріктен, ал басқаларында жаңа өріктен дайындайды. Физули аймағында бұл тағамды әрі жаңа, әрі кептірілген өріктен дайындайды.

Ет тағамдары да Қарабақ ас мәзірінде маңызды орын алады. «Kabab» (кебаб) – ең көне ет тағамдарының бірі болып табылады. Оның тарихы оттың табылу кезеңіне дейін барады және ол «Kitabi-Dədə Qorqud» дастанында «şişlik» ретінде аталған. Қарабақ халқы «Qovurma» (қуыру) тағамын да жиі дайындайды. Бұл тағамды ұзақ уақыт сақтап, қыста пайдалану үшін әзірлейді. Қовурма арнайы қазанда дайындалып, майда қуырылған пияз бен ет қосылып, баяу отта пісіріледі. Ет толықтай қуырып болған соң, үстіне тұз себіледі. Дайын болған қовурманы салқын жерде сақтап, қажет болғанда пайдаланады. Қарабақтың тағы бір ерекше тағамы – «Bağırbeşin» (ми тағамы). Бұл тағамды дайындау үшін қойдың басы, миы және құйрығы қайнатылып, кейін ұсақталып, көк шөптермен араластырылады. Әсіресе, қарт адамдар арасында бұл тағам өте танымал және дәстүрлі түрде дайындалады. Мысалы, Ходжавенд ауданында бұл тағамды суық күйде, үстіне көк шөп себіліп, ұсынылады. Ал Лачын ауданында оны асқа қосымша ретінде пайдаланады. Қарабақтың ас мәзірінде «Sac qovurması» (қазан қуыру) да ерекше орын алады. Бұл тағамды дайындау үшін арнайы қазанның ішіне қойдың құйрығы салынып, еріген майға қойдың мойын және бел сүйектерінен алынған ет пен жүрек қосылады. Барлығы бірге баяу отта пісіріліп, дайын болғанда ерекше дәмге ие болады. Қарабақ халқы бұл тағамды кебабтан да дәмді деп санайды. Қарабақтың ас мәзірінде «Bağırbeşin»

(ми тағамы) да ерекше орын алады. Бұл тағамды дайындау үшін қойдың басы, миы және құйрығы қайнатылып, кейін ұсақталып, көк шөптермен араластырылады. Әсіресе, қарт адамдар арасында бұл тағам өте танымал және дәстүрлі түрде дайындалады. Мысалы, Ходжавенд ауданында бұл тағамды суық күйде, үстіне көк шөп себіліп, ұсынылады. Ал Лачын ауданында оны асқа қосымша ретінде пайдаланады. Қарабақтың ас мәзірінде «Sac qovurması» (қазан қуыру) да ерекше орын алады. Бұл тағамды дайындау үшін арнайы қазанның ішіне қойдың құйрығы салынып, еріген майға қойдың мойын және бел сүйектерінен алынған ет пен жүрек қосылады. Барлығы бірге баяу отта пісіріліп, дайын болғанда ерекше дәмге ие болады. Қарабақ халқы бұл тағамды кебабтан да дәмді деп санайды.

Қарабақ халқының дәстүрлі тағамдары. Қарабақ халқының дастарқанына қой, сиыр, ешкі, үй құстарының етінен дайындалған долмалар ерекше орын алады. Мысалы, «Чолпа долмасы» (құс етінен жасалған долма) қызығушылық тудырады. Бұл тағамды дайындау үшін чолпа етін ұсақтап турап, оған пияз, түз, бұрыш, күріш, томат пастасын қосып араластырады. Содан кейін бұл қоспаны қырыққабат жапырағына орап, отқа қояды. Бұл долманы кейде «Сюрприз долмасы» деп те атайды, себебі әр оралған қырыққабат жапырағынан әртүрлі ет кесектері шығады.

Қарабақтың Сәрсанг су қоймасы, Қарқар, Тартар, Хәкәрі, Бергушад өзендері мен Кәлбәд-жардың әлемде теңдесі жоқ алтын балығы дастарқанды сәндейді. Балық тағамдарына ерекше назар аударылады. Мысалы, балық ләвәңгісі (кұрт) ерекше дәмімен ерекшеленеді. Оны дайындау үшін помидор, бұрыш, пияз ұсақтап туралып, майда қуырылады, үстіне сарымсақ, түз, бұрыш және алша қышқылы қосылады. Содан кейін балық жуылып, тұздалып, дайындалған ішекке салынады. Үстіне аздап су мен май қосылып, баяу отта пісіріледі.

Қарабақ халқының ас мәзірінде сүт және сүт өнімдерінен дайындалған тағамдар да маңызды орын алады. Мал шаруашылығы өнімдері арасында сүт ерекше орын алады. Аймақ халқы сүтті тек таза күйінде ғана емес, сонымен қатар түрлі тағамдардың құрамында да пайдаланады. Мысалы, сүттен «сүлук», «кәтәмәз» және «қаркәтәмәз» сияқты тағамдар дайындалады. Кәтәмәзді дайындау үшін аздап түз қосылған сүт қазанға құйылып, қайнатылып, пісірілгеннен кейін суытып, пышақпен кесіліп, тұтынылады.

Қаркәтәмәзді дайындау үшін балалар тау-таста қалған қарды алып, оны қой сүтіне қосып, салқындатқыш сусын ретінде ішеді. Дәміне қарай кейде оған бал да қосылады.

Сүт және сүтті тағамдар. Мал шаруашылығы өнімдері арасында басты орынды сүт алады. Аймақта сүттен тек жеке тұтынылып қана қоймай, сонымен қатар тағамдардың құрамында да пайдаланылады және қазіргі уақытта да қолданылады. Академик Теймур Бұнядовтың айтуынша, дастарқанда дәмділік, сондай-ақ сүтті тағамдар мен нан пісіру үшін үлкен маңызға ие сүттің кеңінен қолданылуын ыдыстардың ойлап табылуымен, яғни неолит дәуірімен байланыстырады [Бұнядов, 1969:105].

Алынған мәліметтерге сәйкес, халықтың күнделікті қажеттілігін сиыр сүті өтеген. Қой сүтінен ірімшік, қаймақ, май, айран өндірілген. Буйвол сүті айран жасау үшін қолайлы деп саналған. Ешкі сүті майлылығы төмен болғандықтан, негізінен емдік құрал ретінде қолданылған. Сонымен қатар, босанғаннан кейін сүті жетіспеген әйелдер балаларына ана сүті орнына ешкі сүтін ішкізген. Себебі, сапасы жағынан ешкі сүті сиыр сүтінен кем емес. Әзербайжанның барлық жерінде, соның ішінде Қарабақ аймағында сүт сауу ісімен әйелдер айналысқан. Олар алдымен бұзауды сиырдың немесе буйволдың астына жіберіп, сосын оны тартып, мықтыға байлайтын. Сиыр немесе буйвол әдетте таңертең және кешке жаймен сауылатын. Үй жағдайында қой мен ешкінің саууын ер адамдар, далада, жайлауда қойшылар жүзеге асыратын. Сүттен «сүлук», «кәтәмәз» және «қаркәтәмәз» дайындалады, сондай-ақ жоғарыда айтылғандай түрлі сүт өнімдері – май, ірімшік, айран, сүзбе, күрғат, қаймақ, сонымен қатар сүтті тағамдар, мысалы, сүтті аш, сүтті жарма, сүтті сұйық, сүтті кеспе және т.б. дайындалады. Этнографиялық әдебиетте сиыр мен буйволдың ауыз сүтінен кәтәмәз дайындалатыны атап көрсетілген. Мысалы, біршама қою ауыз сүтін қазанға құйып, отқа қойып, түз қосып, қайнағанша араластыратын. Сүт қайнап, қоюланған соң, оны оттан алып, салқындату үшін сыртқа қоятын. Кәтәмәз салқындаған соң, пышақпен кесіліп, жейтін [Рәжәбов, 1977:49]. Қаркәтәмәзге кейде қарбұлақ та деп аталады. Қаркәтәмәзді жайлауда қойшы отбасыларының балалары дайындайтын. Олар тау-таста қалған қардан алып, қой сүтіне араластырып, салқындатқыш сусын ретінде ішетін. Сүтке қосылған қар оны мұздатаын, сәбилер бүгінгі күннің тәт-

тісіз балмұздағын жегендей болатын. Дәміне қарай кейде оған бал да қосатын. Май өңдеу кезінде үстіңгі сүттен алынған айран суы сүзу үшін алдымен теріге құйылып, сосын неһреге төгіліп, шайқалатын. Белгілі бір уақыт өткен соң алынған майды айраннан бөліп алып, тешке төгіп, түзбен илейтін. Сосын май қой терісіне жиналатын. Осы әдіспен дайындалған және сақталған майға Қарабақта «мотала майы» деп аталады. Мәліметшілердің айтуынша, неһрә айранынан «шор» да дайындалатын. Шорды таңертең майға қосып жейтін. Аймақтың қой шаруашылығымен айналысатын халқы сүттен «ірімшік» те дайындайтын. Әзербайжанның басқа жерлерінде болғандай, Қарабақта да ірімшікті қой, ешкі, сиыр, буйвол сүтінен үстіңгі және астыңғы болып екі түрінде дайындайтын. Этнографиялық материалдар көрсеткендей, екі ірімшік түрі де «бірдей» әдіспен: піскен сүтке ашытқы қосу арқылы дайындалатын. Мұны дайындау үшін ашытылған сүт дәмдеуіш күйіне түскен соң, оны қаптарға құйып, бұрап, суын сүзу арқылы, бір уақытқа қоюландыруға қоятын. Ірімшік өзіне келіп қоюланған соң, оны тұздап, қылғы немесе күпелерге жинайтын» [Мұстафаев, 2010:191].

Ашытқы туралы сөз қозғалғанда, оны дайындау үшін қой, ешкі немесе бұзаудың қарнынан пайдаланылатын. Мысалы, қарынды бір ыдысқа қойып, оған су, тұз, қамыр, бидай, күріш, қант, нокат, мейіз, алхорының қышқылы, пияз, бұрыш, қойқұлағы және т.б. қосылып, ашыту үшін аузы жабылатын. Белгілі бір уақыт өткен соң, ыдыстағы қоспа қышқылданып, оның суынан ашытқы ретінде пайдаланылатын. Әдебиет материалдарының мәліметіне сүйенсек, XX ғасырдың басында республиканың өзінде оннан астам ірімшік түрі дайындалған. Олардың ішінде Қарабақ, Гянджа және Қазақ ірімшіктері дәмі мен сапасы жағынан жоғары бағаланған [Хәлелов, 1992:101].

Ірімшікті ұзақ уақыт сақтау үшін оны моталаға басатын. Этнографиялық әдебиет пен мәліметшілердің айтуына сүйенсек, бұған үшін бүтіндей сойылған екі-үш жасар еркек қой терісінің жүнін қырқып, жуады да, тегістеп, құрғағанша ашық ауада сақтайтын. Құрғақ терінің қырқылған бетін кері айналдырып, тұздалған ірімшікті езбей, моталаға басатын. Ауа өтпесін деп, ірімшікті басылған терінің қолтық тұстарын және аузын тігінмен мықтап байлап, майлы жіппен қатты байлайтын [Әлиев, 2019:147]. Мотал ірімшігіне ұнтақталып, електен өткізілген тас түз се-

білетін. Мұндай түз ірімшіктің дұрыс жетілуінде үлкен маңызға ие болған. Ірімшікке терінің жүні жұқпас үшін кейде моталдың ішіне ірімшік салмай тұрып дәке төсейтін. Қарабақтың көшпелі халқы «жылқы ірімшігін» де дайындайтын. Мотал ірімшігінен айырмашылығы – бұл ірімшік ұсақталмайтын. Бес-алты бүтін ірімшікті теріге салып, үстіне тұзды су құйып, аузын мықтап байлайтын. Ірімшік толық жетпейінше, терінің аузы ашылмайтын. Сондай-ақ, ірімшіктің сарысуын да тастамай, одан «нор» дайындайтын. Нор алу үшін ірімшіктің сарысуы қайнатылатын. Қайнау нәтижесінде қазан түбіне шөгіп қалған қалдықты қапқа салып сүзетін. Қап ішіндегі өнім «нор» деп аталған. Нор мен шордың айырмашылығы – норға ешқашан түз салынбайтын. Халықтың қысқы азықтарының ішінде мотал ірімшігі секілді «дөңделген шор» да маңызды орын алған. Дөңделген шорды дайындау үшін шор сарысуынан сүзілген соң, ішіне ашытылған жана ірімшік қосылған. Содан кейін ол теріге салынып, қыста дәмдік ретінде пайдаланылған. Жоғарыда айтылғандай, аймақта дайындалатын сүтті тағамдардың бірі – «Сүтті аш» болған. Бұл тағамды дайындау үшін, Әзербайжанның басқа өңірлеріндегідей, жуылған дөңгелек күріш қайнап жатқан сүтке қосылған. Оған аздаған тұз бен қант ұнтағы да қосылатын. Тағам қоюланбай тұрып оттан алынып, табақтарға салынып, үстіне бір шымшым сары май салынып дастарханға тартылатын. Жалпы, Қарабақ тағамдарын басқа аймақтардың ас мәзірінен ерекшелендіретін басты сипат – тағамдардың тандыр, сач, мангал, шұңқыр, күре (жер пеш), бүйірлі ошақ секілді құралдарда дайындалуы. Тағы бір айырмашылығы – Қарабақ халқының етті көбірек қолдануында. Себебі Қарабақтың қой тұқымы майлы әрі еті тәтті. Бұл тағамның дәмді болуына ықпал етіп, оның жиі қолданылуына себеп болған.

Сусындар. Басқа өңірлердегідей, Қарабақ халқы да ыстық және салқын сусындарды пайдаланған. Салқын сусындардың ең бастысы – су болған. Табиғи-географиялық жағдайға байланысты ауылдарда бұлақ, өзен, кәріз (жерасты каналы), құдық сулары ішілген. Мәліметтерге сүйенсек, Қарабақтың тау ауылдарында судың қажеттілігі табиғи бұлақтар арқылы, жазық ауылдарда құдық пен кәріз, ал Араз бойындағы ауылдарда Араз өзені арқылы қамтамасыз етілетін. Бұлақ суы сапасы, мөлдірлігі мен дәмі бойынша жоғары бағаланған. Суды құман немесе күбімен қыз-келіншектер таситын.

Халық ең көп тұтынатын ыстық сусын – шай болған және қазір де солай. Зерттеушілердің жазуына қарағанда, адам ағзасы үшін пайдалы қасиеттері бар шайдың шипалық күшін қытайлықтар бұдан 5 мың жыл бұрын білген. Жапония мен Кореяда IX ғасырда өсірілген шай 1824 жылы Индонезияда, 1834 жылы Үндістанда, 1842 жылы Цейлонда (Шри-Ланкада) егілген. XVII ғасырдан бастап голландықтардың дастарханында пайда болған шайды орыстарға XIX ғасырда Қытай шекарасында тұратын Сібір түркілері таныстырған. Әзербайжанда шай алғаш рет 1896 жылы Лянкяран аймағында өсірілген [Бабаев, 1998:93–94].

Халық қыздырылған самауырдың суынан дайындалған шайды жоғары бағалаған. Дегенмен, әркімнің самауыры болмағандықтан, шәйнек пайдаланған. Шай жапырақтары әдетте демдеу шәйнегіне салынып, хош иісті әрі дәмді болу үшін оған қалампыр, даршын, кардамон сияқты дәмдеуіштер қосылған. Дәстүр бойынша үйге қонақ келгенде алдымен шай берілетін. Құдалық кезінде қыздың келісімі алынған болса, қонақтарға тәтті шай ұсынылатын. Кедей отбасылар ауладағы жеміс-жидектерін кептіріп, олармен шай ішетін. Кейде өсімдікпен демделген шайға күйдірілген түт кептірмесін қосып, оған түс беру үшін қолданған. Ал ауқатты адамдар әртүрлі жеміс-жидектен жасалған тосаппен шай ішкен. Ыстық сусындардың басқа бір түрі – қайнатылған сүт. Оны негізінен кішкентай балалар мен суық тигенде жөтелетін ересектер ішкен. Халық тек кептірілген шай жапырағын ғана емес, жалбыз, долана, тауқой, итмұрын және басқа да таулы өсімдіктерді демдеп ішкен. Сонымен бірге түрлі жеміс-жидек пен хош иісті өсімдіктерден сергітетін, күш беретін шәрбаттар дайындап ішкен.

Салқындатқыш сусындар. Қарабақ тұрғындарының дастарханында салқындатқыш сусындардың да ерекше орны болған. Майлы және қамырлы тағамдардың үстінен берілетін бал мен сіркеден дайындалған «искенджаби», айран, атлама, көкөністі айран, раушан суы, анар шәрбаты, жалбыз, райхан мен жеміс шырындары осы санатқа жатады. Сондай-ақ, халық емдік мақсатта түт, шетен, өрік, кара өрік, шабдалы, жалбыз және райханнан арақ та қайнатқан. Тарихи-этнографиялық әдебиет пен далалық материалдар негізінде жазылған зерттеу көрсеткендей, біз қарастырған өңірде жоғарыда аталған тағамдар мен сусындармен қатар, Қарабақ халқының тұрмысында бірқатар салттық рәсімдер мен соларға

байланысты тағамдар да болған және бұл дәстүр қазіргі таңда да жалғасып келеді. Салттық тағамдар негізінен ұннан жасалатын өнімдерден дайындалатын және қазіргі уақытта да солай. Бұл кездейсоқ жағдай емес. Себебі зерттелген халықтың шаруашылық өмірінде егіншілік маңызды рөл атқарған. Салттық тағамдардың ішінде «қовут» (қуырылған ұн тағамы) ерекше орын алады. Қовут, Хыдыр Нәби мейрамында (кейбір өңірлерде Хыдыр Алляз немесе Хыдыр Илияс деп те аталады) дайындалатын. Салттық тағам ретінде халва да ерекше маңызға ие болған. Халваның бірнеше түрі бар: бидай халвасы (сәмені халвасы), ұн халвасы (тәтті халва), умаш халвасы, күріш халвасы, жаңғақ халвасы және т.б. Бұл халвалар өзара дайындау технологиясына қарай ерекшеленеді. Мәлімет берушілердің айтуынша, қайғылы жағдайда қарапайым және умаш халвасы пісіріліп, юха нан арасына салынып немесе табақпен дастарханға ұсынылатын. Сенім бойынша, халваның иісін марқұмның рухы сезуі керек. Сондықтан да жаназа аулан шығарылмай тұрып халва дайындалатын. Осы күні дайындалған халваға халық арасында «ауыз халвасы» деп ат берілген. Қайғы рәсімінде тек халва емес, юха мен әртүрлі ет тағамдары (палау, бұқтырма, долма және т.б.) пісіріліп, садақа ретінде таратылатын.

Айта кету керек, Жебраил өңірінде қайғы рәсімінен кейінгі 40-шы күннен кейінгі бейсенбіде “халалдық” деп аталатын тағам берілетін. Бұл “халалдық асына” ет тағамдары дайындалатын. Бұл ас негізінен қаралы күндерде еңбек еткен көршілер мен туыстар үшін ұйымдастырылатын. Оның мәні – «еңбегіміз марқұмның рухына халал болсын» дегенге саяды. Сондықтан осы асқа қатысқан әрбір адам соңында: «еңбегіміз марқұмның рухына халал болсын» деп тарасатын.

Көктемгі мейрам – Наурыз кезінде Қарабақ халқы қара палау, бұршақ қосылған палау, қозы, тоқты және күркетауық етінен түрлі тағамдар дайындайтын, сондай-ақ дәстүрлі айран көже – довга жасайтын.

Әзербайжанның барлық аймақтарындағы сияқты, Қарабақ халқы да Құрбан айтта мүмкіндігінше әр үйде бір тоқты сойып, әртүрлі ет тағамдарын дайындайтын. Материалдық жағдайы нашар отбасылар үшін туыстар мен көршілер құрбандық егін беретін. Кейде бес-алты отбасы бірігіп бір жазғы торпақ сойып, құрбандық жасайтын. Сонымен қатар, сойылған құрбан етінен жеті үйге үлестіріп беру дәстүрі де бар.

Бүкіл әзербайжан халқы сияқты, оның құрамдас бөлігі болып табылатын Қарабақ халқы Ораза айын тойлап, оған сәйкес тағамдар дайындайтын. Бұл өңірдің тұрғындары күніне үш рет: кеш батқанда – ауызашар, түн ортасында – кешкі ас (ястылық), таң алдында – сәресі ішетін. Бұл уақытта негізінен калориясы жоғары тағамдар (құрма, бал, жұмсақ тағамдар) тұтынылатын. Х.Сарабски былай деп жазған: «Ораза айының өзіне тән дастарханы болатын. Фирни, тәгәк (сұйық тәтті тағам), бал халвасы, жұқа юха, шор тоқашы, бәйім наны, пахлава, сүтті ботқа және т.б. Бұзбаш қосылған палау – басты тағам саналды» [Сарабски, 1958:70].

Қорытынды

Біздің зерттеуіміз көрсеткендей, Қарабақ халқы ежелден бері ұмыт бола бастаған жоғарыда аталған тағамдармен қатар, қазіргі кезде де кеңінен қолданылатын өсімдік, мал және сүт өнімдерінен жасалған тағамдар мен сусындарды тұтынған. Өсімдік тектес тағамдар ішінде бірінші орынды тандыр мен сачта пісірілетін әртүрлі құрамды және пішінді нан өнімдері иеленген. Сондай-ақ, «жайма» тобына жататын юха наны

тек салт-жоралғыларда емес, күнделікті уақытта да пісірілген. Зерттеу нәтижесіне сүйенсек, кейбір тағамдар бүкіл Әзербайжанда, сондай-ақ бүкіл Кавказ және Таяу Шығыс елдерінде таралған тағамдармен (мысалы, кәуәптар) ортақ сипатта болса да, басқалары атауында, пісірілу тәсілінде немесе құрамындағы компоненттерге байланысты ерекшеленеді (мысалы: «Сулы кеспе», «Қара умаш», «Умаш көжесі»). Сонымен қатар, «Жаңғақты бәтір», «Хәмән-күмәнжі», «Чекме (секіртпе)», «Кәләжаш», «Пияз суы», «Дәндолма (жалған долма)», «Домбалаң саңырауқұлағы» секілді өсімдік тектес тағамдар, «Бағырбейн», «Чолпа долмасы (сюрприз долма)» секілді ет тағамдары, сондай-ақ «Шомонлы довға» секілді сүтті тағамдар өңір халқының ас мәзіріне тән деликатестер болып табылады. Бұл өңірдің тұрғындары жабайы жейтін шөптерден де өздеріне тән түрлі тағамдар әзірлеген. Сусындарда айтарлықтай айырмашылық байқалмайды. Осы байлық пен ерекшеліктер мынаны айтуға негіз береді: Түркі дүниесінің бір бөлігі ретінде Қарабақ халқы бай тағам мәдениетін жасап, оны ұрпақтан-ұрпаққа жеткізуші, жоғары мәдениетті қауым болып табылады. Бұл ерекшелік бүгінгі күнде де жалғасып келеді.

Әдебиеттер

- Агаширинова С. С. Материальная культура лезгин XIX – начала XX века. – М.: Наука, 1978. – 340 с.
- Алиев Э. Т. Этнография азербайджанцев Грузии (хозяйственный быт и материальная культура). – Баку: Европа, 2019. 216 с.
- Аманова Б. Т. Духовная культура в творчестве народного писателя Али Велиева. – Баку: Европа, 2020. 120 с.
- Бюнядов Т. Ә. Азербайджанда малдорлығын инкишаф тарихинен. – Баку: Издательство «Элм», 1969. 186 с.
- Валиев А. Г. Пара соколов. – Баку: Генджлик, 1968. 314 с.
- Валиев Ф. И. Материальная культура Азербайджана XIX-XX веков (блюда и напитки). – Баку: Азернешр, 2005. 112 с.
- Валиев Ф., Эфендиев Р. С. Вургун и азербайджанская этнография. – Баку: Чинар-Чап, 2006. 203 с.
- Babayev, T. A. El ocaq başına uğışar. Bakı: Azərnəşr, 1998. 204 с.
- Bünyadov, T. Ə. Azərbaycanda əkinçiliyin inkişafı tarixinə dair. Bakı: Azərbaycan SSR EA Nəşriyyatı, 1964. 152 с.
- Гаджиева С. С. Кумыки. – М.: Издательство АН СССР, 1961. 386 с.
- Дюма А. Кавказское путешествие / Пер. с франц. К. Пашаев, Х. Аббасов. – Баку: Языджи, 1985. 142 с.
- Каракашлы К. Т. Материальная культура азербайджанцев. – Баку: Издательство АН АзССР, 1964. 283 с.
- Махеррамова С. С. Историко-этнографическое исследование юго-восточного региона Малого Кавказа в XIX – начале XX века. – Баку: Апостроф-А, 2020. 304 с.
- Мамедова И. Г. Материальная культура города Тебриз (историко-этнографическое исследование). – Баку: Чашыоглу, 2016. 500 с.
- Мустафаев А. Н. Материальное и культурное наследие Азербайджана. – Баку: Адилоглу, 2010. 640 с.
- Мустафаев А. Н. Материальная культура Ширвана (историко-этнографическое исследование). – Баку: Элм, 1977. 158 с.
- Реджебов К. Э. Народные методы производства молочных продуктов в Азербайджане // АЕМ, III выпуск. – Баку: Элм, 1977. С. 47–64.
- Сарабский Х. Старый Баку. – Баку, 1958. 156 с.
- Халилов Х. Д. Кочевой мир Карабаха. – Баку: Азернешр, 1992. 119 с.
- Этнография каракалпаков XIX – начала XX века (материалы и исследования). – Ташкент: Фан, 1980. 204 с.
- Эфендиев С., Раджабов А. Азербайджанская народная медицина. – Баку: Азернешр, 1992. 144 с.

References

- Agashirina, S. S. Material Culture of Lezgins in the 19th – Early 20th Century. – Moscow: Nauka, 1978. 340 p.
- Aliyev, E. T. Ethnography of Azerbaijanis in Georgia (Economic Life and Material Culture). – Baku: Europe, 2019. 216 p.
- Amanova, B. T. Spiritual Culture in the Works of People's Writer Ali Valiyev. – Baku: Europe, 2020. 120 p.
- Bunyadov, T. Ə. The History of the Development of Livestock in Azerbaijan. – Baku: Elm Publishing House, 1969. 186 p.
- Valiyev, A. G. A Pair of Falcons. – Baku: Ganjlik, 1968. 314 p.
- Valiyev, F. I. Material Culture of Azerbaijan in the 19th–20th Centuries (Food and Drinks). – Baku: Azernashr, 2005. 112 p.
- Valiyev, F., Efendiyev, R. S. Vurgun and Azerbaijani Ethnography. – Baku: Chinar-Chap, 2006. 203 p.
- Babayev, T. A. El ocaq başına yığışar. – Baku: Azernashr, 1998. 204 p.
- Bunyadov, T. Ə. The History of the Development of Agriculture in Azerbaijan. – Baku: Azerbaijan SSR Academy of Sciences Publishing House, 1964. 152 p.
- Gadzhieva, S. S. Kumyks. – Moscow: Academy of Sciences of the USSR Publishing House, 1961. 386 p.
- Dumas, A. Caucasian Journey / Translated from French by K. Pashayev and H. Abbasov. – Baku: Yazichi, 1985. 142 p.
- Karakashly, K. T. Material Culture of Azerbaijanis. – Baku: Academy of Sciences of the Azerbaijan SSR Publishing House, 1964. 283 p.
- Maharramova, S. S. Historical and Ethnographic Study of the Southeastern Region of the Lesser Caucasus in the 19th – Early 20th Century. – Baku: Apostrof-A, 2020. 304 p.
- Mammadova, I. G. Material Culture of the City of Tabriz (Historical and Ethnographic Research). – Baku: Chashiglu, 2016. 500 p.
- Mustafayev, A. N. Material and Cultural Heritage of Azerbaijan. – Baku: Adiloglu, 2010. 640 p.
- Mustafayev, A. N. Material Culture of Shirvan (Historical and Ethnographic Research). – Baku: Elm, 1977. 158 p.
- Rajabov, K. Ə. Traditional Methods of Dairy Production in Azerbaijan // AEM, III Issue. – Baku: Elm, 1977. pp. 47–64.
- Sarabski, H. Old Baku. – Baku, 1958. 156 p.
- Khalilov, H. D. Nomadic World of Karabakh. – Baku: Azernashr, 1992. 119 p.
- Ethnography of Karakalpaks in the 19th – Early 20th Century (Materials and Research). – Tashkent: Fan, 1980. 204 p.
- Efendiyev, S., Rajabov, A. Azerbaijani Folk Medicine. – Baku: Azernashr, 1992. 144 p.

Мәлімет берушілер

1. Аббасова Лала Фамил қызы. Физули ауданы, Ахмедалы ауыл тұрғыны, 1959 жылы туған.
2. Бабашов Ризван Сары ұлы. Физули ауданы, Шүкірбайлы ауыл тұрғыны, 1956 жылы туған.
3. Аллавердиев Яшар Исмайлұлы. Кубадлы ауданы, Карақышлақ ауыл тұрғыны, 1957 жылы туған.
4. Кафарова Кәмәлә Шәмседдин қызы. Физули ауданы, Керімбайлы ауыл тұрғыны, 1968 жылы туған.
5. Әлиева Саида Сұлдуз қызы. Физули ауданы, Ахмедбайлы ауыл тұрғыны, 1971 жылы туған.
6. Хасанова Эльмира Исақ қызы. Физули ауданы, Арыш ауыл тұрғыны, 1950 жылы туған.
7. Ибрахимов Шахлар Джамилұлы. Агдам ауданы, Мәрзілі ауыл тұрғыны, 1961 жылы туған.
8. Хасанова Хейран Шахлар қызы. Агдам ауданы, Мәрзілі ауыл тұрғыны, 1985 жылы туған.
9. Тахмазова Гүлбахар Бахлул қызы. Физули ауданы, Үлкен Бахманлы ауыл тұрғыны, 1956 жылы туған.
10. Юсифова Лейла Гияс қызы. Физули ауданы, Керімбайлы ауыл тұрғыны, 1971 жылы туған.
11. Кулиева Фарида Берхуда қызы. Джебраил ауданы, Тинлик ауыл тұрғыны, 1973 жылы туған.
12. Маммадова Әфикә Микайыл қызы. Джебраил ауданының тұрғыны, 1953 жылы туған.
13. Маммадов Рауф Рамизұлы. Лачын ауданы, Минкенд ауыл тұрғыны, 1974 жылы туған.
14. Сафараов Сабит Хаквердұлы. Физули ауданы, Керімбайлы ауыл тұрғыны, 1952 жылы туған.
15. Худиев Әли Бахаддин қызы. Зангилан ауданы, 1984 жылы туған.
16. Маммадова Зейнаб Абдулазим қызы. Шуша қаласы, 1932 жылы туған.
17. Балаев Гүлназ Махаммад қызы. Шуша қаласы, 1956 жылы туған.
18. Маммадова Хатира Махаммад қызы. Шуша қаласы, 1959 жылы туған.
19. Хасанов Яшар Әлиұлы. Келбаджар ауданы, 1959 жылы туған.

Informants

1. Abbasova Lala Famil qizi. Resident of Ahmadaly village, Fizuli district, born in 1959.
2. Babashov Rizvan Sary oglu. Resident of Shukurbayli village, Fizuli district, born in 1956.
3. Allahverdiyev Yashar Ismayil oglu. Resident of Karakyshtak village, Gubadly district, born in 1957.
4. Kafarova Kamala Shamseddin qizi. Resident of Kerimbayli village, Fizuli district, born in 1968.
5. Aliyeva Saida Suldaz qizi. Resident of Ahmedbayli village, Fizuli district, born in 1971.
6. Hasanova Elmira Isak qizi. Resident of Arysh village, Fizuli district, born in 1950.
7. Ibrahimov Shahlar Jamil oglu. Resident of Marzili village, Aghdam district, born in 1961.
8. Hasanova Heyran Shahlar qizi. Resident of Marzili village, Aghdam district, born in 1985.
9. Takhmazova Gulbahar Bakhlu qizi. Resident of Ulken Bakhmanly village, Fizuli district, born in 1956.

10. Yusifova Leyla Gıyas qızı. Resident of Kerimbaylı village, Fizuli district, born in 1971.
11. Kulieva Farida Berkhuda qızı. Resident of Tinlik village, Jabrayil district, born in 1973.
12. Mammadova Afiqa Mikayil qızı. Resident of Jabrayil district, born in 1953.
13. Mammadov Rauf Ramiz oğlu. Resident of Minkend village, Lachin district, born in 1974.
14. Safarov Sabit Hakverd oğlu. Resident of Kerimbaylı village, Fizuli district, born in 1952.
15. Khudiyev Ali Bahaddin qızı. Resident of Zangilan district, born in 1984.
16. Mammadova Zeynab Abdulazim qızı. Resident of Shusha city, born in 1932.
17. Balaev Gulnaz Mahammad qızı. Resident of Shusha city, born in 1956.
18. Mammadova Hatira Mahammad qızı. Resident of Shusha city, born in 1959.
19. Hasanov Yashar Ali oğlu. Resident of Kalbajar district, born in 1959.

МАЗМҰНЫ

Жаңа және қазіргі замандағы Қазақсан

<i>Эгамбердиев М.</i> Ресей империясының Түркістанда ислам ықпалын әлсіретуге бағытталған заңнамалық және барлау әдістері (XIX ғасырдың соңы – XX ғасырдың басы).....	4
<i>Деннингхаус В., Савин А.</i> Кеңес билігі ритуалдары: Брежнев дәуірінің саяси мәдениеті	16

Археология

<i>Бахтыбаев М., Мургабаев С., Тұяқбаев М., Арынов Қ., Сиздинов Б.</i> Жеті ата көшесінде жүргізілген археологиялық зерттеу жұмыстары.....	22
---	----

Этнология

<i>Аманова Б.</i> Қарабақтың ұмытылып бара жатқан және қазір қолданыста болған бірқатар ас-ауқаттары мен сусындары жайлы.....	32
<i>Әлиев А., Аманова Б.</i> Гянджа халқының қыз таңдау, елші жіберу дәстүрлері және құдалық рәсімі.....	46
<i>Насими Г.</i> Ортағасырлық қолөнер (Әзірбайжанның ерлік эпостары негізінде).....	52
<i>Заһидова Х.</i> Әзірбайжан халық медицинасының су арқылы емдеу дәстүрлері	58

CONTENTS

New and modern Kazakhsan

Mirzahan Egamberdiyev

Legislative and intelligence methods of the russian empire to suppress islamic influence in turkestan (late 19th – early 20th century) 4

Victor Denninghaus, Andrei Savin

Soviet rule rituals: political of the Brezhnev era 16

Archaeology

Mels Bakhtybaev, Sagynbay Murgabaev, Marat Tuyakbaev, Kuanysh Arynov, Bagdaulet Sizdikov

Archaeological research of Zheti ata street..... 22

Ethnology

Bahar Tofiqqyzy Amanova

About some forgotten and currently used dishes beverages of Karabakh 32

Asad Aliyev, Bahar Amanova

About the Ganja population's kizsechme, elchilik customs and engagement ceremony 46

Guluzade Tarana Nasimi

Crafts in the middle ages (based on Azerbaijani heroic epics) 52

Hagigat Ahmadagha gizi Zahidova

Traditions of water treatment in Azerbaijan folk medicine 58