

AZƏRBAYCAN MİLLİ ELMLƏR AKADEMİYASI
ARXEOLÖGİYA, ETNOQRAFİYA VƏ ANTROPOLOGİYA İNSTİTUTU

İLHAMƏ MƏMMƏDOVA

Azərbaycanda çay mədəniyyəti

(tarixi-etnoqrafik tədqiqat)

BAKİ – 2022

Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutunun Elmi Şurasının 2021-ci ilin 15 sentyabr tarixli iclasının qərarı ilə (protokol №5) çap olunur.

Elmi redaktor:

ŞİRİN BÜNYADOVA

tarix elmləri doktoru, professor

Rəyçilər:

TAHİR ƏMİRASLANOV

tarix üzrə fəlsəfə doktoru,
Əməkdar mədəniyyət işçisi

TURAL ŞİRİYEV

tarix üzrə fəlsəfə doktoru, dosent

İLHAMƏ GÜLBALA QIZI MƏMMƏDOVA. AZƏRBAYCANDA ÇAY MƏDƏNİYYƏTİ

(tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı, 2022, 240 səh.

Monoqrafiya Azərbaycanda çay mədəniyyətinin tarixi-etnoqrafik tədqiqinə həsr edilir. Kitabda Böyük coğrafi kəşflərdən sonra global qidaya çevrilən qəhvə, çay və şəkərin tarixi araşdırılır, Azərbaycanda çay süfrəsinin etnoqrafik xüsusiyyətləri, həmçinin ənənəvi içkilər və şirniyyat növləri haqqında məlumat verilir, çayın ölkəmizdə və dünyada yayılma səbəbləri, müxtəlif xalqların çay mədəniyyəti izah olunur. Azərbaycan etnoqrafiya elmində ilk dəfə olaraq Səfəvilər dövrü qəhvəxanaları, çayxanaların yaranması, funksiyası, çayxana işçiləri, müştəriləri və oradakı adət-ənənələr şərh edilir. Qəhvəxananın çayxanaya çevrilməsinin səbəbləri açıqlanır və onların ölkənin sosial, mədəni, iqtisadi və siyasi həyatındakı rolu tədqiq edilir. Tarixi mənbələr, ədəbiyyat və çöl-etnoqrafik materialları əsasında qələmə alınan əsər Azərbaycan xalqının mədəni irsinin öyrənilməsində əhəmiyyət daşıyır.

***Əsəri atam Gülbala Məmmədovun
əziz xatirəsinə ithaf edirəm.***

MÜNDƏRİCAT

ÖN SÖZ.....	9
ELMİ REDAKTORDAN.....	11
GİRİŞ.....	16
I FƏSİL. ƏNƏNƏVİ İÇKİLƏR VƏ QƏHVƏ.....	20
Ənənəvi içkilər.....	21
Spirтли içkilər.....	31
İçkiləri sərinləşdirmə üsulları.....	35
Böyük coğrafi kəşflər və içkilər.....	36
Qəhvə.....	39
II FƏSİL. ÇAY DƏSTGAHI.....	52
Çayın tarixinə dair.....	53
Azərbaycanda çay bitkisinin tədarükü.....	62
Çayın yayılma səbəbləri.....	69
Çay ticarəti.....	72
Çay süfrəsinin etnoqrafik xüsusiyyətləri.....	76
Çay mərasim süfrələrində.....	90
Folklor nümunələrində çay haqqında.....	93
XIX əsr bədii ədəbiyyatında çay barədə.....	95
Şirniyyat.....	96
Müxtəlif ölkələrdə çay mədəniyyətinə dair.....	121
III FƏSİL. ÇAYXANA.....	150
Səfəvilər dövrü qəhvəxanaları.....	151
Qəhvəxananın çayxanaya çevrilməsi.....	158
Çayxananın daxili sahmanı və avadanlığı.....	167
Sosial mühitin formalaşmasında çayxananın rolu.....	182
Çayxana işçiləri.....	195
Çayxana müştəriləri.....	201
Tütün və çayxana.....	211
NƏTİCƏ.....	219
MƏNBƏLƏR VƏ ƏDƏBİYYAT SİYAHISI.....	222
XÜLASƏ.....	232

ÇAY MAHNISI

*Kimin ağrayır canı,
Qoy çay içsin mərcanı,
Min bir dərdin dərmanı,
Çay, çay, çay.*

*Adın gəzir elləri,
Kimin yoxsa xəbəri
Qoy çay içsin məxməri,
Çay, çay, çay.*

Nəqərat:

*Ürəyimiz yananda
Armudu şəkənda,
Dadlısan, adlısan,
Çay, çay, çay.*

*Hər kəsə gəlsə qonaq,
Lazım deyil soruşmaq,
Verin yeməkdən qabaq,
Çay, çay, çay.*

*Qışın qarlı çağında,
Yayda gün qabağında,
Gəzirlər sorağında,
Çay, çay, çay.¹*

Zeynal Cabbarzadə

1. Cabbarzadə Zeynal. Seçilmiş Əsərləri. (Ön sözün müəllifi Rəsul Rza). Bakı: Avrasiya Press, 2005, s. 116



Samovar abidəsi. Lənkəran şəhəri

ÖN SÖZ

*Çayın var?
Çayçı qardaş, çayın var?
Susuzluqdan yanıram.
İsti, qaynar çayın var?*

Çay mədəniyyəti Azərbaycan xalqının mənəvi irsində dərin kök salıb. Çay, mərasim süfrələrinin ayrılmaz hissəsidir. Elçilikdə, nişanda, ziyafətlərdə, hüzürdə və digər mərasimlərində çay dəstgahı mütləqdi.

Çayxana dünyanın hər yerində, xüsusilə Şərq ölkələrində geniş yayılan ictimai məkandır. Sazlı-sözlü, mötəbər məclis, gör-götür yığnağı, istirahət evidir. Nəhayət, bitməz-tükənməz etnoqrafik mənbədir.

Bu baxımdan görkəmli etnoqraf, tarix elmləri doktoru İlhamə Məmmədovanın aktuallığı, dərin məna və məzmunu ilə seçilən "Azərbaycanda çay mədəniyyəti" adlı monoqrafiyası diqqət çəkir. Çoxsaylı mənbələrə, elmi araşdırmalara və etnoqrafik müşahidələrə istinadən əhatəli şəkildə qələmə alınan əsər Azərbaycan etnoqrafiya elmində ilk dəfədir işıq üzü görür.

Yeri gəlmişkən, bir məsələni də xatırlatmaq istərdik. Böyük dramaturq Cəfər Cəbbarlı imkan düşəndə Bakı çayxanalarına gedər, söhbətlərə qoşular, müşahidələr aparar, diqqətini çəkən məsələləri qələmə alardı. Oradan topladığı etnoqrafik materiallardan əsərlərində istifadə edərdi.

Məşhur qəzəlxan Əliağa Vahid də çayxanalara gedər, eşitdiklərini yaddaşına köçürər, şeirlərində əks etdirərdi. Şeirlərinin ilk oxucusu da çayxanadakı dost-tanışı olardı. Bu sıradan digər ədiblərin də əsərlərində çayxana və çay mədəniyyəti ilə bağlı məsələlər yer alır.

Şairlər kimi, aşıqlar da çayxanada püxtələşər, xalq arasında tanınardı. Onlar burada çalar-çağırar, dastan söylər, dinləyicilərə mənəvi zövq verərdi. Məsxərəçilər tamaşalar göstərər, xalq teatrını yaşadardılar. Çay bəhanəsiylə çayxanaya toplaşanlar peşəkar teatrın olmadığı zamanlarda həm el səhnəsinə tamaşa edə, feyziyab olar, həm də dost-tanışıyla əhvallaşardı. Burada nərd oynar, vaxt keçirərdilər. Zaman-zaman çayxanalar həm də inqilabçıların, siyasi hərəkət nümayəndələrinin gizli görüş yeri idi.

Çayxanada ağsaqqallar tərəfindən qədim folklor qaynaqlarımız dilə gəlir, dastanlar danışılar, ibrətamiz əhvalatlar söylənir, zərbi-məsəllər çəkilirdi. Hamı dinlər, hamı eşidər, hamı öyrənərdi. Mirzələr məktub yazar, qəzet, jurnal oxuyar, xalq maariflənərdi. Burada məşvərət aparılar, məhəllənin ümumi məsələləri həll olunar, yardıma ehtiyacı olanlara əl tutmaq, yardım göstərmək qoy-götür edilərdi. Ağsaqqal olan yer təlim-tərbiyə örnəyi, gör-götür abidəsi, kişilik və şərəf məkanıdır.

Bütün içkilərin əsasını su təşkil edir. Su həyatdı, yaşam tərzidi, əvəzolunmazdı, bənzərsizdi hava kimi, göylər kimi.. Su paklıq, saflıq rəmzidi. Şəffafdı, tərtəmizdi, min bir dərddin dərmanıdır. Həm təbibdi, həm loğmandı, həm məlhəm. Suyun əsas mənbəyi göylərdən tökülən göz yaşıdır, başı çalmalı dağların sinəsindən süzülən sellərdir, çeşmələrdi, dəliqanlı çaylardı, yeraltı qaynamalardı, dəryalardı, dənizlərdi. Daha nələr, nələrdi? Susuz dünya mehvərindən dönə bilər, həyat sönə bilər, bəşər ölə bilər. Su olmasa çayxana bağlı qalar, samovarlar qaynamaz, çay dəmsiz, stəkanlar boş qalar..

*Çay gətir!
Yanır canım, çay gətir,
Lumusu da yanında.
Pürrəngi çay, çay gətir!*

Teymur Bünyadov

Akademik, Əməkdar elm xadimi

ELMİ REDAKTORDAN

Çay bitkisinin vətəni Çin sayılır. Bu bitkinin digər ərazilərdə mövcudluğu heç də çinlilərə məxsus mədəniyyətin yayılması, başqa xalqlar tərəfindən mənimsənilməsi demək deyildir. Xalqların həyatında zamanla özünəməxsus çay mədəniyyəti formalaşmışdır. Çay, Azərbaycan xalqının ənənəvi məişətində təkcə gündəlik istifadə edilən içki deyil, eyni zamanda qonaqpərvərliyin əsas elementlərindən biridir. Keçmişdə el-oba arasında ortaya çıxan müxtəlif məsələlər də məhz çay süfrəsi arxasında müzakirə edilər, həllini tapdı.

Ənənələrimizin daşıyıcısı olan xalqımızın mədəni irsinin, tarixi yaddaşının, məişət və mədəniyyətinin ətraflı şəkildə öyrənilməsi bir məqsəd olaraq daim qarşımızda durur. İnsanları toplu şəkildə birləşdirən çayxanalar cəmiyyət həyatının müəyyən hissəsini təşkil edir. Bəllidir ki, hər bir xalqın mədəni sistemində cəmiyyətin tələblərindən doğan ünsürlər yaranaraq varlığını məhz bu çərçivədə qoruya bilir. Çayxanalar da onlara ehtiyac duyulduğu müddətcə öz varlığını qoruyub saxlaya biləcəkdir.

İlhamə Məmmədovanın geniş oxucu kütləsinə təqdim etdiyi "Azərbaycanda çay mədəniyyəti (tarixi-etnoqrafik tədqiqat)" adlı monoqrafiyası etnoqrafik baxımdan əhəmiyyət kəsb edən məsələlərdən birinə həsr olunmuşdur. Həm maddi, həm də mənəvi mədəniyyət elementini özündə birləşdirən çay mədəniyyəti eyni zamanda ünsiyyəti də zəruriləşdirən vasitədir. Çay dəstgahı və bununla bağlı olaraq ictimai tikili kimi meydana gələn çayxanalar Azərbaycan xalqının məişət və mədəniyyətində tarixən mühüm rol oynamışdır.

Əsərdə Azərbaycan əhalisinin məişəti üçün xarakterik olan ənənəvi içkilərin tarixi, Səfəvilər dövründə qəhvəxanaların səciyyəsi, o cümlədən çay dəstgahının formalaşması haqqında məlumat verilir. Aparılan tədqiqata əsasən hələ orta əsrlərdən çayla bağlı meydana gələn ictimai məkanlar – çayxanalar öz etnoqrafik xarakterinə görə bu mədəniyyətin əhalinin ictimai məişətində nə qədər əhəmiyyətli rol oynadığını göstərir. Monoqrafiyada çayxananın qəhvəxananı əvəz etməsi, çayxana mühiti, onun ictimai-mədəni funksiyası, xüsusilə də şəhər mədəniyyətinin formalaşmasına təsiri və digər etnoqrafik məsələlər araşdırılır, çayxanaların tipoloji təsnifatı verilir.

Tədqiqat işində müxtəlif Şərq və Avropa xalqlarının çay mədəniyyətinə dair tarixi ənənələri müqayisələr aparılmaqla nəzərdən keçirilir ki, bu da əsərin elmi əhatəliliyini, sözügedən mədəniyyətin

məhz Azərbaycan məişətində spesifik xüsusiyyətlərinin ortaya çıxarılması baxımından sanbalını artırır.

Çay mədəniyyəti ilə bağlı tədqiqat işi etnoqrafik ədəbiyyatda yeni bir töhfədir. Müəllif çoxsaylı mənbələrə və xeyli sayda tədqiqat əsərlərinə müraciət etmiş, qarşıya qoyduğu vəzifənin öhdəsindən layiqincə gələ bilmişdir. Əsərin geniş oxucu kütləsinin marağına səbəb olacağı şübhə doğurmur.

Şirin Bünyadova

tarix elmləri doktoru, professor



Məlum olduğu kimi, ölkəmizdən UNESCO-nun qeyri-maddi mədəni irs siyahısına milli mətbəximizlə bağlı “Novruz bayramı”, “Lavaş”, “Dolma” və “Göyçay nar festivalı” daxil edilmişdir. 2019-cu ildən Azərbaycan Türkiyə ilə birgə “Çay dəstgahı”nın da bu siyahıya daxil olunması üzərində çalışır.

Bu nöqteyi-nəzərdən hörmətli alimimiz İlhamə Məmmədovanın “Azərbaycanda çay mədəniyyəti (tarixi-etnoqrafik tədqiqat)” adlı monoqrafiyası çox aktualdır və xüsusi əhəmiyyət kəsb edir.

Müəllif təkcə çayın tarixi, yayılma arealı haqqında deyil, həm də digər milli içkilər barədə məlumat verir. Əsərdə qəhvəxana və çayxana kimi ictimai iaşə müəssisələrinin yaranma tarixi, inkişafı etnoqrafik və sosioloji aspektdən açıqlanır, çayın folklorda, mərasim və ayinlərdə yeri göstərilir.

Monoqrafiyanın Azərbaycan mətbəx mədəniyyətinin öyrənilməsində müsbət rol oynayacağını düşünərək onu çapa məsləhət görürük. Tarixçilər, etnoqraflar, sosioloqlar, folklorşünaslarla bərabər, həm də ictimai iaşə müəssisələrində çalışanlara əsərlə tanışlığı tövsiyə edirik.

Tahir Əmiraslanov

*tarix üzrə fəlsəfə doktoru,
Əməkdar mədəniyyət işçisi*

Ümumşərq mədəniyyəti üçün səciyyəvi olan çay dəstgahı və çayxanalar orta əsrlər dövründən Azərbaycan xalqının ictimai-mədəni həyatında özünəməxsus rol oynamışdır. Çay təkcə içki deyil, həm də insanlar arasında, ünsiyyət vasitəsi rolunu oynadığına görə keçmişdə çayxanalar sosial mühitin formalaşmasına güclü təsir göstərirdi.

Mövzunun araşdırıldığı orta əsrlərdən fərqli olaraq, postmodern dövrdə qlobal ictimai-mədəni təbəddülatların tərkib hissəsi kimi, Azərbaycan cəmiyyətində də ictimai münasibətlər öz formasını dəyişmiş, virtual əlaqələr məzmunu etibarilə daha keyfiyyətli ənənələrin rolunu xeyli dərəcədə azaltmışdır. Xalqın tarixi-mədəni irsi kimi, çayxana mədəniyyətinin qorunmasına ehtiyacın yaranması bu istiqamətdə fundamental elmi-tədqiqat işlərinin aparılmasını və onun təbliğini zərurətə çevirmişdir. Bu baxımdan, görkəmli etnoqraf İlhamə Məmmədovanın "Azərbaycanda çay mədəniyyəti (tarixi-etnoqrafik tədqiqat)" adlı monoqrafiyası Azərbaycan etnoqrafiya elminə mühüm töhfədir.

Monoqrafiyada çayın milli içkiyə çevrilməsindən öncə istifadədə olan ənənəvi içkilər haqda məlumat verilir, çayın tarixi, onun Azərbaycanda yayılması və digər ənənəvi içkiləri sıxışdırmasının tarixi səbəbləri araşdırılır. Müəllif dövrün qaynaqlarına dayanaraq, ilk dəfə Səfəvilər dövründə meydana gələn qəhvəxanalar və onların çayxanaya çevrilməsi, eyni zamanda, çayxananın funksiyası, daxili sahmanı, avadanlığı, işçi və müştəriləri, bütövlükdə sosial mahiyyəti barədə geniş məlumat verir.

Əsərdə yerli materiallarla yanaşı, türk, rus, İran və Avropa mənbələri və elmi ədəbiyyatından geniş istifadə edilərək, maraqlı elmi nəticələr əldə edilir. Müəllifin istər qəhvəxana, istərsə çayxanaların ictimai-mədəni həyatdakı rolu, xüsusilə bəzi şəhərlərin geniş həyətyanı sahəyə malik çayxanalarında müxtəlif xalq oyun və tamaşalarının keçirilməsi, XIX əsrin ikinci yarısından etibarən isə çaydan istifadənin daha da genişlənib dostluğun, qonaqpərvərliyin vasitəsi kimi, bir növ, sosial rituala çevrilməsi haqda təqdim etdiyi orijinal faktlar Azərbaycan etnoqrafiya elmi üçün uğurlu nəticələndir.

Ənənənin formalaşmasını şərtləndirən obyektiv amillərin müəyyən olunmasına xüsusi diqqət çəkən müəllif, XX əsrdə Azərbaycanda çayxanaların sayının artması və kənd yerlərinə də

yayılmasını ölkənin sosial-iqtisadi və siyasi vəziyyəti ilə əlaqələndirir. Müəllif bu doğru təsbitini ötən əsrin 30-40-cı illərində sovet hökuməti tərəfindən din əleyhinə görülmən tədbirlərlə əlaqədar məscidlərin bağlanması nəticəsində xalqın aşağı təbəqəsinin cəmiyyətin problemlərinin müzakirəsi və fikir mübadiləsini məhz çayxanalarda həyata keçirməsi faktı ilə əsaslandırır. İnformasiya vasitələrinin mövcud olmadığı bir şəraitdə yeni sosial mühit axtarışında olanlar istirahət vaxtını maraqlı keçirmək, bəzən isə istedad və bacarığını nümayiş etdirmək üçün çayxanaları münasib məkan hesab edirdilər. Bu baxımdan, keçmişdə çayxanalar əhalinin, həm də ədəbi-bədii və siyasi düşüncəsinin formalaşması və inkişafında özək rolunu oynayır.

Son illərdə Azərbaycan Türkiyə ilə birgə UNESCO-nun qeyri-maddi mədəni irs siyahısına "çay dəstgahı"nı təqdim etmişdir. Belə şəraitdə xalqımızın zəngin mədəni irsinin nümunəsi kimi çay mədəniyyətinin tarixi-etnoqrafik əhəmiyyətini əsaslandırmaq baxımından əsərin aktuallığı daha da artmış olur. Beləliklə, problemin etnoqrafik aspektdən ilk dəfə araşdırılmasını, verilən məlumat və mülahizələrin orijinallığını, əsərin aydın və səlis üslubda yazılmasını nəzərə alaraq, İ.G.Məmmədovanın "Azərbaycanda çay mədəniyyəti (tarixi-etnoqrafik tədqiqat)" adlı monoqrafiyasının nəşrini məsləhət görürük.

Tural Şiriyev

tarix üzrə fəlsəfə doktoru, dosent

GİRİŞ

*Samovara od salmışam,
Stəkana qənd salmışam,
Yarım gedib tək qalmışam.
Nə şirindir yarın canı?!
Nə əzizdir yarın canı?!*

Xalq mahnısı

Mədəniyyət, təkrarlanan vərdislərdən, adətlərdən, ənənələrdən və s. ibarətdir. Xalqın mədəni irsini etnoqrafik baxımdan hərtərəfli öyrənməkdən ötrü onun həyat tərzini, gündəlik vərdislərini araşdırmaq vacibdir. Maddi mədəniyyətlə bağlı olan çay təkcə içki deyil, həm də Azərbaycan xalqının mənəvi mədəniyyətində dərin kök salan “çay dəstgahı”nın əsas elementidir. Çay dostluq, birlik, səmimiyyət, təsəlli, qonaqpərvərlik, əyləncə və digər sosial-mədəni münasibətlərin mühüm vasitəsi, xalq təbabətinin şəfa mənbələrinəndir. Azərbaycanlıların dünyagörüşündə, düşüncəsində çay dəstgahı paylaşmanı, birləşməni, sosiallaşmanı ifadə edir. Sosial içki sayılan çay ayrı-ayrı xalqların mətbəxində, müxtəlif sosial-siyasi, dini və etnik quruluşlarda fərqli simvolik rituallarla müşahidə olunur.

Orta əsrlərdən başlayaraq dünya ölkələrində qəhvə və çayın yayılmasını mədəni qloballaşmanın ilkin mərhələsinə aid etmək olar. Bu baxımdan bir sıra xalqların, o cümlədən azərbaycanlıların məişətində geniş yer alan çay mədəniyyətinin və sosiallaşma məkanını olan çayxananın öyrənilməsi aktualıq doğurur.

İçkilərin formalaşması uzun tarixi yol keçmişdir. Su, insanın yaşaması üçün havadan sonra ikinci əhəmiyyət daşıyan ünsürdür. Susuzluq insan orqanizminə aclıqdan daha tez təsir edən haldır. İbtidai insanlar yaşamaq üçün su hövzələrinin yaxınlığını məskən seçirdilər. İlk çağlar bunun əsas səbəbi suyu daşımaq və saxlamaq üçün qabların hələ kəşf olunmaması idi. Tarixdə ilk köçlər, hərəkətlər suya, içkiyə olan tələbatla bağlıydı.

Əsrlər əvəzləndikcə, əsasını su təşkil edən müxtəlif içkilər kəşf edilir, dini, siyasi, ticari və s. xarakter daşımağa başlayır. İçkilər xalqların yaşadığı coğrafi şəraitdən, ərazinin flora və faunasından

asılı olmaqla yanaşı, həm də onu hazırlayanın dünyagörüşünü, zövqi baxışlarını əks etdirir. Onlar təsərrüfat, texnika, ticarət, din, fəlsəfə, təbabət, siyasət və s. ilə əlaqədar olaraq təşəkkül tapır.

Uzaq keçmişdən başlayaraq müasir dövrədək içkilər beynəlxalq aləmdə siyasi rol oynamaqdadır. Antik dünyada yunan mədəniyyətinin yayılmasında şərab ticarətinin böyük rolu vardı. İslam dininin şərabı qoyduğu qadağa müsəlmanlar arasında bu içkidən imtina edilməsinə səbəb oldu. Qəhvə ərəblər tərəfindən geniş ərazilərdə tanınılırdı. Şərabla müqayisədə qəhvə sərxoşluq yaratmır, əksinə zehnin açılmasına kömək edən içki sayılırdı. İlk vaxtlar bu içkiyə daha çox din xadimləri, elm adamları üstünlük verirdilər.

Böyük coğrafi kəşflərdən sonra avropalıların Çindən gətirdikləri çay qəhvəni üstələdi. Vətəni Çin, Birma, Vyetnam olan çayın Avropada sürətlə yayılması Şərq – Qərb ticarətini gücləndirdi, İngiltərənin dünya ticarətində birincilik qazanmasına təkan verdi. Bu proses həm də tarixi-siyasi rol oynadı; Hindistanda müstəmləkəçilik siyasətinin dərinləşməsinə, ABŞ-da “Boston çay dəstgahı” ilə



*Badə. Mis. XVII əsr**

**Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyinin Kolleksiyasının inciləri. Bakı, 2010, s.132*



Səfər samovarı. XIX əsr. Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyi. Etnoqrafiya fondu. İnv. 9588



Şərbət qabı. XIX əsr. Milli Azərbaycan Tarixi muzeyi. Etnoqrafiya Fondu. İnv. №2574

başlayan istiqlalıyyəət mübarizəsinin sonunda bu ölkənin müstəqilliyinə yol açdı. Günümüzə isə çay Şərqdən Qərbdək xalqların ortaq içkisinə çevrilmişdir.

Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində aparılan çöl-etnoqrafik tədqiqatları sübut edir ki, çay və qəhvə qidalanma mədəniyyətində mühüm yer tutur. Çay ümumxalq içkisi olsa da, qəhvə lokal xüsusiyyətə malikdir. Tədqiqatlar göstərir ki, Azərbaycanda qəhvə və çayla tanışlıq Səfəvilər dövründə baş vermişdir. Bəzi tədqiqatçılara görə, XV əsrin sonunda Azərbaycan və İran ərazisində çay içilirdi.

Azərbaycan əhalisi çaydan daha öncə qəhvə ilə tanış olduğundan çayxanalar əvvəlcə "qəhvəxana" adıyla tanınırdı. XVI əsrdən etibarən müsəlman Şərfinin, eləcə də Səfəvilər dövlətinin bəzi şəhərlərində qəhvəxanalar açılmağa başladı.

Qəhvəxana Azərbaycan, İran, Osmanlı və digər müsəlman ölkələri ilə yanaşı, Tibet, Çin, Yaponiyada da məşhur idi. Qəhvəxanada müştərilərə qəhvə və digər içkilər, isti xörəklər verilmirdi. Məhəllənin kişi sakinləri qəhvəxanaya toplaşaraq maraqlı sosial mühitlə qarşılaşırlar; gündəlik xəbərləri eşidir, bir-birləri ilə əhvəlləşir, kənardan gələn qonaqlarla tanış olur və vaxtlarını əyləncəli keçirib istirahət edə bilirdilər. Belə məkanlar kişilərin vahid bir yerdə cəmləşməsinə imkan yaradırdı. Qəhvəxanalar xalqın ənənəvi həyat tərzinə

uyğunlaşaraq cəmiyyətdə təsirli rol oynayır və özlərinə alternativ olmadığından bir neçə əsr boyu sosial mədəniyyətin formalaşmasında mühüm əhəmiyyət kəsb edirdilər.

XIX əsrin ikinci yarısından başlayaraq Azərbaycan və qonşu ölkələrdə çay mədəniyyətinin geniş vüsət alması çayxanaların qəhvəxanaları əvəz etməsiylə nəticələndi. Çayxana şəhər mədəniyyətinin əsas elementlərindən biri kimi nəzərə çarpdı. Məscid, bazar, hamam, meydan kimi bir sıra ictimai məkanları özündə birləşdirən müsəlman şəhərlərində çayxana özünəməxsus yerə sahib idi.

Tarixən müsəlmanların daimi görüş yeri məscid və bazar sayılırdı. XX əsrin 20-30-cu illərində sovet hökumətinin yürütdüyü daxili siyasət — din əleyhinə kampaniya, “köhnəlmis adət-ənənələr”in aradan qaldırılması və s. addımlar xalqın əsrlər boyu mövcud ənənəvi yaşayış tərzini, mədəni dəyərlərini sarsıdırdı. Bunun gedişində cəmiyyət həyatında çoxsaylı funksiya yerinə yetirən məscidlər qapadıldı. Məscidlərin bağlanması və kollektivləşmə ilə əlaqədar ənənəvi şəhər bazarlarının əhəmiyyətini itirməsi əhvallaşmaq, dərdləşmək və təzə xəbərləri almaq üçün yeni alternativ məkana ehtiyac yaradırdı. Belə bir şəraitdə çayxanalar bu boşluğu aradan qaldırmaqla bəhəm, onlar həm də istirahət məkanı kimi əhəmiyyət daşıyırdı.

Azərbaycan cəmiyyətində yemək-ichmək təkcə qidalanma deyil, həm də sosial birliyin formalaşmasında mühüm faktordur. Çay mədəniyyətinin tarixi-etnoqrafik baxımdan tədqiqi, çayxananın sosial mahiyyətinin izahı şəhər həyat tərzinin, məişət və mədəniyyətinin, cəmiyyətdəki münasibətlər sisteminin öyrənilməsində mühüm elmi əhəmiyyət kəsb edir. Şəhərlilərin həyatında mədəni, sosial, siyasi rol oynayan bu məkan memarlıq, incəsənət, eyni zamanda etnoqrafik baxımdan araşdırıla bilər.

I Fəsil

İnanəvi içkilər və qəhvə



ƏNƏNƏVİ İÇKİLƏR

Hər kəşiyə nəbzinə görə şərbət verərlər.

Azərbaycanda qısa zamanda sürətlə yayılan çay xalq məişətində möhkəm yer tutaraq adət-ənənələr, inanclar yaratdı, o cümlədən folklor nümunələrini zənginləşdirdi. Maraqlıdır, çay milli içkiyə çevrilməzdən öncə hansı ənənəvi içkilər vardı? Qəhvə və çay yayıldıqdan sonra xalqın qida rasionunda mövcud olan qədimi içkilər nə üçün unuduldu və ya istifadəsi azaldı? Bu suallara cavab tapmaq üçün ənənəvi içkilərə, onların tərkibinə, hazırlanma qaydasına, sosial əhəmiyyətinə və s. nəzər salmaq lazımdır.

İçkilər maddi mədəniyyətin həyat təminatı yaradan ən vacib elementlərindən, insanın təbii ehtiyaclarındandır. Təbii sudan müxtəlif içkilər hazırlanır. Bildiyimiz kimi, Azərbaycanda müxtəlif içki növləri mövcuddur. İstənilən yemək öynəsində soyuq və ya isti halda içki qəbul edilir. Sadə və ya mineral sular yemək süfrəsinə qoyulur, qızmar yay aylarında sərinləşdirici kimi qəbul edilir. Keçmişdə içməli su həm təbii (çay, bulaq və s.), həm də süni su mənbələri (quyu, kəhriz çeşməsi və ya kəhriz gözü, ovdan, hovuz və s.) vasitəsilə əldə olunurdu.

Dağlıq bölgələrdə bulaq suyu, dağətəyi ərazilərdə kəhriz suyu, dəniz sahili bölgələrdə quyu suyu, aran kəndlərində isə çay suyu əsas içki növü idi². Çaylardan boru və arx ilə novlara su axıdılır, sonra isə müxtəlif məqsədli istifadə üçün məhəllə arxları vasitəsilə həyətlərə paylanırdı. İçməli və ümumən ev məişətində istifadə edilən suyun təmizliyinə diqqət yetilirdi. Orta əsr şəhərlərinin sakinləri suyun şəhərə gətirilməsi və



*Kələlə bulağı (Bərpadan sonra).
Xızı. Dizəvər kəndi. 2015*

2. Azərbaycan etnoqrafiyası: 3 cildə, II cild, Bakı: Şərq-Qərb, 2007, s. 202



Şollar suyunun paylanma mərkəzləri. Bakı. Sovetski məhəlləsi. 2016

XX əsrin əvvəllərində Hacı Zeynalabdin Tağıyevin xeyriyyəçiliyi ilə Bakıya çəkilən şollar suyu şəhərin su probleminin həllində böyük rol oynadı. Bakının tarixi məhəllələrində (Sovetski, Kubinka) şollar suyunun bir neçə paylanma mərkəzi yerləşirdi. Məlumatçılara görə, belə tikililərin daxilində fontan şəklində su olur, divarları hər tərəfdən əhənglə ağardılırdı. Bu səbəbdən də həmin memarlıq tikililəri bəkililər arasında **“Ağ fontan”** adlanırdı. Su qıtlığı zamanı sakinlər içmək və məişətdə istifadə üçün vedrə və bidonlarda buradan ehsanlıq su daşıyırdılar. Mərkəzi Parkın ərazisində yerləşən bu tikililərdən biri hazırda restavrasiya olunmuşdur.

onun ərazidə paylanması üçün su durulducu və su bölüşdürücü qurğulardan da istifadə etmişlər³; iri sal daşları yonub hamar və yuvarlaq formaya salır, içini oyaraq suyu oradan keçirirdilər.

Keçmişdə küçə və bazarlarda qızmar yay günlərində “suçu”, “tuluqçu” və ya “səqqa” çağırılan, bellərində daşdıqları tuluqla su satanlar fəaliyyət göstərirdilər. Onlar ətraf bulaqlardan tuluqlara su doldurub iri şəhərlərdə məhəllə-məhəllə dolaşırdılar. Sakinlər tuluqçulardan suyu alıb sərin saxlamaq məqsədilə torpağa basdırılmış küplərə doldururdular. XX əsrin ortalarında Bakının Quba meydanında (Kubinka) əlində vedrə və fincan olan yeniyetmələr su satırdılar. Səyyar satıcılar (su, sələb, ayran, piti, tum və s.) şəhərin mərkəzi küçələrində, Bakı Bulvarında fəaliyyətdə idilər.

Əhalinin içməli suya olan tələbatının ödənilməsində *səqqaxanalar* da müəyyən rol oynayırdı. Səfəvilər zamanından başlayaraq



Dənizkənarı Bulvar. Bakı. XX əsrin əvvəlləri

on iki imamın şərəfinə düzəldilən bu tikililər yolların kənarında, bazarlarda və əhalinin sıx olduğu digər yerlərdə mövcud idi. Onlar küçələrdə divarların oyunğunda yerləşdirilir, yaxud dükən və mənzillərin cərgəsində olurdu. Ayrıca kiçik otaqdan ibarət, dörd tərəfdən girişi olan *səqqaxanalar* da vardı⁴. Hazırda bir sıra şəhərlərdə *səqqaxanalar* varlığını qorumaqdadır.

İçməli suyu ev şəraitində uzun müddət saxlamağın üsulları vardı. Suyu təmiz və sərin saxlamaq üçün su küplərindən və səkçədən istifadə olunurdu. Yay mövsümündə nəm

3. Qasimov E.Ə. Azərbaycanın orta əsr şəhərlərinin su təchizatı (IX – XV əsrlər) (tərxibi-archeoloji tədqiqat). Bakı: Adiloğlu, 2002, s.127

4. Məmmədova İ.G. Təbriz şəhərinin maddi mədəniyyəti. Bakı: Çapaşoğlu, 2016, s.240



Şərbətxor. XIX əsr. Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyi. Etnoqrafiya fondu. Inv. №341

torpağa basdırılan və ya yaş parçaya bükülən su küpü, səkçə və su bardağı əhalinin sərin suya olan tələbatını ödəyirdi⁵.

Suyun həyatı əhəmiyyəti onunla bağlı inam və sınımalara yol açmış, su həтта müqəddəsləşdirilmişdir. Suyu sitayiş edilmiş, hacəti qəbul olunanlar tərəfindən "imam ehsanı" adıyla su nəziri verilmişdir.

Qədim dövrdən bəri şifahi və yazılı məxəzlərdə Azərbaycanda qidalanma mədəniyyətinin, o cümlədən, ənənəvi içkilər və şirniyyatın izinə rast gəlinir. Orta əsr şair və mütəfəkkirlərinin əsərləri dövrün

etnoqrafik baxımdan araşdırılmasında mühüm mənbələrdəndir. Etnoqrafik məlumatla zəngin olan Nizami Gəncəvinin (1141-1209) yaradıcılığında çoxlu sayda içki növlərinin – su, güləb, şərbət, şərab, yaxud mey, meyvə şirəsi və s. adı çəkilir.

Azərbaycanın orta əsrlər maddi mədəniyyətini araşdıran etnoqraf Ş.Bünyadova yazır ki, güləb haqqında Ə.Xaqani, Yusif Məddah, XIII əsrin müəllifi bilinməyən dastanında ("Dastani-Əhmədi Hərami"), İ.Nəsimi və Mustafa Zərir yaradıcılığında məlumat verilir. Müəllif əlavə edir ki, Ə.Xaqani, N.Kişvəri, İ.Nəsimi, Mustafa Zərir və Rəhməti Təbrizinin yaradıcılığında şərbətdən bəhs olunur, M.Əvhədi isə ayrıanın adını çəkir⁶.

Etnoqrafik müşahidələrə əsasən deyə bilərik ki, bəzi içkilərin tərkibi, istifadə qaydaları və təyinatı sonradan dəyişilmiş, bir çoxları isə unudulmaqdadır.

5. İmranoğlu F.V. Azərbaycanın milli-mənəvi və maddi dəyərləri (məqalələr toplusu). Bakı: Mütərcim, 2018, s. 164

6. Bünyadova Ş.T. Azərbaycanın təsərrüfatı və maddi mədəniyyəti (XII – XVI əsrlər), Bakı: Elm, 2007, s.219

Mənbələrə görə, Azərbaycan ərazisində çay milli içkiyə çevrilməzdən əvvəl tərkibi və texnoloji baxımdan müxtəliflik təşkil edən həm isti, həm də soyuq içkilər vardı. Meyvələrin şirəsi çəkilir, cürbəcür bitki cövhərlərindən müxtəlif növ şərbətlər düzəldilirdi. Mərasim süfrələri şərbətsiz təsəvvür edilməzdi. Müxtəlif otlar çay kimi dəmlənirdi. Əsasən, soyuq içkilərə üstünlük verilirdi.

Ölkəmizdə heyvandarlığın tarixən inkişafı burada süd və süddən hazırlanan içkilərdən geniş istifadəni labüd edirdi. Meyvə şirələri ilə yanaşı, heyvan mənşəli (inək, camış, qoyun, keçi) içkilər (süd, ayran və s.) də qəbul edilirdi. Onlar təkcə susuzluğu yatırmır, həm də müalicəvi xüsusiyyətə malikdir.



Süd satışı. Bakı. XX əsrin ortaları



*Saxsı nehrə. Zaqatala.
Muxax kəndi. 2010*

Süd sadəcə qaydada içilməklə yanaşı, ona əlavələr qatılır və müxtəlif içkilər (sələb, kakao və s.) hazırlanır. Yetmiş üzüm, tut və xurmadan bişirilən doşab (bəhməz) südlə qarışdırılaraq isti halda içilir. Bulama, ayran və ağartıdan hazırlanan digər içkilər əhalinin qida rasionunda önəmli yer tutur. Qızmar yay günlərinin əvəzolunmaz içkisi olan ayranı hazırlamaq üçün hazırda müxtəlif texniki vasitələrdən istifadə olunur. Əvvəllər isə qatığı nehrədə uzun müddət çalxalayıb yağını yığıdıqdan sonra ayran alınır. Keçmişdən indiyədək ayran həm gündəlik, həm də mərasim süfrələrində əhəmiyyətini itirməyib.

Oduğ (“*ovduğ*”, “*avdığ*”), *körəməz* və s. yay günlərində sərinlənmək məqsədilə hazırlanır.



Şam yeməyi (Ayrar, maxara və s.). Zaqatala şəhəri. 2010

Sələb bitkisinin qurudulmuş kökünü həvəngdəstədə əzir, şəkər qatıb süddə bişirirlər. İsti içkilərdən olan *sələb* həm də öskürəyin, boğaz ağrısının dərmanı sayılır. Keçmişdə Azərbaycan şəhərlərində səyyar *sələbçilər* adla tanınardılar. *Sələb* bəzi Şərq ölkələrində susuzluğu aradan qaldıran sərinləşdirici içki hesab edilir. Xalq yazıçısı Qılman İlkinin “Bakı və bakılılar” əsərində *sələb* haqqında maraqlı təsvirə rast gəlinir:

*“Bakıda məşhur olan sələb də şəhər əhlinin çox xoşladığı şirniyyatdır. Bu bir növ firniyə oxşayır, ancaq çox sıyıqdır. Sələb adətən qışda hazırlanıb iri çaynıklarda satırdı. Öskürəyə qarşı yaxşı vasitə idi. Sinəni yumşaldırdı”*⁷.

Azərbaycan şəhərlərinin İpək yolu üzərində yerləşməsinə baxmayaraq, orta əsrlərdə aşağı təbəqə qara çayla hələ tanış deyildi. Qara və yaşıl çay kütləvi şəkildə yayılmazdan əvvəl isti içki kimi müxtəlif otlar dəmlənərək qəbul edilirdi. Keçmişdə xalq təbabətində, həmçinin gündəlik məişətdə *cökə*, *nanə*, *gülxətmi*, *darçın*, *mixək*, *kəklipotu*, *mərzə*, *zəfəran*, *itburnu* (*həmərsin*), *qızılgül*, *qarğıdalı saçağı*, *yemişan*, *yarpız*, *baldırğan*, *qantəpər*, *dəvədabanı*, *ayıpəncəsi*, *solmazçıçayı*, *qaraqı-nıq*, *çobanyastığı*, *zirə*, *damotu*, *dazotu*, *gavzaban* (*borage*), *mərmərik*,

7. Qılman İlkin. *Bakı və bakılılar*. Üçüncü nəşri. Bakı: “Nurlar” Nəşriyyat-Poliqrafiya Mərkəzi, 2006, s. 288



Limon şərbəti

ayıldöşəyi, boymadərən (bumadərən), gicirkən, yemlik, boyaqotu, şirinbiyan, yarpız, heyva ağacının qabığı və s. bitkilər dəmlənib isti, ılıq və soyuq halda içilirdi. Onların bəzisi gündəlik içki, bəzisi isə müalicəvi çay hesab olunurdu.

Ot və bitkilərdən çay kimi istifadə sonralar da davam edir. Tut və heyva yarpağı, heyva ağacının qabığı dəmlənirdi. Müalicəvi otlardan əlavə, müxtəlif meyvələr də çay kimi hazırlanırdı. Meyvələr (albalı və s.) həm təzə, həm də qurudularaq dəmlənib içilirdi.

Meyvə suyu geniş yayılmışdı. Əksər meyvələrdən şirə düzəldilirdi. Gilas, albalı, üzüm və gilənar əzilərək şirəsi çıxarılırdı.



Müxtəlif ot və bitkilərdən dəmlənən çaylar

Xoşab Təbriz, Naxçıvan və digər şəhərlərdə geniş yayılan, meyvə və giləmeyvələrdən hazırlanan içkidir. Qaysı, şaftalı, alça və başqa meyvələr suda qaynadılır, üzərinə şəkər tökülürdü. Qış mövsümündə qurudulmuş meyvələrdən istifadə edilirdi.

Qəndab həzmi asanlaşdıran içki olub, gündəlik yemək öynələri ilə yanaşı, ondan mərasimlərdə də istifadə edilirdi. Sərinləşdirici və iştahaçı keyfiyyətə malik olan qəndabı hazırlamaq üçün qənd və ya bal şərbətinin içərisinə ətirli ot və çiçəklərdən (boymadərən, nanə, züfa və s.) çəkilmiş cövhər suyu əlavə edilirdi⁸.

Ovsala toy mərasimlərində, şənliklərdə süfrəyə qoyulurdu. Abşeron, Şirvan, Quba-Xaçmaz etnoqrafik bölgələrinə aid olan bu içki qənd şərbəti və gül suyunun (güləb) qatışıqından ibarətdir. Qatışıqın nisbəti 2 kirvənkə (1 kirvənkə təq. 400 qr) qənddən hazırlanmış qəndaba bir stəkan güləb hesabı ilə götürülürdü⁹.

İskəncəbi (*iskəncəbin*) sözü “sirkə” və ərəbcə “bal” mənasını verən “əngəbin” kəlməsindən yaranmışdır. Keçmişdə bal və sirkə qatışıqından hazırlanırdı. Məzə içkilərindən hesab olunan iskanəncəbi cövhəri üzüm sirkəsi və ya qora suyuna şəkər tozu və nanə qatıb qatılana qədər qaynatmaqla əldə edilirdi¹⁰. Bu içki yağlı, tutumlu xörəklər yedikdən sonra həzmi asanlaşdırmaqdan ötrü, həm də susuzluğu yatırmaq üçün içilirdi.

Şərbət orta əsrlərdə qidalanma sisteminin ayrılmaz hissəsi idi. Ərəbcə “şərabə”, yəni “içmək” feili ilə adlandırılan bu içki növü “sorbet”, “sorbetto” adı ilə Avropaya yayılmışdır. Bəzi tədqiqatçıların fikrincə, şərbət altı əsrlik tarixə malikdir¹¹. Lakin mənbələrə əsasən onun daha qədimdə yarandığını söyləmək olar. Azərbaycanın orta əsr şair və filosoflarının əsərlərində şərbətin adına rast gəlinir. Şərbətdən Xaqani, Kişvəri, Nəsimi, Mustafa Zərir, Gülşəni və Rəhməti bəhs etmişlər¹². Orta əsrlərdə hətta şərbətçi peşəsi də mövcud idi.

8. Mustafayev A.N. Azərbaycanın maddi-mədəni irsi (etno-tipoloji tədqiqat). Bakı: Adiloğlu, 2010, s. 201

9. Yənə orada, s. 202

10. Vəliyev F.İ. XIX – XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanın maddi mədəniyyəti. Bakı: Elm, 2010, s. 202

11. Meryem Nakiboğlu. Kültürümüzde Unutulmakta Olan Geleneksel İçeceğimiz Şerbet / III. Uluslararası Doğu Anadolu Geleneksel Mutfak Kültürü Ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu, 19-21. Ekim 2011 – Erzurum, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları NO: 1010, 2012, s. 253

12. Bünyadova Ş.T. Azərbaycanın təsərrüfatı və maddi mədəniyyəti (XII – XVI əsrlər), Bakı: Elm, 2007, s. 219

Keçmişdə daim süfrələrdə yer alan şərbət indi yalnız xüsusi mərasimlərdə - Ramazan və Mövlud bayramlarında, əza günlərində, nişanda, zifaf gecəsində, doğuşdan sonra zahı üçün və bəzi xəstələrə əlac məqsədilə hazırlanır. Bitki və mey- və üzərinə dağ su və şəkər qatmaqla əldə edilir. *Limon, reyhan, xakşir* (bitki növü), *tərxun şərbətləri* hazırda daha çox yayılıb, nəzir məqsədilə də paylanılır.



Su, dəm və müxtəlif bitkiləri dəmləmək üçün çaydanlar. Rusiya istehsalı. XX əsrin ortaları



Məkkəgülü

Azərbaycanın müxtəlif etnoqrafik bölgələrində qara çay ötən əsrin ortalarından bəlli olmuşdur. XIX – XX əsrin əvvəllərində Qərb bölgəsinin ¹³ cənub-qərb hissəsinin əhalisi müxtəlif bitki çaylarından istifadə edirdi. Çay yarpağı adətən başqa yerlərdən bölgəyə gətirildiyi və baha qiymətə satıldığı üçün bölgənin bir sıra kəndlərində meşə və talalardan toplanmış çayotu bitkisindən, kəklikotu, həmərsin (itburnu), qantəpər, cökə çiçəyi, qırxbuğum, moruq yarpağı, yarpız, qarğıdalı saçağı, yemişan, baldırğan, qurudulmuş meşə giləmeyvələrindən (moruq, böyürtkən) və s. çay dəmləməyə üstünlük verilmişdir¹⁴.

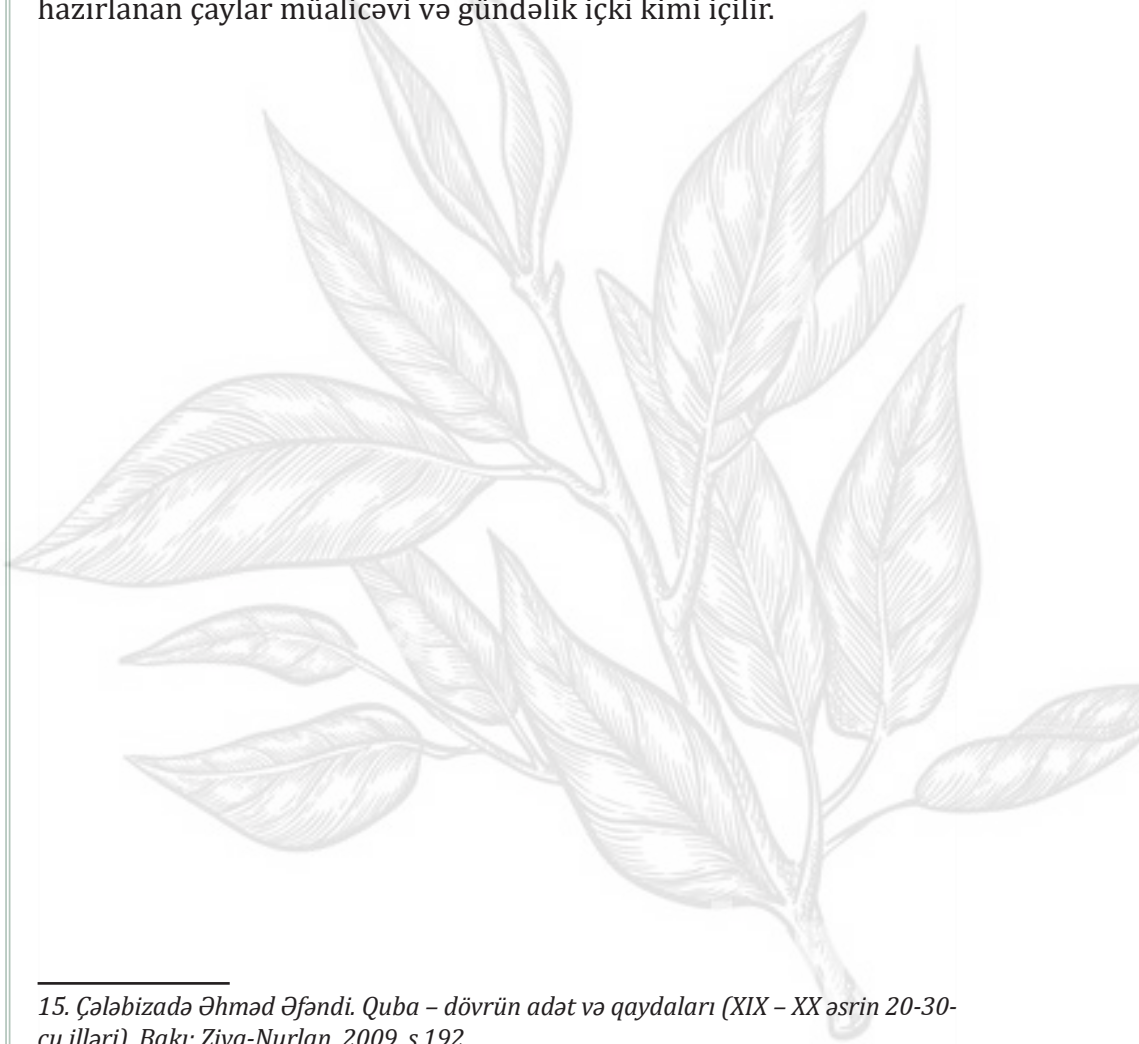
XX əsrin 20-30-cu illərində çöl materialları əsasında Qubanın etnoqrafik həyatını qələmə alan Əhməd Əfəndi Çələbizadə (1892-1937) göstərilən dövrdə *güləb, bədmüş* (bədmüşk,

13. Qərb bölgəsi şərti olaraq iki yarım bölgəyə ayrılır: Şimal-Qərb (Qazax, Daşkəsən, Tovuz, Goranboy, Gədəbəy, Samux, Xanlar, Ağstafa, Şəmkir) və Cənub-Qərb (Laçın, Zəngilan, Qubadlı, Kəlbəcər rayonları). Bax: Abbasov A.A., Kərimov E.Ə. Tarixi-etnoqrafik bölgələr // Azərbaycan Milli Ensiklopediyası, Bakı: "Azərbaycan Milli Ensiklopediyası" Elmi Mərkəzi, 2007, s. 108

14. Məhərrəmov S.S. XIX əsr – XX əsrin əvvəllərində Kiçik Qafqazın cənub-şərq bölgəsinin tarixi-etnoqrafik tədqiqi. Bakı: "Apostrof-A", 2020, s. 109

bidmüşk – İ.M), *kasnı içkisi*, *abqora*, *mərza*, *alma sirkəsi*, *gül suyu*, *zoğal suyu*, *boymadərən* və *nanə* içkisinin Qubada məşhur olduğunu qeyd edir¹⁵. Maraqlıdır ki, müəllif qeydlərində qara çayın adını çəkmir. Görünür, çay yeni içki növü olduğundan daha çox iri ticari şəhərlərin sakinlərinə tanış idi. Əcnəbi məhsullar, o cümlədən qara çay və qənd qızğın ticarət aparılan şəhər bazarlarında satılırdı. Kənd yaşayış məskənlərində “çay” dedikdə ot və bitki çayları nəzərdə tutulurdu.

Etnoqrafik sorğular təsdiqləyir ki, hazırda qara çay geniş yayılsa belə, bir sıra ot və bitkilərdən (məkkəgülü, solmazçıçəyi və s.) hazırlanan çaylar müalicəvi və gündəlik içki kimi içilir.



15. Çələbizadə Əhməd Əfəndi. *Quba – dövrün adət və qaydaları (XIX – XX əsrin 20-30-cu illəri)*. Bakı: Ziya-Nurlan, 2009, s.192

SPIRTLİ İÇKİLƏR

Alkoqollu içkilər Azərbaycanda, həmçinin dünyanın bir sıra yerlərində çox qədim zamanlardan qəbul edilirdi. “Kitabi-Dədə Qorqud” dastanında, nağıllarımızda, klassiklərimizin əsərlərində bir sıra arxaik terminlərin (“buza” – arpa suyu - pivə, çaxır, qədəh, “saqi” – şərəbpaylayan, “binəmiq” – içərisinə şərəb doldurulan buynuz və s.) işlədilməsi alkoqollu içkilərin Azərbaycanın qədim sakinlərinin məişətində müəyyən yer tutduğunu göstərir¹⁶. Ölkəmizdə müxtəlif dövrlərdə yasaqlanmasına baxmayaraq, hazırda da istifadə olunmaqdadır.

“Alkoqol” kəlməsi ərəbcə “əlkühl” sözündən¹⁷ olub, hər hansı maddənin əsli, özü mənasını verir. Dilimizdə bu sözün qarşılığında “spirt” (latınca “spiritus” sözündəndir¹⁸) kəlməsi də işlənir. Bu içkinin adına şifahi və yazılı ədəbiyyatda, təkəllüf dinlərin kitablarında və s. rast gəlinir. Hazırda istifadə edilən alkoqol kimyaçı, filosof və astronom Əbu Bəkr Məhəmməd ibn Zəkəriyyə əl-Razi (850-922)¹⁹ tərəfindən icad edilmişdir.

Şərəb (mey və ya çaxır) qədim tarixə malik içkidir. Manna dövlətinə dair mənbələrdə şərəbin adı dəfələrlə çəkilir. Aşur hökmdarı II Sarqon e.ə. 714-cü ildə Mannaya hücumu barədə yazır: “Manna çarı Ullusunu Zirdakka qalasında “mənim (II Sarqonun) qoşunumu yedirib-ichirmək üçün anbarlara un və şərəb doldurmuşdur”²⁰. Həsənlidə tapılmış qızıl camda allahlara şərəb nəziri vermək mərasimi əksini tapıb²¹. Bu faktlar Azərbaycan ərazisində qədim dövrdə üzümçülük və şərəbçiliyin inkişafını və mənəvilərin məişətində şərəbin geniş yer aldığını göstərir.

Arxeoloji qazıntılar sübut edir ki, Albaniya ərazisində antik dövrdə şərəbçilik inkişaf etmişdir. Görkəmli arxeoloq İ. Babayev Qəbələnin Səlbir sahəsində e.ə. IV əsrə aid böyük ərzaq anbarının qalıqlarını aşkarlamışdır. Tapıntılar qədim Qəbələ şəhərində bağçılıq,

16. *Qəbələ etnoqrafiyası. (Baş redaktor T.Bünyadov), İstanbul: İhlas Gazetecilik A.Ş., 2017, s. 212*

17. *Azərbaycan dilinin izahlı lüğət. Dörd cildə, I cild, (A-D). Tərtibçilər: Əliheydər Orucov, Bəhrüz Abdullayev, Nərgiz Rəhimzadə. Bakı: Şərq-Qərb, 2006, s. 101*

18. *Azərbaycan dilinin izahlı lüğət. Dörd cildə, IV cild, (S-Z). Tərtibçilər: Əliheydər Orucov, Bəhrüz Abdullayev, Nərgiz Rəhimzadə. Bakı: Şərq-Qərb, 2006, s. 152*

19. *Bəzi mənbələrdə 865-925-ci illərdə yaşadığı göstərilir.*

20. *Solmaz Qaşqay. Manna dövləti. Bakı: Azərənşir, 1993, s. 79*

21. *Yenə orada, s. 102*

üzümçülük, şərabçılıq və digər təsərrüfat sahələrinin inkişafını təsdiqləyir. Bütün Qafqaz ərazisində antik dövrə aid bu böyüklükdə ərzaq anbarı qalıqları məlum deyildir ²².

Şərab qədim dövrdə Qafqaz, Anadolu, Aralıq dənizi hövzəsi ölkələrində geniş yayılmışdı. Yunan panteonunda təmsil olunan aləhlərdən biri də şərabçılıq allahı Dionis idi.

Ərəbdilli qaynaqlarda da Azərbaycanda mövcud şərab növlərinə rast gəlinir. Akademik Ziya Bünyadov orta əsr ərəbdilli mənbələrə istinadən məstədicilərin şərab növlərindən biri haqqında yazır: "...xürrəmilər isə bu vaxt Babəklə oturub *nəbid* içir, tütək [zurna] çalır və təbil vururdular". Müəllif izah edir ki, "nəbid çox vaxt adamı tez məst etmək üçün içilən palma şərabı"dır²³. Ümumiyyətlə, xurma, buğda, baldan hazırlanan şərablara ərəbcə "*nəbiz*" (نبيذ) deyilir. Bundan əlavə, üzümün və digər meyvələrdən çəkilən şərab isə "*xəmr*" (خمر) adlanır. Ərəbcə "örtmək" mənasını verən "xəmr" sözü sərxoşluq yaranan şərabın insanın aqlını örtməsi anlamını verir və İslamda haram bilinir.

Üzüm və başqa meyvələrdən şərab çəkilməsi orta əsrlər boyu davam edirdi. Lakin məstədicilərin içki olduğundan İslam dini ona qadağa qoyur. Qurani-Kərimin Maidə surəsində (ayə 91) deyilir: "Şübhəsiz, şeytan şərab və qumarla aranızda ədavət və kin-küdurət salmaq, sizi Allahı yad etməkdən və namazdan ayırmaq istər"²⁴. İslam dininin qadağasına baxmayaraq, bu içkidən donuz ətini qədər imtina edilmirdi. Orta əsr şair və mütəfəkkirlərinin əsərlərində şərabla bağlı fikirlərin yer alması onu deməyə əsas verir ki, bu içki sonralar gizli, bəzi hallarda isə aşkar şəkildə içilirdi. Meyxanalar, şərab (mey) içilən yerlər idi. Kef məclisində şərab və içki paylayan *saqi* xidmət göstərirdi.

Osmanlı səyyahı Ö.Çələbi Təbrizdə istifadə edilən şərab növlərinə toxunaraq yazır ki, *mələki üzümünün saf şərabı, küknar şərabı, nar şərabı, gülmar (nar çiçəyi) şərabı, abi-şulle şərabı, səhlən şərabı, albalı şərabı, balsuyu, xalqın aşağı təbəqəsi üçün darı bozası* və

22. Babayev İ. Qəbələ arxeoloji ekspedisiyasının antik Qəbələ dəstəsinin 2009-cu ildə apardığı çöl-tədqiqat işləri haqqında (Qəbələ rayonu) // Azərbaycan arxeoloji tədqiqatlar – 2009, Bakı: Xəzər Universiteti Nəşriyyatı, 2010, s. 184

23. Bünyadov Z. Azərbaycan VII – IX əsrlərdə. Bakı: Şərq-Qərb, 2007, s. 387

24. Qurani-Kərim (Azərbaycan dilinə tərcüməsi ilə). Tərcümə edən Məhəmməd Həsən Qəni oğlu, Təriyel Bilal oğlu, Bakı: Göytürk, 2000, s. 122



**Mey qazan. Mis. Azərbaycan istehsalı.
XIX əsr. Əntiq Əşyalar Muzeyi. Bakı**

*düyü bozası*²⁵ bəyənیلən içkilərdir²⁶.

Xalq arasında “çaxır” adıyla işlənən şərab bədii ədəbiyyatda əksərən “mey” adlandırılır. Şənliklərdə və qonaqlıq məclislərində içilən şərab qəm-qüssədən xilasedici, şənləndirici və şəfaverici qida xüsusiyyəti daşıyırdı. Xatırladaq ki, Novruz bayramında, hüzür mərasimlərində şərab və digər kefləndirici içkilər verilməzdi. Quran oxunan yerdə şərab içmək bu günlərədək yolverilməzdir. Azərbaycanın bəzi bölgələrində xristian əhalinin yaşamasına baxmayaraq, qoluq-

dakı müsəlmanlar onların təsirinə düşməməyə çalışmışlar.

Orta əsr mənbələrində “reyhani”, “cümhuri”, “mişmiş”, “məftun”, “andız”, “meybihəc”, “ərəstun”, “rəsəstun”, “səlməveyh”, “sıyığa”, “həndiqun” və s. adlı şərab növlərinin adı çəkilir²⁷. Acı yovşan şərabı, ballı şərab, qızılgül şərabı, duzlu şərab, ədviyyat şərabı, kəklikotu şərabı, kərəviz şərabı, kişmiş şərabı, meyvə şərabı, taxıl şərabı, tut şərabı, şəkər şərabı və s. müalicəvi xarakter daşıyırdı.

Şərabla bağlı xalq arasında bir sıra atalar sözləri işlənəməkdədir: “Şərab başa çıxanda ağıl qədəhə düşər”, “Şərabda çox adam batır,

25. Boza – darı, qarğıdalı, yarma və s. hazırlanan içki növüdür. Onun şirin və məstediciləri növləri vardı.

26. Evliya Çelebi. *Seyahatnamesi: Bursa – Bolu – Trabzon – Erzurum – Azərbaycan – Kafkasya – Kırım – Girit*. (3. baskı). Hazırlayanlar: Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, 10 ciltlik: 2 kitab - 1 cilt, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2011, s. 291

27. *Şərabnamə* (Orta əsr mənbələri şərabın müalicəvi xüsusiyyətləri haqqında). Ön sözün müəllifi, tərcüməçi, tərtibçi və çapa hazırlayanı Fərid Ələkbərovdur. Bakı: Elm, 1993, s. 8-46

nəinki dənizdə”, “Keçi şərab içsə, dəvəyə meydan oxuyar”, “Şərab ağı da alır, hörməti də”, “Şərab paxırını açır”, “Şərabın kədəri nəşəsindən artıqdı” və s. Bütün bunlar sübut edir ki, İslam dininin qadağası və xalq məntiqinin təzahürü olaraq cəmiyyət şərabı təqdir etmirdi.

Əhalinin qidalanma sistemində müxtəlif bitkilərin distilləsindən alınan *cövhlər* (*ərağicat*) böyük yer tuturdu. Ot, ədviyyat və güllərdən (qızılgül, nanə, bədmüşk və s.) buxarlanma üsulu ilə içki düzəldilirdi. Gülab çəkilən kimi onlar da lüləyi olan mey qazanda ardıcıl proseslə hazırlanırdı.

“*Araq*” (“*عراق*”) sözünün hərfi mənası “tər” deməkdir. Araq çəkmək üçün xalqın empirik biliklərinə əsasən mey qazanından istifadə edilir. Bu içki mey qazanına hopan su damlalarının, yəni cihazın tərləməsi nəticəsində əmələ gəlir. Arxeoloji qazıntılar zamanı Qəbələ şəhərinin Səlbir sahəsindən VIII əsrin sonu – IX əsrin əvvəllərinə aid mey qazan və alimbiklərin tapılması müxtəlif meyvələrdən çəkilən içkilərin əhalinin mətbəxində istifadə olunduğunu söyləməyə əsas verir.²⁸

“*Küknar*” adlanan içki alkoqollu olub, yalnız kişilərin qidasına daxil idi. Xaşxaş dəmlənib suyu süzülür və məstedici vasitə kimi qəbul edilirdi. Şah Abbas (1587-1629) tərəfindən qadağan edilməsinə baxmayaraq, etnoqrafik sorğulara əsasən deyə bilərik ki, xaşxaş suyundan düzəldilən bu içki sonralar da əhəmiyyətini itirməmişdi. Qəhvəxanada qəhvə və qəlyandan başqa müştərilərə küknar da təqdim olunurdu.

28. Dostiyev T. *Orta əsrlərdə Azərbaycan əhalisinin yemək və içkilərinə dair* // *Azərbaycan arxeologiyası*, 2005, cild 7, № 1-4, s. 72

İÇKİLƏRİ SƏRİNLƏŞDİRMƏ ÜSULLARI

İsti yay günlərində soyuq içki əldə etmək üçün müxtəlif üsul və vasitələrdən istifadə edilirdi. Onlar saxlandığı maye qablarında quyulara salladılır, çay və bulaqlarda soyudulur, uzun müddət istifadəsi üçün zirzəmidə saxlanılır və s. Bəzi içkiləri soyutmaq üçün onların içinə buz atılırdı. Məlu-



Su satıcıları. Bakı. XX əsrin əvvəlləri

matçıların dediyinə görə, hətta XX əsrin ortalarında Təbriz küçələrində ulaqlarla hərəkət edən buzsatanlar vardı. Keçmişdə soyuducunun olmadığı mühitdə buz müxtəlif üsullarla əldə edilirdi.

Buzdan istifadə və onun saxlanma metodu çox qədimdən məlum idi. Mesopotamiyada e.ə. 1600-cü illərə aid mixi yazılarda buz və qarın saxlanmasının izlərinə rast gəlinir. Babillilər Toros dağlarından gətirdikləri buz və qarı torpağın altında samanın içində saxlayırdılar. Qışda dağlardan və ya donmuş göllərdən gətirilən buzun dərin quyularda, yaxud mağaralarda saxlanması e.ə. 800-cü ildə Çində də məlum idi²⁹.

Orta əsrlərdə Azərbaycan və qonşu ölkələrdə içkiyə qatmaq üçün buz əldə etmək, həm də isti havada tez xarab olan qidaları saxlamaq məqsədilə buzxanalar tikilirdi. Əhali soyuq qış aylarında donmuş göllərdən, çaylardan buzları daşıyaraq buzxanaya gətirirdi. Burada su və buzun toplanması üçün hovuzlar, həmçinin kiçik çalalar düzəldilirdi. Təbrizdə Novruz bayramı ərəfəsində məhəllə camaatı buz çalalarını açır, üzərinə su əlavə edərək onları hovuzlara doldururdu. Yay fəslində buzlar açılan zaman məhəllə camaatı şadyanalıq edir, buz mərasimi keçirirdi³⁰. Ötən əsrdə soyuducudan istifadənin genişlənməsi ilə buzxanalar əməli əhəmiyyətini itirdilər.

29. Samançı Özgə. *Kar, Şerbet və Dondurma // Yemek ve Kültür (üç aylık dergi), sayı 9, İstanbul: Çiya Yayınları, 2007, s. 146*

30. Məmmədova İ.G. *Təbriz şəhərinin maddi mədəniyyəti. Bakı: Çasıoğlu, 2016, s. 237*

BÖYÜK COĞRAFI KƏŞFLƏR VƏ İÇKİLƏR

Böyük coğrafi kəşflərdən sonra yaranan dünya iqtisadi əlaqələri nəticəsində maddi mədəniyyətin bir sıra unsurları kimi yeməklər və içkilər də qloballaşmanın ilkin əlamətləri ilə üzləşdilər. Uzun əsrlər boyu Hindistan ədviyyatı dünya xalqlarının zövqünü oxşasa da, bu dövrdə artıq yeni dada malik qidalar (qəhvə, çay, şəkər, şokolad, konfet və s.) kütləviləşir və global iqtisadi rol oynayır. Qəhvə və çay Qərb ölkələrinə, kakao isə Şərqi doğru yayılmağa başladı. İqtisadi-mədəni əlaqələr sayəsində dünya xalqları, o cümlədən azərbaycanlılar müxtəlif ölkələrdən bəzi içki növlərini mənimsədilər.



Su satıcısı

Kakao içkisi Azərbaycanda sonradan yayılsa da, dünya xalqları arasında uzun tarixi yol keçmişdir. Kakao Amerika, Qərbi Afrika və digər tropik ölkələrdə yetişdirilən eyni adlı ağacın meyvəsindən hazırlanır. Meksikanın qədim sakinləri (asteklər və b.) həmin meyvəni qurudaraq əzir və ondan “şokolad” adlı içki düzəldirdilər. Onlar dini mərasimlərdə ənənəvi olaraq ədviyyat və su ilə qarışdırılmış şokolad içkisi qəbul edirdilər. İspanlar müstəmləkələri olan Meksikadan kakao əldə edib onu Avropada yayırlar. Orta əsrlərdə avropalılar şokolad içkisinə şəkər, vanil, darçın və s. əlavələr edirlər. Əsasən, katoliklərin (İspaniya, İtaliya və s.) içkisinə çevrilən, tərkibində kafein olmayan şokolad, qəhvədən fərqli olaraq yuxunu qaçırtmır, əksinə orqanizmə rahatlıq gətirir.

XIX əsrdə şokolad və kakao bir-birindən ayrılır³¹. Avropada (Hollandiya və s.) tablet şokolad istehsal edilir, kakao içki kimi şərqə

31. Wolfgang Schivelbusch. *Keyif Verici Maddələrin Tarihi. Cennət, Tat və Mantık. Almancadan türkçeye çeviren: Zehra Aksu Yılmaz, Birinci baskı, Ankara: Dost Kitabevi, 2000, s. 98*



Su aparatları

doğru yayılır. Azərbaycanda kakao və şokolad ruslar tərəfindən tanındılır. Kakao şəkərlə birgə süddə bişirilir və isti halda içilir. Mağazalarda toz şəklində satılan kakao XX əsrdən başlayaraq bu günlərə kimi geniş yayılaraq şirin çayla yanaşı, səhər yeməyinin əsas içkilərindən sayılır. Yaxın keçmişdə “həri” mərasimində şirniyyat süfrəsi açmaq və kakao təqdim etmək bəkililər arasında dəb idi.

Azərbaycanda əcnəbi içkilərin qidalanma mədəniyyətinə daxil olması XX əsrdə də davam edirdi. Bu dövrdə mərasim süfrələrinə müxtəlif *meyvə kompotları*, *limonad*, *qazlı* və *qazsız mineral sular* və s. qoyulurdu. Mağaza və yol kənarlarında qazlı və qazsız mineral suların satış yerlərinə rast gəlmək olurdu.

Ötən əsrdə yolların kənarında, avtobus dayanacaqlarında, mərkəzi küçələrdə qazlı su içmək üçün xüsusi su aparatları yerləşdirilirdi. Şəhər sakinləri daha çox qızmar yay günlərində həmin su aparatlarından faydalanırdılar.

Kisel, *kokteyl*, spirtli içkilərdən *araq*, *konyak*, *şampan*, *pivə*, *kvas* və s. ötən əsrdə içkilər sırasına daxil oldu. Dünyada məşhur *coca-cola*, *fanta*, *pepsi*, *sprayt (sprite)* və s. son dövrlərdə azərbaycanlıların da maraq göstərdiyi soyuq içkilərdəndir.

Azərbaycanda hazırlanan ənənəvi içkilərin şifahi və yazılı tarixi mənbələrdə, memuarlarda, orta əsr şair və mütəfəkkirlərin əsərlərində və s. yer alması sübut edir ki, onlar qədim ənənələrə əsaslanır. Lakin bu içkilərin bir qismi hazırda unudulmaq üzrədir. Qeyd edək ki, son əsrlərdə və günümüzdə çay və su ən çox qəbul edilən içkilərdir.

Ənənəvi və əcnəbi içkilərin təhlili, onların tərkibi, təyinatı və sosial mahiyyəti göstərir ki, onlar çay qədər yayıla bilməzdi. Etnoqrafik tədqiqatlar bir sıra sualları, o cümlədən, çayın bəzi ənənəvi içkilərin unudulmasına necə təsir göstərməsini cavablandırır. İlk növbədə nəzərə almalıyıq ki, bəzi ağartı məmulatı və dəmlənmiş halda içilən müxtəlif otlar istisna olmaqla, ənənəvi içkilərin əksəriyyəti demək olar ki, isti fəsillərdə soyuq halda qəbul edilirdi. Qış ayları üçün nəzərdə tutulan içkilər kəsədlilik təşkil edir və onlar tələbata tam cavab vermirdi. Hər bölgənin florasına uyğun bitkilərdən istifadə edilirdi. Zaman-zaman ölkədə iqtisadi birlik gücləndikcə ayrı-ayrı bölgələr arasında sosial mahiyyət kəsb edən ümumi isti içkinin varlığına ehtiyac yaranırdı. Beləliklə, çay, bu boşluğu aradan qaldırdı və qısa zaman ərzində Azərbaycan xalqının milli içkisinə çevrildi.

Tədqiqatlar göstərir ki, digər içkilərlə müqayisədə çay susuzluğu yatıran sadə içki olmamış, sosial-mənəvi mahiyyət kəsb etmişdir. Adı çəkilən içkilər yeməklərlə birgə qəbul edilir, onlardan fərqli olaraq çay üçün ayrıca süfrə açılırdı və bununla da çay dəstgahı yaranırdı. Çay digər içkilər kimi təklikdə içilməzdi, onun bir neçə nəfərlik çaydanda dəmlənməsi ailə üzvlərini bir yerə toplayırdı. Çayxanaların meydana gəlməsi çayın ətrafında müxtəlif və ya eyni məslək sahibləri olan insanları birləşdirirdi. Beləliklə, çayın özəlliyi, onun toplayıcı, birləşdirici funksiyası "çay dəstgahı"nın formalaşmasına, sosiallaşmağa gətirib çıxarır. Oxşar mahiyyətə malik qəhvə, çaydan öncə tanınaraq ölkəmizdə geniş yayılsa da, sosial, siyasi, iqtisadi səbəblər çayın birinciliyini təmin edir.

QƏHVƏ

*Qəhvə Yəməndən gəlir,
Bülbül çəməndən gəlir.*

XVI əsrdən başlayaraq Azərbaycanda istifadədə olan isti içkilərdən biri də *qəhvədir*. Qəhvənin vətəni Efiopiyanın (Həbəşistan) Soha bölgəsində yerləşən Qaffa şəhəridir. Bəzi tədqiqatçılar hesab edirlər ki, “qəhvə”, “coffie”, “caffè” kimi adlarla tanınan bu içkinin adı becərildiyi ərazinin adından götürülmüşdür. Qeyd edək ki, Efiopiyanın Qaffa şəhərində bu içki “qəhvə” deyil, “*bunn*” (“*bün*”) adlandırılır. Sonuncu kəlmə ingilis dilinə “*bean*” şəklində keçərək “dənə”,



*Cezvə (qəhvə hazırlanan qab) nümunələri. Avropa istehsalı.
XX əsrin ortaları. Bakı*

“çəyirdək” mənasında işlənir. “Qəhvə” sözü ərəb dilində həm də “ehtiraslandırıcı içki” (“şərab”) mənasını verir.

Qərb tədqiqatçılarına görə, qəhvənin tibbi xüsusiyyətləri haqqında ilk dəfə Əbu Bəkr Məhəmməd ibn Zəkəriyyə əl-Razi məlumat vermişdir³². O, XVII əsrədək öz əhəmiyyətini itirməyən “əl-Havi” adlı tibb ensiklopediyasında bunn (qəhvə çəyirdəyi) və onun həzm sistemi üçün faydasını göstərmişdir.

Qəhvə bir sıra Şərqi ölkələrində son orta əsrlər dövründə yayılsa da, İslam alimləri bir neçə əsr öncə onun şəfaverici xüsusiyyətləri haqqında yazmışlar.

Məşhur təbib İbn Sina (980-1037) da qəhvənin (bunn) tibbi əhəmiyyətini qeyd edir: “Limon rəngi, zərif və xoş qoxusu var, çox faydalıdır. [Çiçəyi] ağdır və [qəhvənin dənəsi] ağır deyil. Birinci fazada isti və qurudur, bəzilərinə görə birinci fazada soyuqdur. Orqanları qüvvətləndirir, dərini təmizləyir və bədənə xoş ətir saçar”³³.

XVII əsr osmanlı tarixçisi Katib Çələbi də qəhvə və onun xüsusiyyətləri haqqında məlumat verir³⁴.

Qəhvə bitkisi haqqında. Boyaqtukimilər fəsiləsinə daxil olan qəhvə ağacı soyuq havaya qarşı həssasdır, isti və rütubətli iqlim şəraitində yetişərək 5-10 metr boy atır. Lakin intensiv əkin yerlərində ağaclar budanaraq 2 metr hündürlüyündə saxlanılır. Əkildikdən 3-4 il sonra bəhər verən qəhvə ağacının orta yaşı 30-40 ildir. İldə üç dəfə məhsul verir. Toxumunun tərkibində kafein, yağlar, üzvi turşular və digər maddələr var.

Həbəşistanın yüksək yaylalarında yaşayan xalqlar qəhvə çəyirdəklərini qovurur, dəyirmanda un halına salır və ondan çörək hazırlayırdılar. İntibah dövründə Həbəşistandan Yəməinə gedən dərvişlər özləri ilə qəhvə də aparırlar. İlk dəfə hansı ölkədə qəhvənin yeyəcək deyil, içki kimi istifadəsi haqqında müxtəlif fikirlər olsa da, bitkinin xalq arasında içki halında yayılması Yəməndən başlayır. Yəmənlilər qəhvə dənələrini qovurub əzir və ondan isti içki hazırlayırdılar. Etnoqrafik müşahidələr də bu faktı təsdiqləməkdədir. Türkiyədə

32. William H. Ukers, M.A. *All About Coffee*. New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1922, p. 11

33. *Yenə orada*, s.12

34. Katib Çelebi. *Kitab-i Cihannüma li-Katib Çelebi*. Cilt: 1, *Tıpkıbasım, Atatürk Kültür, Dil və Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları*, 1. Dizi – Sayı 1, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 2009, s. 535

qəhvə sifarişini gecikdikdə müştəri istehza ilə soruşur: “Qəhvəniz Yəməndənmi gəlir?”

Qəhvə haqqında rəvayətlər. Rəvayətə görə, Yəməndə dəvə və keçiləri otaran çoban, heyvanların qəribə bir meyvəni yedikdən sonra canlandığını, atılıb-düşdüyünü görür. Çoban bu vəziyyəti Şazili



Qəhvə dənələri

dərvişlərinə danışır. Dərvişlər zəhərli olacağından ehtiyatlanıb meyvəni qaynadıb içir və onun həqiqətən də orqanizmə gümrahlıq gətirən xüsusiyyətlərini öyrənirlər. Bu rəvayətin eynilə xristian keşişləri ilə bağlı variantı da var. Yəməndə monastıra məxsus sürüləri otaran çoban, heyvanların qəhvə dənələrini yedikdən sonra yatmadığını duyub keşişlərə xəbər edir, onlar da ilkin sınaqlardan sonra gecələr monastırda ibadət edərkən qəhvə içməyə adətkar olurlar.

Digər rəvayətə görə, XIII əsrdə Ömər adlı sufi haqsız yerə səhraya sürgün edilir. O, yeməyə heç nə tapmadıqda

qəhvə dənələri ilə qidalanmağa məcbur qalır və bu meyvəylə bir sıra xəstələri də sağaldır. Bu xəbər xəlifəyə çatdıqda onu sürgündən azad edir.

Başqa bir rəvayətdə göstərilir ki, qəhvədən ilk dəfə Süleyman peyğəmbər istifadə etmişdir. O, səyahət zamanı sakinləri sağalmaz xəstəliyə tutulan bir qəsəbəyə yetişir. Yəməndən gələn qəhvə dənələrini qovurur, xəstələrə verir və bu yolla onlar sağalırlar. Bu rəvayətin İslamiyyətlə bağlı bənzəri də yaranmışdır. Eyni zamanda, qəhvə əleyhinə, onun mənfi tərəfləri istiqamətində də rəvayətlər mövcuddur. Bu rəvayətlərin əksəriyyəti içkinin tibbi əhəmiyyətini əks etdirir.

İçkinin yayılması. Son orta əsrlərdə qəhvə içilməsi müxtəlif amillərin təsiri ilə günbəgün artırdı. İçkinin yayılmasında bir sıra ic-



*Qəhvəxana. Osmanlı dövləti.
XVII əsr (Chester Beatty Library)*

timai qruplar iştirak edirdilər. Bu xüsusda ilk növbədə dindarları və tacirləri qeyd etməliyik.

Sufilər qəhvənin tənqidilmasında mühüm rol oynadılar. Müsəlmanlar arasında qəhvənin sürətlə yayılması dindarların fəaliyyəti ilə bağlıydı. Tədqiqatçılara görə, qəhvə ilk olaraq Yəmən sufilərinin mərasimlərində dəbə düşmüşdür. Onlar gecədən sübhədək zikr edərkən qəhvə içirdilər³⁵. Qəhvənin yayılmasında Tunis, Misir və bir çox Afrika ölkələrində məşhur sufi təriqətlərindən olan Şaziliyyə təriqətinin rolu böyük idi. Dərvişlər müəyyən vaxtlarda gecəni zikrlə keçirərdilər. Həmin müddət ər-

zində yuxulamamaq və zehni açıq saxlamaq üçün qəhvə çox faydalı sayılırdı. Bu səbəbdən də içki sufilər arasında daha çox istifadə edilir və zaman keçdikcə, qəhvə içməklə bağlı dini mərasimlər formalaşırdı. Onlar qəhvə içərkən dualar oxuyur, 116 dəfə “ya kavi” deyərək zikr edirdilər³⁶. Misirdə əl-Əzhər mədrəsəsində yəmənli sufilər və təhsil dalınca gələn tələbələr Qahirə əhalisini də qəhvə ilə tanış etdilər³⁷. Onlar burada həm də qəhvə ticarətiylə məşğul idilər.

35. فلسفی نصرالله. تاریخ قهوه و قهوه خانه در ایران // مجله سخن، سال ۵، شماره ۴، فروردین ۱۳۳۳، ص ۲۵۸.

36. Yahya Kemal Taştan. Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü // Akademik Bakış, Cilt 2, Sayı 4, 2009, s. 61

37. Yəni orada, s. 60-61

Tacirlər sufi içkisinin dadını öyrəndikdən sonra ondan satış məqsədilə istifadə etdilər. Dərvişlərdən sonra tacirlər arasında qəhvə meyl artırdı. Tədricən yuxarı zümrədən başlayaraq xalqın aşağı təbəqəsi arasında qəhvə içmək vərdişi güclənirdi.

Zəvvarlar müsəlman dünyasının başlıca ziyarətگاهی olan Kəbə və ətraf yerlərdə olarkən ərəb qəhvəsini qəbul edirdilər. 1511-ci ildə müqəddəs Məkkə şəhərində qəhvə içilməsi müəyyənləşdirilmişdir. Böyük ehtimal ki, buradan öz ölkələrinə qayıdan hacılar Suriyaya, Misirə İrana və Osmanlı torpaqlarına getmiş³⁸ və bu ölkələrin əhali-sini də qəhvə ilə tanış etmişlər.

1517-ci ildə Osmanlı dövlətinin Misiri tutmasından sonra qəhvə ticarəti genişləndi. Tədricən qəhvə İstanbul, Bursa, Təbriz və digər ticari şəhərlərin bazarlarında satılmağa başladı və hətta qəhvə satışına görə vergi müəyyənləşdirildi.



Miniatür: Saqi. Rza Abbasi. Səfəvilər dövrü (1609)

Qəhvə içki kimi Məkkə, Qahirə, Şam, Hələb, daha sonra Osmanlı, İran və Azərbaycanı keçdi. Çox güman ki, bu içki Səfəvilərin ərazisinə Osmanlı tərəfdən daxil olmuşdur. Məkkəyə gedən müsəlmanların Ərəbistanda geniş yayılan qəhvəni dadması, eyni zamanda Səfəvi-Osmanlı qarşılıqlı əlaqələri (ticari, hərbi və s.) nəticəsində ölkəmizdə də bu içki yayılmışdır. Şərqi bir sıra ölkələrində əsas içkilərdən sayılan qəhvə ilə avropalılar tədricən tanış olurdular. XVII əsrin ikinci yarısında fransız və holland tüccarları quru qəhvəylə maraqlanmağa başladılar³⁹.

Beləliklə, ilk olaraq qəhvəni sufilər, zəvvarlar və tacirlər yayırdılar. Əvvəllər bazar-dükanlarda satılan, sarayda əyan-əşrəf tərəfindən içilən qəhvə artıq şəhər qəhvəxanalarında verilməyə başladı.

38. Bernard Lewis. *Ortadoğu. İki Bin Yıllık Ortadoğu Tarihi. 3. Baskı, Çeviri: Selen Y. Koylay, Ankara: Arkadaş Yayınevi, 2006, s. 187*

39. Suraiya Faroqhi. *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla. Çeviri: Elif Kılıç, beşinci baskı, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2005, s. 259*

İlk qəhvə içilən yerlər məscidlərin ətrafında yerləşən qiraətxanalar idi. Onlar həm də qəhvəxana funksiyasını daşıyırdı. Namaz vaxtını gözləyən müsəlmanlar burada qəhvə içərək dincəlirdilər. Bəzi tədqiqatçılara görə, bu yerlər qiraətxana deyil, şəhərdaxili ilk qəhvəxanalar sayılmalıdır.

Tədricən qəhvəxanalar məscidlərdən uzaqlaşır və özlərinə yeni sosial mühit yaradırdılar. Zaman keçdikcə, bu məkan cəmiyyətin böyük maraq dairəsinə çevrilir; burada insanlar müzakirə aparır, problemlərini həll edir, uzaq ölkələr haqqında xəbər alırdılar. Beləliklə də, orta əsrlərdə kişilər məscid və bazarla yanaşı, yeni sosial mühitlə qarşılaşırdılar. Bu mühitdə informasiya, əyləncə və istirahət vardı. Qadınlar oraya getməkdən məhrum idilər.

Adam Oleari Səfəvilər dövlətinə səfər təəssüratlarında yazır: "Nahar zamanı çox az içki içilir, içki yeməkdən sonra qəbul edilirdi. Nəhayət, farfor fincanda isti qara maye [kahawe] (qəhvə - İ.M) verildi"⁴⁰.

XVII əsrdə rəsmi qəbullarda qəhvə gülab və nabatla birgə təqdim edilirdi⁴¹. Amerikan tədqiqatçısının yazdığına görə, 1600-cü



Qəhvədan (Cezvə). Ərəb modeli

40. Адам Олеарий. Описание путешествия в Московию. Пер. с нем. А.М.Ловягина. – Смоленск: Русич, 2003, с. 355

41. Rudi Matthee. *Coffee and coffeehouses, Iran* // *Encyclopedia of Islam* III, p. 95

illərin başlanğıcında avropalılar qəhvə ticarətinə başlayanda qəhvə artıq İranın şəhər mərkəzlərində məşhur idi⁴². Tarixi faktlar göstərir ki, XVII əsrin birinci yarısında Səfəvilər dövlətində qəhvə çox geniş yayılmışdı.

Azərbaycanda Səfəvilər dövründən içkilər sırasına əlavə olunan qəhvəni ilk vaxtlar hakim təbəqə qəbul edirdi⁴³. Hakim elitənin içkisi olan qəhvə, daha sonralar isə çay saray abdarxanasında və şərbətxanada qəhvəçi tərəfindən dəmlənirdi. Qovrulmuş qəhvə dənələri həvəngdəstədə əzilir, qəhvədəndə su və azacıq şəkərlə birgə qaynadılırdı. Memuar mənbələrə görə, şərqlilər ona ədva da qatırdılar⁴⁴.

Azərbaycanda qəhvədən istifadənin genişlənməsini bədii ədəbiyyat nümunələrindən də izləmək olur. Mirzə Fətəli Axundovun "Sərgüzəşti-vəzir-i-xani-Lənkəran" komediyasında bir neçə dəfə qəhvənin adı çəkilir. XIX əsrin 50-ci illərində yazılmış bu əsərdə "qəhvə bişirmək", "qəhvə fincanı" və s. ifadələrin yer alması göstərilən dövrdə Azərbaycanda qəhvə mədəniyyətinin formalaşmasına dəlalət edir.



Çini qəhvədan və fincan-nəlbəkilər. Çexoslovakiya istehsalı. XX əsrin 70-ci illəri. Bakı

42. Rudi Matthee. *Coffee in Safavid Iran: Commerce and Consumption* // *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, Vol. 37, No.1 (1994), p. 5

43. Bu barədə "Səfəvilər dövrü qəhvəxanaları" paragrafında ətraflı bəhs ediləcək.

44. Dr. Yacob Eduard Polak. *Persien (Das Land und Seine Bewohner:*

Ethnographische Schilderungen). 1 Teile, Leipzig, Brockhaus, 1865, s. 267



*Qəhvədan və fincanlar. Rusiya istehsalı.
1970 - ci illər. Bakı*

Əsasən, qış aylarında gündəlik içilən qəhvə qonaq qəbulunda da təqdim edilirdi. Qacarlar dövlətində səfərdə olan yəhudi əsilli Avstriya-Macaristan tədqiqatçısı, həkim Yakob Edvard Polak qeyd edir ki, qəhvə hər iki ölkədə eyni qayda ilə hazırlanır. Çox nadir halda təzə qəhvə içilir. Onu qabaqcadan hazırlayır, lazım olanda qızdırıb təqdim etdiklərindən çox acı dadı olur. Müəllif hətta gileylənərək yazır ki, şərqililər qəhvəyə bir qədər hil qatırlar, bu da avropalılara xoş gəlmir ⁴⁵.

Qəhvə Osmanlıda olduğu kimi Səfəvilər dövlətində geniş

yayıla bilmədi. Bu içki Azərbaycanda hazırda çox geniş yayılmasa da, məişətdə onun izlərinə rast gəlinir. Xalq arasında “çaydan”, “çay-nik” sözləri ilə yanaşı, “qəfədan” (“qəhvədan”) da işlənməkdədir. Bakılılar hələ də iri tavaya “qafaqoran” (qəhvəqovuran) deyirlər. Dilimizdə rənglərdən birinin adı “qəhvəyi” adlanır. Qəhvə falı Azərbaycanın bəzi bölgələrində yayılmışdır.

Yaxın keçmişdək naxçıvanlılar “çayxana” əvəzinə “qəəfə” sözünü işlədirdilər. Naxçıvanda ənənəvi evlərin girişindəki kiçik otaq “qəfxana” adlanırdı. Mətbəx rolunu oynayan, ocağın yerləşdiyi bu otaqda xörək bişirilir, yemək yeyilirdi. Hazırda Sədərək rayonunun Dəmirçilər kəndində (2021-ci ilədək Şərur rayonunun inzibati ərazisinə daxil idi) Qəfələr məhəlləsi mövcuddur.

Qəhvə ticarəti. Qəhvə satışında 1600-cü ildə təsis olunan Ost-Hind şirkətinin böyük payı vardı. XVII əsrin əvvəllərində Ost-Hind şirkətinin Fars körfəzinə gəlişindən əvvəl ərəb, hind və iranlı tacirlər tərəfindən İrana (Səfəvilər dövləti – İ.M) qəhvə gətirilirdi⁴⁶.

45. ۱۳۴۱. یاکوب ادوارد پولاک. ایران و ایرانیان. چاپ اول، ترجمه کیکاؤس جهاننداری، تهران، انتشارات خوارزمی، ص. ۴۴۶.

46. Matthee, Rudolph P. *From Coffee to Tea: Shifting Patterns of Consumption in Qajar Iran* // *Journal of World History*, Volume 7, Number 2, Fall 1996, p. 204

İlk vaxtlar qəhvənin beynəlxalq aləmdə tanınmasında ərəb tacirləri böyük rol oynayırdılar. Ərəb Xilafəti Hindistan, Çin və Hind okeanı sahilləriylə ticarət əlaqələri saxlayır, ərəb tacirləri Şərqdən gələn malların Avropaya daşınmasında vasitəçi idilər. Ərəblərdən sonra ingilislər və hollandlar da qəhvə ticarətinə başladılar. Qəhvə ispanlar tərəfindən Amerikada da tanındı və yeni qitədə bu içki çox məşhurlaşdı.

Qərb ticarət şirkətləri qəhvəni Ərəbistandan (Yəmən) alıb Fars körfəzinə və oradan Qərb ölkələrinə daşıyırdılar. İngilis, holland, fransız müstəmləkələrində qəhvə istehsalına başlanmasında qəhvə ticarətində yeni mərhələ idi. 1739-cu ildə Qərbi Hindistan qəhvəsi Ərzurumadək gətirilirdi. Qərbin müstəmləkə qəhvəsi ucuz olduğundan Qırmızı dəniz hövzəsindən gələn qəhvənin miqdarı çox böyük ölçüdə azaldı⁴⁷. Müxtəlif səbəblər üzündən ticarət yollarında dəyişiklik baş verdi. XVIII əsrin başlanğıcında qəhvə Yəməndən Ərzurum yoluyla Təbrizə daşınırdı⁴⁸. Təbriz İranın ən çox qəhvə satılan şəhəri idi⁴⁹.



Mis qəhvədən, süd və şəkər qabları. Lahıç istehsalı

47. Bernard Lewis. *Ortadoğu. İki Bin Yıllık Ortadoğu Tarihi. 3. Baskı, Çeviri: Selen Y.Kolay, Ankara: Arkadaş Yayınevi, 2006, s. 336*

48. Fariba Zannebaf-Shahr. *Tabriz under Ottoman Rule (1725-1731). (Ph.D. dissertation). University of Chicago, 1991, p. 190-191*

49. Rudi Matthee. *Coffee in Safavid Iran: Commerce and Consumption // Journal of the Economic and Social History of the Orient, Vol. 37, No.1 (1994), p 17*



Qəhvədan və şəkər qabı. Avropa istehsalı. 1970-ci illər. Bakı

XVIII əsrə aid Avropa memuarlarında və farsdilli mənbələrdə qəhvə və çayın adı nadirən çəkilir. Buna səbəb 1722-ci ildə əfqanların İsfahanı tutması və bununla əlaqədar qəhvəxanaların fəaliyyətinin zəifləməsidir. Qəhvə və çay içilməsinin azalması ictimai-siyasi proseslərlə, ölkənin iqtisadi vəziyyəti ilə bağlıydı. Bu dövrdə beynəlxalq yolların öz fəaliyyətini itirməsi, ticarətin zəifləməsi və əhalinin alıcılıq qabiliyyətinin aşağı düşməsi qəhvə və çay idxalının qarşısını alırdı. Beləliklə, baha başa gələn qəhvə və çay əvəzinə ənənəvi içkilərə (müxtəlif bitki çayları və s.) meyl artırdı. Osmanlı dövlətində isə daxili vəziyyət stabil olduğundan İstanbulda qəhvəxanaların sayı gündən-günə artır, qəhvəyə meyl çoxalırdı.

Qəhvə saraydan başlayaraq əyan-əşrəf ailələrində, daha sonra bütün xalq arasında tanınırdı. İslam dininin güclənməsi ilə xalqın müxtəlif təbəqələrinin Məkkə və digər müqəddəs şəhərlərə ziyarətinin artması qəhvə ilə daha yaxından tanışlığa şərait yaradırdı. Qəhvə içilməsinin genişlənməsi, qəhvəxanaların artması və müsəlman əhalinin məscidə deyil, bu məkana axışması dindarları narazı salırdı. Onlar kömür halında qovrulan qidanın haram bilinməsi bəhanəsiylə içkini sıradan çıxarmağa çalışırdılar. Üsyan hazırlığı mərkəzləri kimi bilinən qəhvəxanaların qarşısını almaq

üçün din və sağlamlıq bəhanələriylə içkinin qadağan edilməsinə cəhd göstərildi⁵⁰. Əvvəlcə kefir maddə olduğu üçün qəhvə ruhanilər tərəfindən haram bilindi və bu haqda fətvalar verilərək bir neçə dəfə yasaqlandı. Daha sonralar isə qəhvəxanaların artması ilə siyasi səbəblərdən içkiyə qadağa qoyuldu. Getdikcə mübarizə daha da sərtləşdi, qəhvə satışı və istifadəsi tamamilən qadağan edildi, satış yerləri bağlandı, satıcıları cəzalandırıldı. Lakin bütün bunlar fayda vermədi, qadağalar bu içkiyə marağı daha da artırdı. Qəhvə qəbulu xalq arasında gündən-günə genişləniirdi.

Maraqlıdır ki, dini kitablarda (Tövrat, İncil, Qurani-Kərim), qədim İran və Yunan dastanlarında şərabın adı çəkilir, klassik Şərq ədəbiyyatında mey təriflənir, lakin orta əsr divan ədəbiyyatında qəhvə haqqında məlumat epizodik xarakterlidir. Hesab edirik ki, buna səbəb qəhvədən daha gec istifadə və müxtəlif vaxtlarda sarayda bu içkiyə qoyulan qadağa olmuşdur.

Qəhvə Avropa və Amerikada. Avropada qəhvə ilə ilk dəfə italyanlar (venesiyalılar) tanış olmuşdular. Venesiyalılar Şimali Afrika, Misir və Aralıq dənizi hövzəsi ölkələri ilə ticarətdə içkinin dadına baxdıqdan sonra onun ticari potensialına inanmış və 1570-ci ildə qəhvəni İtaliyaya aparmağa başlamışlar. 1645-ci ildə Venesiyada ilk qəhvəxana açılmışdır⁵¹.

Şərqdə olduğu kimi, qərblilər də qəhvəyə tez aludə oldular və bu içki az müddətdə şəhər mərkəzlərindən başlayaraq kiçik kəndlərədək yayıldı. Avropada əvvəllər qəhvədən müxtəlif xəstəliklərin müalicəsi üçün istifadə edilirdi və əczaxanalarda dərman kimi satılırdı⁵². Bu bitkinin avropalılar arasında içki kimi yayılması müxtəlif etirazlara səbəb olurdu. Bunun bir sıra səbəbləri vardı; müstəmləkəsi olan dövlətlər (Niderland, Fransa və s.) qəhvə əkini ilə məşğul olur və onu digər Avropa dövlətlərinə satırdılar. Qəhvə ticarəti ilə məşğul olmayan ölkələrin kapitalistləri (merkantilistlər) külli miqdarda pulun xaricə axmasının qarşısını almaqdan ötrü qəhvə idxalına qarşı çıxırdılar.

50. Harun Ürer. *Osmanlı'da Kahve / Kahvehane Kültürü Ve Salihli'den Bir Kahvehane Örneği "Himaye-i Etfal"* // *Sanat Tarihi Dergisi*, Sayı XIX/2, Ekim 2010, s. 3

51. Yahya Kemal Taştan. *Göstərilən əsəri*, s. 73.

52. Balı Fatih. *Cezveden Kültüre 40 Yıl: Türk Kahvesi Ve Geleneği* // *ASOS Journal (The Journal of Academic Social Sciences)* Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl 7, Sayı 87, 2019, s. 320



Çini qəhvədan və süd qabı. Rusiya istehsalı. XX əsrin ortaları. Bakı



Qəhvədan. Çexoslovakiya istehsalı. 1970-ci illər. Bakı

Bu içkidən dini dairələr də narazı idilər. Qəhvənin müsəlman içkisi olması Roma papasına xoş gəlmirdi və onu xristianlar üçün qadağan edirdi. Lakin bu qaydaya məhəl qoyanlar çox deyildi.

Nəhayət, XVII əsrin ortalarında papa VIII Klementus qəhvənin günah sayılmamasına dair fətva verdi ⁵³.

Qərbdə ilk qəhvəxananın (coffehouse) Venesiyada, yaxud kapitalist dünyasının mərkəzi Londonda açılması tədqiqatçılar arasında mübahisə yaradır. İlk dəfə hansı şəhərdə açılması sual olaraq qalsa da, Avropada qəhvəxanaların çoxalmasının XVII əsrə təsadüf etməsi məlumdur. Londonda 1652-ci ildə türk taciri (bəzi mənbələrə görə, 1637-ci ildə yəhudi mənşəli Osmanlı taciri Yaqub – İ.M.) tərəfindən açılan ilk qəhvəxana həm qitədə, həm də İngiltərədə inanılmaz sürətlə yayılırdı⁵⁴. Qısa vaxt keçməsinə baxmayaraq, şəhərdə hər addımbaş

53. Süheyl Ünver. *Türkiyede Kahve ve kahvehaneler* // *Türk Etnoqrafya Dergisi*, 1962, sayı V, s. 41

54. Sidney W. Mintz. *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*. New York: Elisabeth Sifton Books Viking, 1985, p. 111

bir qəhvəxana fəaliyyət göstərirdi. Londonun 1700-cü illərdə tərtib edilən planına əsasən 600 min əhalisi olan şəhərdə 3000 qəhvəxana vardı⁵⁵.

Şərqdə olduğu kimi, Avropada da qadınlar qəhvəxanaya getməzdilər. İş adamları, əsasən, ticari danışıqlar aparmaq üçün buraya baş vurur, eyni zamanda siyasət, sənət və ədəbiyyat da müştərilərin maraq dairəsində idi. Ədəbiyyat, qəzet jurnalistikası, teatr məhz qəhvəxana ilə bağlıydı. Artıq qəhvə içərkən qəzet oxumağa vərdiş yaranırdı. Əgər böyük teatrlara yalnız burjua nümayəndələri, aristokratlar bilet ala bilirdilərsə, burada aşağı təbəqə sadəcə içdiyi qəhvənin pulunu ödəyib tamaşaya baxırdı. Beləliklə, qəhvəxana xalqın bütün təbəqələrini birləşdirirdi. Qərbdə sonralar onların yerini klublar almağa başladı.

Amerika qitəsində qəhvə XVII əsrin ortalarında yayıldı. İngilislər daha çox çaya maraq göstərdikləri üçün Yeni Dünyada İngiltərəyə məxsus koloniyalarda çay mədəniyyəti daha çox genişlənirdi. Qəhvəyə qoyulan yüksək gömrük vergisi onun qiymətini yüksəltdi, bu səbəbdən də içki sürətlə yayıla bilmirdi. Lakin yeni qitədəki Fransa və Hollandiya müstəmləkələrində qəhvəyə tələbat yüksək idi. Amerikada bitkinin əkilməsi tədricən onun qiymətini aşağı saldı. "Boston çay dəstgahı"ndan sonra çaya meyl azaldı və bununla da, qəhvə çayı üstələdi.

Beləliklə, Efiopiyadan başlayaraq Ərəbistana, Osmanlı imperiyasına və Səfəvilər dövlətinə yayılan qəhvə, ilk vaxtlar təbiblərin istifadəsində idi, XVI əsrdə isə holland və ingilis tüccarları tərəfindən dünyaya yayıldı. Hazırda Latın Amerikası və Afrika ölkələrində (Braziliya, Kolumiya, Efiopiya və s.) istehsal edilən qəhvə bazarlara çıxarılır və demək olar ki, dünya xalqlarının əksəriyyəti bu içkiylə tanışdır. Xatırladaq ki, türk qəhvəsi UNESCO-nun qeyri-maddi irs siyahısına daxildir. Yaponiyada 1 oktyabrda "Qəhvə günü" qeyd edilir.

55. Wolfgang Schivelbusch. *Keyif Verici Maddələrin Tarihi. Cennət, Tat və Mantık. Almandan türkçeye çeviren: Zehra Aksu Yilmazer, Birinci baskı, Ankara: Dost Kitabevi, 2000, s. 63*

II FƏSİL

Çay dəstgahı



ÇAYIN TARİXİNƏ DAİR

*Çayın biri qaydadır,
İkisi cana faydadır.
Üçü nəhsdi, dördü bəsdı,
Keçdi beşə, vur on beşə.
Çay nədir, say nədir?*

Çay (latınca *Camellia sinensis*), Yer kürəsində sudan sonra ən geniş yayılan içkidir. Onun qara, yaşıl, ağ və qırmızı (oolong) növləri var.

Qonaqpərvərliyin, sosial əlaqələrin rəmzi olan Azərbaycan çay mədəniyyəti 2022-ci ildə UNESCO-nun Qeyri-maddi mədəni irs siyahısına daxil edilmişdir.

Qədim tarixə malik olsa da, isti içki növü olan çay uzaq keçmişdə azərbaycanlıların gündəlik qida rasionuna daxil deyildi. Qəhvə kimi, çayın da Azərbaycana ilk dəfə nə vaxt və kim tərəfindən gətirildiyini dəqiq söyləmək hələlik mümkün deyil. Lakin adı çəkilən hər iki içki Səfəvilər dövründə (XVI əsrdə) hakim təbəqə tərəfindən qəbul olunurdu. “Min bir dərdin dərmanı” sayılan çaydan, həmçinin qəhvədən erkən vaxtlarda xalq təbibləri şəfaverici vasitə kimi istifadə etmişlər.

Tədqiqatçılara görə, insan orqanizmi üçün bir sıra müsbət xassəni özündə birləşdirən çayın şəfaverici qüvvəyə malik olmasını çinlilər hələ qədim dövrlərdən bilirdilər. Çin dilinin Konton dialektində “ch'a” (“çah”), Amoy dialektində isə dəyişilərək “t'e” (“tay”) adlanırdı⁵⁶. Çin dilində “chá” adlanan bu bitki XVII əsrdə Min sülaləsinin dövründə “tea” adlanmış və Avropa dillərinə də sonuncu adla keçmişdir. XVI əsrdən etibarən holland və ingilis tacirlərinin çay ticarəti bu içkini geniş ərazilərdə tanıtdı. Qeyd edək ki, çay bitkisi VIII-IX əsrlərdə Yaponiya və Koreyada, XIX əsrdə isə İndoneziya, Hindistan, Seylon və başqa ölkələrdə becərilirdi.

İpək yolu üzərində yerləşən Azərbaycan ərazisində orta əsrlərdə, çox güman ki, çayla tanışlıq vardı. Ola bilsin ki, XIII – XIV əsrlərdə monqol yürüşləri ilə əlaqədar ölkədə çayın varlığı bəlli idi. Mənbələrə görə monqollar çaydan istifadəni

56. William H. Ukers, M.A. *All About Tea. Vol 1, New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1935, p. 492*

çinlilərdən öyrənmişdilər. Tan və Sun sülalələri dövründə (X-XIII əsrlər – İ.M) Çin imperatorlarının monqol hökmdarlarına çay hədiyyə etmələri və bunun ənənəvi şəkil alması çayın monqolların milli içkisinə çevrilməsini təmin etmişdir⁵⁷. Monqol yürüşləri zamanı çay Azərbaycanda tanınsa da, onun içki kimi yayılması barəsində mənbələrdə dəlil tapa bilmirik. Monqollarda çay susuzluğu yatırmaq məqsədilə içilmir, içinə duz və yağ qatılaraq qəbul edilir və ondan təbabətdə istifadə olunurdu. Müasir dövrdə Monqolustandakı çay mədəniyyəti ilə monqol işğallarına məruz qalan ərazilərin (Azərbaycan, İran, Rusiya və s.) çay mədəniyyəti arasındakı böyük fərqlər bu içkinin monqol yürüşləri nəticəsində yayılması fikrini inkar edir.



*Çaynik. Xorasan daşı. XIX əsr**

Çayın kütləvi şəkildə qəbulu uzun tarixi yol keçmişdir. Çaydan istifadə Çindən başlayaraq İngiltərədə, Rusiyada, Azərbaycanda, İranda və s. ölkələrdə genişləndi. İçkinin dünyada yayılma arealına nəzər salsaq, məlum olur ki, soyuq iqlimə malik ölkələrdə (Rusiya, İngiltərə və s.) qəhvə ilə müqayisədə çay daha çox içilirdi.

57. Kuzucu Kemalettin. *Bin yılın Çayı: Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü*. 1. Basım, İstanbul: Kapı Yayınları, Melisa Matbaacılık, 2012, s. 13

* Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyinin Kolleksiyaının inciləri. Bakı, 2010, s. 102

Avropa ədəbiyyatında 1559-cu ildə çap olunan əsərdə iranlı tacirin (Səfəvi nümayəndəsi - İ.M) venesiyalıları Çin çayı ilə tanış etməsi⁵⁸ faktı onu deməyə əsas verir ki, artıq XVI əsrin birinci yarısında səfəvilər çayla yaxından tanış idilər. Lakin göstərilən dövrdə xalqın aşağı təbəqəsi arasında çay o qədər də məşhur deyildi.



Miniatur çay dəsti. Qızıl suyuna çəkilmiş gümüş. Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyi

XVII əsrin 30-cu illərində Səfəvilər dövlətində səyahətdə olan Adam Oleari yazır ki, iranlılar (səfəvilər – İ.M) çaya qənd əlavə edirlər⁵⁹. Səyyahın müasiri E.Kempfer Şamaxı və Qəzvində çaya dəvət edildiyini qeydə alır. Bu dövrdə qəhvə ilə yanaşı, çay da şəhər qəhvəxanalarında və karvansaralarda verildiyindən, çox güman ki, bu içki yalnız şəhər əhalisinə məlum imiş. Mənbələrdəki faktlar təsdiqləyir ki, göstərilən dövrdə əhalinin çaya qarşı alıcılıq tələbi zəif idi. Holland mənbələrində qeyd olunur ki, 1643-cü ildə hollandlar Fars körfəzi sahilində yerləşən ticarət mərkəzi Bəndər-Abbasda anbarda 300 pud satılmamış çay saxlayırdılar. 7 il sonrakı hesabatlarında göstərilir ki, son 4 il ərzində Çin çayı almamışlar...⁶⁰ Lakin sonrakı əsrlərdə Rusiya və Qacarlar dövlətində, həmçinin Osmanlı imperiyasında çay idxalının artdığı müşahidə olunur.

XIX əsrin 50-ci illərində Qafqaza səyahət edən fransız yazıçısı Aleksandr Düma (1802-1870) Nuxada (Şəki) olarkən çay haqqında bəhs edir: "Bu vaxt ərzində samovar da öz növbəsində qaynayır, isti nəfəslə otağımızı isindirir..."⁶¹. Müəllif çayın orqanizmdən

58. Ramusio, Gian Battista. *Delle navigationi et viaggi*. 3 vols, volume 2, Venice, 1559, p. 15

59. Adam Olearius. *Vermehrte Neue Beschreibung Der Muscowitischen und Persischen Reyse*. Schleswig, 1656, p. 599

60. Bax: Matthee, Rudolph P. *From Coffee to Tea: Shifting Patterns of Consumption in Qajar Iran* // *Journal of World History*, Volume 7, Number 2, Fall 1996, p. 204-205

61. Aleksandr Düma. *Qafqaz səfəri*. Bakı: Qanun Nəşriyyatı, 2014, s. 137

yorğunluğu çıxaran qaynar içki növü olduğunu, Şərqdən buralara gətirildiyini qeyd edir⁶².

XIX əsrin sonlarında Cənubi Azərbaycan şəhərlərində də çay mədəniyyəti formalaşırdı. Memuar mənbələrdə çayın idxalı və onunla bağlı məlumatlara ara-sıra rast gəlinir. Bu baxımdan, Y.E.Polakın almanca yazdığı "İranlılar" adlı ikihissəli əsəri xüsusi vurğulanmalıdır. Qacarlar dövlətinin etnoqrafiyasını müfəssəl əks etdirən kitabda çay haqqında maraqlı qeydlər var: "Ara müharibələrindən sonra hindlilərlə əlaqələr zəiflədi və çayın istifadəsi azaldı. İranlılar çayın ölkəyə gəlişini indiki əsrin əvvəllərindən (XIX əsrin əvvəlləri – İ.M) bilirlər. Bu hadisə Abbas Mirzəyə bir neçə qutu çay və qənd hədiyyə edilməsindən sonraya təsadüf edir. Bu gün şəhərlərdə çay içilməsi ümumi adətə çevrilmişdir. Elə varlı ailə tapılmaz ki, evində rus samovarı olmasın və hörmətli qonağı, məsələn, xəstəyə baxmağa gələn həkimi çaya qonaq etməsin..."⁶³.

"Abbas Mirzəyə çay, qənd və samovar hədiyyə verilməsindən sonra çayın yayılması" fikri bir sıra əsərlərdə də yer alır. Xatırladaq ki, vəliəhd Abbas Mirzə Təbrizdə yaşayırdı. Bu fakt söyləməyə əsas verir ki, çay Qacarlar dövlətinin digər şəhərlərinə məhz Təbrizdən yayılmışdır.



Mis çaydan və qənddan. Azərbaycan istehsalı. XIX əsr. Əntiq Əşyalar muzeyi. Bakı

62. *Yenə orada*

63. ياكوب ادوارد پولاك. ايران و ايرانيان. چاپ اول، ترجمه كيكلووس جهانداری، تهران، انتشارات خوارزمي، ۱۳۴۱، ص. ۴۴۵

Çay idxalının artması müxtəlif səbəblərdən baş versə də, əhəlinin çaya olan yüksək tələbatı da əhəmiyyətli amil sayılmalıdır. Mənbələrdən görürük ki, çay və qənd həm şadlıq, həm də yas mərasimlərində süfrəyə verilirdi. XIX əsr müəllifi Nadir Mirzə Qacar (1827-1885) yas mərasimlərinin təsvirini verir: “Təbrizdə məhərrəm ayında böyük şəxsiyyətlər hər il imam ehsanı vermək üçün 10 gün məclis qurardı. Burada mərsiyəxanlar iki-üç mərsiyə oxuyar, əzadarlara çay, qəhvə və qəlyan verilərdi”⁶⁴. Dəfn və yasla bağlı adətlər, eləcə də mərasim yeməkləri az dəyişikliyə uğrayaraq uzun müddət öz mühafizəkarlığını qoruyub saxlayır. XIX əsrin ikinci yarısında çayın mərasim qidasına çevrilməsi onu göstərir ki, artıq göstərilən dövrdə bu içki xalq məişətində dərin kök salmışdır.

Məlumatçılara görə, Təbrizdə “çayi-minbəri” adlı çay növünün qiyməti ucuz olduğundan ondan rövzəxanlıq məclislərində ehsan verirdilər. Bundan başqa, Təbrizdə “bahar çayı”, “qələmi çay” (iri yarpaqlı çay), “ağpər çay” və s. məşhur idi.

Azərbaycanla yanaşı, bir sıra qonşu ölkələrdə Rusiya istehsalı olan “popov çayı” (azərbaycanlılar arasında “pəpöy çayı” da deyilirdi) yayılmışdı. Yaşıl və ağ çay xaricdən gətirildiyindən baha başa gəlirdi. Əhali qara çaya üstünlük verirdi.

Bir sıra orta əsr Avropa memuarlarında, farsdilli mənbələrdə, hətta bədii ədəbiyyat nümunələrində çay “xəta”, “xətay” və ya “çayi-xəta”, çayxana isə “xətayxana”⁶⁵ adıyla qeyd edilir. M.Ə.Möcüz “Nənəcan” adlı şeirində yazır:

*Mübarək olsuna çox göndərib müqəddəslər,
Nə qədər çayi-xəta, qəndi-Ləndən⁶⁶, ay nənəcan!⁶⁷*

“Xətay” (ختای) və ya “Xəta” (ختا) Çin ölkəsinə verilən ad idi⁶⁸. Erkən orta əsrlərdə Şimali Çin ərazisində khitan və ya khitai tayfası yaşayırdı. Siyasi tarixdən məlumdur ki, XII əsrdə əsas kidanlar

64. نادر میرزا. تاریخ و جغرافی دارالسلطنه ی تبریز. به کوشش غلامرضا طباطبایی مجد، تبریز انتشارات آیدین و انتشارات بانار، ۱۳۹۳، ص. ۳۵۱

65. Adam Olearius. Vermehrte Neue Beschreibung Der Muscowitischen und Persischen Reyse. Schleswig, 1656, p. 597-599

66. London qəndi

67. میرزا علی معجز شیبستری. شعرلر. چاپا حاضر لایان حاج مصطفی مایل اوغلو، باکو، اوسکار نشریاتی، ۲۰۰۷، ص. ۴۵

68. Гаффаров М.А. Персидско-русский словарь. Том I, Москва: Издательство «Наука», 1976, ст. 282

tərəfindən qoyulan Qaraxitaylar (Qarakitaylar) dövləti yaranır. Hazırda müxtəlif xalqların dilində “Çin” (“China”) sözü ilə yanaşı, “Kə-tay”, “Xətay”, “Kitay”, “Xitay” da işlənir. Beləliklə, aydınlaşır ki, “xə-tay” Çindən gətirilən çay bitkisinin digər adıdır.

“Çay” sözü Çin dilindən alınma olsa belə, dilimizə bu kəlmə ilə əlaqəli xeyli sayda söz aktiv şəkildə işlədilir: *quru çay, çayotu, şirin çay, acı çay, dişləmə çay, çay-çörək, çaydan, çayriz, dəm çayniki, çay qaşığı, çay stəkanı, çaysüzən, çay süzgəci, çay dəsmalı, çayqabı, çay süngəri, çay servisi, çay dəstgahı, çay qonaqlığı, çayxana, çayçı, çayçıxana, çay evi, çaygətirən, çayxor, çaypulu, çay plantasiyası, çaygülü, çayəkən, çayyetişdirən, çaybecərən, çaybudayan, çayyiğan, çaybükən, çaydolduran* və s. Əvvəllər “çay” sözü yalnız bir bitkiyə aid edilsə də, zaman keçdikcə bir çox ot, çiçək və meyvələrin dəmlənməsi “çay” adlanmışdır. Məsələn, albalı çayı, itburnu çayı, darçın çayı, zəfəran çayı və s.



Zəfəran çayı

Dilimizdə çayla bağlı bir sıra feillər də mövcuddur: çay dəmləmək, çay süzmək, çay içmək, çaylamaq, çayı xoruldatmaq, çay təzələmək və s.

Çay Azərbaycan xalqının mənəvi mədəniyyətində dərin kök saldığından çay dəstgahı qabları həm evlərin interyerini bəzəmiş, həm də memarlıq elementinə çevrilmişdir. Hazırda Azərbaycan Respublikasında şəhərlərarası magistral yolların kənarında hələ ötən əsrdə düzəldilmiş samovar, çaydan, armudu stəkan abidələrinə rast gəlinir.



Armudu stəkan abidəsi. Şabran



Samovar abidəsi. Xaçmaz



Samovar abidəsi. Hacıqabul

AZƏRBAYCANDA ÇAY BİTKİSİNİN TƏDARÜKÜ

Qafqazda çay bitkisi ilk dəfə XIX əsrin ortalarında Gürcüstanda, həmin əsrin sonlarında isə Azərbaycanda becərməyə başlandı. Lənkəran qəzasında bu işə ilk vaxtlar bir sıra uğursuz cəhdlər (L.Karpoviç və s.) oldu. Zaqatalada da Gürcüstandan gətirilmiş çay toxumu əkildi. Tədqiqatçılara görə, Azərbaycanın Zaqatala subtropik bölgəsində ilk çay əkinləri 1890-cı ildə olmuşdur⁶⁹. Lakin XIX əsrin sonunda Azərbaycan qəzalarındakı çay əkinləri yarımçıq qaldı və çayçılıq inkişaf tapmadı.

Ölkədə çayın bir neçə əsr əvvəldən tanınmasına baxmayaraq, onun ilk əkini yuxarıda qeyd edildiyi kimi, XIX əsrin 90-cı illərində Lənkəran və Zaqatala qəzalarında həyata keçmişdir. 1896-cı ildə Lənkəranın Burçəli kəndində (sonralar burada məskunlaşan rusların şərəfinə kənd "Aleksseyevka" adlandırılısa da, müstəqillik illərində tarixi adı bərpa olunmuşdur) yaşayan həvəskar M.O.Novoselov Çakovadan (Gürcüstan) gətirdiyi çay toxumlarını öz həyatində əkd.

Rütubətli subtropik iqlimə malik Lənkəran, Astara, Masallı, Zaqatala ərazisi bol yağış və istiliyi sevən bu bitkinin əkini üçün əlverişli təbii şəraitə malikdir. Adı çəkilən bölgələrdə ötən əsrin ilk onilliklərində çay və digər sitrus bitkiləri ayrı-ayrı sahibkarlar tərəfindən yetişdirilsə də, sənaye əhəmiyyəti daşımırdı. 1929-cu ildə ilk dəfə təcrübə məqsədilə bitkiçilik üzrə Ümumittifaq Elmi-Tədqiqat İnstitutunun Hirkan təcrübə stansiyasında Qərbi Gürcüstandan gətirilmiş çay toxumları əkildi və müsbət nəticə verdi. 1932-ci ildə sənaye üçün çay yetişdirmək məqsədilə yeni təşkil olunmuş S.M.Kirov adına çayçılıq sovxozunda 50 hektar sahədə birinci çay plantasiyası salındı⁷⁰.

1934-cü ildən etibarən bu sahədə elmi-təcrübi işlər genişləndirildi. 1934-cü ildə Astara rayonunda V.İ.Lenin adına sitrus bitkilər sovxozu (Linontrest-Qruzi) yaradıldı⁷¹. Həmin ildən başlayaraq Lənkəranda "Pravda" çay sovxozunda sənaye tipli ilk çay plantasiyası salındı.

69. Quliyev F.A., Babayev X.Y., Mirzəyev N.S. *Çay bitkisinin qidalanması və məhsuldarlığı*. Bakı: "Ecoprint", 2021, s. 27

70. Hüseynbalaoğlu B.H., Talışlı M.M. *Lənkəran*. Bakı, 1990, s.254

71. Quliyev F.A., Babayev X.Y., Mirzəyev N.S. *Göstərilən əsəri*, s. 30



Çay plantasiyası. Lənkəran. 1970-ci illər



*Lənkəran Çay fabrikindən fraqment.
1970- ci illər*

lardadır, 1937-ci ilin planı üzrə yenidən 1575 hektar çay plantasiyaları salınır, bunlardan da 1450 hektarı kolxozlarda və 125 hektarı sovxozlarda olacaqdır”.⁷⁴ Bölgədə çay əkininə yararsız torpaqlar isə çəltikçilik üçün nəzərdə tutulurdu.

1937-ci ildə Lənkəranda Çay Emalı zavodunun tikilməsi çay istehsalını sürətləndirdi. Lənkəran-Astara bölgəsində çayçılığın genişlənməsi çox keçmir ki, bölgənin iqtisadi inkişafını gücləndirir və bununla da, əhalinin güzəranı, təsərrüfat məşğuliyyəti və ümumən məişəti əsaslı surətdə dəyişirdi.

Lənkəranda təşkil edilən “Avrora” çay sovxozu və Astaradakı sitrus bitkiləri sovxozu 1934-cü ildən daha da inkişaf etdirildi⁷². Həmin ildə Lənkəran rayonunda 10 kolxoz və Astara rayonunda 5 kolxoz, iki il sonra demək olar ki, Lənkəran və Astarada bütün kolxozlar, Masallı rayonunda 2 kolxoz çay bitkisini yetişdirməyə başladı⁷³.

Dövrün mətbuatında verilən rəqəmlərlə razılaşsaq, çayçılıq ildən-ilə artırdı: “Azərbaycanda çay sahəsi 1937-ci ilin yanvarın 1-nə 741,7 hektara çatmışdır, bunlardan 164,7 hektarı sovxoz-

72. Ağayev Ağabala. *Sovet İttifaqının ikinci subtropik bazası* // “Kommunist” qəzeti, 20 may 1937, №115 (5043)

73. Quliyev F.A., Babayev X.Y., Mirzəyev N.S. *Göstərilən əsəri*, s. 31

74. Ağayev Ağabala. *Göstərilən əsəri*



Çayçı qızlar. Lənkəran



Çay yığımı. Lənkəran



Çay yarpaqları

“Çay” sözü Lənkəran-Astara bölgəsinin toponimlərində də əksini tapmışdır. Vaxtilə çayçılıq sahəsi olan Lənkəranın Girdəni kəndinin Çayəhi məhəlləsi bu günlərə kimi öz adını qorumaqdadır.

Müstəqillik illərində ölkəmizdə çayçılıq daha da genişləndi. 17 dekabr 2002-ci ildə qəbul edilən “Çayçılıq haqqında qanun”la bu sahədə dövlət siyasətinin əsas istiqamətləri müəyyənləşdirildi. Azərbaycan Respublikasının Prezidenti İlham Əliyevin 12 fevral 2018-ci ildə imzaladığı “Azərbaycan Respublikasında çayçılığın inkişafına dair 2018-2027-ci illər üçün Dövlət Proqramı” bu sahənin inkişafına təkan verməkdədir.

Hazırda respublikada bir sıra çay istehsalat şirkətləri (Azərsun Holding, “Astarəçay” MMC, “Yaşıl çay” MMC) fəaliyyət göstərir, sənaye üsulu ilə hasil edilən Azərbaycan çayı dünya bazarına çıxarılır.

Çayın ənənəvi üsulla becərilməsi. Keçmişdə çayın becərilməsi ağır fiziki zəhmət hesabına başa gəlirdi. Məlumatçılara görə, əvvəlcə əkin sahəsi alağ edilir, torpaq dərinlən şumlanırdı. Novruz bayramına qədər, təxminən mart ayının əvvəlləri şumlama başa çatır, çay toxumları torpağa səpilərək üzəri yenidən torpaqlanırdı. Çayçılar əkin yerinə “xəzanə” deyirdilər. Çay şitili 7-8 aydan sonra hazır olardı. Əmələ gələn cücərtilərini günəşdən qorumaq üçün xəzanənin üstü

yarpaqla, ağac budaqlarıyla örtülərdi. Arabir xəzanəyə daxil olub, oranı yabanı otlardan təmizləyərtilər. Bu yolla əldə edilən şitili əkin sahəsinə əkərdilər. Sahədə əvvəlcədən ləklər düzəldilər, şitil cərgə ilə torpağa basdırılardı.

Çay ilin bütün fəsillərində yaşıl qalan bitkidir. Çiçəyi ağ, sarı və ətirlidir. Yarpaqları bəzən 3-cü, əksərən 4-cü ildə bahar, yay və payız fəslində münasib hava şəraitində yığılır. Tropik ölkələrdə isə çay yığımını ilin bütün fəsillərində həyata keçirilir. Yığım zamanı ilk üç yarpaq (fləş) əla növ hesab olunur. Yığım bir qədər gecikdikdə birinci növ əldə etmək mümkün olmur, ya da yarpaqlar tamamən qaralıb yararsız hala düşür. Bu xüsusda əkinçilər arasında məşhur deyim var: “Biçində gecikən uduzar”. Payız yığımından sonra sahədə budama və digər təşərrüfat işləri aparılır.



Çay plantasiyası. Lənkəran. 2000-ci illərin əvvəlləri

Çay yığımında bəzi adətlərə və inanclara da əməl olunardı. Sahədən yığılan ilk çay məhəllənin ağsaqqalına, mömin şəxsə təqdim edilir, o da çayçıya süftə verərdi. Həmin pulu çay kisəsinin dibinə qoyardılar. Hesab edirdilər ki, bu yolla məhsula bərəkət gələcək.

Çay yığımında bitkinin yalnız təzə yarpaqları əl ilə toplanırdı. Yarpaqlar dərildiyi andan solmağa başladığından yığımdan dərhal sonra onlar zənbillərə doldurularaq evlərə daşınar, damlara sərilib qurudulardı. Çay yarpaqları günəşli havada bir günə, rütubətli havada iki günə quruyardı.

Çayçılar bitkinin tam quruduğuna əmin olmaq üçün dırnaqlarını yarpağın saplağına batıraraq yoxlayardılar. Solmuş yarpaqları taxta ləyənlərə töküb əllə ovxalayar və yaxud ayaqla tapdalayardılar. Bu zaman əllər, ya ayaqlar çay rənginə boyanardı.

Məlumatçılara görə, döyüm prosesi daş dibəkdə toxmaqla icra olunardı. Ovulan çay yarpaqları həsirin üstünə sərilər, 5-6 saat saxlanardı. Sonra kömür və odunla qızdırılan kürədə qurudulardı. Kürədə olarkən çay ovuntularını tez-tez çevirər, onları yanmağa qoymazdılar. Rəngi qaralmağa başlayanda kürədən çıxararaq soyumağa qoyar və ələkdən keçirərdilər. Çayın xoş ətri ətrafa yayılırdı. Quru çay sərin və rütubətsiz yerdə uzun müddət saxlanardı.

ÇAYIN YAYILMA SƏBƏBLƏRİ

Azərbaycanda qara çayın kütləvi şəkildə yayılması təqribən 200 il əvvələ aid olsa da, bu proses çox sürətlə baş verdi və XX əsrdə çay əsas içkiyə çevrildi. Azərbaycan və bəzi qonşu ölkələrdə çayın tezliklə yayılmasının bir sıra səbəbləri vardı:

- susuzluğu tez yatırması (iri stəkanda içilən çayla müqayisədə qəhvənin tərkibi qatı olduğundan o, çay qədər susuzluğu yatıra bilmir);

- qəhvəyə nisbətən ucuz başa gəlməsi (qiymət fərqlərini nəzərə almasaq belə, qəhvəylə müqayisədə çay dəmlənərkən material daha az istifadə edilir);



Azərbaycan çayı

- hazırlanma qaydasının asan olması;

- isti içkilərin azlıq təşkil etməsi və əksəriyyətinin məhəlli xarakter daşması;

- azərbaycanlıların şirniyyəti çox sevməsi üzündən şirni ilə içilən çayın daha xoşagələn sayılması;

- ölkədə çay əkinə başlanması;

- regionda Rusiya və İngiltərənin çay ticarəti;
- hökmdarların bir-birinə göndərdiyi hədiyyələr içində çay və çay dəstgahı qablarına tez-tez təsadüf olunması;
- rus samovarının elitanın zövqünü oxşaması;
- ailə üzvlərini bir yerə toplamaqda vasitə olan samovara ailə dəyərlərinin möhkəm olduğu azərbaycanlıların və digər qonşu xalqların böyük üstünlük verməsi;
- şəhər əhlinin sosial vəziyyətinin yaxşılaşması və şəhərin mədəni yüksəlişi və s.

Qeyd edək ki, qəhvə ilə müqayisədə çay, qadağalarla daha az rastlaşırdı. Qəhvə inkişaf etmiş orta əsrlər dövründə qatı dindarlar tərəfindən müxtəlif bəhanələrlə (kömür kimi qovrulması üzündən

orqanizmi zəhərləməsi və s.) rədd edilirdi. Azərbaycanda çayın yayılması yeni dövrə təsadüf etdiyindən maarifçilik cərəyanı və yeni düşüncə sahiblərinin cəmiyyətə təsiri və digər siyasi səbəblər (çarizmin dindarlara münasibəti və s.) üzündən yeni içki dini qadağalara məruz qalmırdı.

Çay həm də təbabətdə istifadə olunurdu. Dəmlənən qara çayın tərkibində alkaloidlər – kafein və teobromin mövcuddur. Bu maddələri lazımi miqdarda qəbul etdikdə orqanizm gümrəhləşir, mərkəzi sinir sistemi ayılır. Çayda həmçinin, mis, dəmir, manqan, sink, kalium və s. maddələr, C, P, D, B 12 və digər vitaminlər var.

Çay həzmi asanlaşdırır, zehni və fiziki yorğunluğu azaldır. Soyuqdəymənin, qızdırmanın, tənəffüs yolları və mədə-bağırsaq xəstəliklərinin, böyrək və sidik yollarının iltihabının, qan təzyiqinin və miqrenin müalicəsi, maddələr mübadiləsinin tənzimlənməsi üçün qara çay və adı çəkilən müxtəlif bitki çayları faydalıdır. Göz ağrısı, göz şişləri zamanı tənzi fi dəmlənmiş qara çaya batırıb göz qapaqlarının üstünə qoyurlar.

Yaşıl çay bədən in ümumi yorğunluğunu aradan qaldırır, əsəbləri sakitləşdirir, baş ağrısını kəsir, susuzluğu yatırdır və əmək fəallığını artırır. Xolesterinin, ürək-damar xəstəliklərinin qarşısının alınmasında faydalı olan yaşıl çay piylənmənin qarşısını alır. Tərkibində C vitamini var. Həddindən ziyadə içiləndə zərərli olur.

Çayın tibbi əhəmiyyəti, susuzluğu asanlıqla yatırması və yuxarıda göstərilən siyasi-iqtisadi səbəblər onun Azərbaycanda və dünyada yayılmasını təmin etmişdir. Mənbələrə əsasən, bugünkü gündə ənənəvi içki sayılan çay ilk vaxtlar müalicəvi xüsusiyyət daşıyırdı. Səfəvilər dövründən XIX əsr in ortalarına dək qəhvə və çay varlı təbəqə tərəfindən əyləncə və yorğunluğu aradan qaldırmaq məqsədilə içilirdi. Tədqiqatlar göstərir ki, XIX əsr in sonu – XX əsr in əvvəllərində göstərilən kompleks səbəblər nəticəsində xalqın hələ bir neçə əsr öncə tanıdığı içki yenidən üstünlük qazandı və çay milli içkiyə çevrildi.



Çay plantasiyası. Lənkəran

ÇAY TİCARƏTİ

XIX əsrin əvvəllərindən etibarən çay Azərbaycana Rusiyadan idxal edilirdi. Çay mədəniyyətinin genişlənməsi cənubla müqayisədə Şimali Azərbaycanda daha əvvəl baş verdi. Cənubi Azərbaycanda çayın qəbulu Rusiya-İran müharibələrindən (1804-1813, 1826-1828) sonra genişləndi və bu ərəzidən İranın cənubuna doğru yayılmağa başladı. Gülistan (1813) və Türkmənçay (1828) müqavilələrinə əsasən sərhədlərin müəyyənləşdirilməsindən sonra hər iki ölkəyə əhali miqراسیaları başladı. Sülh müqavilələrindən sonra iki ölkə arasında ticarət bir neçə dəfə artdı və rus tacirlərinin İran bazarlarında (xüsusən Təbriz, Qəzvin, Rəşt və s.) çay və çay dəstgahı qabları, samovar satması bu prosesi sürətləndirdi. Göstərilən dövrdə Cənubi Azərbaycanda çayın yayılması Rusiya və İngiltərənin Təbriz və bölgədəki digər iri şəhər bazarlarında çay ticarəti, ölkədə çay əkininə başlanılması və digər vacib səbəblərlə bağlıydı. Cənubi Azərbaycandan şimala kəsbkarlığa gələnlər də (əsasən Bakının neft sənayesində çalışan, "həmsəri" çağırılan cənublu fəhlələr) burada Rusiyanın təsirilə formalaşan çay mədəniyyətini mənimsəyirdilər.

XIX əsrin birinci yarısında Azərbaycan və İrana Çin çayının idxalı əsasən Rusiya və Türkünstan vasitəsilə həyata keçirdi. Rusiya-İran müharibələri dövründə İran xalqları çayıcmə ilə yaxından tanış oldular⁷⁵. Türkmənçay müqaviləsindən sonra Qacarlar dövlətində Rusiyanın çay ticarəti genişləndi. 1821-ci ildə çarizmin tətbiq etdiyi güzəştli tarif nəticəsində Avropa malları, o cümlədən çay Qara dəniz limanları və Qafqazın mühüm məntəqələri vasitəsilə İrana daşınırdı. Təbriz bazarında çay ticarəti rus təbəələri olan gürcülərin əlində idi. Bu bazarda "Gürcülər timçəsi" ("Cürclər timçəsi") adlı ticarət mərkəzi indiyədək adını qoruyub saxlamaqdadır. Çay ticarətinin əsas iştirakçıları ruslar və iranlılar deyil, rus təbəələri (gürcülər və s.) idi və çay yarpaqlarını 1830-cu ildən Almanıyanın Leypsiq illik yarmarkasından, sonralar isə Rusiya bazarı üçün nəzərdə tutulan çayı İngiltərədən idxal edirdilər⁷⁶. Hətta yerli camaat yanlışcasına düşünürdü ki, çay Almaniyada becərilir. Bu xüsusda Y.E.Polak

75. افشار ایرج. گوشه ای از تاریخ چای // آینده، مجله فرهنگ و پژوهشهای ایرانی، (تاریخ، ادبیات، کتاب)، تهران، ۱۳۷۰، شماره ۹ - ۱۲، ص. ۷۶۹ - ۷۶۵

76. Matthee, Rudolph P. From Coffee to Tea: Shifting Patterns of Consumption in Qajar Iran // Journal of World History, Volume 7, Number 2, Fall 1996, p. 225

marafqlı faktı qeydə alır ki, İranda xalq arasında keyfiyyətli çaya “nemes” (“nemes” (alman) sözünün təhrifli variantı – İ.M) deyilir⁷⁷.

1831-ci ildə Rusiyanın tətbiq etdiyi qadağa tarifi tacirləri ticarət yollarını dəyişdirməyə vadar etdi. Çay İngiltərədən İstanbul, Ərzurum, Trabzon, Xoy vasitəsilə Təbrizə daşınmağa başladı.

1841-ci ildə İngiltərə-İran müqaviləsindən sonra Hindistandan çayın daşınmasında cənub marşrutu (Buşehr limanı və s.) vacib rol oynadı.

Bu dövrdə çay istehlakının davamlı artması İranın Avropa bazasına inteqrasiyası ilə əlaqədar baş verirdi. Beynəlxalq ticarət yollarının Rusiya və İngiltərənin nəzarətində olmasını nəzərə alsaq, çayın bu ölkəyə gətirilməsi də adı çəkilən dövlətlərin inhisarında idi.

Qacarlar dövləti rus təbəələrinin ticarət fəaliyyətinin qarşısını almaq istəyirdi. Bu məqsədlə 1841-ci ildə Təbrizdə və Tehrandə çaya qadağa qoyulması haqqında fərman verildi⁷⁸. Lakin əhalinin bu içkiyə olan tələbatı artdığından xaricilərə təzyiq göstərmək məqsədini daşıyan fərman uğursuzluqla nəticələndi. Çayın istehlakı artdıqca qəhvəyə olan meyl azalırdı.

Rusiya ilə İranın ticarəti gündən-günə artır, çay və onun hazırlanması, içilməsi üçün lazım olan məişət əşyaları Qafqazdan cənuba ixrac edilirdi. XIX əsr tarixçisi Məhəmmədhəsən xan Etimadüssəltənə (1843-1896) Təbriz şəhərinin ticarət əlaqələrini şərh edərkən çay, qənd, qəhvə və digər məişət məhsullarının idxalını dəqiq rəqəmlərlə göstərir. Müəllif yazır ki, hər il Təbrizə Tiflis yolu ilə 12000 tay qənd,



Hind çayı

77. Dr. Yacob Eduard Polak. *Persien (Das Land und Seine Bewohner: Ethnographische Schilderungen). 1 Teile, Leipzig, Brockhaus, 1865, s. 266*

78. ویلم فلور. جستارهایی از تاریخ اجتماعی ایران در عصر قاجار. ترجمه ابوالقاسم سری، جلد دوم، چاپ اول، تهران، انتشارات توس، ۱۳۶۵، ص. ۱۷۸

500 tay çay, 30 tay tütün; Ərdəbil yolu ilə 100 tay qəhvə, 100 tay çini qab, 50 tay samovar, 250 tay büllur qab; Trabzon yolu ilə 8456 tay qənd, 132 tay çay, 100 tay qəhvə, 94 tay çini qab, 250 tay büllur qab, 50 tay tütün və s. məhsullar daşıyırdı ⁷⁹. Bu məhsullar əsasən Rusiya, Osmanlı ölkələrinin payına düşürdü. Rusiyanın Tula şəhərində samovar istehsalının genişlənməsi və rus tacirlərinin öz məhsullarını Qafqazda və İran bazarlarında satması nəticəsində çaydan istifadə daha da artırdı. Samovar çayı sosial rituala çevrilirdi.

Mənbələrdən görürük ki, qara çay Çindən Hindistan yolu ilə Fars körfəzinə, oradan isə Buşehr limanı vasitəsilə Qacarlar dövlətinə daşıyırdı. Y.E.Polakın yazdığına görə, baha başa gəldiyindən çay Rusiyadan İrana idxal edilmir, əksinə buradan Qafqaza qaçaq yolla aparılırdı⁸⁰. Bildiyimiz kimi, 1869-cu ildə Süveyş kanalı istifadəyə verildikdən sonra dünya ticarətində, o cümlədən, çayın daşınmasında dəyişiklik baş verdi. Göstərilən dövrdə daşınma xərcləri az olduğundan ingilislər İrana çayı Leypsiq, Hamburq yarmarkalarından gətirirdilər. Çox güman ki, Y.E.Polakın qeyd etdiyi hadisə həmin illərdə baş vermişdir. Bu müddətdə tacirlər İrandan Bakı, Tiflis və Qafqazın digər ticarət mərkəzlərinə ucuz çay ixrac edirdilər. Lakin XIX əsrin sonunda regionun ticarətində Rusiyanın payı yenidən artdı. 1883-cü ildə Bakı-Tbilisi, 1900-cü ildə Bakı-Petrovsk (Mahaçqala) dəmiryol xəttinin çəkilişi başa çatdıqdan sonra İrandan Qafqaza çay idxalı səngidi.



Çaydan və fincan abidəsi. Təbriz. El gölü

79. محمد حسن خان اعتمادالسلطنه. مرآت البلدان. جلد اول، چاپ اول، تهران، چاپخانه کاویان، ۱۳۶۴. ص ۴۱۸ - ۴۱۶

80. یاکوب ادوارد پولاک. *Göstərilən əsəri*, s. 446

İngiltərənin XIX əsrin 30-cu illərində Hindistanda çay əkininə başlaması və uğurlu çay ticarəti zaman keçdikcə, hind çayının Çin çayını əvəzləməsi ilə nəticələndi. Yuxarıda vurğulandığı kimi, dəfələrlə cəhd göstərdikdən sonra Çar Rusiyası XIX əsrin 80-ci illərində Qara dəniz sahillərində (Batum və s.), həmin əsrin 90-cı illərində isə Lənkəran qəzasında çayın yetişdirilməsində uğur qazandı. Çay əkini ilə yanaşı, XIX əsrin sonunda çayın dəniz yoluyla daşınması da onun qiymətini aşağı salırdı. İçkinin xalq arasında sürətlə yayılmasında və qəhvəni üstələməsində sonuncu faktorun təsiri danılmazdır.

Qeyd edildiyi kimi, ruslarla paralel ingilis tacirləri də regionun iri şəhərlərində çay və qənd ticarəti aparırdılar. XIX əsrin sonu – XX əsrin əvvəllərində böyük bazarlarda ingilislərin Hindistandan gətirdikləri çayın satışı artırdı. Hadisələrin canlı şahidi olan Mirzə Əli Möcüz Şəbüstəri satirik şeirlərinin birində buna görə camaatı məzəmmət edir:

*Gündə yüz sir⁸¹ çay ala, min pud⁸² şəkər,
Təkyələrdə sərf edə şamü-səhər.
Sən içərsən çay, olarsan aşkriz⁸³,
Gündə bir yük pul qazanar ingilis.*

81. sir - 73,728 qrama bərabər ölçü vahidi

82. pud - 16 kq 192 qrama bərabər ölçü vahidi

83. göz yaşı axıdan

ÇAY SÜFRƏSİNİN ETNOQRAFİK XÜSUSİYYƏTLƏRİ

Çay dəstgahı süfrə mədəniyyətinin ayrılmaz hissəsidir. Ənənəvi içkilər (şərbət, ayran və s.) yemək süfrəsinə qoyulsa da, çay və qəhvə ayrıca təqdim olunur. Azərbaycanlılar bütün yemək öynələrində, hətta qızmar yay günlərində belə isti çay içməkdə adət kardır. Hətta çağalara da açıq çay verilir.

Çay içmək qidalanma ilə yanaşı, yaşayış tərzinin və mənəvi mədəniyyətin ayrılmaz hissəsidir. Susuzluğu yatırtmaqdan əlavə, həm də insanlararası səmimi təmas yaradan vasitə kimi çay dəstgahından istifadə olunur. Qarşılıqlı yardımlaşmağı, ünsiyyəti sevən istiqanlı Şərq xalqları, o cümlədən azərbaycanlılar üçün çay mədəniyyətinin gündəlik məişətdə böyük payı var.

Azərbaycanda çayın becərilməsindən başlayaraq onun dəmlənib içilməsinə qədər bütün proseslər çay mədəniyyətini formalaşdırmışdır. Çayın vətəninəki və onun yayıldığı müxtəlif ölkələrdəki çay ənənəsindən fərqli olaraq çay dəmlənməsi (dəm və dağ suyun ayrı-ayrılıqda hazırlanması), dişləmə çay (qəndlə içilən acı çay), armudu stəkan, çayın mərasimlərdəki təqdimatı və s. Azərbaycan çay mədəniyyətinin əsas xüsusiyyətləridir. Tarixi-siyasi proseslərin gedişatı ilə əlaqədar bu xüsusiyyətlərin bəzisi qonşu xalqlarla üst-üstə düşür.



Quru çay saxlanan qablar. XX əsrin ortaları Rusiya istehsalı. Bakı

Çayın dəmlənməsi prosesi keçmişdə olduğu kimi, hazırda da davam edir. Çay əsasən, çini qəhvədanda (dəm çayniki) dəmlənir. Bunun üçün quru çayın üzərinə dağ su tökülür, 5-7 dəqiqə ocağa qoyulur. Dəmləndikdən sonra ocaqdan götürülərək bir neçə dəqiqə gözlənilir. Bu proses “yerdəmi” adlanır.

Bir stəkan çay üçün yarım çay qaşığı quru çay, 25 qram rafinad qəndi götürülür⁸⁴. Çayı dəfələrlə qaynadılan su ilə dəmləmək məqbul sayılır.

Dəmləmə zamanı çayın içinə zövqə görə müxtəlif Şərq ədviyyatı (hil, mixək, darçın, zəncəfil, cövüz və s.), həmçinin müalicəvi bitkilər də (kəklikotu, mərzə, nanə və s.) qatıla bilər. Etnoqrafik müşahidələr göstərir ki, yay aylarında susuzluğu yatırmaq və ətirli olmaqdan ötrü çaya gülsuyu da əlavə edilir. Gülsuyunu hazırlamaq üçün qızılgülün ləçəkləri

şüşə qaba yığılır, üzərinə dağ su tökülür və qapağı örtülərək dəmə qoyulur. 2-3 gündən sonra süzülür və içinə limon suyu sıxılır.

Dəmlənmiş çay qısa vaxt ərzində istəyə görə içinə limon salınaraq şirin təamlarla içilir. Qaynadılmış dəmin, eləcə də, boyat çayın qəbulu məsləhət görülmür. Qara çay içilmə qaydasına və fiziki xüsusiyyətlərinə görə müxtəlif cür adlandırılır:

Dışləmə çay qəndlə, xüsusən də kəllə qəndlə içilir. İlk qurtumdan əvvəl qəndi çaya batırıb dışləyirlər. Bu səbəbdən də azərbaycanlılar arasında “dışləmə çay” ifadəsi yaranmışdır. Əvvəllər kişmiş,



Dışləmə çay



Çayın süzülməsi

84. Mövlud Hüseynov, Əhmədov Əhməd-Cabir. Milli Azərbaycan şərbətləri və spirtsiz içkilər. Bakı: Çarşıoğlu, 2014, s.156

tut, xurma, qaysı və digər meyvə qurusu ilə çay içilərkən onlar dişlə-nir və çayla birgə udulurdu. Şəkər istehsalının genişlənməsi ilə çay əsasən qəndlə içilmiş və meyvə kimi qəndi dişləyib çay içmək qay-dası da davam etmişdir. Qeyd edək ki, “dişləmə çay” ifadəsi hazırda İranda da (Tehran və s.) işlənir.

Şirin çay şəkərin həll olunduğu çaya deyilir, bəzi bölgələrdə isə çayın içinə qənd salındığından “salma çay” da adlanır.

“*Məxməri*”, “*pürrəngi*” (farsca “porrəng” sözündəndir, yəni “rəngi çox olan” deməkdir) tünd rəngli qara çaya deyilir.

Al rəngli çay “*xoruzquyruğu*” adlanır. Azərbaycanda əsasən tünd rəngli hind çayına üstünlük verilir.

Keçən əsrdən bu günlərə kimi ailə və ictimai məişətlə bağlı bir sıra mərasimlər, rəsmi qəbullar və s. çay dəstgahı olmadan keçiril-mir. Gündəlik olduğu kimi, mərasimlərdə də çay süfrəsinə doğran-mış kəllə qənd, limon, müxtəlif şirniyyat növləri (noğul, nabat, halva,

bal və digər şəkərli və unlu qənnadı mə-mulatı) və mürəb-bələr, meyvə, xüskə-bar (alma, tut, qaysı, kişmiş, xurma, əncir qurusu və s.) və ləb-ləbi düzülür. Qonaq-lıq və şadlıq məra-simlərində süfrəyə çiçək qoymaq XX əsrin ortalarından başlayaraq dəbə düşmüşdür.

Çay dəstga-hı qabları. Yuxarı-da qeyd olunduğu kimi, Azərbaycan çay mədəniyyətinin xüsusiyyətlərin-dən biri də dəm və dağ suyun ayrı-ayrı



Çay süfrəsi

çaydanlarda hazırlanmasıdır. Çay üçün əvvəllər mis qazanda, hətta aftavada, daha sonralar isə çaydanda (qəhvədan) və samovarda su qaynadılırdı. XIX – XX əsrin əvvəllərində samovardan varlı ailələr istifadə edirdilər. Onun qaynadılması və çay süzülməsi xidmətçinin vəzifəsi idi.

Sonrakı dövrdə isə samovar orta təbəqənin ev-məişət əşyasına çevrilir və hətta səfər üçün xüsusi samovarlar nəzərdə tutulurdu. Yerli istehsal olan səfər samovarları çaydan tipli və ya ənənəvi maye qabları formasında düzəldilirdi. Keçmişdə bazar və meydanlarda çaydan tipli samovarda sələb satılırdı. Səyyar satıcılar çay və sələbi qaynatmaq və isti saxlamaqdan ötrü bu tip qablardan istifadə edirdilər.

Çay içilməsinə meylin artmasında samovar idxalı və onun yerli ustalar tərəfindən istehsalı mühüm amillərdən sayılırdı. Muzey materiallarının təhlili göstərir ki, Azərbaycanda daha çox Rusiya istehsalı olan samovarlar istifadədə idi.

Azərbaycanlılar çay dəstgahına tarixən dəyər verdikləri süfrə mədəniyyətinin tərkib hissəsi kimi baxır və ailənin bir yerə toplaşaraq içdiyi samovar çayını birliyin, həmrəyliyin vasitəsi kimi qəbul edirlər. Samovarı süfrəyə qoymaqla ailə üzvləri istədiyi sayda çay



Ailə çay süfrəsi ətrafında. Quba rayonunun Çiçi kəndi. 1951.

Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyi. Fotoneqativ Materiallar Fondu. İnv. 12695

süzür, günün müəyyən saatlarında yığışaraq birlikdə söhbətləşirlər.

Samovarın məişətdə istifadəsi gündən-günə genişlənirdi. XX əsr boyu ev məişətində samovara üstünlük verilməsi müşahidə edilir. Yaxın keçmişdək sandıq qədər samovar da gəlin köçən qızların cehiz dəstinin vacib elementi idi. Dahi M.Şəhriyar bu xüsusda yazır:

*Oğlan gətirmişdir hər nə istəsən,
Qıza deyər: "Cehiz dərdi çəkmə sən".
Gətirib rəngbərəng ipək parçalar,
Elə daş ayna ki, gün kimi parlaq.
Şal-üzük, bahalı bolqar başmağı,
Samovar, məcməyi, cam, boyunbağı,
Saat, qızıl zəncir, güşvara, qolbaq
Tamaşa edəndə göz qamaşacaq⁸⁵.*



*Səfər samovarı. XIX əsr **

85. M.Şəhriyar. *Yalan dünya. "Azərbaycan Ensiklopediyası" Nəşriyyat Poliqrafiya Birliyi*, 1993, s.357

* Azərbaycan süfrəsinin mis qabları. (Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyinin materialları əsasında). *Kitab-albom. Bakı: Ziya, 2013, s. 116*



Səfər samovarı. Azərbaycan istehsalı. Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyi. Etnoqrafiya fondu. İnv. 9532

Samovarin cehiz verilməsi və evlərdə vacib əşya kimi saxlanması sonralar da əhəmiyyətini itirmədi. Etnoqrafik materiallar təsdiqləyir ki, samovar və çaydanlar praktik əhəmiyyətilə yanaşı, evlərin daxili sahmanında həm də bəzək əşyası kimi işlənirdi. İşlək samovarla yanaşı, suvenir samovar da qonaq otağının dekor vasitəsinə çevrildi.

Samovar azərbaycanlılar arasında qiymətli hədiyyələrdən sayılır, çox zaman nəsil-dən-nəslə ötürülərək ailənin dəyərli əşyası kimi qorunur. Bu hal xüsusilə patronimik qruplar arasında daha çox nəzərə çarpırdı. Böyük ailələr bölünərkən mülkiyyət oğullar arasında paylansa da, onların ümumişlək istehsal vasitələri, həmçinin məişət qabları (samovar, tiyan, manqal, nehrə və s.) ümumi istifadədə qalırdı⁸⁶. Kiçik tutumlu samovarlar ailənin gündəlik çay ehtiyacına kifayət edirdi. İri tutumlu samo-

varlar isə böyük məclislər, çayxana, eləcə də kolxoz və sovxozların tarla düşərgələri üçün nəzərdə tutulurdu. Burada bir çayçı nahar fasiləsində işçiləri çayla təmin edirdi.

Möhkəmliyini nəzərə alaraq metal materialdan olan dağ su çaydanlarına üstünlük verilir, lakin yaxın keçmişdə evlərdə çini su çayniklərinə də rast gəlinirdi. Bitki çayları üçün ayrıca çaydan nəzərdə tutulurdu.

86. Məmmədova İ.G. Azərbaycanca qarşılıqlı yardım formaları. Bakı: Elm, 2011, s.



M.F.Axundovun (1812-1878) ev muzeyi. Şəki. 2010



Çay süfrəsi. Bakı. XX əsrin ortaları

Lap qabaqlar çay saxsı piyalədə, kasada və qulpsuz fincanda içilərdi. Varlı ailələr çay süfrəsində metal badədən və əsasən sarı misdən olan stəkanlardan istifadə edirdilər. Muzey materiallarının təhlili göstərir ki, orta əsrlərdə qızıl və gümüş badələr, camlar, piyalələr mövcud idi. Klassik ədəbi nümunələrdə adına tez-tez rast gəlinən badə şərab və müxtəlif içkilərin içilməsi üçün nəzərdə tutulurdu. Məlumatçılara görə, keçmişdə digər içkilər kimi çay da badə, piyalə, cam və kasada içilirdi. Onların üzəri klassiklərin şeir nümunələri və müxtəlif nəbatı, həndəsi naxışlarla bəzədilirdi. Çay dəstgahı qabları praktik olmaqla yanaşı, estetik göründüyündən evlərin bəzədilməsində də əhəmiyyət daşıyır və ailənin sosial statusunun göstəricisi sayılırdı. Mis materialdan olan qabların üzərində dini mövzulara, peyğəmbər və imamların adlarına rast gəlinir.



*Cam. XVI – XVII əsrlər **

** Azərbaycan süfrəsinin mis qabları (Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyinin materialları əsasında). Kitab-albom. Bakı: Ziya, 2013, s. 102*



*Cam nümunələri. XVI-XVII əsrlər**

** Azərbaycan süfrəsinin mis qabları. (Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyinin materialları əsasında) Kitab-albom. Bakı: Ziya, 2013, s. 89, 99*



*Armudu stəkan. XVI-XVII əsrlər**

Oturacağı enli, hündürlüyü getdikcə daralıb və genişlənən stəkan armuda bənzədiyindən “armudu stəkan” adını almışdır. Muzey materiallarına görə, belə stəkanlar hələ səfəvilər dövründə mövcud idi. Çayın istiliyini bir müddət saxlamaq üçün cam və piyalədən fərqli olaraq hündür və ağzı dar qablara ehtiyac vardı. Bu səbəbdən də isti içki olan çayın içilməsi üçün yerli ustalar tərəfindən mis materialdan armudu stəkanlar düzəldildi. XX əsrin ortalarından başlayaraq armudu stəkanda çay içmək genişləndi.

Armudu stəkan və nəlbəki çay dəstgahının əsas elementi olsa da, süfrələrdə nazik stəkan, daş stəkan (qalın stəkan, yaxud taras stəkan), qulplu fincan da görmək olar.

XX əsrin ikinci yarısında Çexoslovakiya istehsalı olan xrustal stəkanlar dəbə düşdü. Qonaq üçün xrustal stəkanda çay gətirilməsi ona olan hörmətin ifadəsi sayılırdı. Azərbaycan ailələrində ən geniş və bəzədilmiş otaq qonaq üçün hazırlanır və burada xüsusi qonaq mebeli dəsti düzülür. Bir çox ailələrdə ziyafətlər üçün nəzərdə tutulan çay dəstgahı qabları (xrustal stəkanlar, çay servisi və s.) mətbəxdə deyil, qonaq otağında saxlanır.

Çay dəstgahında nəlbəki də vacibdir. Bəzən çay nəlbəkidə soyudulur, ya nəlbəkidə, ya da yenidən stəkana süzülərək içilir. “Nəlbəki” sözü bəzi dialektlərdə “ləmbəki” (Təbriz, Salyan, Cəbrayıl və s.), “bölmə”, yaxud “bölməki” (Qazax, Borçalı və s.), “zir” (Naxçıvan və s.) və s. adlanır.

Doğranmış qənd süfrəyə “qənddan” adlı şəkər qabında verilir. Çay süfrəsində mürəbbə olarsa, onun üçün “razetka” deyilən kiçik nəlbəki və çay qaşığı da qoyulur. Çay qaşığı mürəbbə və digər şirniyyat yemək, çayı şirin etmək və limonu əzmək üçün nəzərdə tutulur. Kübar ailələrdə qənddandan qəndi götürmək üçün qənd maşasından istifadə edilir.

* *Yenə orada*, s. 112

Çayın dəmi süzülərkən yarpaqları stəkana düşməsin deyə, metal materialdan düzəldilən çaysüzəndən istifadə edilir.

Limon doğranmış halda kiçik nəlbəkidə təqdim edilir, onu götürmək üçün qabın yanında limon çəngəli də olur. Hazırda xüsusi günlərdə çay dəstgahında süfrəyə tortqabı, doğrandıqdan sonra onu paylaşmaq üçün tortgötürən, dayaz nimçə və kiçik çəngəllər də qo-



Qənddan və qənd maşası



Fincan-nəlbəki



Xrystal stəkan dəsti. Çexoslovakiya istehsalı. XX əsrin 70-ci illəri



Çay süzgəci nümunələri

yulur.

Adətən, pürrengi çay süfrəyə məcməyi və ya sinidə gətirilir. Çay dəstgahı qabları və qidalar süfrəyə bir-bir deyil, dayaz məcməyidə birgə daşınır. Məcməyilər metal, ağac və s. materialdan düzəldilir, çay dəstgahından savayı müxtəlif məqsədlər üçün istifadə olunur.

Keçmişdə bayram və qonaqlıq məclislərində, dini və dünyəvi mərasimlərdə qələmkar və ya dəstərxan süfrə ətrafında bardaş qurub əyləşənlərə ilk əvvəl çay təqdim edilirdi. Hazırda yemək və çay süfrəsi masa ətrafında olsa belə, döşəmədə xalça üzərində süfrə çəkmək adəti qismən qalmaqdadır. Süfrəyə əl uzatmazdan əvvəl əllər mütləq yuyulmalıdır. Bu qayda uzaq keçmişdə də mövcud idi. Qərbdən fərqli olaraq, müsəlman Şərqində qonaqlar əl yumaq üçün xüsusi otağa və guşəyə çəkilmir, məhz süfrə başında əyləşənlərə zərif qabda su və ləyən gətirirdilər⁸⁷.

Süfrəyə qab-qacaq adamların sayına görə düzülür, çay verilərdi.

87. Bünyadova Ş.T. Azərbaycan qonaqpərvərliyi. Bakı: Elm, 2005, s. 68



*Mis məcməyi. XVI-XVII əsrlər**



*Ağac sini. Zaqatala. XIX əsr ***

* Azərbaycan süfrəsinin mis qabları. (Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyinin materialları əsasında) Kitab-albom. Bakı: Ziya, 2013, s. 15

** Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyinin Kolleksiyaının inciləri. Bakı, 2010, s. 95

Bugünümüzədək davam edən etiket qaydasına görə süfrəyə adam sayından əskik çay gətirilməz. Məclislərdə və ailədə gündəlik çay süfrəsində evin ağsaqqalı və qonaqdan başlayaraq digərlərinə çay paylanır. “Bismillah” deyib süfrədəki nemətə ilk olaraq böyüklər əl uzadırlar. Süfrədə hər kəs öz oturduğu yeri tanıyır. Böyüklərin yanında kiçiklərin artıq danışması, çay-çörəyini tez bitirib süfrədən qalxması qəbahət bilinir. Çayı içərkən xoruldatmaq xoş qarşılanmır, səs-küy salmaq qınanılır. Hazırda birbaşa stəkana salmaq üçün hazırlanan paket çayı geniş yayılsa da, qonağa bu şəkildə çay gətirilməsi hörmətsizlik hesab edilir.



ÇAY MƏRASİM SÜFRƏLƏRİNDƏ

Yemək və içkilər əsrlər boyu konservativliyini saxlasa da, qara çay mətbəximizə daxil olduğdan sonra tez bir zamanda mərasim süfrələrində halva ilə birlikdə yer almışdır. Çay dəstgahı qonaqpərvərlik institutunun, ailə və ictimai məişətlə bağlı bütün mərasimlərin, ümumiyyətlə, insanlararası yaxın ünsiyyətin ayrılmaz hissəsidir. Qonaq üçün ilk açılan süfrə çay süfrəsidir. Bütün mərasimlərdə çayın təzə dəmlənməsi vacibdir, boyat çay qonağa hörmətsizlikdir.

Adətə görə, qızbəyənməyə gələnlərə, eləcə də elçilərə nişanlanacaq qız çayı özü gətirməli idi. Bununla da, oğlan tərəfin xanımları gələcək gəlini görə bilərdilər. Yaxşı dəmlənən və səliqəli süzülüb təqdim edilən çay qızın bacarığını göstərirdi. Nəbəkinin və sininin içinə çayın dağılmamasına diqqət yetirilirdi. Burada çay dəstgahı tanışlıq vasitəsi olub, söhbətə başlamağa körpü salır, dialoq mühitinə şərait yaradırdı. Əlbəttə, bu adət tədricən sıradan çıxmaq üzrədir.

Elçilik mərasimində “hə” cavabı alındıqdan sonra qız və oğlan tərəfi “Elin adəti var, ağzını şirin eylə!” – deyib mütləq şirin çay içərdilər. Stəkana əvvəlcə dağ su süzüb şirin olunur, sonra isə üzərinə dəm əlavə edilir. Şirin su və dəm bir-birinə qarışmadan stəkanda iki rəng görünür. “Hə” cavabı alındıqdan sonra onlar qarışdırılır. Hazırda davam edən bu hal rəmzi məna daşıyır və hesab edilir ki, şirin çay kimi iki nəsil də bir-birinə qarışib qohum olurlar.

Yaxın keçmişdə oğlan evi nişanlı qızın evinə bayramlıq göndərəkən müxtəlif bəzək və geyim dəsti ilə yanaşı, qida məhsulları, o cümlədən çay, qənd də aparardı. Belə adət-ənənələr kənd məskənlərində hələ də davam etməkdədir.

Şirin çay elçilikdən savayı, gündəlik qəlyanaltıda və xüsusi günlərdə (zifaf gecəsi, zahı doğuşdan sonra və s.) qəbul edilir. Ramazanda iftar vaxtı orucu ilıq su və ya xurmayla açır, sonra şirin çay içirlər.

Hüzür yerlərində başsağlığına gələnlərə ehsan olaraq çay, qənd və halva verilir. Yas mərasimlərində, imam ehsanlarında ehsanlıq çay yerə atılmaz. Başsağlığına gələn şəxs çay istəmirsə belə, ondan bir qurtum içib, əlini stəkanın üstünə qoyaraq “Allah qəbul eləsin” deyir. Yaxın vaxtlaradək hüzür mərasimində köməklik məqsədilə qohum-qonşular özləri ilə çay, qənd, xörək və ərzaq məhsulları aparır-

dılar.

Məhərrəm ayında niyyət edən, hacəti qəbul olan məhəllə sakinləri ehsan verərdi. Çay süfrəsi olmaqla 10 gün imam ehsanı verilər, sonuncu gün yemək süfrəsi də açılardı. Həmin ayda məhəllədə hərə öz həyatində, ya darvazasının qarşısında stol-stul qoyub çay süfrəsi açar, halva, şərbət və s. nəzir paylayardı. İmam ehsanı Aşura günü qətl sındıqdan sonra da verilərdi. Bakının qədimi məhəllələrində (Sovetski, Kubinka, Dağlı məhəlləsi və s.) belə hallar son illərədək mü-



Məhəllədə çay ehsanı. Bakı

şahidə edilməkdədir.

Gündəlik qida rasionunu, ailə və ictimai həyatla bağlı mərasimləri çay dəstgahı olmadan təsəvvür etmək mümkün deyil. Ad günlərində, qonaqlıqlarda əsas içki çay sayılır. XX əsrin ortalarından etibarən əcnəbi şirniyyat növü olan tort ad günü tədbirlərinin əsas atributuna çevrilmiş, bayramlarda və toy-nişanda çayı tortla içmək ənənəsi yayılmışdır. Müasir dövrdə ad günlərində yemək süfrəsi yığıldıqdan sonra tortun üzərində şam yandırmaq, arzu tutaraq onu söndürmək dəbdədir. Tort doğranaraq qonaqlara paylanır və çayla birgə yeyilir. Bundan başqa, dost-taşıqlar bir-birinin evinə qonaq gedərkən özləri ilə tort,

paxlava və digər şirniyyat aparıb çay dəstgahı təşkil edirlər.

Yemək öynəsindən asılı olaraq çayın qəbulu fərqlənir. Səhər yeməyində şirin çaya üstünlük verilir. Südlü çay sevilmir. “Çayın saati olmaz” – deyən azərbaycanlılar istənilən vaxt çay içməyə əyləşirlər.

Çay mədəniyyəti qısa zamanda ictimai məişətin ayrılmaz hissəsinə çevrildiyindən söhbət etmək, yaxınlaşmaq, xoş münasibət qurmaq üçün bir-birini çaya dəvət edirlər. Qonağa heç vaxt “çay içirsən?” sualı verilməz. Yaxın günlərə kimi təsadüfən qapını döyən adamı evə dəvət edər, “çayımızı içmədən hara gedirsən?” – deyib onu buraxmazdılar. Yolüstü kiməsə baş çəkərkən ev yiyəsi qonağı saxlamaq üçün mütləq ona çay təklif edərdi: “Əyləş, çayımızdan iç”. Bu təklifdən səbəbsiz yerə imtina hörmətsizlik sayılırdı. Belə adətlərin bir çoxu indiyədək davam etməkdədir. Günümüzdə alış-verişə gələn müştərilərin bəzi mağazalarda, gözəllik salonlarında çaya dəvət olunması çay mədəniyyətinin möhkəmliyini ifadə etməkdədir. Bu faktlar çayın qidalanma mədəniyyətində, eləcə də sosial birliyin möhkəmlənməsindəki rolunu göstərməkdədir.



*Aşura günü çay ehsanı. Bakı.
Sovetski məhəlləsi. 2022*

FOLKLOR NÜMUNƏLƏRİNDƏ ÇAY HAQQINDA

Folklorumuzda çayla bağlı müxtəlif tapmacalar, atalar sözləri, sınımalar və bəzi ifadələr formalaşmış. Açması “çay” olan tapmacada soruşulur: “O nədir ki, tarlada yaşıl, bazarda qara, evdə qırmızı olur?” və yaxud “O nədir ki, alını qırmızı?”. Açması “samovar və çaydan” olan tapmacada deyilir:

*Sarı qaya üstə
Ağ quş oturub.*

Çayın məişətdə sürətlə yayılması onun hazırlanması və süfrəyə təqdimatı ilə bağlı əşyaların, xüsusilə samovar və çaydanın folklor nümunələrində geniş yer almasına səbəb olmuşdur:

*Samovarı qaynadan,
Üstə çaynik oynadan,
Əyil üzündən öpüm
Qaş altda göz oynadan.*

*Samovar pıqqıldayır,
Qəndqıran şaqqıldayır.
Zəhləm gedir o yardan
İşbilməz, naqqıldayır.*

*Çay stəkanın dağ olsun,
İç, damağın çağ olsun.
Dünya malın neylərəm?
Dostun canı sağ olsun.*

İş prosesində qeyri-mütənasib vəziyyət olduqda “Fili fincanla suvarmaq” zərbi-məsəli çəkilir. Sınımalara görə, çay süfrəsində stəkanlar rədif düzülərsə, inanırlar ki, evə qonaq gələcək. Kiminsə çayının üstündə köpük yaranarsa, dərhal həmin köpüyü yığb başına qoyur və düşünür ki, əlinə çoxlu pul gələcək. Çayın köpüyü kənarda olarsa, əksinə hesab edirlər ki, əldən pul gedəcək.

Çayla bağlı dilimizdə çoxlu ifadələr yaranmışdır. “Çaypulu” müxtəlif mənalarda, o cümlədən “bəxşiş”, “hədiyyə”, eyni zamanda “rüşvət” mənasında işlənir. “Gedək çay içək” ifadəsi yemək süfrəsinin açılması mənasında söylənir.

Çay stəkana bir qədər başısağrı süzülür, boş qalan yerə “dodaq yeri” deyilir. Çayı yarımçıq süzmək hörmətsizlik sayılır. Yarımçıq çay süzənə “ömrümü kəsmə”, yaxud “şeytan stəkana barmağını salar” deyərək irad bildirilir. “Çayı ayaqlaya-ayaqlaya gətir” – yəni stəkanı axıradək doldur deməkdir. Yaşlı adamlar çayı içib qurtardıqdan sonra ya stəkanı tərsinə çevirir, ya da əli ilə stəkanın üstünə vuraraq kifayət etdiyini bildirirlər.

Çayxor (çox çay içən) adama zarafatyana: “Qarnında paltar yuyursan?” və ya “40 sayır” deyirlər. İri fincanda çay içənə “çayı vedrədə içir” deyərək lağa qoyurlar. Çay gətirilərkən qənd yaddan çıxarsa, qonaq açıq şəkildə “bunu apar, şirin elə gətir” söyləyir. Qonağa yemək təklif etmədən bir neçə dəfə çay verən xəsis ev yiyəsinə “çaya kartof at” deyilir. Çay süzülərkən qab-qacaq sınırsa düşünlər ki, “qada-bala çıxdı, göz-nəzər aradan qalxdı”.

Soyuq çaya “hamam suyu”, açıq çaya isə “tatar çayı” və ya “milioner görən, rəngi saralan”, bəzən isə “at sidiyi” deyilir. Təbrizdə iri stəkanda verilən çay “doroşkeçi çayı” (yəni “faytonçu çayı”), ilıq çay isə “dabbağxana suyu” adlanır. Farslar iri stəkanda içilən çaya “çaye-torki” (“türk çayı”) deyirlər.

Xalq arasında ağızda tez əriyən qəndə “qonaq utandırın” – deyərək məzəmmət edilir. Yalançı



Gədəbəy. Daryurd (Foto arxeoloq Tükəzban Göyüşovaya məxsusdur)

təklif üçün “qonaq, çay içirsən?” misalı çəkilir.

XIX ƏSR BƏDİİ ƏDƏBİYYATINDA ÇAY BARƏDƏ

Çayın kütləviləşməsinə və milli içkiyə çevrilməsinə tarixi mənbələrlə yanaşı, bədii ədəbiyyat nümunələrində də izləmək olar. Sufi şair Mir Həməzə Seyid Nigarinin (1805-1886) “Çaynamə” adlı mənzuməsində irfan məclisindəki çay dəstgahı təsvir edilir. Əsərdə samovar mürsidin, stəkanlar müridin rəmzi kimi verilir.

Seyid Nigarinin ardıcılardan olan Camal ağa Dilbazinin divanında yer alan “Mədhıyyatı-simavər”⁸⁸ mənzuməsi də bu qəbildəndir. Adı çəkilən əsərlərdən bəlli olur ki, vaxtilə sufi məclislərində içilən qəhvəni XIX əsrdə çay əvəz etmişdir. Göstərilən dövrdə samovar sufilərin ariflər məclisində vacib ləvazimat idi.

Görkəmli ədib Cəlil Məmmədquluzadənin XIX əsrin 80-ci illərində yazdığı “Çay dəstgahı”⁸⁹ adlı allegorik əsəri ilə məlum olur ki, bu dövrdə çayın hazırlanması, qəbulu və çay süfrəsi qaydaları artıq müəyyənləşmişdi. Əsərdə çay dəstgahı ilə bağlı qab-qacağın, həmçinin içkinin qəbulu qaydalarının bugünlə, demək olar ki, eynilik təşkil etməsi göstərilən dövrdə azərbaycanlılar arasında çay mədəniyyətinin tamamilə formalaşmasına sübutdur.

Satirik şeir janrının görkəmli nümayəndəsi Mirzə Əli Möcüz Şəbüstərinin (1873-1934) yaradıcılığında çayın qəbulu, çay ticarəti, çay dəstgahı qabları və s. barədə çoxsaylı fikirlərə rast gəlinir. Rübailərinin birində çayın mənəvi əhəmiyyəti vurğulanır:

*Hər vaxt ki, sənə qüssə eylədi həmlə
Qaynat samovarı, çaydanı dəmlə⁹⁰.*

Son orta əsrlərə dair mənbələrdə çayla bağlı məlumatın artması, XIX əsr tarixi məxəzlərində içkinin xalq məişətindəki rolunun vurğulanması və bədii ədəbiyyat nümunələrində əksi, həmçinin muzey materiallarının təhlili göstərir ki, həmin dövrdə çay mədəniyyəti formalaşmış və çay Azərbaycanda milli içkiyə çevrilmişdir.

88. Camal ağa Dilbazi (Giryan). Divani-fəsaḥət. Bakı: “Apostroff” MMC, 2014

89. Məmmədquluzadə Cəlil. Çay dəstgahı. Əsərləri: Dörd cildə, I cild (nəsr, dram əsərləri, satirik şeirlər, tərcümələr), Bakı: Öndər nəşriyyatı, 2004, s. 357

90. Mirzə Əli Möcüz. Seçilmiş əsərləri. Toplayanı, tərtib edən və ön sözün müəllifi Qulam Məmmədli, Bakı: Avrasiya Press, 2006 s. 153

ŞİRNIYYAT

Qaranlıqda halva yeyənin sirrini Xuda bilər.

Çay dəstgahının əsas qidası çay və şirniyyatdır. Şirniyyat, qida-



Azərbaycan şirniyyatı

lanma mədəniyyətində özünəməxsus yer tutur. Şirin dadmaq əksəriyyətə xoş əhval bəxş edir. Şor, turş, acı kimi dadlar arasında şirin sevənlər çoxluqdadır. İnsanın dünyada qəbul etdiyi ilk qida — ana südü şirintəhər dada malikdir. Həyatımızın ilk günündən başlayaraq şirin qidalara ehtiyacımız var.

Yenicə iməkləməyə baş-

layan körpənin tez ayaq açması üçün qarşısına qənd, noğul qoyular, o da şirniyi götürməyə can atar.

Azərbaycanda ənənəvi şirniyyat növlərinin tərkibinə və hazırlanma texnologiyasına nəzər salsaq, onlar şəkərli və unlu qənnadılara, bitkilərdən hazırlanan şirniyyat növlərinə bölünür. Bunlar istər gündəlik, istərsə də məişət mərasimlərində meyvə və çərəzlərlə birgə çay süfrəsinə verilir.

Şəkərli qənnadı növləri. Orta əsr tarixi mənbələrində, həmçinin şair-mütəfəkkirlərin əsərlərində Azərbaycan şirniyyatına dair maraqlı məlumat əksini tapır. Keçmişdə şəkər qıtlığı üzündən əksər qənnadılardan tərkibinə bal, yaxud doşab qatılırdı. IX - X əsrlərdə yaşamış ərəb coğrafiyaşünası Əl-İstəxri yazır ki, bəzi rayonlarda 2-3 man balın qiyməti bir dirhəmdir ⁹¹. X əsr ərəb müəllifi İbn Hovqəl qeyd edir ki, Azərbaycanda bal, ərinmiş yağ, ceviz, fındıq, kişmiş və bütün başqa

91. Vəlixanlı N.M. IX-XII əsrlərdə ərəb coğrafiyaşünas-səyyahları Azərbaycan haqqında. Bakı: Elm, 1974, s. 90

yeməli şeylər çox ucuzdur, demək olar ki, havayıdır⁹².

Unlu qənnadılarla müqayisədə şəkərli qənnadılar növ etibarı ilə azlıq təşkil etsə də, onların çoxu (şəkər, qənd, nabat və s.) daha qədim tarixə malikdir. Kəllə qənd, nabat, noğul, peşmək, şirin küncüd, iris, nuqa, rahatluqum və s. yaxın keçmişdə bazardakı sexlərdə istehsal olunaraq, ya həmin sexlərdə, yaxud da qənnadı dükanlarında satılırdı.



Kəllə qənd

Qənddən emal olunan şirniyyat, bütövlükdə “qənnadı” adlanır.

Qənd (Şəkər). Qədim zamanlardan başlayaraq insanlar təbii şirniyyat olan baldan əlavə, təbiətdən müxtəlif yollarla şirni əldə etmişlər. Şəkər qamışından (*lat. Saccharum officinarum*) alınan şəkər uzun əsrlər boyu bir çox xalqların, o cümlədən azərbaycanlıların qidasında mühüm yer tutmuş və bütün şirniyyat növlərinin əsasını təşkil etmişdir. “Şəkər”

kəlməsi hind sözü “sarkarah”dan götürülmüş və bir sıra dillərə keçmişdir. E.ə IV əsrə aid edilən sanskrit dilində yazılmış hind eposu “Ramayana”da şəkər çuğundurunun adı çəkilir. Strabonun göstərdiyi kimi, Albaniya və Atropatena ilə Hindistan arasında sıx ticarət əlaqələrinin olması faktını nəzərə alsaq, burada da şəkərlə tanışlıq mümkün idi⁹³.

Min illər öncə şəkər qamışından hazırlanan saxaroza (şəkər) bəşəriyyətin növbəti texniki uğuru kimi qiymətləndirilməlidir. XIX əsrdə isə saxaroza şəkər çuğundurundan (*lat. Beta vulgaris*) alınmağa başladı.

Azərbaycanda ilk dəfə şəkər istehsalına nə vaxt başlandığını söyləməyə çətinlik çəksək də, orta əsrlərə məxsus yazılı mənbələrdə ölkəmizdə şirniyyatın yüksək keyfiyyətinə və hətta əmtəə xarakteri daşdığına rast gəlirik. Tədqiqatçılara görə, Şərqi icadı olan şəkər ilk dəfə Hindistan və İranda rafinə edilmişdir⁹⁴.

92. *Yenə orada*, s. 106

93. Самедова С.Т. Этнография древнего Азербайджана: Античный период (IV в. до н.э. – III в. н.э.). Баку; «Ecoprint», 2018, с. 331

94. Bernard Lewis. *Ortadoğu. İki Bin Yıllık Ortadoğu Tarihi. 3. Baskı, Çeviri: Selen*

Amerikan antropoloqu Sidney Mintz yazır ki, IV – VIII əsrlərdə əsas şəkər istehsalı mərkəzləri Hind deltasının qərb sahilləri, Bəlucistan, Fars körfəzi və Dəclə-Fərat ərazisinədək uzanırdı⁹⁵. Göstərilən dövrdə Azərbaycan ərazisinin Sasanilər imperiyasının (226-651) tərkibində olması onu deməyə əsas verir ki, buranın əhalisinin də şəkərlə tanışlığı vardı.

Orta əsr şair-mütəfəkkirlərinin əsərlərində “qənd” və “şəkər” sözlərinə tez-tez rast gəlinməsi ölkədə bu qidanın geniş yayıldığını göstərir. Məsələn, Qazi Bühranəddin bal və şəkər, Marağalı Əvhədi bal və noğul, Hidayət şəkər, İmadəddin Nəsimi bal, şəkər və qənd⁹⁶ haqqında bəhs edirlər. Orta əsr Şərq şirniyyatının etnoqrafik tədqiqində N.Gəncəvinin yaradıcılığı mühüm mənbədir. “Xosrov və Şirin” poemasında “qənd” kəlməsi dəfələrlə işlənir:

چو قند از حقه کالوس دادی
شکر کالای او را بوس دادی⁹⁷
“Hoqqeyi-kalus”dan qənd versə ağər
Onun mətahından öpərdi şəkər⁹⁸

چه نیکو داستانی زد هنرمند
هلیلہ با هلیلہ قند با قند⁹⁹

(Hünər sahibi elə gözəl dastan danışdı ki, həlilə¹⁰⁰ həlilə ilə, qənd qənd ilə [uyğundur]) [Hər kəs özünə layiq insanla oturub-durmaldır].

“Şərəfnamə”də adı çəkilən “gülşəkər”¹⁰¹ hazırda da “gülqənd” adıyla tanınır. Onu hazırlamaq üçün qənd və qızılgül ləçəkləri qarışdırılaraq bir müddət günəş şüalarının altında saxlanılır. Keçmişdə qənd

Y.Kolay, Ankara: Arkadaş Yayınevi, 2006, s. 336

95. Sidney W. Mintz. Şeker ve Güç. Şekerin Modern Tarihindeki Yeri. İngilisceden çeviren: Şükrü Alpagut, 1. Basım, İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 1996, s. 62

96. Bünyadova Ş.T. Azərbaycanın təsərrüfatı və maddi mədəniyyəti (XII – XVI əsrlər). Bakı: Elm, 2007, s. 210

97. نظامی گنجہ ای. شرفنامه. تصحیح بهروز ثروتیان، چاپ دوم، تهران، امیر کبیر، ۱۳۹۳، ص. ۲۸۵.

98. Nizami Gəncəvi. Xosrov və Şirin. Tərcümə edən Rəsul Rza. Yenidən işlənmiş ikinci nəşri, Bakı: Azərbaycan SSR Elmlər Akademiyası Nəşriyyatı, 1962, s. 132

99. نظامی گنجہ ای. شرفنامه. تصحیح بهروز ثروتیان، چاپ دوم، تهران، امیر کبیر، ۱۳۹۳، ص. ۲۸۵.

100. Həlilə - bitki növüdür, təbabətdə istifadə olunur.

101. نظامی گنجہ ای. شرفنامه. تصحیح بهروز ثروتیان، چاپ دوم، تهران، امیر کبیر، ۱۳۹۳، ص. ۲۶۱.

əvəzinə baldan da istifadə olunurdu və o, “güləngəbin” adlanırdı.

Şərqdə geniş yayılmasına baxmayaraq, Avropa və Amerika xalqları şəkərdən hələ dada bilməmişdilər. Doğrudur, Misir Roma imperiyasının əyalətinə çevrildikdən sonra romalılar da şəkərlə tanış oldular. Lakin şəkər bu ölkədə kütləvi şəkildə yayıla bilmədi. Avropalılar saxarozanı tanımazdan çox-çox əvvəl Cənubi Çindən Hindistana, İrana və Şimali Afrikayadək uzanan subtropik bölgələrin insanları şəkər istifadəçiləri idilər; venesiyalılar X əsrdən gec olmayaraq şəkərlə ilk dəfə tanış olduqda ona heyran qalmışdılar¹⁰². Şəkər Şimali Afrika, Misir və Suriyadan Avropaya idxal edilir və ərəblər tərəfindən İspaniya və Siciliyaya da aparılırdı¹⁰³.

Bəzi tədqiqatçılara görə, qədim Yunanıstan təbabətində saxarozadan istifadə edilirdi. Ola bilsin ki, yunanlar ticarət əlaqələri sayəsində İrandan və Misirdən şəkər əldə edə bilmişdilər. Misirdə şəkər qamışı istehsalı ərəb işğallarından öncə vardı. Misir qəndi orta əsrlər boyu Şərq xalqlarına yaxşı məlum idi. Sədi Şirazi (1210-1291/1292) “Bustan” əsərində qəndin Misirdən gətirilməsinə işarə edir:

بدل گفتم از مصر قند آورند
بر دوستان ارمغانی برند
مرا گر تهی بود از آن قند دست
سخنهای شیرین تر از قند هست
*Dedim ki, Misirdən qayıtsa hər kəs,
Ordan qənd gətirər; əliboş dönməz.
Qəndim olmasa da, dərin sözüm var,
Misir qəndindən də şirin sözüm var*¹⁰⁴.

VII əsrdən başlayaraq davam edən ərəb işğalları nəticəsində Aralıq dənizi hövzəsində şəkər ticarəti, eləcə də şəkər qamışının əkinini Ərəb Xilafətinin əlinə keçdi. Şəkər ərəblər tərəfindən Afrikanın şimalına, İspaniyadan başlayaraq Avropanın digər ölkələrində tanındı.

102. Sidney W. Mintz. *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*. New York: Elisabeth Sifton Books Viking, 1985, pp. 135

103. Bernard Lewis. *Ortadoğu. İki Bin Yıllık Ortadoğu Tarihi*. 3. Baskı, Çeviri: Selen Y.Kolay, Ankara: Arkadaş Yayınevi, 2006, s. 336

104. Sədi Şirazi. *Seçilmiş əsərləri*. Farscadan tərcümə edən Mirmehdi Seyidzadə. Bakı: Öndər nəşriyyat, 2004, s. 17

Qida xüsusiyyəti ilə yanaşı, ərəb əczaçılığında şəkərin böyük yeri vardı. İslamın yayılması ilə bəhəm, bir çox qidalar (düyü, pambıq, banan, turunc, badımcın və s.), o cümlədən şəkər geniş ərazilərdə tanındı. Xaç yürüşlərindən sonra avropalılar şəkərdən daha çox istifadə etməyə başladılar. Bu dövrdə Avropada “Misir şəkəri”, “Siciliya şəkəri”, “barbar şəkəri” və s. ənənəvi şəkər növləri məşhur idi. Şəkər ən çox təbabətdə istifadə edilir, epidemiyalar (vəba, tif və s.) zamanı dərman kimi qəbul olunurdu. Din xadimləri avropalılara müxtəlif vaxtlarda qəhvə və çayı qadağan etsələr də, şəkərə belə münasibət yox idi.

XVIII əsrdən etibarən şəkər avropalılar arasında daha geniş yayılmağa başladı. Yeni dünyada portuqal, ispan və ingilis müstəmləkələrində şəkər qamışının istehsalı reallaşdı. Avropada rafinə edilən şəkər istehsal edildi və onun qiymətində kəskin ucuzlaşma baş verdi. Əvvəllər Orta Şərqi Qərbə ixrac etdiyi pambıq, qəhvə, şəkər kimi məhsullar artıq müstəmləkələrdə istehsal olunaraq avropalı tacirlər vasitəsilə Orta Şərqi göndərilmirdi¹⁰⁵. Dünya bazarına daha keyfiyyətli qəndin çıxarılmasından sonra böyük zəhmət hesabına başa gələn Misir qəndi öz əvvəlki şöhrətini itirirdi.

XIX əsr qaynaqlarında müşahidə olunur ki, dünyada çay və şəkər ticarəti sürətlə gedirdi. Şərq xalqlarına əsrlər öncə məlum olmasına baxmayaraq, qərblilər yeni dövrdə şəkəri gündəlik qida olaraq qəbul edirdilər. Onlar bundan öncə şəkəri təbabət mənbəyi, ədviyyat və mərasim yeməyi kimi qiymətləndirirdilər.

Azərbaycanda şəkər və çayın yayılma prosesi paralel gedirdi. Çay qənd, doşab, bal, mürəbbə, gülqənd və digər şirniyyatla və ya şirintəhər dada malik xüskəbarla — alma və armud qaxı, zoğal axtası, gilə, tut qurusu və digər quru meyvələrlə içilirdi. Lakin çay dəstgahının əsas qidası hər zaman qənd olmuşdur. Aleksandr Düma XIX əsrin ortalarında Qafqaz səfərinin təəssüratlarında yazır: “Bakı bazarlarında həm Avropa qəndinə, həm də Mazandaranda istehsal olunan kəllə qəndə təsadüf edilir”¹⁰⁶.

Keçmişdə yerli və xarici qənd növləri — *kəllə qənd*, *parça qənd*, *tikə qənd* (fabrik istehsalı olan tikə qəndə “*həbbə qənd*” də deyilirdi), *rus qəndi* və s. istifadədə idi. Yaxın vaxtlaradək evlərdə şəkər tozundan bişmə qənd də hazırlanırdı. Zövqə görə içinə süd, kakao, qoz və digər əlavələr də qatılırdı.

105. Bernard Lewis. *Göstərilən əsəri*, s. 321

106. Aleksandr Düma. *Qafqaz səfəri*. Bakı: Qanun Nəşriyyatı, 2014, s. 76



Şəkərpənir. Təbriz

Cənubi Azərbaycanda *mahmudi qəndi, əskəri qəndi, orsi* ("rus" sözünün təhrifli variantıdır) *qəndi, əbluc qəndi* və s. məşhur idi. Təbriz ticarət mərkəzi olduğundan qənd və çay ilk olaraq bu şəhərə idxal olunurdu. XIX əsrin birinci yarısında şəkər əsasən Trabzon yoluyla Təbrizə daşınırdı. 1844-cü ildə 2 min kisə kəllə qənd, 400 kisə şəkər tozu İngiltərədən, 2 min kisə qırmızı şəkər (təbərzəd – İ.M) Sinqapurdan Trabzon yoluyla Təbrizə gətirilmişdir¹⁰⁷.

Əsas idxal məhsulu ikiqat saflaşdırılmış kiçik ölçülü ingilis qəndi idi. Fransa və Hollandiya şəkəri də keyfiyyətli hesab edilirdi. Təbriz bazarında qiyməti bir qədər aşağı olan İraq və Hindistan şəkəri və bunlardan daha ucuz Mazandaran şəkəri də satılırdı. Qənd və çaya olan tələbat üzündən onların istehsalı, idxalı və satışı günbəgün artırdı və Təbriz bazarında Qəndsatanlar (Qəndfuruşan) rastasının formalaşmasına səbəb oldu. Mənbələrə görə, 1896-cı ildə Təbrizdə 50 qəndsatan dükan mövcud idi¹⁰⁸. Şəhərdə Qəndsatanlar bazarı hazırda da fəaliyyətdədir¹⁰⁹.

Təbriz bazarında müştərilərə Rusiyadan gətirilən orsi qəndi təklif olunurdu. Lakin Krım müharibəsindən sonra (1853-1856) rus qəndinin idxalı azaldı, Avropa şəkərinin miqdarı artdı. 1865-ci ildə Təbriz bazarında yüksək keyfiyyətli Marsel şəkəri (Fransa şəkəri – İ.M) Hollandiya şəkərinin yerini tutdu¹¹⁰. Lakin Fransa şəkəri ucuz Rusiya şəkəri ilə uzun müddət rəqabətə davam gətirə bilmədi. 1888-ci ildə Təbrizdə şəkər ticarətinin 99 faizi Rusiyanın payına düşürdü¹¹¹.

107. ویلم فلور. صنایع کهن در دوره قاجار (۱۸۰۰-۱۹۲۵). مترجم علیرضا بهارلو. چاپ نخست، تهران، ۳۷۶ جاپخانه باقری، ۱۳۹۳، ص.

108. شفیع جواد. تبریز و پیرامون. تبریز. نشر بنیان فرهنگی رضا پهلوی، ۱۳۵۰، ص. ۲۲۷.

109. Bax: Məmmədova İ.G. Təbriz şəhərinin maddi mədəniyyəti (tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı: Çasloğlu, 2016, s. 134

110. ویلم فلور. صنایع کهن در دوره قاجار (۱۸۰۰-۱۹۲۵). مترجم علیرضا بهارلو. چاپ نخست، تهران، ۳۷۷ جاپخانه باقری، ۱۳۹۳، ص.

111. Yənə orada

Göstərilən dövrdə İranda yerli qənd istehsal edilirdi¹¹². Xuzistanın eyni adlı şəhərində əskəri qəndi hazırlanırdı¹¹³. Qacarlar dövründə iri şəhərlərdə qənnadı dükanları həm də sex kimi fəaliyyət göstərirdi. Burada qənd, nabat, abnabat (konfet) hazırlanırdı. Şəkər qaynadılıb qələblərə tökülür və “şəhər qəndi” (“qənde-şəhri”) adıyla ucuz qiymətə satılırdı¹¹⁴.

Çay kimi, qənd də azərbaycanlıların qidalanma mədəniyyətinə möhkəm yer tutmaqla yanaşı, ailə məişəti ilə bağlı adət-ənənələrə də daxil olmuşdur. Keçmişdə kəllə qənd hədiyyə kimi istifadə edilirdi. Mollaxanada oxuyan uşaqların valideynləri tərəfindən bayram günləri, yaxud Quranı xətm etdikdən sonra axunda kəllə qənd bəxşiş verildi. Yaxın günlərə qədər qonaq gedərkən qənd və çay aparmaq dəb idi.

Qısa müddətdə qənd və çay toy mərasimlərinin əsas rəmzinə çevrildi. Məlum olduğu kimi, elçilikdə ilk razılıq şirin çayla bəlli olur, acı çay isə “yox” cavabına işarə edir. Nişanlı qızlara kəllə qənd aparılması bu günlərə kimi əhəmiyyətini itirməyib. Kəllə qənd saxlanır, ailədə ilk övlad dünyaya gələndə şəbbə-xeyir (adqoydu) mərasimində, yaxud körpənin 40 günü tamamlanarkən doğranıb yaxınlara paylanır.

Hüseynqulu Sarabski XX əsrin əvvəllərində Bakının toy adətlərində qənd və çayın əhəmiyyətini belə təsvir edir:

*“Hacı qonaqlara yer göstərir, qonaqlar yerbəyer olduqdan sonra və ara bir qədər sakitləşəndən sonra Hacinın işarəsi ilə çay verilir. Xəlfə gətirdiyi xonçaları evin ortasında açib qəndləri doğramağa başlayır və boşqablara qənddən, noğuldan, nabatdan qoyub payladıqdan sonra şirni və kəllə qəndləri pəncərəyə yığdılar. ...plov yeyildikdən sonra yenə əlsuyu verilir, çay gəlirdi”*¹¹⁵.

Etnoqrafik müşahidələrə görə, Cənubi Azərbaycanda nikah əqdi bağlanarkən gəlinin başı üzərindən nazik tül parça tutulur və iki qənd parçası bir-birinə sürtülərək ovuntuları qızın başı üzərinə tökülür. Bu yolla yeni qurulan ailənin gələcək taleyinin xoşbəxt, qənd kimi şirin olacağına inam yaranır.

112. ابوالحسن نجفی. فرهنگ فارسی عامیانه. جلد دوم، ر-ی، چاپ اول، تهران، انتشارات نیلوفر، ۱۳۷۸، ص. ۱۱۰۱.

113. حسن انوری. فرهنگ بزرگ سخن. مشت جلدی، جلد مضم، ۷۵۸۷ – ۸۵۹۲، چاپ دوم، تهران، انتشارات سخن، ۱۳۸۲، ص. ۵۵۹۳.

114. جعفر شهری (شعرباف). تاریخ اجتماعی تهران در قرن سیزدهم. جلد دوم، چاپ اول، تهران، مؤسسه خدمات فرهنگی رسا، ۱۳۶۸، ص. ۴۴۸.

115. Hüseynqulu Sarabski. *Köhnə Bakı, Bakı, 2000, s. 76-77*

Keçmişdə bəzən qənd qıtlığı baş verirdi. Qənd kasadlığı şair və yazıçıların əsərlərində də yer alır. Görkəmli dramaturq, şair və nasir Cəfər Cəbbarlı yazır:

*Ay Sonası, çay gətir mənimçün
Qələndərəm, pay gətir mənimçün.
Bağ yeridir, qəndi çox işlətmərəm,
İstəyirsən, say gətir mənimçün.*

Qənd qıtlığı vaxtlarında çay kişmişlə içilirdi. Bu hal bayatılarda da əksini tapmaqdadır:

*Vay ana, tangi¹¹⁶ gəldi,
Ürəyimə yanğı gəldi.
Kişmişlə çay içməkdən
Dişimə sancı gəldi.*

Şifahi xalq ədəbiyyatında “qənd” və “şəkər” sözlərinə tez-tez rast gəlinir. “Şəkərsiz qamış mənasız adama bənzər”, “Şəkərin dadını yeyən bilər” və s. atalar sözləri işlənir. Acı danışan adama “dilin altına qənd qoy” məsləhəti verilir. Hər hansı qidanın şirinliyini



Ədviyyat üyüdən. Bakı. XX əsrin ortaları

izah etmək üçün “qənd kimidir” ifadəsi söylənir. “Bu qənd haqqı” və ya qəndə işarə edib “bu bərəkət haqqı” deyərək, çörək kimi qəndə də and içilir. Sınamalara görə, qənd təsadüfən süfrəyə, yaxud döşəməyə dağılarsa, həmin evdə şadlıq olacağına inam yaranır.

Şifahi xalq ədəbiyyatında digər şirniyyat növlərilə müqayisədə qənd və onunla bağlı məişət əşyalarının daha çox vurğulanması, eləcə də antroponimlərdə yer alması qəndin qidalanma mədəniyyətindəki böyük rolunu təsdiqləyir.

116. “tangi” sözündəndir, “sıxıntı” mənasındadır.

N.Gəncəvinin “Xosrov və Şirin” poeməsindəki Şəkər və Şirin adları, həmçinin Qəndab ismi qənd və şəkərə xalq arasında yüksək dəyər verildiyini göstərir. Mənbələr və aparılan etnoqrafik tədqiqatlar göstərir ki, qənd və çay qida əhəmiyyəti ilə bəhəm, azərbaycanlıların mənəvi mədəniyyətinin ayrılmaz hissəsidir.

Nabat. Orta əsrlərdən başlayaraq istifadədə olan nabat meyvə şirəsi ilə qəndin qarışığından düzəldilən kristal quruluşlu şəffaf şirənidir. Əsasən üzüm suyundan hazırlanır. Ağ sap üzərində kristallaşdırılmış iri şəkər parçalarından ibarətdir. Düzgün olmayan piramida şəklində və xüsusi formalarda, şəffaf bozuntul, çəhrayı və sarı rəngdə hazırlanır¹¹⁷. Azərbaycanla yanaşı, İran, Mərkəzi Asiya və digər regionlarda da mövcuddur.

Orta əsr şair-mütəfəkkirlərinin əsərlərində, o cümlədən Nizami yaradıcılığında nabat adıyla yanaşı, onun xüsusi növü olan təbərzəd də xatırlanır. Filoloji tərcümədə təbərzəd bəzən nabat, yaxud qənd, bəzən isə təbərzə kimi qeyd edilir. Tədqiqatçılara görə, təbərzəd dörd dəfə qaynadılan, qırmızı rəngli nabat növüdür¹¹⁸.

به خوزستان در آمد خواجه سرمست
طبرزد می ربود و قند می خست¹¹⁹
Xuzistana gəldi fərəhli Xoca
*Nabat, qənd sındırdı orda çoxluca*¹²⁰.

ز بس خنده که شهادش بر شکر زد
به خوزستان شد افغان طبرزد¹²¹
Balı şəkərə o qədər güldü ki,
*Təbərzanin naləsi Xuzistana çatdı*¹²².

117. *Novruz bayramı ensiklopediyası. Tərtib edənlər: Bəhlul Abdulla, Tofiq Babayev, Bakı: Şərq-Qərb, 2008, s. 137*

118. حسن انوری. فرهنگ بزرگ سخن. جلد پنجم، تهران، سخن، ۱۳۸۱، ص. ۴۸۵۶.

119. نظامی گنجه ای. شرفنامه. تصحیح بهروز ذرونیان، چاپ دوم، تهران، امیر کبیر، ۱۳۹۳، ص. ۴۵۳.

120. *Nizami Gəncəvi. Xosrov və Şirin. Filoloji tərcümə, izahlar və qeydlər filologiya elmləri doktoru, professor Həmid Məmmədşadənindir. Bakı: Elm nəşriyyatı, 1981, s. 262*

121. نظامی گنجه ای خسرو و شیرین. تصحیح بهروز ذرونیان، تهران، چاپ دوم، موسسه انتشارات امیر کبیر، ۱۳۹۳، ص. ۲۲۷.

122. *Nizami Gəncəvi. Xosrov və Şirin. Filoloji tərcümə., s. 121*

Noğul. Nabat kimi, çoxəsrlik bazaya malik noğul da çay dəstgahında qəndlə yanaşı əsas qidalardan sayılırdı. Onun müxtəlif növləri – zəfəranlı noğul, darçınlı noğul, pıspışalı noğul və s. vardı. Noğul əsasən sexlərdə satış üçün istehsal edilirdi. XIX əsrdə Təbriz bazarında forma və tərkibinə görə müxtəliflik təşkil edən noğul növləri satılırdı. *Bidməşki, xələl, hili, badami, xaşxaşi* və s. noğul növləri yaşıl, sarı, qırmızı, ağ rəngdə hazırlanırdı¹²³.

Hazırda UrmİYə şəhərində keyfiyyətli noğul istehsal olunur. İçərisində keşniş toxumu olan, üzəri şəkər, düyü unu və sirkədən ibarət qatı şərbətlə örtülən Bakı noğulu kələ-kötür görkəmə malikdir.

Noğul və nabat toy mərasimlərində ən çox istifadə olunan şirniyyat idi. Onlardan xonça tutulur, süfrələrə düzülür, hətta toy üçün dəvətnamə gətirən şəxsə pay verilirdi. Xatırladaq ki, digər ənənəvi şirniyyat növləri kimi “Noğul” və “Nabat” sözləri də antroponimlərə daxil olmuşdur.



Paludə

Paludə. Bir neçə əsrlik tarixə malik paludə çayla içilməsə də, ana öyünlərdə soyuq halda yeyilirdi. Ərəbdilli mənbələrdə bal, nişasta və suyun qarışığından ibarət “faludac” adlı şirniyyat növünə rast gəlinir¹²⁴. Həmin şirniyyat Nizami yaradıcılığında “palude” kimi qeyd edilir. Paludə, yaxud palda düyü nişastası, şəkər və gülabdan hazırlanırdı. Zövqə görə üzərinə limon da sıxılırdı. Bu şirniyyat bir sıra bölgələrdə unudulsa da, hazırda Naxçıvanda albalı qarışdırılaraq hazırlanır.

بخوردی زان نواله لقمه ای چند

جو مغز پیسته و پالوده قند¹²⁵

Püstənin məğzi və qənd şərbəti kimi [olan]

O xörəkdən bir neçə loğma yeyərdi¹²⁶.

123. جعفر شهری (شعرباف). تاریخ اجتماعی تهران در قرن سیزدهم. جلد دوم، چاپ اول، تهران، موسسه ۴۵۰ خدمات فرهنگی رسا، ۱۳۶۸، ص.

124. Bünyadov Z.M. Azərbaycan VII-IX əsrlərdə. Bakı: Şərq-Qərb, 2007, s. 411

125. نظامی گنجه ای خسرو و شیرین. تصحیح بهروز ذروتیان، تهران، چاپ دوم، موسسه انتشارات امیرکبیر، ۱۳۹۲، ص. ۳۴۶

126. Nizami Gəncəvi. Xosrov və Şirin. Tərcümə edən Rəsul Rza. Yenidən işlənmiş ikinci nəşri, Bakı: Azərbaycan SSR Elmlər Akademiyası Nəşriyyatı, 1962, s. 215

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

بسی پالوده های زعفرانی
به شکر خندشان دادم نهانی¹²⁷
Bir çox zəfəranlı paltalardan
*Gizlicə yetirdim, güldürmək üçün*¹²⁸.

در آن پالوده پالوده چون شیر
ز شیرینی نکردی هیچ تقصیر¹²⁹
O süd kimi şərbətinin şirin
*Olması üçün heç şey əsirgəməmişəm*¹³⁰.



Dondurma dəzgahı. Qacarlar dövrü. Bələdiyyə muzeyi. Təbriz

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

Dondurma. Keçmişdə isti yay günlərində bəzi şirniyyat növlərinin (paludə və s.) saxlanması və qəbulu zamanı buzdan istifadə edilirdi. Şərbətlərə, xoşablara, meyvə suyuna, sonralar isə südə buz qarışdırılmasının nə zamandan başlanması bilinmir. Lakin XIX əsrdə süd, buz, şirni (bal, doşab, meyvə suyu və s.) qatışığından ibarət dondurma mövcud idi. Bu qatışığa sonralar badam və püstə ovuntuları, qaymaq, zəfəran və digər ədviyyat əlavə olundu.

127. نظامی گنجه ای. خسرو و شیرین. تصحیح بهروز ذروتیان، تهران، چاپ دوم، موسسه انتشارات امیر کبیر، ۱۳۹۲، ص. ۵۱۴.

128. Nizami Gəncəvi. *Xosrov və Şirin. Tərcümə edən Rəsul Rza. Yenidən işlənmiş ikinci nəşri*, Bakı: Azərbaycan SSR Elmlər Akademiyası Nəşriyyatı, 1962, s. 351

129. نظامی گنجه ای. شرفنامه. تصحیح بهروز ذروتیان، چاپ دوم، تهران، امیر کبیر، ۱۳۹۳، ص. ۵۱۵.

130. Nizami Gəncəvi. *Xosrov və Şirin. Filoloji tərcümə..*, s.352

Dondurma hazırlayan ustalar ixtisaslaşaraq dondurmaçı peşəsi formalaşdı. Məlumatçılara görə, XX əsrin ortalarında Təbrizdə qənnadı dükanlarında dondurma da hazırlanırdı. İri küpün içinə buz doldurur və oraya uzunsov mis qazan yerləşdirirdilər. Buz ərisin deyə, üzərinə daş duz atırdılar. Süd, şəkər, xama, ədviyyat (zəfəran, hil) və s. ibarət qarışıq hazırlanır, onu taxta kürəklə uzun müddət fasiləsiz qarışdırırdılar. Bəzi ölkələrdə (Tehran bazarında və s.) əməli əhəmiyyətini itirməyən ənənəvi dondurma dəzgahını yaxın zamanlaradək hələ də görmək mümkün idi.

Unlu qənnadı növləri. Unlu qənnadı məmulatı çoxçeşidliyi və lokallığı ilə seçilir. Bakı, Quba və Gəncə paxlavası, Təbriz, Bakı və Zaqatala qurabiyəsi, Şamaxı mütəkkəsi, Bərdə nanı, Şirvan qatlaması, Şəki halvası və ovması, Bakı və Gəncə halvası, Muğan qəlitə, Lənkəran külçəsi, Naxçıvan çöçəsi, Ordubad dürməyi, Qarabağ kətəsi, Quba tıxması və bükməsi, Quba-Xaçmaz qoz çörəyi, Təbriz nuqası, Təbriz irisi, Gəncə və Təbriz zulbiyəsi (zilbiyə) və digərləri məhəlli xüsusiyyətləri ilə yanaşı, həm də ümumazərbaycan xarakteri daşımaqdadır. Bakının şəkərbura, paxlava, şəkərçörəyi, bəyimçörəyi



Şəkərçörəyi

və s. şirniyyat növləri və şirincörəkləri hazırda xüsusi olaraq bayram günləri üçün əksər bölgələrdə də bişirilir.

Şəkərbura. Novruz bayramının məşhur şirniyyatı olan “şəkərbura”nın (“şəkərbuzə”) adına orta əsr şair-mütəfəkkirlərinin yaradıcılığında, o cümlədən N.Gəncəvinin “Şərəfnamə” əsərində rast gəlinir:

شکربوزه با نوک دندان براز
شکر خواره را کرده دندان دراز
*Dışlara sirr açır şəkərburalar,
Yedikcə insanın həvəsi artar*¹³¹

131. Nizami Gəncəvi. *İskəndərnamə, Şərəfnamə. Tərcümə edən Abdulla Şaiq, Bakı, Lider nəşriyyat, 2004, s. 218*

“Xəmsə”nin müxtəlif çaplarında “şəkərbura” sözü “şəkərbuzə”, “şəkərpuzə”, “şəkərpəre” və s. kimi də göstərilmişdir. Qeyd edək ki, “şəkərbuzə” kəlməsi digər orta əsr müəlliflərinin əsərlərində də verilir.



Şəkərbura

kimi göstərilmişdir. Bəhs etdiyimiz şirniyyat növünü Məvlana Cəlaləddin Rumi (1207-1273) “şəkərbura” şəklində işlətməmişdir:

ز شکر بوره سلطان نه ز مهمانی شیطان
بخورم سیر بر این خوان سر ناهار ندارم¹³²

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

Paxlava. Şərq şirniyyatı arasında geniş yayılan paxlavanın adı na orta əsr müəlliflərinin əsərlərində rast gəlinir. Paxlava Azərbaycanla yanaşı, Türkiyə, İran, Orta Asiya, ərəb ölkələrində və bəzi Avropa xalqlarında (yunanlar və s.) mövcuddur. İlkin tarixi bəlli olmasa da, qədim dövrdə yaranması istisna deyil. Rəvayətə görə, assurlar quru meyvəni iki xəmir arasına qoyaraq şirniyyat hazırlayırdılar.

Mənbələrə görə, erkən orta əsrlərdə Azərbaycan ərazisində paxlava tipli şirniyyat növü vardı. Onlar “paxlava” adlanmasa da texnologiya baxımından paxlava ilə eynilik təşkil edirlər. Orta əsrlərdə bir sıra Şərq ölkələrində, o cümlədən Azərbaycanda “lovzine” (“luz”) adlı şirniyyat növü mövcud idi. Lovzine Abbasi xəlifəsi

مولوی. دیوان شمس. غزلیات. غزل شماره ۱۶۱۰. ۱۳۲.

Əl-Mütəvəkkilin (847-861) sarayında bişirilən ən ləziz şirniyyat sayılırdı¹³³.

N.Gəncəvinin “Şərəfnamə” əsərində Bərdə hökmdarı Nüşabənin İskəndər üçün açdığı süfrənin təsvirində “quru lovzine” (“lovzi-neye-xoşk”) və “tər halva”dan bəhs olunur:

ز لوزینه خشک و حلوائی تر
به تنگ آمده تنگهای شکر¹³⁴

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



Bakı paxlavası



Quba paxlavası

Mənbələrə və tədqiqat əsərlərinə müraciət etdiyimizdə bəlli olur ki, lovzine şəkər, yaxud bal, badam, püstə, güləb və şərbətdən hazırlanan şirniyyat növüdür. Bəzi tədqiqatçılar onu halva növü, bəziləri isə paxlava hesab edirlər. Etnoqrafik müşahidələrimizə əsasən, “lovzine” və ya “luz” (“luzi”) adlanan, un, badam, şəkər, yağ və ədviyyat tərkibli, formaca rombşəkilli şirniyyat növü bu günlərdə Təbriz¹³⁵ və İsfahanda mövcuddur. Hesab edirik ki, Nizaminin qələmə aldığı lovzine paxlava ilə eynidir.

Nizaminin “quru lovzine” sözü nü işlətməsi həmin dövrdə digər lovzine növünün varlığını istisna etmir. Ümumiyyətlə, şairin yaradıcılığında şirniyyat adlarının, xüsusən “qənd”, “şəkər” kəlməsinin tez-tez işlənməsi, hətta antroponimlərdə (Şirin, Şəkər və s.) yer alması şirniyyatın qidalanma

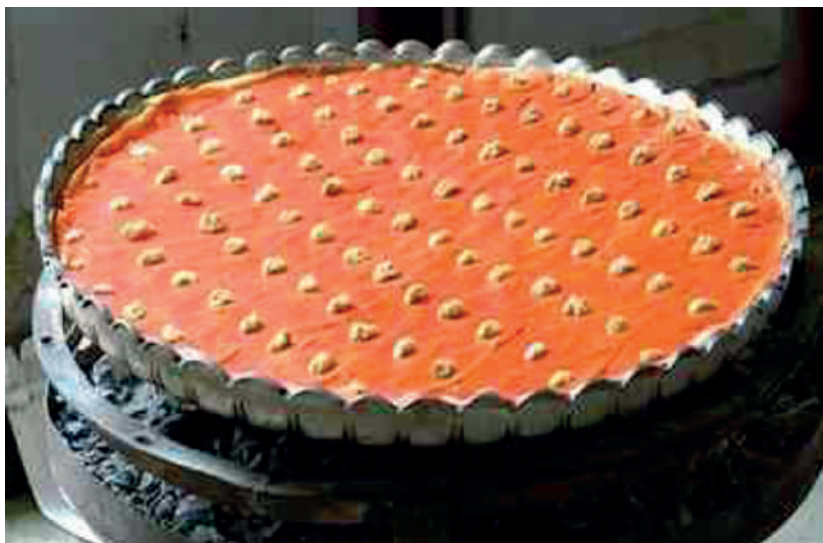
133. شاکد شاول. از ایران زردشتی تا اسلام. ترجمه مرتضی ثابت فر، تهران، ققنوس، ۱۳۸۱، ص. ۲۸۹-۲۹۰.

134. نظامی گنجه ای. شرفنامه. تصحیح بهروز ثروتیان، چاپ دوم، تهران، انتشارات امیر کبیر، ۱۳۹۳، ص. ۲۶۱.

135. Məmmədova İ.G. Təbriz şəhərinin maddi mədəniyyəti. Bakı: Çarşıoğlu, 2016, s. 301

sistemində möhkəm yer tutduğunu və mədəni irsin ayrılmaz hissəsi olmasını bəlli edir. XII əsrin ikinci yarısı – XIII əsrin əvvəllərində Gəncə şəhərində yaşayıb-yaradan şairin əsərlərində şirniyyat adlarına və onların təsvirinə diqqət ayrılması bu ərazidə şəkərin geniş istifadəsini təsdiqləyir. Şirniyyat növləri göstərilən dövrdə həmin ərazidə birdən-birə peyda ola bilməzdi. Çox güman ki, daha öncəki əsrlərdə burada həmin şirniyyat növlərilə tanışlıq vardı. Nizaminin yaradıcılığında lovzinenin adının çəkilməsi və hazırda Təbrizdə saxlanması orta əsrlərdə ölkəmizdə paxlava tipli şirniyyat növünün varlığına sübutdur. Lakin ilk dəfə paxlava adına Səfəvilər dövrünə aid mənbələrdə rast gəlinir.

Hələlik əlimizdə olan faktlara əsasən söyləyə bilərik ki, Azərbaycan ərazisində “paxlava” (“baqləva” / “bəqləva”) adlı şirniyyat növü haqqında ilkin mənbə XVI əsrin əvvəllərinə təsadüf edir¹³⁶. Şah İsmayılın (1501-1524) hakimiyyəti dövründə səfəvilərin məşhur aşpazı olan Hacı Məhəmmədəli Bavərçi Bağdadinin yazdığı “Karnamə dər babi-təbbaxi və sənəte-an” (“Aşpazlıq və onun sənəti haqqında karnamə”) adlı risalədə çörəklər və xörəklərlə yanaşı, müxtəlif şirniyyat növləri, qənd, o cümlədən sadə paxlava, qərmani



Gəncə paxlavası

باورچی محمدعلی و نورالله آشپز. آشپزی دوره صفوی (کarnامه و ماده الحیوة). به کوشش ایرج. 136. افشار، چاپ دوم، نهران، انتشارات سروس، ۱۳۸۹



Üçqulaq. Qəbələ*

paxlavası (بقلاوی قرمانی) ¹³⁷ da yer alır. Əsərdə paxlava növlərinin tərkibi (mərci, yağ, qənd və nabat şirəsi, gülab, bal və s.) və hazırlanma qaydası da göstərilir. Maraqlıdır ki, burada qənd növlərindən olan “mahmudi qəndi”nin adı çəkilir¹³⁸.

I Şah Abbasın (1587-1629) dövründə sarayda aşpaz işləyən Nurullah “Maddətül-həyat” (“Həyat maddəsi”) adlı risalənin müəllifidir. Əsərdə püstə, qənd şirəsi, gülab və yağdan hazırlanan böyük paxlava haqqında məlumat verilir¹³⁹. Müəllif şəkər, qənd və paxlava növləri ilə yanaşı, qənd şirəsi ilə hazırlanan şəkərplov haqqında da izahat verir¹⁴⁰. Adı çəkilən XVI əsr mənbələrindən aydınlaşır ki, Səfəvilər sarayında aşpazlarla yanaşı, peşəkar şirniyyat ustaları da çalışırdı. Sarayda şirniyyatçılara halvaçıbaşı, saqilərə şərbətçıbaşı başçılıq edirdi.

Yuxarıda adı çəkilən əsərlərdə paxlava növlərinin (sadə paxlava, qərmani paxlavası, böyük paxlava) qeydə alınması, yəni onun növlərə ayrılması onu deməyə əsas verir ki, bu şirniyyat növü daha öncələr də mövcud idi.

137. حاجی محمد علی باورچی بغدادی. کارنامه در باب طبخ و صنعت آن. به کوشش ایرج افشار، چاپ دوم، تهران، انتشارات سروش، ص. ۱۷۷

138. *Yenə orada*, s. 109, 111

139. نورالله، آشپز شاه عباس اول. مادة الحیوة. رساله در علم طبخ. به کوشش ایرج افشار، چاپ دوم، تهران، انتشارات سروش، ۱۳۸۹، ص. ۱۹۲

140. *Yenə orada*, s. 216

* Məlumatçılara görə, Qəbələdə hazırlanan “üçqulaq” adlı şirniyyat məhəlli paxlava növlərindəndir. Eynilə bu şirniyyat Oğuzda “ərdək” adıyla məlumdur. (Məlumatçı: Qəbələ şəhər sakini 1951-ci il təvəllüdlü Məkkə Qulam qızı Əfəndiyeva; Qəbələ şəhər sakini 1961-ci il təvəllüdlü, şirniyyatçı Xuraman Mahmud qızı Cavadova)

Paxlava sonrakı dövrlərdə də əhəmiyyətini itirməmiş və məhəlli variantlarda hazırlanmışdır. Azərbaycanda paxlavanın məhəlli xüsusiyyət daşıyan müxtəlif çeşidi (Bakı paxlavası, Gəncə paxlavası, Şəki paxlavası, Şuşa paxlavası, Naxçıvan paxlavası, Quba paxlavası və s.) yayılmışdır. Paxlava üçün növünə və texnoloji xüsusiyyətlərinə görə də (badam paxlavası, qoz paxlavası, laylı paxlava, qatlamalı paxlava) fərqlənir¹⁴¹.

Etnoqrafik tədqiqatlara görə, içliyi qoz, şəkər və ədviyyatdan



ibarət Bakı paxlavası və Şuşa paxlavası 12 imamın şərəfinə 12 laydan ibarət olur və əsasən Novruz bayramında bişirilir. Şuşa paxlavası mis təstdə hazırlanır, üzərinə tərs çevrilən ləyən və köz qoyulur. Alt və

üstədən közün istisiylə bişən Şuşa paxlavası keçmişdə şəkər tozuyla deyil, xəmir laylarına bal çəkib döyülmüş qoz ləpəsi səpməklə hazırlanırdı¹⁴². Məlumatçılara görə, XIX əsrin sonu – XX əsrin əvvəllərində Şuşa şəhərində məşhur şirniyyatçılar vardı. Onlardan Şirniçi Qara bütün Qarabağda tanınırdı. Şuşada şirniyyatçı-paxlavaçılar həm də bükmə hazırlayırdılar¹⁴³.

Ötən əsrdə Oruculuq bayramında da paxlava bişirilirdi. XIX əsrin sonundan başlayaraq şirniyyatçılar arasında paxlavaçı ustalar ixtisaslaşdı və paxlava satış üçün hazırlandı. XX əsrdə satış üçün nəzərdə tutulan Bakı paxlavası daha geniş yayılmışdı.

141. *Novruz bayramı ensiklopediyası. Tərtib edənlər: Bəhlul Abdulla, Tofiq Babayev, Bakı: Şərq-Qərb, 2008, s.153*

142. Məlumatçı: Afaq Mehdi qızı Əliyeva, 1955-ci il təvəllüdlü, Şuşa şəhəri Dəvəqırağı məhəlləsi, pədaqoq, hazırda Bakı şəhəri Günəşli qəsəbəsi D massivində məskunlaşmışdır.

143. Məlumatçı: Əyyub Şərafət oğlu Əbdüləzimov (Şırlanlı), 1947-ci il təvəllüdlü, Şuşa şəhəri Seyidlər məhəlləsi, filoloq-pədaqoq, şair, hazırda Bakı şəhəri Yeni Yasamalda məskunlaşmışdır.



Quba paxlavasının hazırlanması

Quba paxlavası ev şəraitində deyil, yalnız peşəkar şirniyyatçılar tərəfindən satış üçün hazırlanır. XIX əsrin sonu – XX əsrin əvvəllərində Qubada paxlavaçı usta Salman məşhur idi. Sonralar Bükməçi Cəfər paxlavaçılıq peşəsini davam etdirdi. Quba paxlavası düyü unundan hazırlanan riştələrdən ibarətdir. Duru xəmir isti məcməyidə süzgəcdən keçirilir və həmin riştələr azca bişirilir. 25 alt riştə üst-üstə yığıldıqdan sonra içlik səpilir və üzərinə 25 üst riştə əlavə olunur. Keçmişdə şəkər tozunun qıtlığı səbəbindən döyülmüş qoz ləpəsi bal şərbətilə qarışdırılaraq içlik hazırlanırdı. Romb şəklində kəsilən paxlavaların üzəri zəfəranla boyanırdı. Şərbəti özünə çəkdikdən sonra paxlava satışa çıxarılırdı. Qubada bundan əlavə, evlərdə hazırlanan, yağda qızardılan “sekünci” adlı paxlava növü də vardır.

Halva. Uzun əsrlər boyu azərbaycanlılara və qonşu xalqlara məxsus halva (ərəbcə “hələva” حلاوة sözündəndir) bir sıra orta əsr yazılı mənbələrində (Nizami, Movlana, Sədi və b., həmçinin “Qabusnamə” və s.), o cümlədən Avropa



Qozlu-umaclı halva. Bakı

memuarlarında yer almışdır. XVII əsrdə Səfəvilər dövlətinə gələn alman səyyahı Adam Oleari Təbriz, Şamaxı və digər Azərbaycan şəhərlərini gəzmiş və xeyli etnoqrafik məlumat qeydə almışdır. Səyyah Təbrizdə çoxçeşidli yeməklər, o cümlədən doşab, halva, sucuq haqqında yazmışdır ¹⁴⁴.

Orta əsr yazılı qaynaqlarında adı çəkilən halva XIX əsr mənbələrində artıq mərasim yeməyi kimi xatırlanır. Nadir Mirzə Qacarın

Təbrizin tarixi və coğrafiyasına həsr etdiyi əsərində göstərilir ki, rəcəb ayının ilk cümə axşamı keçirilən leylatürrəğayib günündə yerlilər (təbrizlilər nəzərdə tutulur – İ.M.) bal, yaxud doşabla tər halva bişirib qəbristanlığa və dostların evinə göndərirlər. Müəllif əlavə edir ki, bu halvadan mütləq nişanlı qızların evinə də aparırlar ¹⁴⁵. Bu fakta əsaslanaraq söyləyə bilərik ki, uzun əsrlik tarixi olan halva XIX əsrdə bayram və toy mərasimlərinin əsas qidasına çevrilmişdi. Lakin onun daha öncəki əsrlərdə mərasim yeməyi kimi istifadəsini də inkar etmirik.

Azərbaycanda halvanın müxtəlif çeşidləri (qara halva, un halvası, umac halvası, girdəkan (qoz) halvası, iriştə halvası, səməni halvası, sufan halvası, İsfahan halvası, tel halva, dım-dım halvası və s.) var. Təkcə Lənkəran şəhərində bir sıra halva növləri - tər halva, umac halvası, bal halvası, məcüm halvası, küncüd halvası, qoz halvası, fındıq halvası, püştə-badam halvası, səməni halvası qeydə alınmışdır ¹⁴⁶. Etnoqrafik tədqiqatlar göstərir ki, tər halva müasir dövrdə öz əhəmiyyətini itirməmişdir. Hüzür mərasimlərində çalınan halva buğda

144. Адам Олеарий. Описание путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно, (перевод П.Барсова). Москва, 1870, с. 756-757

145. نادر میرزا. تاریخ و جغرافی دارالسلطنه ی تبریز. به کوشش غلامرضا طباطبائی مجد، تبریز، انتشارات. ۳۵۰. آیدین و انتشارات یاران، ۱۳۹۳، ص.

146. İbadov Ş.M. Lənkəran şəhəri XIX – XX əsrin əvvəllərində (tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı, 2022, s. 127



Bamiyə. Şəki

unundan, bundan fərqli olaraq tər halva isə düyü unundan hazırlanır. Nizami dövründə olduğu kimi, indi də tər halva qonaqlıq və şad günlər üçün nəzərdə tutulur.

Yas və toy mərasimlərindən savayı, müxtəlif tədbirlərdə (Şəbbə-xeyir və s.), o cümlədən Quran oxunan məclislərdə də halva hazırlanır.

Ötən əsrdə bakılılar arasında payız fəslində bağ mövsümü başa çatdıqdan sonra “yurd halvası” paylaşmaq dəb idi.

Bağın üzümündən hazırlanan doşabla halva çalınır, lavashın içinə bükülərək bağ qonşularına və qayıtdıqdan sonra şəhərdəki qohum-qonşulara paylanırdı. “Yurd halvası”ndan bir bükümü həmin ocaqda gözü olan ruhlar üçün bağ evində küncə qoyulurdu.

Halva haqqında şifahi xalq ədəbiyyatında müxtəlif motivlərə rast gəlinir. İnanca görə, yas mərasimində halva, onu yeməyənləri qarğıya bilər. Bu səbəbdən də hər kəs halva ehsanından ən azı bir qaşığı dadmağa çalışır. Məlumatçılara görə, keçmişdə hüzzür məclisləri ilə yanaşı, toy-bayramda da halva çalınardı. Novruz bayramı günlərində keçirilən cıdır yarışlarında qalib şəxsə siniyə çəkilmiş halva verilərdi. Yazda hazırlanan səməni halvası əziz qonaqlar üçün saxlanardı.

Zulbiyə. Ramazan ayında hazırlanan mərasim şirniyyatı bamiyə və zulbiyə Səfəvilər dövründən mövcud idi. Nadir Mirzə Qacarın Səfəvi hökmdarı Sultan Hüseyn haqqında qələmə aldığı rəvayətə görə, şah hər zaman arzu edərmiş ki, ramazan ayı tez gəlsin və zulbiyə yesin¹⁴⁷. Təbrizdə orucluq süfrəsinə zulbiyə qoymaq indiyədək davam edir. Son vaxtlaradək Gəncədə zulbiyə (zilviyə) Novruz bayramında hazırlanırdı. Bu şirniyyat İranda “zulbiyə”, Ərəbistanda “zilabiyyə” və Hindistanda “jalebi” adıyla mövcuddur.

147. نادر میرزا. تاریخ و جغرافی دارالسلطنه ی تبریز. به کوشش غلامرضا طباطبایی مجد، تبریز، انتشارات. ۱۳۹۳، ص. ۳۵۰. ایدین و انتشارات یاران،

Suxari. Şirniyyatın ərsəyə çıxarılması qadın əməyinin məhsulu olsa da, bəzi halda kişilərin də bu işdə rolunu inkar etmək olmaz. Quba şəhərində “suxari” adlı şirinçörəyin xəmiri də su qatmadan qatıq və yumurta ilə bərk halda yoğrulduğundan bu işlə kişilər məşğul idilər. Suxari romb şəklində kəsilərək təndirə yapılır, bayram süfrəsinə düzülür, xonçaya qoyulurdu.

“8” rəqəmi formasında olan *suxari* Şuşa şəhərində Novruz bayramında bişirilirdi. Formaca fərqli olsa da, Quba və Şuşada hazırlanan *suxari* təndirə yapılırdı. Qeyd edək ki, Şuşada Novruz süfrəsinə *suxari* ilə yanaşı, yeddi sayda “s” hərfi ilə başlayan nemətlər – səməni, süd, su, sirkə, sarımsaq, süddaş da qoyulurdu¹⁴⁸.

Xatırladaq ki, Novruz ərəfəsində hazırlanan *suxari* kimi, səməni halvası da gecədən səhərdək qarışdırılır və fiziki güc və ağır zəhmət tələb etdiyindən məhz

kişilərin köməyiylə hasil olurdu.



Şirniyyatçı Sima xanım. Bakı. 1970-ci illər

Hazırda bəzi məhəlli şirniyyat adlarına da rast gəlinir: *basma paxlava*, *dəftərqazi*, *ağ çörək* (*şəkərçörəyi*), *peşfəng*, *bal-badi*, *qoz çörəyi* (*şəkərbura*) və s. Ötən əsrdə ənənəvi şirniyyatla yanaşı, çay süfrəsinə yeni şirniyyat növləri də görmək olardı. Bunlardan Rusiya və Avropa mənşəli şirniyyatlar — tort, pirojna, peçenye, rulet və s. həm qonaqlıqda, həm də gündəlik yeyilirdi. “Abşeron”, “Nağıl”, “Napoleon”, “Zebra”, “Ge-

cə-gündüz” “Praqa”, “Kiyev” və s. tort növləri məşhur idi.

XX əsrdə Azərbaycan şəhərlərində (Bakı, Quba, Şəki və s.) şirniyyatın satış üçün istehsalı genişlənirdi. Şəhərlərdə bu sahədə ixtisaslaşan məşhur şirniyyatçılar (halvaçı, paxlavaçı, tort bişirən və s.) vardı.

148. Hüseynov Y.R. (2015). *Şuşa salnaməsi*. Bakı: *Şuşa nəşriyyatı*, 2015, s. 127

XX əsrdə ənənəvi şirniyyatdan əlavə, çayın əcnəbi şəkərli qənnadılarla — şokolad, marmelad karamel, konfet və s. içilməsinə meyl artmışdı.

Bitkilərdən hazırlanan şirniyyat növləri. Əksər meyvə və giləmeyvələrdən (əncir, heyvə, şaftalı, ərik, ceviz, zoğal, alça, albalı, gilə, gavalı, zoğal, cənnət alması, armud, üzüm, böyürtkən, çiyələk, qoz, zirinc və s.), tərəvəz və bostan bitkilərindən (badımcən, balqabaq, qarpız və s.), eləcə də çiçəklərdən (qızılgül və s.) mürəbbə hazırlanır. Keçmişdə şəkər qıt olduğundan mürəbbə ağ tut doşabı və ya bal ilə bişirilirdi. Doşabdan müxtəlif növ şirniyyatın hazırlanmasında istifadə edilirdi. Qoz ləpəsini doşabda bişirib girdə formaya salırdılar. Qubalıları çayla içdikləri bu şirniyyata “*bisgil*” deyirlər.

Quba şəhərindən toplanan etnoqrafik materiallara görə, çay süfrəsinə “*əmru-əncinə*” adlı şirni qoyurdular. Onu hazırlamaq üçün armud qaxını qoz ləpəsiylə birgə döyüb əldə sıxaraq girdələyirdilər.

Çeşidli şirniyyatla zəngin Şəkidə çayla içiləcək “*qırmabadam*” adlı şirni də mövcuddur. O, düyü unu, fındıq və ya badamla bal, yaxud şəkər qatışıqından ibarətdir. Bişdikdən sonra məcməiyə tökülüb soyudulur. Qənd kimi bərk olduğundan qənddoğrayanla doğranılır.

Bir sıra meyvələr (əncir, üzüm, tut, qaysı və s.) qurudulur və çay süfrəsinə verilir. Yetişmiş meyvələrdən riçal da düzəldilir.

İsti yay günlərində Bakı bağlarında açılan çay süfrəsinə *gülqənd* (qızılgül ləçəkləriylə hazırlanan qənd), *əncirfərəc* (“*zincirfərəc*”, yaxud “*quşxəri*” də adlanır, əncir qurusu, doşab və ədviyyatla hazırlanır və romb şəklində kəsilir) qoyulmadan təsəvvür etmək olmazdı.

Təbrizdə hazırlanan “*şəkərbadam*” adlı şirniyyat uzun müddət saxlamaq üçün nəzərdə tutulurdu. Tumu çıxarılarq qurudulmuş qay-sının içinə badam qoyulur və yeyilərkən şirəyə salınırdı. Təbrizlilərin çay süfrəsində şirəyə salınan qurudulmuş meyvələri görmək olardı. *Sucuq* (*basdıq*, yaxud *başlıq*) Təbrizlə yanaşı, bir sıra şəhərlərdə, o cümlədən qonşu bölgələrdə də yayılmışdır. Sapa düzülmüş qoz ləpəsi un və doşab qarışığı olan şirənin içinə salınır və açıq havada qurudulur, üzərinə əzilmiş badam və qənd tozu səpilir.

Hulu, ərik, əncir və armuddan *miyanpor* hazırlanırdı. Meyvənin tumu çıxarılmaqla ipə düzülüb qurudulur, içinə bal və qoz qarışığı qoyulurdu. Hazırda Təbrizlə yanaşı, Naxçıvanda da mövcuddur ¹⁴⁹.

149. Naxçıvan mətbəxi. Naxçıvan: Əcəmi Nəşriyyat-Poliqrafiya Birliyi, 2012, s. 269

Şirniyyatbişirmə vasitələrinə dair. XX əsrin əvvəllərində şirniyyat ev şəraitində, əsasən, təndirdə və ya ocaqda bişirilirdi. Şəhər həyətlərində şirniyyat bişirmək üçün xüsusi olaraq kiçik təndirlər düzəldilirdi. Kənd məskənlərində şirniyyat təndirdə, fırında, “ocaq” adlandırılan kürədə hazırlanırdı.

Otağı qızdırmaq üçün nəzərdə tutulan divar sobalarında da şirniyyat bişirilir, çay qaynadılırdı. Divar içində hörülən sobalar odun və kömürlə yandırılır, ocağın hisi damadək divarboyu yerləşdirilən boruyla çıxarıldı. Belə sobalar “*buxarı*”, yaxud “*şomine*”, bəzi bölgələrdə isə “*to*” (Quba şəhəri və s.) adıyla məlum idi.

Bundan əlavə, ən primitiv bişirmə vasitəsi olan ocaq son vaxtlaradək çöl şəraitində əhəmiyyətini saxlamaqdadır. Müxtəlif qayda-da ocaq qalanır: açıq yer səthində, daşarası, gil, yaxud metal qabın içində və s. Ocağın üstünə üçayaq, sacayaq yerləşdirilir, onun üzərinə qazan, çaydan qoyulurdu.

XX əsrin ortalarında geniş yayılan, hətta kənd məskənlərində ötən əsrin sonlarına qədər əhəmiyyətini itirməyən neftlə işləyən maşinka və primusda çay qaynadılır, xörək və şirniyyat bişirilirdi.

İri ticari şəhərlərə isə xaricdən yeni mətbəx avadanlığı gətirilirdi. XX əsrin ortalarında Bakı və digər şəhərlərdə şirniyyat əsasən,



Maşinka



Primus

burjuykada bişirilir-
di. Burjuyka qapaqlı
iri tava şəklində olub,
təndirin ağzına, yaxud
qaz sobasının (Bakıda
qazlaşma 1956-cı ildə
həyata keçirilmişdir)
üstünə qoyulurdu.
Məlumatçılara görə,
Bakıda hər məhəllədə
bir və ya iki burjuyka
olardı. Novruz bayra-
mında qohum-qonşu
olan məhəllə qadın-
ları növbə ilə hər gün birinin evinə yığışar, qarşılıqlı yardımlaşaraq
burjuykada bayram şirniyyatı (şəkərbura, paxlava, şorqoğalı, şəkər-
çörəyi və s.) bişirərdilər¹⁵⁰.



Yerüstü təndir. Zaqatala. Lahıc kəndi. 2010



Kürə. Zaqatala. 2010

150. Məlumatçı: Məmmədova Qönçə Eyyvaz qızı, 1951-ci il təvəllüdlü, Bakı şəhəri Kubinka məhəlləsi, pədaqoq



"Çudopeç"



"Ceyran" peçi

olan böyük tələbat və çay dəstgahının tez bir zamanda formalaşma səbəblərindən biri də ənənəvi şirniyyatın zənginliyidir.

Bundan əlavə, "çudo" adlı şirniyyatbişirmə vasitəsi də istifadədə idi. Ötən əsrin 90-cı illərində elektrikle çalışan çudopeç çörək, şirniyyat və quru qızartmalar üçün nəzərdə tutulurdu.

Qazla çalışan "Ceyran" peçi otağı qızdırmaqla yanaşı, ondan həm də çay qoymaq, xörək bişirmək üçün istifadə edilirdi.

Orta əsrlərdə Azərbaycanda olan müxtəlif növ şirniyyatın bir qismi unudulsa da (təbərzəd və s.), bəzisi ümummilli (şəkərbura, halva, noğul, nabat və s.), bəzisi isə məhəlli şirniyyat növü (lovzine, paludə və s.) kimi hələ də qalmaqdadır. Tədqiqatlar göstərir ki, uzun tarixi inkişaf yolu keçmiş Azərbaycan şirniyyatının tipologiyası, çoxçeşidliliyi və eyni zamanda, mənbələrdə müxtəlif növlərinə rast gəlinməsi onun tarixiliyinin sübutudur. Çayın şirni ilə içilməsini nəzərə alsaq məlum olur ki, bu içkiyə

MÜXTƏLİF ÖLKƏLƏRDƏ ÇAY MƏDƏNİYYƏTİNƏ DAİR

Çay qant bilen, iş pem bilen.

(Çay qənd ilə, iş ağıl ilə).

Uyğur atalar sözü

Çin. Artıq deyildi ki, çay bitkisinin vətəni Çin hesab edilir. 5 min il əvvələ aid Çin yazılarında çayla bağlı məlumata rast gəlinir. Çinlilər çay yarpaqlarından hazırlanan içkinin yorğunluğu aradan qaldırmasına, ruhu sakitləşdirməsinə, insan orqanizminə faydalı olmasına diqqət yetirmiş və onu becərməyə başlamışlar.

Çayın Çində yayılması ilə bağlı bir sıra əfsanələr mövcuddur. Ən çox yayılan əfsanə imperator Şen Nunqun (Shen Nong) adıyla bağlıdır: Elm adamı olan imperator orduya verilən içməli suyun qaynadılması əmrini verir. O, günlərin birində bağda dincəldiyi zaman zəif meh əsməsilə çay yarpağının qaynayan su qazanının içinə düşdüyünü görür və bununla da, suyun rənginin dəyişdiyini müşahidə edir. İmperator içkini dadarkən onun tamlı və xoşagələn olduğunu duyur. Bu hadisədən sonra çay saraydan başlayaraq xalq arasında yayılmağa başlayır. Lakin tədqiqatlar göstərir ki, Çində çayın istifadəsi bu əfsanə yaranmazdan çox-çox əvvəl mövcud idi.

Çində çay təkcə maddi mədəniyyətin elementi deyil, həm də mənəvi dəyərlər sisteminin tərkib hissəsidir. Çay mərasimi çayın hazırlanması, çay içmə və çay içmədən sonrakı olmaqla üç mərhələni əhatə edir. Hər bir mərhələ öz məzmununa və müddətinə, həmçinin jestlərinə və şifahi ünsiyyət vasitələrinə görə bir-birindən fərqlənir. Çay mərasimi *etiket, ritual və estetik*



Çaydan. Çin istehsalı

funksiyalardan ibarətdir. Qonaqlara çayın təqdimatı daha çox etiket və estetik təzahürün ifadəsidir. Ulu əcdadların və ya tanrıların ruhuna çay mərasimi təşkil etmək ritual və estetik funksiyanı ehtiva edir¹⁵¹.

Müasir zamanda Çində çayla bağlı ənənələr qorunmaqdadır. Çay mərasimi üçün xüsusi masa və ya altlığı olan sini tələb olunur. Masanın üzərinə mərasimdə işlənən əsas ləvazimat — çini materialdan düzəldilən qulpsuz stəkan, piyalə, içərisində dağ su olan çaydan, dəm çaynikləri, qabları qurulamaq üçün çay dəsmalı və s. qoyulur.



Şurçay. Monqolustan



Çasuyta. Çin

İlk növbədə, təmiz qab-qacaq masanın üzərində dağ su ilə yaxalanır və “çirkab” su masa, yaxud sininin altlığına axıdılır. Bu hissə formal xarakter daşıyaraq, mərasimin gigiyenik tələblərə cavab verməsini göstərir. Quru çayın üzərinə dağ su tökülür və süzülür. Çayın keyfiyyətindən asılı olaraq bu proses bir neçə dəfə təkrarlanır. Çay əvvəlcə stəkana süzülür və üstü piyalə ilə örtülür, sonra isə çevrilərək piyaləyə tökülüb içilir.

Çinlilər uzaq keçmişdə çayı indiki kimi dəmləmişdilər.

151. Шведов Максим Николаевич. Чайная культура китайцев: истоки и эволюция. Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук, Томск, 2014, стр. 20

Məsələn, çay yarpaqları buxarda bişirilir, həvəngdəstədə döyülür, ona düyü, zəncəfil, duz, portağal qabığı, ədviyyat, süd və bəzən soğan da qarışdırılaraq qaynadılırdı¹⁵². Əldə edilən maye o zamanlar çay sayılırdı. Bu qayda hazırda Tibet və Monqolustanda qalmaqdadır.

Tibetdə və cənub-qərbi Çində “*çasuyma*” adlı içki məşhurdur. Tibetlilərin gündəlik qida rasionuna daxil olan çasuymanın tərkibi çay, süd, öküz yağı və duzdan ibarətdir. Bəzən meyvə, istiot, zəncəfil, şəkər də əlavə edilir. Yüksək kolorili və faydalı bilinən çasuyma gün ərzində 5-6 qab içilir.



Kalmık çayı

Çinlilərin “*çasuyma*”sı bir sıra regionlara da yayılmış, bu tipli içkidən müxtəlif xalqlar qidalanma sistemində istifadə etmişlər. Uyğurların “*ətkənçay*” adlandırıldığı, qara çay, süd, duz, qaymaq, bibər, bəzən isə zəncəfil, küncüd qarışığından ibarət bu içki səhər yeməyində piyaləyə süzülərək çörəklə

qəbul edilir. Bundan başqa, uyğurlar yumurta, süd, qara çay və baldan *südlü-yumurtalı* çay qəbul edirlər¹⁵³. *Südlü məğz çayı* döyülmüş badam və qoz ləpəsinin üzərinə bal və südlü çay əlavə etməklə hazırlanır. Orqanizmə qüvvət verən *şorba çayı* isə qoyun əti və ya iliyini duzla birgə qaynadıb üzərinə qara çay əlavə etməklə dəmlənir¹⁵⁴. Uyğurlar soyuq qış aylarında çayı orqanizmi qüvvətləndirən vasitə hesab edirlər. Qeyd edək ki, *ətkənçayı* qırğız, monqol və digər xalqlar da hazırlayır. Bu içkiyə hətta Şərqi Avropada da rast gəlinir. Kalmıklarda bu tipli çay “*comba*” adıyla məşhurdur.

Çayla südün qarışığından ibarət içki növləri Çindən başlayaraq Mərkəzi Asiyanın bir çox ərazilərində yayılmışdır. Taciklərdə

152. Kakuzo Okakura. *Çay Kitabı*. Çeviren: Ece Atilla. I. Basım, İstanbul: Alakarga Yayıncılık, 2014, s. 19

153. Tuğba Gönel Sönmez. Uyğur Halk Hekimliği Uygulamalarında Çay ve İşlevleri // Uluslararası Uyğur Araştırmaları Dergisi, 2018/11, s. 71

154. Yenə orada, s. 72

“şirçoy” (“şir” – “süd”, “çoy” – “çay” deməkdir) südə çay, duz, yağ, bəzən qara bibər qarışdırmaqla hazırlanır və çörəklə yeyilir. Şirçoy tutumlu olduğundan əsasən ramazan ayında və qış fəslində istifadə edilir.



Şirçoy. Tacikistan

Şirçay Özbəkistanda geniş yayılmışdır. Səmərqənddə ona bal və qoz da əlavə edilir. Süfrəyə verilərkən üzərinə kərə yağı, yaxud qaymaq qoyulur və istiot səpilir.

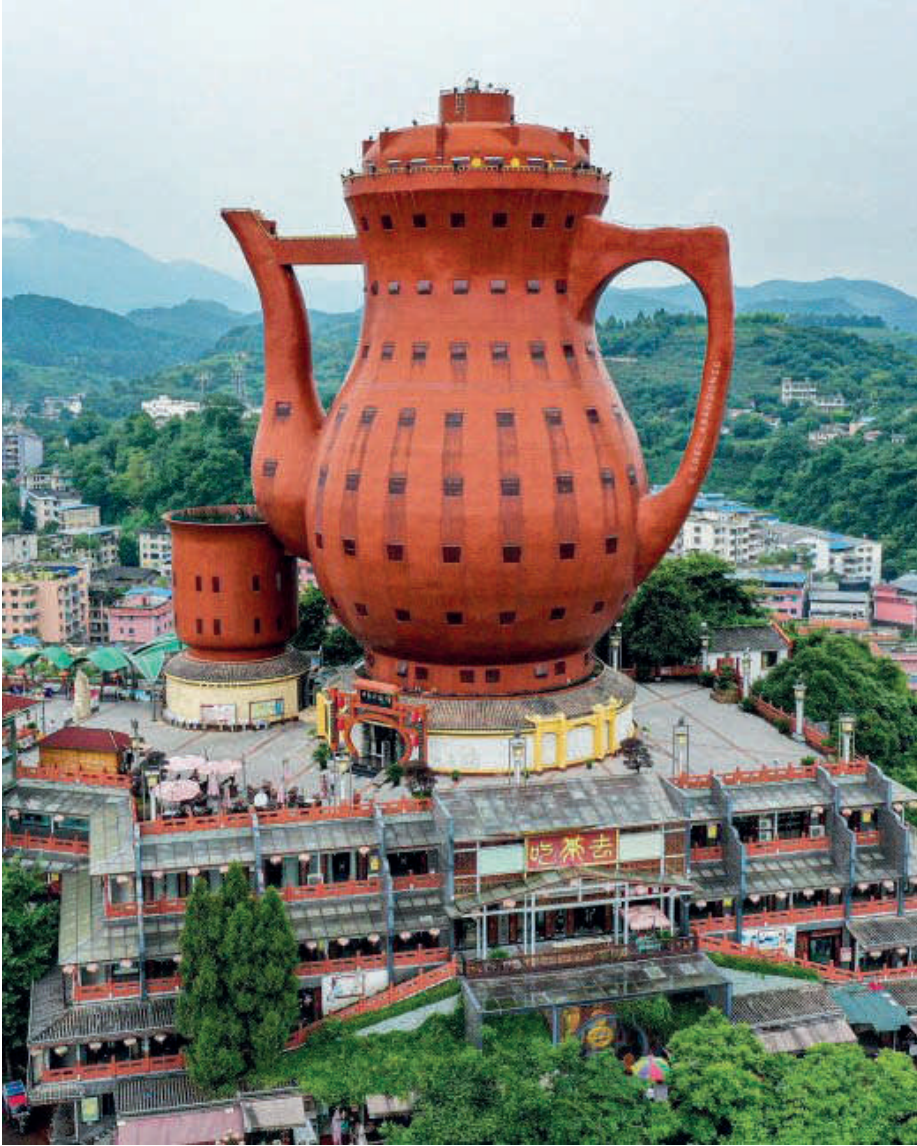
Qazaxlarda “*bolağan çayı*” məşhurdur. Yağda qovrulan unun üzərinə südlü və şor çay əlavə edilərək hazırlanır.

Adı çəkilən qidalar Çindəki çasuymanın müxtəlif növləridir. Onların adlandırılması fərqli olsa da, hazırlanma texnologiyası və tərkibi oxşarlıq təşkil edir.

Çinlilər çaydan əvvəlcə müxtəlif zəhərlərə qarşı müalicədə, sonra isə dini mərasimlərdə onun magik xüsusiyyətlərini nəzərə alaraq istifadə edirdilər. Buddistlər öz davamçılarna təlimlər zamanı çay verirdilər. Orta əsrlərdə çay imperatorların sevimli içkisinə çevrilərək, sarayda ziyafətlərdə, rəsmi qonaqlıqlarda təqdim olunurdu. Çay dəstgahı üçün xüsusi çini qablar düzəldilirdi. Çində çay haqqında traktat mövcuddur.

Beləliklə, çaydan istifadə qaydalarına nəzər salsaq məlum olur ki, o bir neçə mərhələdən ibarətdir: çaya kərə yağı, duz və ədviyyat qatılır, sonrakı mərhələdə buddistlərin xüsusi mərasimlərində dini mahiyyət kəsb edir, hazırda isə sadə qaydada dəmlənir.

1991-ci ildən Çinin Meytan şəhərində Milli Çay Muzeyi fəaliyyət göstərir.



Milli Çay Muzeyi. Meytan şəhəri. Çin Xalq Respublikası



Yapon çay mərasimi



Yapon bağında çay otağı

VIII əsrdən (bəzi tədqiqatçılara görə, IX əsrdən) etibarən məlum olan çay XII əsrdə yayılmağa başlamış, XVI əsrdə isə çay mədəniyyəti daha yüksək həddə çatmışdır.

Yaponiyada çay fəlsəfəsini əhatə edən *çailik* yaranmışdır. Əxlaq, din, təbiət və cəmiyyət anlayışlarının izahını verən bu cərəyanın nümayəndələri çay mərasimləri təşkil edirdilər. Yapon çay mərasiminin əsasında təbiətin dörd ünsürü — su, od, hava (su buxarı) və torpaq (çaydan və digər qablar) dayanır. Bu dörd ünsür dünyanın yaranışını, sonsuzluğu, bütünlüyü, varlıq və yoxluğu ifadə edir. Yapon çay fəlsəfəsi sadəcə estetika deyil, cəmiyyət və təbiəti əxlaqla, dini baxışlarla əlaqələndirir.

155. Okakura-Kakuzo. *The Book Of Tea*. London and New York: G.P.Putnam's Sons, 1906

Yaponiyada çay mərasimlərini həyata keçirmək üçün xüsusi çay otağı (*"sukiya"*, *"çasitsu"*) düzəldilirdi. O.Kakuzonun yazdığına görə, *"sukiya"* adı verilən çay otağı samandan düzəldilmiş kiçik daxmadan başqa bir şey deyildi¹⁵⁶. Yaponca *"xəyali ev"*, *"boş otaq"* mənasını verən *sukiya* sadə interyerə malik idi. İlk müstəqil çay otağı XVI əsrdə Taiko-Hideyoşinin himayəsi altında məşhur çay ustası Senno-Soyeki (Rikiu) tərəfindən təşkil edilmiş və çay mərasimi özünün yüksək səviyyəsinə çatmışdır¹⁵⁷. Sadəliyin estetik ifadəsi sayılan, son dərəcə təmiz saxlanan çay otağının öz daxili qaydaları vardı: çay otağındakı bəzək əşyaları və rənglər bir-birini təkrarlamaq, yeni məna ifadə etməliydi. Otaqda təbii gül olardısı, divardan çiçək tablosu asılmazdı.

Əgər girdə çaydandan istifadə edilirdisə, dolça bucaq şəklində olmalıydı və s. Çay otağına daxil olan hər kəs bir qayda olaraq, səssizcə əyilərək alçaq qapıdan keçir, divardakı çiçək dəstəsini və ya tablosunu hörmətlə salamladıqdan sonra yerində əyləşirdi. Samuraylar içəri keçməzdən əvvəl qılınclarını rəfə qoyurdular. Hər kəs geyim dəstənin diqqət çəkməyən rəngdə olmasına üstünlük verirdi. Burada hamı sosial statusundan asılı olmayaraq bərabər hüquqa malik idi. Bununla da, çay otağı sülh evini xatırladırdı. Bütün bunlar onu göstərir ki, Yaponiyada Zen Buddizmin təsiri ilə yaradılan çay otağı təkcə çay içmək yeri deyil, əslində dini-fəlsəfi mahiyyət kəsb edirdi.

Yapon çay mərasimi bağcılıq, memarlıq, daxili interyer və dulusçuluq sənətini əhatələyirdi¹⁵⁸. Çay mərasimində istifadə edilən avadanlıqlar, çayın təqdimatı qəbul edilən qaydalar əsasında aparılırdı. Bir neçə əsr dəyişməz qalan bu qaydalar usta çayçılardan şagirdlərə ötürülürdü. XVIII əsrdə Yaponiyada sistem şəklində formalaşan çay məktəblərinə təcrübəli çay ustaları rəhbərlik edirdilər. Çay ustaları öz fəaliyyətləri ilə bir çox sənət sahələrinə (dulusçuluq, memarlıq, gülçülük və dekorativ bağcılıq, toxuculuq və s.) töhfə verdilər. Çay mərasimləri keramika qablara zərurəti artırdı, çay evlərinin sadə interyeri yapon memarlığında minimalizmi genişləndirdi. Çay otağı məşhur yapon bağlarının başlıca elementi sayıldı. Gülçülüyn inkişafı həmçinin, toxuculuqda gül-çiçəkli al-əlvən qumaş istehsalının artmasına səbəb oldu.

156. *Yenə orada*, s. 74

157. *Yenə orada*, s. 75

158. Stephan Reimertz. *Çayın Kültür Tarihi*. Ankara, Dost Kitabevi, 2003, s.13

Hindistan. Qədim mədəniyyətə, zəngin mətbəxə malik Hindistanda müxtəlif içki növləri mövcuddur. Şübhəsiz ki, Hindistanda əhalinin ən sevimli içkisi ədviyyatla zəngin südlü çayın xüsusi yeri var¹⁵⁹.



Masala çayı

Çay plantasiyaları bu ölkədə XIX əsrdə salınmışdır. Bu vaxtadək çay hindlilərə tanış deyildi, ondan yalnız buddistlər istifadə edirdilər. İngilislər casusları vasitəsilə çinlilərdən çayın becərilmə sirlərini öyrənib, onu öz müstəmləkələrində yetişdirdilər. 1833-cü ildən başlayaraq ingilislər Çindən gətirdikləri çay toxumlarını Şimali Hindistanda əkməyə başladılar¹⁶⁰. Hindistanın Assam bölgəsi çay becərilməsi üçün münbit ərazidir. Assam çayı İngiltərənin böyük gəlir mənbəyinə çevrildi. Darciling bölgəsində geniş çay plantasiyaları salındı. İngiltərənin beynəlxalq siyasətdə tutduğu aparıcı mövqeyi nəticəsində qısa vaxt ərzində hind çayının satışı Çin çayını ötüb keçdi.

Hazırda hindlilər arasında masala çayı məşhurdur. Bu içki çay, camış südü, su, şəkər və ədviyyat (darçın, hil, mixək, istiot, razyana

159. Əliyev-Ayvazalı B.F. *Hindistan etnoqrafiyası (maddi mədəniyyət): 2 hissəli, I hissə, (dərs vəsaiti)*, Bakı: Elm və təhsil, 2017, s. 191

160. Kuzucu Kemalettin. *Bin yılın Çayı: Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü. 1. Basım, İstanbul: Kapı Yayınları, Melisa Matbaacılık, 2012, s. 24*

və zəncəfil) qarışığından hazırlanır. Qaynayan suya quru çay və döyülmüş ədviyyat atılır, bir qədər qaynadıqdan sonra üzərinə süd və şəkər əlavə olunur.

Tarixi proseslərin gedişatı nəticəsində Hindistanın şimalında çay, cənubunda isə qəhvə yayılmışdır. Hazırda Hindistan dünyanın ən böyük çay ixrac edən ölkəsidir. 2005-ci ildən başlayaraq Hindistan, Şri-lanka, Nepal, Vyetnam, İndoneziya və s. ölkələrdə dekabrın 15-də Beynəlxalq çay günü qeyd edilir.

Avropa ölkələri. Avropa ədəbiyyatında ilk dəfə çay haqqında məlumata 1559-cu ildə rast gəlinir¹⁶¹. Qərb memuarlarında çayın adını ilk çəkən XVI əsr venesiyalı müəllif Jan Batista Ramusio qeyd edir ki, Hacı Məhəmməd (Chaggi Memet) adlı iranlı tacir onları Çin çayı ilə tanış etmişdir¹⁶².

Tədqiqatçılara görə, Avropa xalqları arasında çay ilk dəfə hollandların süfrəsində görünmüşdür¹⁶³. Onlar İndoneziyanın Yava adasından apardıqları çayı Amoy ləhcəsində olduğu kimi "ti" adlandırmış və içki Avropada eyni adla tanınmışdır.

Çaydan əvvəl avropalılar ərəblərdən böyük miqdarda qəhvə alır, hollandlar və fransızlar öz müstəmləkələrində qəhvə yetişdirir və onu üçüncü dövlətə satırdılar. XVIII əsrin birinci yarısında Avropada qızgın qəhvə ticarətinin getdiyi halda, artıq həmin əsrin ortalarında ingilislər daha çox qara çaya üstünlük verirdilər.

Bu zaman çayla yanaşı, şəkər qəbulu da kütləviləşirdi. İngilislər ərəblərdən aldığı qəhvənin əvəzində Çindən çay idxal edirdilər. Bu işdə Ost-Hind şirkətinin böyük rolu vardı. Qanuni yoldan əlavə, ölkəyə qaçaq yoluyla da çay gətirilirdi. İngilislər Çindən su yolu ilə apardıqları bu bitkiyə hollandlar kimi "ti" ("tea") deyirdilər.

Hindistanda çay becərməyə müvəffəq olan ingilislər uzun müddət Avropada çay ticarətini öz əllərində saxladılar. İngiltərə müstəmləkələrində şəkər qamışı plantasiyaları da gündən-günə genişləndirdi və onlar çayla yanaşı, şəkər ticarətində də üstün idilər. Çay və şəkərə olan yüksək tələbat ucbatından bu qidalar ümumdünya ticarətində

161. William H. Ukers, M.A. *All about tea. Vol 1, New York: The tea and coffee trade Journal Company, 1935, p. 23*

162. Ramusio, Gian Battista. *Delle navigationi et viaggi. 3 vols, volume 2, Venice, 1559, p. 15*

163. Babayev T.A. *El ocaq başına yığışar (tarixi-etnoqrafik etüdlər)*. Bakı: Azərnaşır, 1998, s. 93



Samovar (Ağ metal). Hartford Plate CO. ABŞ. XIX əsrin sonu. Əntiq Əşyalar Muzeyi.Bakı

digər məhsulları (hind ədviyyatı və s.) ötür keçir, getdikcə böyük iqtisadi və mədəni rol oynayır.

Avropanın əksər ölkələrində çaydan ilk istifadə edənlər saray əhli və feodallar idi. Zaman keçdikcə, maarifçilər arasında çay alkoqol qarşısında sağlam və faydalı içki kimi yayılırdı. Ziyalı təbəqə çayı həm də sosial içki hesab edirdi. İlk vaxtlar keşişlər çay və çayxanaya (teahouse) qarşı sərt münasibət bildirirdilər. İngiltərə parlamentində çay haqqında qanun hazırlandı. İngilis mənbələrində göstərilir ki, parlamentin lordlar palatasının nümayəndəsi Lord Forbes çayın yalnız varlılar tərəfindən içilməsini,

kasıbların isə çay içməməsini nəzərdə tutan qanun tərtib etdi¹⁶⁴. Lakin zaman keçdikcə içkiyə olan belə münasibət dəyişirdi.

1658-ci ilin sentyabrın 30-da Londonda yayımlanan "Mercurius Politicus" qəzetində Avropada ilk çay elanı verildi: "Çinlilərin "tcha", başqa xalqların "tay", ya da "tee" adlandırdığı, mükəmməl və bütün loğmanlar tərəfindən təsdiq edilən Çin içkisi Sultaness Head Cophee Housda satılır."¹⁶⁵ . Çay satışı reklam olunur, müxtəlif ölkələrdə həkimlər xəstəliklərin müalicəsində çay içməyi tövsiyə edirdilər.

1773-cü ilin mayında İngiltərə parlamentində növbəti "Çay qanunu" qəbul olundu. Qanuna əsasən Ost-Hind şirkətinə Şimali Amerika müstəmləkələrində güzəştli çay ticarəti aparmaq hüququ verildi¹⁶⁶. Çayın üzərinə qoyulan vergi artırıldığından onun qiyməti

164. Duman Mustafa. *Çay kitabı*. İstanbul, Kitabevi: Bayrak Matbaası, 2005, s.18

165. Sidney W. Mintz. *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*. New York: Elisabeth Sifton Books Viking, 1985, p. 111

166. *История США (1607-1877). В четырех томах: том первый*, (Ответственный редактор Болховитинов Н.Н.), Москва: Наука, 1983, ст.



“Boston çay dəstgahı”

də artdı və bu hadisə əhali arasında müstəmləkəçilərə qarşı böyük etiraz dalğası yaratdı. 1773-cü ilin dekabrın 16-da Hindistandan gələn çayla yüklənmiş, Ost-Hind şirkətinə məxsus gəmilər Boston limanına yaxınlaşdı. Samuel Adamsın başçılığı ilə etirazçılar çayla dolu qutuları dənizə tökdülər. Tarixdə “Boston çay dəstgahı” (Boston Tea Party) adını almış bu hadisə ABŞ-da İstiqlaliyyət müharibəsinin (1775-1783) başlanmasına güclü təkan verdi.

XIX əsrin ortalarında Avropa və Şərq arasında çay ticarəti özünün “qızıl dövrü”nü yaşayırdı. Buxar gəmiləri vasitəsilə Qərbə tonlarla çay daşınır, avropalıların bu içkiyə olan tələbatı İngiltərənin müstəmləkə torpaqlarında (Seylon, Benqaliya və s.) becərilən çay bitkisinin hesabına ödənilirdi. Lakin çayın okeanlardan keçməklə daşınması onun nəm çəkməsi və keyfiyyətinin aşağı düşməsi ilə nəticələnirdi. Bir müddət sonra çay quru yoluyla daşınmağa başladı.

Hazırda ingilislər arasında çay mədəniyyəti güclüdür. Onların saat 5-də çay içmə (Five o'clock Tea) adətləri qismən davam etməkdədir. Çay qonağa xüsusi hörmət və ehtiramla təqdim edilir.

Ziyyətlərdə paket çayından istifadə edilmir və bu hal qonağa hörmətsizlik sayılır. Çay keks, pirojna, vafli və digər şirniyyat növləri ilə içilir. İngilislər çaya süd qatıb içməyi xoşladıklarına görə, adətən,

süfrədə ayrıca qablarda isti süd və şəkər qoyurlar. Onlar nəfis qab-qacaq dəstinə, çay servisində üstünlük verirlər. Qulplu fincanların meydana gəlməsi İngiltərəyə məxsusdur. Çay qonaqlığında fincanın düzgün və kübar qaydada tutulmasına diqqət yetirilir. Qonaq çayını və şirniyyatını yarımçıq qoyarsa, bu, ev yiyəsi tərəfindən xoş qarşılanmır və əksər hallarda o, növbəti dəfə həmin evə dəvət edilmir. İngilislər və dünyanın bir çox xalqlarında “çaya dəvət etmək” yalnız çay dəstgahı ilə yekunlaşır. Azərbaycanlılarda isə çay qonaqlığından sonra yemək süfrəsi də açılır. Xatırladaq ki, hazırda dünyada çay ticarətinin böyük hissəsi Böyük Britaniyanın əlindədir.

Rusiya. Rusiyada ilk dəfə çayla tanışlıq İvan Qrozninin hakimiyyəti dövründə kazak atamanları Petrov və Yalışevin 1567-ci ildə Çinə səfərindən sonra baş tutmuşdur ¹⁶⁷. Sonrakı əsrlərə aid mənbələrdə monqolların və tatarların rusları çayla tanış etmələri barədə epizodik məlumatlara rast gəlinir.



167. Соколов Иван Алексеевич. Чай и чайная торговля в Российской империи в XIX – начале XX веков. Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук. Москва, 2010, стр. 10

1638-ci ildə monqol hökmdarı Altın xanın rus çarı Mixail Fyodorə göndərdiyi hədiyyələrin içində dərman vasitəsi kimi çay da vardı¹⁶⁸. Elçilər “primitiv ot” kimi qiymətləndirdikləri bitkini çara təqdim edərkən utanırdılar. Lakin çox keçmir ki, çay saray içkisinə çevrilir.

Rusların çayla daha yaxından tanışlığı Çinlə ticarət əlaqələrindən bəhrələnir. Siyasi tarixdən məlumdur ki, Rusiya və Çin arasında 1689-cu ildə bağlanan Nerçinsk müqaviləsi ilə hər iki ölkə arasında siyasi və ticari münasibətlər tənzimləndi. Bununla da, rus tüccarlarının çay ticarəti genişləndi. Dövlət gümüş pulun xaricə axmasının qarşısını almaqdan ötrü Çinlə ticarəti əmtəə dəyişdirmək yoluyla aparırdı. Rusiyanı Çinlə birləşdirən karvan yolu tarixdə “Çay yolu” adıyla tanınırdı. Bu yol Tibetdən başlayaraq Sibir və Rusiyanın qərbinədək uzanırdı. İlk vaxtlar Çay yolundan rus xəzi, parça, Çin ipəyi və s. daşıyırdısa, XIX əsrin birinci yarısında Çin çayı və Rusiya parçaları üstünlük təşkil edirdi. Beləliklə, Çinin cənub əyalətlərindən Rusiyaya çay daşınması genişləndi. Avropalılardan fərqli olaraq, ruslar çayı quru yolu ilə daşıyırdılar və “çay” sözü olduğu kimi rus dilinə daxil oldu.

XIX əsrin sonu – XX əsrin əvvəllərində Çində çay plantasiyaları-

na sahib olan rus ticarət şirkətləri təkcə ölkədə deyil, həm də Şərqi Avropa, İran və Türkiyə bazarlarına nəzarət edirdilər. İnqilabaqədərki dövrdə Rusiyada böyük çay şirkətləri (C.S.Popov K, Aleksis Qubkin K, V.Visotski K və s.) fəaliyyət göstərirdi¹⁶⁹. Qeyd edək ki, Rusiyanın Popov fabrikinin istehsalı olan çay vaxtilə Türkiyədə məşhur olduğundan hazırda əhali arasında rus çayına “papof çayı” da deyilir. Çay içilməsinin artması samovar istehsalını da gücləndirirdi. Samovar Rusiyada çay mədəniyyətini



Podstakannik (Stakanaltı)

168. Yenə orada

169. William H. Ukers, M.A. *All About Tea*. Vol 1, Chapter III, New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1935, p. 235



Samovar. Nazar Lisitsin. Tula. Qırmızı mis. 1778. Əntiq Əşyalar muzeyi. Bakı



Neft samovarı. Rusiya. 1804 Əntiq Əşyalar Muzeyi. Bakı

möhkəmlətməklə yanaşı, onu həm də ətraf ölkələrə yayırdı. Rusca «сама» və «варить» sözlərindən yaranan “samovar” kəlməsi “özü qaynayan” mənasını verir. 1778-ci ildə İvan və Nazar Lisitsin qardaşları Tula şəhərində samovar istehsalına başladılar. Çox keçmir ki, buradan qonşu ölkələrə də əmtəə ixrac edildi və samovar evlərdə vacib məişət əşyasına çevrildi.

XIX əsrin ikinci yarısında Rusiya imperiyasında (Kırım, Gürcüstan, Krasnodar diyarı, Lənkəran qəzası) çay əkininə başlandı. Çarizmin müstəmləkəsi olan Qafqazın təbii şəraiti çay əkini üçün əlverişli idi. Bu baxımdan əvvəlcə Gürcüstanın Batumi, Suxumi ərazilərində, daha sonra Azərbaycanın Lənkəran və Zaqatala qəzalarında çay əkini baş tutdu. 1885-ci ildə Aleksandr Solovsev Acarıstanda (Gürcüstan) sənaye üsulu ilə ilk çayçılıq mərkəzi yaratdı. Onun qurduğu çay sənayesini sonralar tacir Konstantin Popov daha da inkişaf etdirdi, Popov fabriki dünyada məşhurlaşdı. K.A.Popov çay fabrikinə Çindən mütəxəssis dəvət edərək keyfiyyətli çay yetişdirdi və məhsul 1900-cü ildə Parisdə keçirilən sərgidə qızıl medala layiq görüldü.

XX əsrin əvvəllərində bir müddət Batumda silah zavodunda çalışan avropalı mütəxəssis Yan Kularj bu şəhərdə gördüyü çay əkini barədə yazır: "Müharibədən öncə (I Dünya müharibəsi nəzərdə tutulur – İ.M) Popov fabrikində ildə 130 ton çay istehsal edilirdi. Müharibə illərində isə 600 tona çatdırılıb. Xaricdən Rusiyaya bir neçə nəfər çay mütəxəssisi dəvət olunub və onlar müharibə illərində burada yaşayırlar"¹⁷⁰. Mənbədən görünür ki, Rusiyada çay əkini bu içkiyə olan tələbatla əlaqədar ildən-ilə artırırdı.

XVII əsrin əvvəllərində ruslar çaya dərman kimi, XVIII əsrin ikinci yarısından isə qəhvəyə alternativ olan faydalı içki olaraq baxırdılar. XIX əsrin ortalarından balayaraq çay digər isti içkilərin yerini tutmağa başladı. Göstərilən dövrdə səyahətdə olan Aleksandr Düma



"Moskva traktiri". B.M.Kustodiev. 1916

çay haqqında yazır ki, bu qaynar içki növünü Rusiyada hamı içir¹⁷¹.

Rusiyada çaya olan tələbat şəkər istehsalını da labüd edirdi. Qənd, peçenye, pryaniq, mürəbbə, sonralar konfet və digər şirniyyat növlərinin qəbulu çayla paralel artırırdı.

İlk vaxtlar rus cəmiyyətində çayın yayılmasında Sankt-Peterburq və Moskvada açılan traktirlərin (içki içilən yerlər) də böyük rolu vardı. Birbaşa Çindən gətirilməsinə baxmayaraq, ruslar çayı çinlilər kimi hazırlamırdılar. Muzey materialları və dövrün rəsm əsərlərinə nəzər saldıqda məlum olur ki, traktirlərdə böyük və kiçik həcmli çayniklərdə (dəm və dağ su) çay gətirilir, stol arxasında əyləşən müştərilərə dəm və üzərinə su tökməklə çay verilir. Qənd müştərilərin sayına görə gətirilir, şirin çay deyil, dişləmə çay şəklində qəbul edilirdi.

170. یان کولارژ. بیگانه ای در کنار کوچک خان (ترجمه رضا میرچی) چاپ اول، تهران، پژوهش فرزانروز، ۱۳۸۴، ص. ۴۵.

171. Aleksandr Düma. Qafqaz səfəri. Bakı: Qanun Nəşriyyatı, 2014, s. 137

Rusiyanın soyuq təbiətinə tab gətirmək üçün isti çay ən uyğun içki sayılır. Rusların özünəməxsus çay ənənəsi var. Onlar Asiya xalqlarından fərqli olaraq çayı daha sadə qaydada hazırlayırlar. Azərbaycanlılar kimi, iki çaynikdən – dağ su və dəm çaynikindən istifadə edirlər. Samovarda su qaynadılırsa, üzərinə dəm çayniki qoyulur. Stəkana “zavarka” dedikləri dəm və onun üzərinə “kipyatok”, yəni dağ su süzülür. Çay əsasən stəkan və fincanda içilir. Stəkan “podstakannik” deyilən metal qabın içinə qoyulur.

Ruslar içinə limon salınan tünd qara çaya üstünlük verirlər. Çayı Çin karvansaralarında görən rusların içkiyə limon qabıqları atması keçmiş ənənənin davam etdiyini göstərir ¹⁷². Səhər yeməyində şirin çaya üstünlük verilir. Çay, rus zadəganlarından başlayaraq zaman-zaman aşağı təbəqəni də özündə birləşdirmiş və xalqın milli içkisinə çevrilmişdir.

XIX əsrdə rus rəssamlarının əsərlərində samovar, çay süfrəsi ətrafında əyləşən ailə təsvirlərinə rast gəlinir.



“Ailə çay süfrəsi ətrafında”. T.E.Myaqqov. 1844

172. Okakura-Kakuzo. *The Book Of Tea*. London and New York: G.P.Putnam's Sons, 1906, p. 8

Rusiyada qara çaydan “çifir” adlı içki də hazırlanır. Əsasən məhkumlar arasında məşhur olan bu içki tünd dəmin qaynadılmasından alınır.

1990-cı ildən Tulada samovar muzeyi fəaliyyət göstərir. Rusların məşhur atalar sözlərində deyilir: “Tulaya samovarla getməzlər” (*«В Тулу со своим самоваром не ездят»*). Rus xalqının çayla bağlı çoxsaylı atalar sözləri və tapmacaları var: “Təzə çay dərmandır, boyat çay zəhər” (*«Свежий чай – это лекарство, старый чай – яд»*), “Çay iç, yüz il yaşa” (*«Чай пьешь – до ста лет проживешь»*), “Çaydan sərxoş olmazsan” (*«От чаю пьян не будешь»*), “Çay iç, həsrəti unut” (*«Выпей чайку - забудешь тоску»*) və s.

İran. İranda qəhvəyə nisbətən çay daha tez yayıldı. İlk vaxtlar bunun əsas səbəblərindən biri də Çinlə davamlı ticarət əlaqələri idi. XVII əsr memuar mənbələrinə (A.Oleari, E.Kempfer, E.Çələbi və b.) görə, Səfəvilər və Osmanlı dövlətlərində çaydan istifadə olunurdu. Tatar, özbək və çinli tacirlər Uzaq Şərqdən İrana çay gətirirdilər¹⁷³. Böyük coğrafi kəşflərdən sonra beynəlxalq ticarətin yüksəlişi çay idxalında artım yaratdı. Avropa ticarət şirkətlərinin fəaliyyəti nəticəsində İran dəniz yoluyla çay əldə edirdi¹⁷⁴.

İpək yolu üzərində yerləşən yaşayış məntəqələrində yuxarıda qeyd olunduğu kimi, çayla tanışlıq öncədən vardı. Lakin bu içki kütləvi hal almır, yalnız yuxarı təbəqə ilə məhdudlaşırdı. 1877-ci (1294 h.-q.) ildə Tehranın Sərçəşmə məhəlləsində dünyaya göz açan Abdulla Mustofi öz həyatını qələmə aldığı əsərində bu dövrü belə təsvir edir: “Mənim uşaqlıq illərimdə çay adət deyildi. Yayda və payızda qəlyanaltıda meyvə yeyərdilər. Qışda isə təzə meyvənin əvəzinə quru meyvə və mürəbbə pendir-çörəklə yeyilərdi. Arabir isti şirin süd meyvəni əvəz edərdi”¹⁷⁵. Göstərilən dövrdə aşağı təbəqədən fərqli olaraq şah sarayında və əyan ailələri arasında müsafirləri qəhvə və çaya qonaq etmək dəb idi. 1850-ci ildə şahın anasının qəbulunda olan Ledi Şel yazır: “[Süfrəyə] dəfələri çay, qəhvə, qəlyan və bir müddətdən

173. Рахбари Аббас. Чайхана – кахвехане // По Ирану. Пер. с персидского Ш.Бади и Н.Кондырев. Москва: Главная редакция Восточной литературы, издательства «Наука», 1973, ст. 251

174. Matthee, Rudolph P. From Coffee to Tea: Shifting Patterns of Consumption in Qajar Iran // Journal of World History, Volume 7, Number 2, Fall 1996, p. 201

175. عبدالله مستوفی. شرح زندگانی من، یا تاریخ اجتماعی و اداری دوره قاجاریه. ۳ جلدی، جلد اول، چاپ، پنجم، تهران، انتشارات زوار، ۱۳۸۴، ص. ۱۸۲

sonra təzə meyvə gətirildi"¹⁷⁶.

XIX əsrin sonlarında isə Rusiya ilə ticarət əlaqələrinin intensivləşməsi sayəsində İranda çayın içilməsi kütləvi hal aldı, qəhvədən istifadə azaldı. Bu hal bir sıra qonşu ölkələrə (Əfqanıstana və s.) də sirayət edirdi.



Məhz həmin dövrdə ölkənin Avropa mədəniyyəti ilə yaxınlaşmasına, Qərb meyilli ünsürlərin xalq həyatına daxil olmasına zəmin yarandı. Nəsrəddin şah Qacarın (1848-1896) Rusiya və Avropa səfərləri (1873, 1878, 1889) zamanı samovar və çayla yaxından tanışlığı İranda çay ənənəsinin güclənməsinə təkan verdi, ölkədə çay əkininə marağı artırdı. XIX – XX əsrin əvvəllərində bir-birinin ardınca çay şirkətləri təsis olundu. 1857-ci ildə H.M.Əmin tərəfindən İsfahanda, 1865-ci ildə H.M.Əli Qeysəriyyə tərəfindən Tehranda

176. Lady Shail. *Life and manners in Persia. With notes Russia, Koords, Toorkomans, Nestorians, Khiva and Persia.* London, 1856, p. 133



Çay plantasiyası. Gilan (İİR)



Çayyığan xanımlar. Gilan (İİR)



Paye / Girane (Stəkanaltı)

şifəlsəltənə (Çaykar) qoymuşdur. O, çayçılıq təsərrüfatını öyrənmək məqsədilə Hindistana diplomatik səfərə gedir. Lakin çayçılıq gəlirli sahə olduğundan ingilislər onun əkin qaydalarını sirr saxlayırdılar. Kaşifəlsəltənə öz məqsədi naminə fransız dilini mənimsəyir, bir müddət Hindistanda fransız işçi kimi çalışaraq gizli şəkildə çay becərməsini öyrənir. O, XIX əsrin 80-ci illərində Hindistandan çay toxumları gətirməyə müvəffəq olur.

İlk vaxtlar bu işdə uğursuzluğa düçar olsa da, çox keçmir ki, bəhər götürə bilir. Yerli əhalinin də ona qarşı çıxmasına baxmayaraq, gərgin zəhmətdən sonra Kaşifəlsəltənə istəyinə çatır. Buna görə də ona “Çaykar” (Çaybecərən) adı verilir.

Ələddindövlə Sarayı, 1886-cı ildə Buşəhrdə Məhəmmədrza Kazeruni oğulları, 1910-cu ildə Şirkət Həşimi, Əmir Sarayı, daha sonralar Şiraz, Rəşt və b. şəhərlərdə çay şirkətləri quruldu ¹⁷⁷.

Gilan və Mazandaran ərazisi çay becərməsi üçün əlverişli təbii şəraitə malik olduğundan çay İranda ilk dəfə Lahicanda (Gilan) əkildi. Bu ölkədə çay əkininə bir neçə dəfə cəhd göstərildi. XIX əsrin 80-ci illərində Hacı Məhəmməd Hüseyn İsfahani tərəfindən başlanan əkin uğursuzluqla nəticələndi.

İranda çayçılığın əsasını Qacar şahzadəsi Məhəmməd Mirzə Ka-

177. William H. Ukers, M.A. *All About Tea*. Vol 1, Chapter III, New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1935, p. 235



Çayxana (Yeməlxana). Tehran. 2013



Hacı Əli Dərvişin qəhvəxanası. Tehran bazarı

1900-cü ildə İranda geniş çay əkininə başlandı¹⁷⁸. Çay plantasiyalarının artırılması Məşrutə İnqilabından (1905-1911) sonra geniş vüsət aldı¹⁷⁹. 1929-cu ildə Çaykar Hindistan, Yaponiya və Çinə işgüzar səfər edərək oradan ölkəsinə mütəxəssislər cəlb etdi. Lakin o, qəfil qəza nəticəsində həyatını itirdi. Çaykar öz vəsiyyətinə əsasən Lahicanda çay plantasiyasında torpağa tapşırılmışdır. İranda “çayın atası” adlandırılan Məhəmməd Mirzə Kaşifəlsəltənənin (Çaykar) Lahicandakı məqbərəsi hazırda ziyarət məkanına çevrilmişdir.



İran Çay Tarixi Muzeyi. Lahican

XX əsrdə çay mədəniyyəti, xüsusilə samovar çayı iranlılar arasında sürətlə yayılmışdı. İranlı tədqiqatçıların yazdığına görə, samovar İrana ilk dəfə 1820-ci ildə gətirilmişdi. Fətəli şah Gilan hakimi samovar hədiyyə etmiş və şah onu bəyəndikdən sonra samovar varlı ailələr arasında yayılmışdı¹⁸⁰. Sarayda samovar qaynatmaq işinə şahın kəni baxırdı.

Samovar idxalının artması onun yerli istehsalını labüd edirdi. Rus tüccarlarının baş nazir Əmir Kəbirə (1847-1851) gümüş

178. William H. Ukers, M.A. *All About Tea. Vol 1, Chapter III, New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1935, p. 508*

179. ایرج افشار. گوشه ای از تاریخ چای // آینده، مجله فرهنگ و پژوهشهای ایرانی، (تاریخ، ادبیات، کتاب)، تهران، ۱۳۷۰، شماره ۹-۱۲، ص. ۷۶۵

180. علی بلوکباشی. قهوه خانه های ایران. چاپ اول، تهران، دفتر پژوهشهای فرهنگی، ۱۳۷۵، ص. ۳۵



Samovar, çaydan nümunələri və s. Antropologiya və Sikkə muzeyi. Yəzd (İİR)



Neft samovarı. XX əsr. İran istehsalı. Əntiq Əşyalar Muzeyi. Bakı



Bürünc samovar. Tehran

samovar bağışlamasıyla yerli samovar istehsalının əsası qoyuldu. Tarixi mənbələrdən məlumdur ki, Əmir Kəbir isfahanlı misgərə Rusiyadan gətirilənin nümunəsində samovar düzəltməyi tapşırırmışdır¹⁸¹. Yerli tələbatı ödəməkdən ötrü qısa müddət ərzində ölkənin müxtəlif şəhərlərində bir sıra samovardüzəldən emalatxanalar açıldı.

Samovardüzəldən ustalar xalq arasında “dəvatgəri” adıyla tanınırdılar. Dəvatgəri sənəti Nəsrəddin şah Qacarın zamanında rəvnəq tapmışdır¹⁸². Onlar hər növ samovar, ləyən, bürünc və mis parçalar hazırlayırdılar. Qısa zamanda İranda kömür, neft və elektrikle işləyən samovarların istehsalı başlayır. Samovar istehsalının mərkəzi Burucerd şəhəri idi.

Hazırda Zəncan şəhəri misgərlik üzrə ixtisaslaşmışdır. Burada hər növ mis qablar istehsal olunur. Şəhərdəki çoxsaylı misgər emalatxanaları bölgə əhalisini müxtəlif təyinatda istifadə olunan mis qablarla, o cümlədən samovar və çay qabları ilə təmin edir.

Ölkənin cənub sakinləri, xüsusilə, Fars körfəzi sahilində məskunlaşan ərəbdilli əhali qəhvəyə üstünlük versə də, şimal əyalətləri üçün çay xarakterikdir.

1932-ci ildən çay fabrikinin fəaliyyətə başlaması çayçılığı sürətləndirdi. Hazırda İranda qara çay daha üstündür. Sübh namazı ərəfəsində samovar qaynadılır və bütün günboyu qaynar halda saxlanılır. Çay, əsasən, armudu stəkanda (estekane-kəmər barik), nazik stəkanda (livan), fincanda təqdim edilir. Çayın hazırlanmasında dəm (qori) və su çaynikindən (ketri) istifadə olunur. Çay dəstgahı qablarının əcnəbi dillərdə olması (“ketri” ingiliscə, “livan” fransızca, “samovar” və “estekan” (stəkan) rusca, “nəlbəki” ərəb-farsca və s.) çay mədəniyyətinin tarixi inkişafını bəlli edir.

Dəm çaynikinə quru çaydan əlavə, hil, “qoli-məhəmmədi” deyilən qızılgül qonçəsi, gül suyu, zəncəfil, zəfəran və s. qatılır. Azərbaycanlılar kimi, iranlılar da çaya süd qatmazlar. Çay, içinə limon suyu və ya doğranmış qabıqlı limon salınaraq qənd, xurma, ağ və sarı nabat, abnabat (konfet), noğul, mürəbbə, quru meyvələr və digər şirnilərlə içilir. Günün istənilən vaxtında çay həm dişləmə çay (qəndi ağıza alaraq çayın qurtumlanması), həm də şirin çay şəklində (çubuqlu zəfəranlı nabat və başqa şirnilərin çaya qarışdırılması) qəbul edilir.

181. اکبر هاشمی رفسنجانی. امیر کبیر یا قهرمان مبارزه با استعمار. تهران، دفتر انتشارات اسلامی، (بدون تاریخ چاپ)، ص. ۱۲۵

182. بلوکباشی علی. *Göstərilən əsəri*, s.42

Çay süfrəsinə *paxlava, gəz, sohan halvası, zəban, lətifə, qotab, quşfil* və digər ənənəvi şirniyyat növləri, həmçinin ləbləbi (acil) və s. qoyulur. Bundan əlavə, süfrəyə ayrıca qabda limon suyu da verilir. Çay bütün yemək öynələrində xörək yedikdən sonra, səhər yeməyində isə digər qidalarla birgə qəbul edilir. İranda əksər çayxanalarda yemək də verilir.

Qacarlar dövrünün sonunda çayın milli içkiyə çevrilməsilə əksər qəhvəxanalar təyinatını dəyişərək çayxana kimi fəaliyyətə başladılar. Şəhərlərdə irsən ötürülən peşəkar çayçılar nəsli yetişdi. Hazırda da bu ənənə davam etməkdədir.

Türkiyə. Osmanlı dövlətində XVII əsrdə çayın istifadəsi haqqında Ö.Çələbinin "Səyahətnamə"sindən məlumat alırıq. Daha öncəki dövrlərə aid digər orta əsr mənbələrində də çayın adına və çay haqqında risalələrə rast gəlinir. Lakin onun qara çay olmasını söyləməkdə tərəddüd edirik. Qonşu xalqlarda olduğu kimi, bu bitki türk dilində də "çay" adlanır. Türkiyə tarixşünaslığında bununla bağlı göstərilir ki, çay Osmanlı dövlətinə Rusiya və İrandan keçərək gəldiyi üçün onun deyiliş forması da bu ölkələrdə olduğu kimidir¹⁸³.

Tədqiqatçılara görə, XVIII əsrdə İstanbulla köç edən Krım tatarları və buxaralılar tərəfindən buraya çay içmə vərdişi gətirilmişdir¹⁸⁴. Çay Çindən Rusiya yoluyla, ya da Cənubi-Qərbi Asiya və Hicaz yoluyla



Çay Çarşısı. Riza (TC)

183. Kuzucu Kemalettin. *Bin yılın Çayı: Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü*. 1. Basım, İstanbul: Kapı Yayınları, Melisa Matbaacılık, 2012, s. 2

184. Hunutlu Ümit. *Türkçenin Çayla ilgili Söz Varlığı* // XI. Uluslararası Dünya Dili Türkçe Sempozyumu. 16-18 Ekim 2018, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun, 2019, s. 2117

gəlirdi. Çayın yayılması ilə birgə Çin farforu da Osmanlı imperiyasına daxil olurdu¹⁸⁵. Lakin göstərilən dövrdə çay yalnız yuxarı təbəqənin içkisi idi.

Çaydan istifadənin genişlənməsi XIX əsrin ikinci yarısına təsadüf edir. XIX əsrin sonunda Rusiya-Osmanlı müharibələri və rus qoşununun Şərqi Anadolunu tutması nəticəsində burada yerli əhali arasında çay içmə vərdisləri artırdı. Osmanlı dövründə çaya “Moskov çayı” deyilməsi bu fikri təsdiqləyir.

Ümumiyyətlə, qonşu ölkələrdə — Avropa, Rusiya və İranda çayın yayılması Osmanlıya da təsirsiz ötüşmürdü. Bu xüsusda türk



Çay plantasiyası. Rizə (TC)



Çay yığımı. Rizə (TC)

tədqiqatçısı Duman Mustafa yazır: “Çayın qəbulu Rusiyada, Qafqazda, Azərbaycanda və İranda yayılmış, samovar mədəniyyəti Rusiyadan başlayaraq ətraf ölkələrə keçmişdir. Çay və samovar mədəniyyəti Qafqazdan, Azərbaycandan Anadoluya köçənlərlə birgə bu əraziyə gəlmişdir”¹⁸⁶.

XIX əsrin 70-80-ci illərində Türkiyənin Rizə bölgəsində çay əkininə cəhd göstərildi, Yaponiyadan gətirilən toxum əsasında əkinə başlandı. Lakin əkin bəhrə vermədi.

Türkiyədə çay becərilməsi rəsmi qayda-da 1888-ci ildə Bursada

185. Suraiya Faroqhi. *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*. Çeviren: Elif Kılıç, beşinci baskı, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2005, s. 235

186. Duman Mustafa. *Çay kitabı*. İstanbul: Kitabevi, 2005, s.23

həyata keçmişdir¹⁸⁷. Həmin əsrin sonlarında Batum və başqa yerlərdən gətirilən toxumlar əsasında bu işə dəfələrlə səy göstərilə də, müsbət nəticə əldə edilmədi.

Türkiyədə “çayın atası” adlandırılan Zihni Derin bəyin (1880-1965) çayçılığın inkişafında böyük xidmətləri vardı. O, çayçılığı öyrənmək üçün Batuma səfər etmiş, oradan gətirdiyi çay toxumlarını Rizədə əkməmişdir. Onun səyi nəticəsində ötən əsrin 30-40-cı illərində Rizədə çay əkini genişlənməmişdir.



Çay askısı



İncə belli bardaqda çay



Armudu stəkan dəsti

1947-ci ildə Rizədə çay fabrikinin əsasının qoyulması çayçılığın inkişafında yeni mərhələ oldu. Bununla da, türklər öz becərdikləri qara çayı içməyə müvəffəq oldular.

Xalq arasında “*Trabzon çayı*”, “*yaşıl çay*”, “*qərənfilli çay*”, “*nanəli çay*”, “*papof çayı*”, “*qaçaq çayı*” və s. ifadələr də işlənirdi. “Popov çayı” Rusiyadan idxal olunan, “qaçaq çayı” isə vaxtilə İrandan gətirilən qara çaya deyilirdi.

187. *Yenə orada*, s.24



Çaydanlıq

Maraqlıdır ki, çay dəstgahı qabları azərbaycanlıların tarixən kompakt halda yaşadığı bölgələrdə eynilik təşkil edir. İğdırda (TC), çay dəstgahı qablarının adı ("qəntdan", "istəkan", "zir" (nəlbəki), "kərpətən" (qənddoğrayan kəlbətin), samovar və s.)¹⁸⁸ yerli dialekt-də bu günlərə kimi saxlanmaqdadır. Müxtəlif riçal çeşidləri ilə ikram edilən samovar çayı mərasimə çevrilmişdir.

Anadolunun bəzi köylərində çay yarpaqlarını döymək üçün hələ də çay dibəyi, yaxud çay dinki saxlanılır. Çayçılar sini əvəzinə daha praktik olan "çay askısı" adlı əşyanı işlədirlər.

Türklər çayın hazırlanmasında "çaydanlık" dedikləri üst-üstə qoyulan ikili çaynikdən istifadə edirlər. Şərqi Anadoludakı "kıtlama çayı" ("ğırtlama çayı") azərbaycanlıların dişləmə çayının bənzəridir.

188. İğdır Mutfak Kültürü. Hazırlayan: Nihal Sürmeli. İğdır Valiliyi İl Kültür və Turizm Müdürlüğü, İstanbul: Renk Matbaacılık, 2012, s. 13

Hazırda Türkiyədə içinə qənd salınan qara çayı “ince belli” adlandırırıqları armudu stəkanda (bardak) içmək vərđişı var. Türklər açıq çaya “dovşanqanı” deyirlər. Çay gətirən “qəhvəçi”, “qəhvəxanaçı”, “çayfuruş”, “çayxanaçı”, “çayçı”, “askıçı” adlanır¹⁸⁹.

“Çayın izdihamla arası yaxşıdır, qəhvə təklük istər” (“Çayın kalabalıqla arası iyidir, kahve yalnızlıqla ister”) və ya “Çaysız söhbət aysız göy üzü kimidir” – deyən türklər çaya sadə içki kimi baxmır, onu sosiallaşma vasitəsi hesab edirlər. Onlar qəhvəyə daha çox meyillidirlər. Məşhur atalar sözündə deyilir: “Bir fincan qəhvənin 40 il xətri var”.

Qeyd edək ki, Türkiyədəki çay mədəniyyəti qonşu ölkələrlə (Azərbaycan, İran, Rusiya) oxşardır. İçkinin “çay” adlandırılması, samovardan istifadə, ağ su və dəmin ayrı-ayrılıqla hazırlanması, çaya limon salınması və s. göstərilən coğrafiyada yaşayan xalqlar üçün ey-nilik təşkil edir.

Dünya xalqlarının çaydan istifadəsi uzun təkamül yolu keçmişdir. Yapon müəllifinin fikrincə, bu proses üç mərhələdən ibarətdir: çay əvvəllər qaynatma, sonra döymə, daha sonralar isə dəmləmə üsulu ilə hazırlanırdı¹⁹⁰. Yuxarıda qeyd etdiyimiz kimi, çaya yağ, duz, soğan və ədviyyat əlavə edilərək qaynadılması çay qəbulunun ilkin mərhələsinin qalıqlıdır. İkinci mərhələ buddistlərin xüsusi mərasimlərdə istifadəsi; üçüncü isə çayın indiki kimi dəmlənməsidir. Hazırda dünya xalqlarının əksəriyyəti çayı sadə qaydada dəmləsə də, ilkin mərhələnin əlamətlərinə də rast gəlinir. Azərbaycan, Türkiyə, İran, Rusiya və digər ölkələrdə çaya limon salınaraq içkiyə əlavə dadın verilməsi keçmiş ənənənin davamıdır.

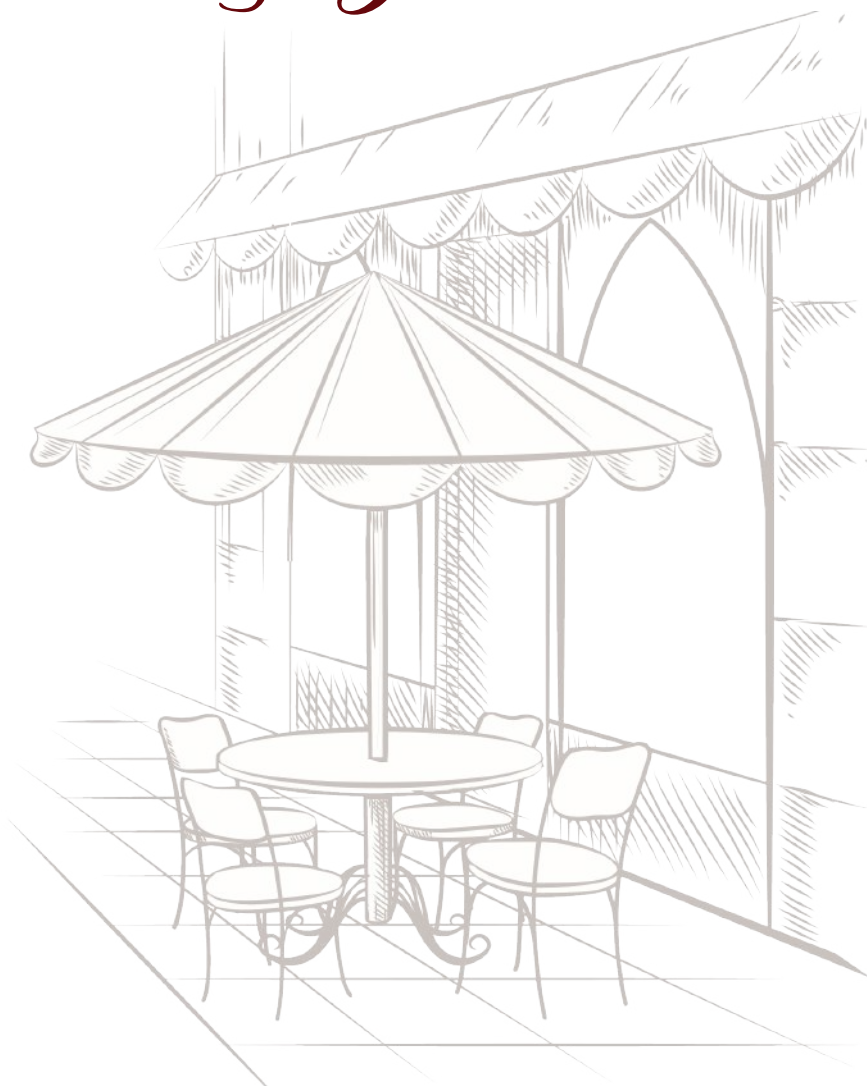
Göründüyü kimi, çay mədəniyyəti orta əsrlərdə Çin, Yaponiya və digər Şərq ölkələrində yaranmışdısa, artıq yeni dövrdə bəynəlxalq aləmdə baş verən siyasi-iqtisadi proseslər və xüsusilə də qloballaşma nəticəsində digər qitələrdə də ənənəvilik qazanmış və əksər xalqların milli içkisinə çevrilmişdir.

189. Hunutlu Ümit. *Türkçenin Çayla ilgili Söz Varlığı // XI. Uluslararası Dünya Dili Türkçe Sempozyumu. 16-18 Ekim 2018, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun, 2019, s. 2125*

190. Okakura-Kakuzo. *The Book Of Tea. London and New York: G.P.Putnam's Sons, 1906, p. 26*

III FƏSİL

Çayxana



SƏFƏVİLƏR DÖVRÜ QƏHVƏXANALARI

Azərbaycanda ilk qəhvəxana Səfəvilər dövründə meydana gəlmişdir. Qəhvəxana yaranmazdan əvvəl Səfəvi şahlarının sarayında ərzaq anbarı və mətbəx rolunu oynayan abdarxana fəaliyyət göstərirdi ¹⁹¹. Burada qəhvəçi (qəhvəçigəri) və qəhvəçibaşı vəzifəsi vardı. Onlar saray əhli və qonaqlar üçün qəhvə hazırlayırdılar. Çox güman ki, kütləvi qəhvəxanalar məhz abdarxananın nümunəsində təşkil olunmuşdur.

Səfəvilər dövründən XX əsrin əvvəllərinədək şəhərlərin (Təbriz və s.) Şərq üslubunda inşa edilən imarətlərində “şərbətxana” deyilən xüsusi otaq mövcud idi. Adından göründüyü kimi, şərbətxanada şərbət, həmçinin ərəğicat (distillə olunaraq müxtəlif bitkilərdən alkoqolsuz müalicəvi araqlar və cövhərlər), digər ənənəvi içkilər və qəhvə hazırlanırdı.



Miniatür: Qəhvəxana

XVI əsrdə qəhvənin yayılması qəhvəçi peşəsinin yaranması ilə nəticələndi. Səfəvilər dövrü müəlliflərindən olan Mirzə Rəfia Ənsarinin “Dəstur əl-muluk” adlı əsərində qəhvəçi peşəsi haqqında təsəvvür

191. علی بلوکباشی. قهوه خانه های ایران. چاپ اول، تهران، دفتر پژوهشهای فرهنگی، ۱۳۷۵، ص. ۵۹.

varanır. Qeyd edilən mənbədə şahın hüsuruna icazəli olan saray adamları — fərraşbaşı, kitabdarbaşı, şirəçibaşı, şərbətdarbaşı, abdarbaşı və b. ilə yanaşı, qəhvəçibaşının da adı çəkilir¹⁹². Əsərdə qəhvəçibaşının aldığı aylıq məvacib 50 tuman, 2000 şah batmanı buğda və müəyyən miqdarda ənam olduğu göstərilir¹⁹³. Həmin məxəzə əsaslanaraq müqayisə üçün qeyd edək ki, abdarbaşı 87 tuman 6000 dinar və müəyyən miqdarda tiyul torpağından gələn gəlir¹⁹⁴, şərbətdarbaşı 34 tuman 6900 dinar aylıq məvacib alırdı¹⁹⁵. Bu faktlar göstərir ki, Səfəvilər dövründə qəhvəçi formalaşmış peşələrdən sayılırdı.

Güman edirik ki, ilk qəhvəxanalar şəhərlərarası yolların kəsişməsində, daha sonralar şəhər daxilində yaranmışdır. Orta əsr şəhərləri geniş sahəyə malik deyildi. Şəhər-qalaların küçələri yadelli hücumlarından müdafiə məqsədilə dar və dolanbadolan salınırdı. Belə olduqda şəhərdaxili qəhvəxanalar praktik əhəmiyyət daşıyırdı, hər kəs öz evində qidalana bilirdi. Beynəlxalq və ölkədaxili yollar da qəhvəxanaların təşkilinə ehtiyac vardı. Çünki uzaq məsafəni qət edən yolçular vaxtaşırı qidalanmalı, dincəlməli idilər. Bu məqsədlə hələ İslamdan öncə yolların kənarında sabat, rabat, karbat və digər dayanacaqlar düzəldilir, sonralar isə karvansaralar inşa edilirdi. Sabat su anbarı, bir neçə oturmaq və ya otaqdan, rabat və karbat isə iki-üç otaqdan ibarət olub, qısa müddət gecələmək üçün nəzərdə tutulurdu¹⁹⁶. Bundan başqa, karvan yollarının kənarında su quyuları, namazgahlar, qədəmgahlar və dincəlmək üçün kiçik yerlər təşkil olunurdu. Qəhvəxana da eyni məqsədə xidmət edirdi.

Zaman keçdikcə, qəhvə və çay ilk olaraq iri ticari şəhərlərdə tanınır və bununla da, qəhvəxana və çayxanalar da şəhər məskənlərində açılırdı. Şəhər əhalisinin artması ilə əmtəə mübadiləsinin genişlənməsi ictimai-ticari məkanlara ehtiyac yaradır, beləliklə, yolkənarı, həmçinin şəhərdaxili qəhvəxanaların sayı artırdı. Şəhər daxilində qəhvəxanalar əhalinin gur olduğu yerlərdə açılırdı. Bu baxımdan şəhər meydanları və bazar daha əlverişli məkan sayılırdı.

192. رفيعا ميرزا. دستور الملوك. به كوشش دانش پژوه. مجله دانشكده ادبيات و علوم انساني // ضميمه شماره ۶ و ۵، سال ۱۶، ص. ۱۰۷

193. *Yenə orada*

194. *Yenə orada*

195. *Yenə orada*, s.108

196. Məmmədova İ.G. *Təbriz şəhərinin karvansaraları (XIX – XX əsrin əvvəlləri)*

// *Bakı Universitetinin Xəbərləri (humanitar elmlər seriyası)*, №3, Bakı, 2014,

s.101

XVII əsr Avropa və Şərq səyyahlarının (A.Oleari, J.Şardən, E.Çələbi və b.) qeydlərinə görə Qəzvin, Təbriz, Şamaxı, Naxçıvan və digər şəhərlərdə qəhvəxanalar vardı. (bax: səh.186) Səfəvilər dövrünə dair Avropa memuar mənbələrinə nəzər saldıqda, kənd məskənlərində demək olar ki, qəhvəxananın varlığına rast gəlinmir.

Qəhvəxanalar ölkədaxili yollarda, karvansaraların yaxınlığında, bazarda, şəhər darvazalarının ətrafında, mərkəzi küçələrdə bir və ikiotaqlı tikilirdi. Bu məkan cəmiyyətin təminatlı təbəqəsini özündə birləşdirir; küknarxana¹⁹⁷ və meyxana əvəzinə yeni əyləncə yeri sayılırdı. Onlar iri şəhərlərdən başlayaraq tədricən əyalətlərə də yayılırdı.



Miniatür: Qəhvəxana

Əyləncəli olduğundan qəhvəxanalar meyxanalara bənzədilsə də, sonuncu İslamda haram bilinən şərabın satış yeri idi. Bu baxımdan, meyxanaya getmək günah sayılırdı. Meyxanalar şəhərin müəyyən hissəsində, əsasən, qala divarlarından xaricdə bəzən açıq, bəzən isə gizli şəkildə fəaliyyət göstərir, mömin müsəlmanlar oradan uzaq durmağa çalışırdılar. Bu yerlər məhəllələrdə qəhvəxana kimi açıq fəaliyyət göstərə bilmirdi.

197. "Küknar" (*Papaver somniferum*) adlı təbii ağrıkəsici və bihuşedici bitkinin adından götürülüb.

Tədqiqatçıların mənbələrə əsaslanaraq gəldikləri qənaətə görə, ilk qəhvəxana Şah Təhmasibin hakimiyyəti (1524-1576) dövründə Qəzvində açılmışdır¹⁹⁸. Daha sonralar isə belə məkanlar Səfəvilər dövlətinin digər böyük şəhərlərində təsis edilmişdir. Memuar mənbələrə (A.Oleari və b.) nəzər salsaq, qəhvəxanaların daha çox Qəzvin və İsfahanda açılması aydınlaşır. İsfahanda onların böyük əksəriyyəti şah sarayı ətrafında və ya Çaharbağ küçəsi yaxınlığında tikilirdi.

Maraqlıdır ki, ilk qəhvəxana niyə məhz Qəzvində açılır, daha sonralar İsfahanda onların sayı artır? Siyasi tarixdən məlumdur ki, Səfəvi-Osmanlı müharibələri nəticəsində 1555-ci ildə paytaxt Təbrizdən Qəzvinə, 1598-ci ildə İsfahana köçürülmüşdür. Avropa və qonşu ölkələrə də nəzər salsaq, o zamanlar böyük gəlir gətirən qəhvə satışı iri şəhərlərdə reallaşır, ilk qəhvəxanalar paytaxtlarda (London, Venesiya və s.) yaranırdı. Osmanlıda ilk qəhvəxana İstanbulda beynəlxalq ticarətin mərkəzləşdiyi Taxtaqala ərazisində təsis edilmişdir. Paytaxt amilini nəzərə alaraq söyləyə bilərik ki, Səfəvilər dövründə ilk qəhvəxana Qəzvin şəhərinin paxtaxt kimi fəaliyyət göstərdiyi illərdə açılmışdır. Eyni zamanda diqqətə alsaq ki, bu hadisə Şah Təhmasibin hakimiyyəti zamanı baş verib, məlum olur ki, Azərbaycanda ilk qəhvəxana 1555-1576-cı illər arasında meydana gəlmişdir.

Səfəvilər və Osmanlı dövlətlərində, eləcə də Avropada ilk vaxtlar qəhvəxana sahibləri tacirlər idilər. Onlar öz gətirdikləri əmtəəni daha geniş yaymaqdan ötrü belə məkanlara ehtiyac duyurdular.

Mənbələrə, muzey materiallarına və miniatür əsərlərə əsaslanaraq söyləyə bilərik ki, ayrı-ayrı sənət adamları qəhvəxanada müşavirələr keçirir, müxtəlif oyun və əyləncələrdə iştirakçı kimi çıxış edirdilər. Səfəvilər dövrü qəhvəxanaları sufi mərkəzləri, tayfa başçılarının, incəsənət adamlarının və şairlərin görüş yeri idi.

İlk qəhvəxananın Şah Təhmasibin hakimiyyəti dövründə açılmasına baxmayaraq, Şah Abbasa qədərki dövrdə mənbələrdə digər Səfəvi hökmdarlarının qəhvəxana açması haqqında fərmanlarına demək olar ki, rast gəlinmir və qəhvə adı az çəkilir. 1602-1603-cü illərdə Şah Abbas tərəfindən İsfahanda salınan Nəqşi-cahan meydanı ətrafında yerləşən yeddi qəhvəxananın adı məlumdur. Onlardan Baba Fərraş, Hacı Yusif, Tufan, Baba Şəms və s. məşhur idi.

198. صدیقی مریم. قهوه خانه در آیینہ اسناد. چاپ اول، تهران، نشر علم، ۱۳۹۴، ص. ۱۹.

Qəhvəxanalar Şah Abbasın himayəsində fəaliyyət göstərir, onların təsisi üçün mütləq saray nümayəndəsinin şahə təqdimatı lazım gəlirdi. İsfahandakı Baba Şəms qəhvəxanası şəxsən Şah Abbasın göstərişi ilə açılmışdır. Tanınmış şirazlı musiqiçi, mərəkə oyunçusu Baba Şəmsin İsfahanda çıxışını dinləyən şah məhz onun üçün yeni qəhvəxana tikilməsini əmr etmişdir. Şah həmin qəhvəxanaya arabilir öz qonaqlarını da dəvət edirdi¹⁹⁹.



Miniatür: Qəhvəxana (Çayxana)

Qəhvəxanaların sayının artması daha çox Şah Abbasın dövrünə təsadüf edir. Şah Hindistan, İspaniya, Osmanlı və Rusiya səfirlərini, həmçinin Roma papası tərəfindən göndərilən keşisləri qəhvəxanaya dəvət edir, burada onların şərəfinə qonaqlıq verirdi²⁰⁰. Rəvayətə görə, Şah Abbas qiyafəsini dəyişərək xəbərsiz halda qəhvəxanalara gedər, oradakı şairlərin, elm və sənət adamlarının, həmçinin müxaliflərin söhbətlərini dinləyərdi.

Əsasən, yuxarı zümrənin getdiyi qəhvəxanada qəhvə içmək-lə yanaşı, nağıllar və əfsanələr dinlənir, söhbətlər aparılırdı. Bu da ruhani dairələrin qəti etirazına səbəb olur, onlar qəhvəxanada

199. Рахбари Аббас. Чайхана – кахвехане // По Ирану. Пер. с персидского Ш.Бади и Н.Кондырев. Москва: Главная редакция Восточной литературы, издательства «Наука», 1973, ст. 250

200. صدیقی مریم, Göstərilən əsəri, s. 19

danışılan nağıl və əfsanələri yalan və batil sayırdılar. Lakin bununla yanaşı, Səfəvilər dövründə qəhvə və çayın istifadəsinin lehinə bir sıra risalələr yazıldı. Belə risalələrdən biri də Səfəvilər dövrünün əzcaçısı Qazı ibn Kasif Məhəmməd Yəzdüyə məxsusdur. O, "Çin ağacının xüsusiyyəti, qəhvə və Xətay çayı" haqqında risale yazıb II Şah Abbasa (1642-1667) təqdim etdi²⁰¹. Məhəmməd Bağır Quminin "Risale fi qəhvə" adlı əsəri də bu qəbildəndir. Tibbi əsərlərlə bərabər, fiqh sahəsində də müxtəlif risalələr yazılaraq qəhvə və çayın halal sayılmasına, onların insan orqanizminə xeyirli olmasının sübutuna təşəbbüs göstərildi. Beləliklə, Səfəvi hökmdarları qəhvəxanaları himayə etdi və onların bağlanması imkanı verilmədi.

XVII əsrin ikinci yarısından qəhvəxanalar davamlı fəaliyyətə idilər. Qəsri-Şirin (1639) müqaviləsi ilə Səfəvi-Osmanlı müharibələrinə ara verilməsi və əhalinin güzəranının yaxşılaşması buna səbəb oldu. Ölkədə əmin-amanlığın, asayişin gücləndirilməsi insanların asudə vaxtını əyləncəyə sərf etməsinə şərait yaradırdı. Bu fakt Avropa səyyahlarının nəzərindən yayınmır və onlar öz qeydlərində qəhvəxana barədə məlumat verirlər. J.Şardən Təbrizin əksər küçələrində fəaliyyət göstərən qəhvəxana, qəlyanxana, tiryəlxana və s. haqqında söz açır²⁰². XVII əsrin rus səyyahı F.A.Kotov isə Səfəvi qəhvəxanalarının daxili təsvirini verir: "Qəhvəxananın daxili iki tərəfdən şəkəkəli taxta ilə əhatə olunmuş, axşamlar piysuzla (piylə yanan çıraq növü – İ.M) işıqlandırılır. Qapıları qızıl suyu ilə işlənmiş, daxilində su ilə dolu hovuzları var. Ətrafında dəf, ney və zurna sədası altında yeniyetmə oğlanlar rəqs edirlər"²⁰³.

Səfəvilər dövrünün son onilliklərində memuar mənbələrdə mövzu ilə bağlı qeydlərin azalması müşahidə olunur. Birinci fəsildə qeyd olunduğu kimi, 1722-ci ildə əfqanların paytaxt İsfahanı işğal və xalqın işğalçılara qarşı mübarizəsi ölkədə sosial-ictimai münasibətlərə mənfi təsir göstərərək, qəhvəxanaya gedib istirahət etmək imkanlarını məhdudlaşdırırdı. Bununla da, qəhvə içilməsi azaldı, qəhvəxanalar fəaliyyətini dayandırdı. Nadir şahın hakimiyyəti (1736-1747), eləcə də xanlıqlar dövründə onlar genişlənmə bilmədilər.

201. *Yenə orada*, s. 17

202. Jan Şardən. *Parisdən İsfahana səyahət. Fransız dilindən tərcümə edən V.Aslanovdur. Bakı: Elm, 1993, s. 72*

204. فدر آفاناس یویچ کاتف. سفرنامه. ترجمه محمد صادق همایونفرد، تهران، انتشارات کتابخانه ملی ایران، ۲۵۳۶ (شاهنشاهی)، ص. ۴۷

Təxminən 500 illik tarixə malik çayxanalar əvvəlcə qəhvə və çay satışı ilə məşğul olsa da, zaman keçdikcə insanların görüş yerinə, mədəni mərkəzə çevrilir və yaşayış məskənlərində, xüsusilə, şəhərlərdə sosial mədəniyyətin formalaşmasına təkan verirdi. Orta əsrlərdə çayxanalar hakim təbəqənin, ötən əsrdə isə ziyalıların, fəhlə-kəndli sinfinin yaxınlaşma, ünsiyyət qurma yeri idi.



QƏHVƏXANANIN ÇAYXANAYA ÇEVİRİLMƏSİ

Çayxana dolu, meydan boş.

Qəhvəxananın çayxanaya çevrilməsi beynəlxalq aləmdə və ölkə daxilində gedən siyasi-iqtisadi və ictimai proseslərlə bağlıydı. Böyük coğrafi kəşflərlə başlayan müstəmləkəçilik siyasətinin XIX əsrdə güclənməsi, ingilislərin çay və qənd ticarəti və digər amillər Köhnə Dünya sakinlərinin qidalanma zövqünü dəyişdirdi. Ümumdünya siyasi-iqtisadi əlaqələri nəticəsində şərqililər, o cümlədən azərbaycanlılar yeni içki (çay, kakao və s.), şirniyyat (şokolad, marmelad, konfet, tort və s.) və meyvə-tərəvəzlərlə (kartof, pomidor və s.) yaxından tanış oldular. Doğrudur, Azərbaycanda göstərilən dövrdən əvvəl çay vardı, lakin onun yayılması məhz yeni dövrdə baş verdi.

Zaman keçdikcə yaşıl çaya nisbətən ucuz satılan qara çay qəhvəni əvəz etdi. Çaya tələbat artdıqca əhali arasında “qəhvəxana” ifadəsi ilə yanaşı, “çayxana” sözü də işlənməyə başladı. Mürəkkəb söz olan “çayxana” iki kəlmənin (“çay” içki növü, “xana” ev mənasını verir) birləşməsindən əmələ gəlmişdir.

XIX əsrin ortalarında alman etnoqrafı və rəssamı Vilhelm Kizavetter (August Wilhelm Kieseewetter) Qafqaz səfəri zamanı



Çayxana. Bakı. Vilhelm Kizavetter

Şamaxıdan keçərək Bakıya gəlmiş, şəhərin müxtəlif məkanlarının, o cümlədən Bakı çayxanasının rəsmini çəkmişdir. Rəsmdə samovayın yer alması göstərilən dövrdə bu məkanın qəhvəxana deyil, artıq çayxana olduğunu isbat edir.

Cənubi Azərbaycanda isə qəhvəxanalar hələ də fəaliyyətdə idi. Bu qurum “qəhvə” sözünün müxtəlif şəkildə deyilişi ilə, yəni “qavə”, “kafe” adıyla bir sıra ölkələrdə də yayılmışdı. Artıq qəhvəxana və çayxana eyni funksiyaları daşıyırdılar. Səfəvilər dövründəki qəhvəxanalar yuxarı zümrənin marağında olsa da, sonralar bu məkan xalqın bütün təbəqələrini birləşdirirdi.

XIX əsrin sonu – XX əsrin əvvəllərində Şimali Azərbaycanda kapitalist münasibətləri inkişaf edir, şəhər əhalisinin sayı durmadan artırdı. Buna səbəb əhalinin təbii artımı ilə yanaşı, bir sıra siyasi-iqtisadi dəyişikliklərin baş verməsi idi. Bakının neft fontanları dünyada əks-səda doğurur, buraya əhali axını artırır. Şəhərin böyüməsi, cəmiyyətin artması, iqtisadi yüksəliş və digər amillər istirahət məkanlarına ehtiyac yaradırdı.

Qacarlar dövlətinin xarici siyasətini nizamlaması və daxili sabitliyinin bərpası cəmiyyətdə rahatlıq, əmin-amanlıq hissini gücləndirir və bu amil əhalinin ictimai məkanlarda istirahət və əyləncəsini təmin edirdi. Göstərilən dövrdə Təbriz və onun yerləşdiyi bölgənin şəhərlərində Rusiya və Avropa ilə yeni ticarət dövrüyyəsi iqtisadi əlaqələri genişləndirirdi. Bununla əlaqədar şəhərlərə kəsbkarlığa gələnlərin sayı artır, bu hal demoqrafik vəziyyətə ciddi təsir göstərirdi. Belə olan halda ictimai məkanların, o cümlədən çayxanaların (qəhvəxana) çoxalmasına zəmin yaranırdı.

Azərbaycanda tarixən mövcud olan qəhvəxanalar (çayxanalar)



öz funksiyası, eləcə də onu idarə edənlərin və müştərilərinin kimliyi baxımından bir neçə qrupa bölünür: *məhəllə çayxanaları, sənətpəşə üzrə ixtisaslaşan çayxanalar,*

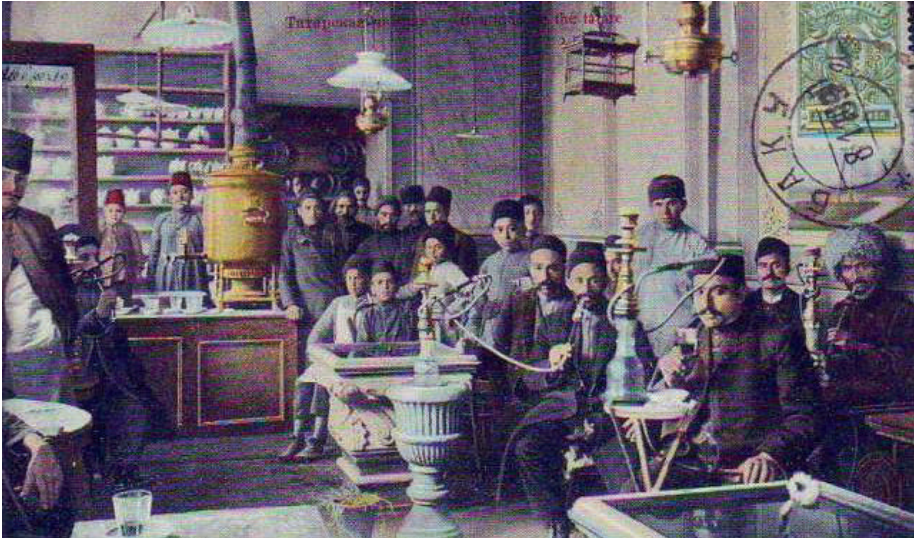


Çayxana. Bakı. XX əsrin əvvəlləri

mərəkəçi qəhvəxanalar, aşıq qəhvəxanaları, həmyerli çayxanaları, səyyar çayxanalar, açıq havada fəaliyyət göstərən çayxanalar və s. Bunların hər birinin sahibi və müştərilərinin ictimai mənsubiyyəti, dünyagörüşü və dini baxışları arasında fərqlər vardı.

Birinci fəsildə vurğulandığı kimi, şəhərdaxili ilk qəhvəxanalar məscidlərin yaxınlığındakı qiraətxanalar sayılırdı. Müsəlmanlar məhz qəhvəxanada oturaraq namaz vaxtını gözləyirdilər. Zaman keçdikcə onların sayı artaraq məhəllələrdə yaranır, daha sonralar isə sənət-peşə təmayüllü, eləcə də iri şəhərlərdə həmyerlilərin görüşdüyü çayxanalar meydana gəlirdi.

Məhəllə çayxanaları qohumluq-qonşuluq münasibətlərinin, ənənəvi həyat tərzinin qorunmasına xidmət edərək cəmiyyətin sosial-mədəni həyatında daha geniş yer alırdı. Bura müsəlman kişilərin məsciddən kənar toplaşdığı məkan idi. Bazar əsrlər boyu insanların görüş və hərəkət yeri sayılsa da, orada oturub saatlarla söhbətləşmək olmurdu. Bazarda ayaqüstü hal-əhval tutulur, çayxanada olduğu kimi süfrə arxasında danışmaq və istirahət mümkün deyildi. Bu baxımdan, məhəllə çayxanaları müsəlmanlar üçün məsciddən və təsərrüfat həyatından kənar yeni sosial mühit təşkil edirdi. Hər məhəllədə bir və ya bir neçə çayxana vardı. Onlar sübh çağı gün çıxmazdan əvvəl açılar və dükən-bazardan sonra bağlanardı.



Çayxana. Bakı. XX əsrin əvvəlləri

Məhəllə çayxanaları ilə yanaşı, şəhərlərdə **sənət-peşə üzrə ixtisaslaşan çayxanalar** da fəaliyyət göstərirdi. Belə məkanlar şəhərin iqtisadi həyatında rol oynayır, bu yerlər asudə vaxtın keçirilməsindən daha çox iş axtarma, sifariş qəbul etmə məntəqəsini xatırladırdı. Bu tip çayxana müştərilərini sənət-peşə və məslək birləşdirirdi. Tacirlər özlərinə ayrıca çayxana təşkil edir, burada ticarət sövdələşmələri aparırdılar. Müştərilər lazımi usta üçün hansı çayxanaya müraciət edəcəklərini qabaqcadan bilirdilər. Burada işsiz fəhlələr sahibkarlarla danışır sövdələşir, alverçilər satdıqları məhsul barədə məlumat verirdilər. Bəzən müxtəlif sənət və peşələrdən – dülgər, çilingər, bənnə, hambal və s. bir yerə toplaşır, bəzən isə bir çayxanada yalnız eyni sənətin sahibləri görüşürdülər. Sonuncu ənənə XX əsrin 60-70-ci illərində davam edirdi. Məsələn, Bakı Bulvarında və Qubernator bağı yaxınlığında yerləşən çayxanaya daim müğənnilər toplaşar, burada toylara dəvət alardılar.

Mərəkəçi qəhvəxanalar bir neçə tipdə xarakterizə olunur: məddah qəhvəxanası, nəqqal qəhvəxanası, dərviş qəhvəxanası və s. XX əsrin əvvəllərində Cənubi Azərbaycanda fəaliyyətdə olan bu tip çayxanalar ədəbi-bədii klub xatırladırdı. Qeyd edək ki, Cənubi Azərbaycandakı əksər çayxanalar həm də “qəhvəxana” adını saxlayırdılar. Məlumatçılara görə, onlar xüsusilə ramazan ayında və dini bayramlarda daha təmtəraqlı olurdu. Ramazan ayında iftarını



Dəvəçi qəhvəxanası. Təbriz

açan müsəlman kişilər səhərdək vaxtını çayxanada keçirərdilər. Mərəkəçi çayxanalarda əyləncəli söhbətlər aparılır, təriflər yağdırılır, məhəbbət və qəhrəmanlıq dastanları nəql edilir, nağıllardakı div, pəri, əjdaha və digər mifik canlılar və fəvqəltəbii güclər haqqında bəhs olunurdu.

Aşıq qəhvəxanaları aşıq sənətinin yüksəlişində böyük rol oynayırdı. Belə qəhvəxanalar həm kənd məskənlərində, həm də şəhərlərdə mövcud idi. Cənubi Azərbaycanda aşıq qəhvəxanası əvvəllər “dıraxdın” adıyla məlum idi ²⁰⁴.

Xalq musiqisinin mühüm hissəsini təşkil edən aşıq sənəti Azərbaycan ədəbiyyatı və musiqisinin qədim və zəngin qoludur. Bu şaxəli, qollu-budaqlı sənətdə musiqi, ifaçılıq, rəqs və şeir bir-birini tamamlayır ²⁰⁵. Çayın yayılması ilə paralel qəhvəxanalar xalq arasında “çayxana” adlansa da, “aşıq qəhvəxanası” öz adını sonralar da qoruyub saxlayırdı. Lakin belə qəhvəxanalarda qəhvə deyil, çay verilir.

Cənubi Azərbaycanın (İİR), Şərqi Anadolunun (TC) əksər şəhər və kəndlərində aşıqlar qəhvəxanada çıxış edirdilər. Aşıq qəhvəxanalarının sahibləri aşıq yaradıcılığını dərinlən bilən şəxslər idilər. Cənubi Azərbaycanda maddi vəziyyəti yüksək olan bəzi aşıqların şəxsi qəhvəxanası vardı. Məsələn, Aşıq Məhəmmədhüseyn Dehqan (Urmiyə) və Aşıq Aslan Talibi (Xoy) belə aşıqlardan idi ²⁰⁶.

Aşıq qəhvəxana ənənəsi XX əsrin əvvəllərində İstanbulda zəifləməsinə baxmayaraq, Ərzurum, Qars, Sivas, Artvin, Kayseri, Konya

204. Şəhbəzi Səlcuq. *Aşıq ədəbiyyatı, I cild*, Tehran: “Pərdis daneş nəşriyyatı”, 1393, s. 29

205. Bünyadov T.Ə. *Əsrlərdən gələn səslər*. Bakı: Azərnəşr, 1993, s. 100

206. محمد رضا درویشی. دایرةالمعارف سازهای ایران. چاپ دوم، تهران، موسسه ی فرهنگی – هنر ماهور، ۱۳۸۰، ص. ۲۵۹

və Adana başda olmaqla Anadolunun müxtəlif bölgələrində varlığını qoruyub saxlayırdı²⁰⁷.

XX əsrdə Təbriz, Urmiyə, Xoy və digər şəhərlərdə də aşiq qəhvəxanaları geniş yayılmışdı. Folklorşünas M.Qasımlının yazdığına görə, İran İslam İnqilabına qədər təkcə Təbrizdə doqquz-on "Aşiq qəhvəsi" fəaliyyət göstərirdi. İndi onların sayı beşdir: *Aşiq İsmayıl Qəmbərinin çayçı-qəhvəsi*, *"Gülüstan" çayçı-qəhvəsi*, *Hacı Rəhimin çayçı-qəhvəsi*, *Gəncəli çayçı-qəhvəsi*, *Ayət Qəmbəri çayçı-qəhvəsi*²⁰⁸.

Urmiyədə aşıqların toy mərasimlərindən savayı qəhvəxanalar da məclis qurmaları indi də yaşamaqdadır. Mərasimə başlayan aşıqlar



Aşiq qəhvəxanası. Cənubi Azərbaycan

növbə ilə çalib-oxuyur və get-gedə məclisi qızışdırırlar. Müəyyən mərhələdən sonra çayçıya (qəhvəxanaya – İ.M) toplaşanlar da aşıqlara qoşulub oxumağa başlayırlar. Ekstraz-coşğunluq əhvalında olan məclis saatlarla davam edir²⁰⁹. Etnoqrafik müşahidələr göstərir ki, Təbrizdə yay aylarında El gölü parkında aşıqların çalib-oxumaları son illərədək davam edir.

Azərbaycan Respublikasının əksər etnoqrafik bölgələrində, xüsusən Şirvan və Qərb bölgəsində aşiq sənəti genişlənirdi.

207. Şafak Tunc. *Osmanlı Payitahtında Kahvehaneler ve Kahvehane Kültürünün Yeri*. (yüksek lisans tezi). İstanbul, 2014, s.83

208. Qasımlı M.P. *Folklor və ədəbiyyat araşdırmaları (I kitab)*. Bakı: Elm və təhsil, 2017, s. 208

209. *Azərbaycan ədəbiyyatı tarixi. Altı cildə. I cild (şifahi xalq ədəbiyyatı)*, Bakı: Elm, 2004, s.524

Aşıq sənətinin coğrafiyasını Borçalı aşıqları da (Gürcüstan azərbaycanlıları) əhatə edirdi. Ustad aşıq Sadiq Sultanov (1893-1965) 1920-1930-cu illərdə azərbaycanlıların kompakt yaşadığı Tiflisin Şeytan-bazar səmtində qazaxlı Əsgər Umudoğlunun çayxanasının daimi



Aşıq qəhvəxanası. Cənubi Azərbaycan

personajı olaraq öz bənzərsiz ifası ilə müştərilərin zövqünü oxşayırdı ²¹⁰.

Səyyar çayxanalar oturaq məkana malik olmayıb, daimi çayxananın yerləşmədiyi küçə və meydanlarda fəaliyyət göstərirdi. Bayram günlərində meydanlarda, məscid və bazarın yaxınlığında, yas və toy mərasimlərində məhəllələrdə səyyar çayxana çadırları qurulurdu.

Bundan əlavə, keçmişdə iri şəhərlərdə səyyar çayçılar da olurdu. Onlar mərkəzi küçələrdə, bazarlarda əllərində çaydan, stəkan və çay qaynatmağa ocaq (primus və s.) olan bir və ya iki nəfər çayçıdan ibarət dəstələr halında gəzərək ayaqüstü çay satırdılar. Bu məlumat qəhvəçilərə də aid idi.

Səyyar çayçılar haqqında səyyahların qeydlərində də epizodik məlumata rast gəlinir. Xatırladaq ki, bu tip çay xidməti hazırda da yarmarkalarda, bazarlarda avtobus dayanacaqlarında qalmaqdadır. Böyük alış-veriş məkanlarında, bazarlarda



Çayxana. Təbriz bazar

210. Umudlu İ. Salahlı eli. Bakı: "Apostroff" MMC, 2011, s. 504



Çayxana. Lənkəran bazarı

çayçılar ayrıca guşədə çayxana təşkil edirlər. Açıq havada fəaliyyət göstərən çayçılar əsasən bağ və parklarda yerləşirdilər. Ağacların kölgəsində stol-stullar qoyularaq müştərilərə xidmət göstərilirdi. Belə çayçıları hazırda da görmək mümkündür.

Həmyerli çayxanaları müxtəlif məqsədlərlə şəhərlərə axışan əhali qrupları tərəfindən təşkil edilirdi. Bakıda bu tip çayxanalar XX əsrin ortalarından etibarən çoxalmağa başladı. Eyni bölgədən gələnlər eyni çayxanaya vaxtaşırı gedir və bu yolla həmkəndliləri ilə əlaqə

saxlayırdılar. Çayxana sahibinin hansı rayondan olması da bu işdə mühüm amil sayılırdı. Bakıda Heydər Əliyev Sarayının yaxınlığındakı “Sputnik” çayxanasına qazaxlılar toplaşır, “Araz” və “Dostluq” kinoteatrının yaxınlığında yerləşən çayxana ağdamlıların görüş yeri idi.



Çayxana. Bakı. 1990-cı illər



Çayxana "Papaq". Bakı. 2021

Müasir çayxanalar (çay evi) keçmiş qəhvəxanaların xələfi olsalar da, həm interyer, həm cəmiyyətdəki funksiyası baxımından onlardan xeyli fərqlənirlər. Hazırkı çayxana binaları müxtəliflik təşkil edir: birmərtəbəli və ya çoxmərtəbəli tikilir, binaların birinci mərtəbəsində yerləşdirilir və s. Onların bəzisi milli üslubda, bəzisi isə avropasayağı daxili sahmana malikdir. Burada keçmiş əyləncələrdən, tamaşa-mərkəzlərdən əsər-əlamət yoxdur. Onlar sadəcə çay içmək, qəlyan çəkmək, söhbətləşmək, bəzən isə yemək yeyilən yer olaraq fəaliyyətdədir.



Muzey tipli müasir çayxana. Bakı. 2019

ÇAYXANANIN DAXİLİ SAHMANI VƏ AVADANLIĞI

*Samovarı alışdır,
Maşa gətir qarışdır.
Yarım məndən küsübdür,
Onu mənən barışdır.*

Qeyd edilən çayxana (qəhvəxana) tipləri öz müştəriləri və funksiyası baxımından müxtəliflik təşkil etsələr də, ilk əvvəllər onların memarlıq üslubu və daxili sahmanı Şərq ənənələrinə əsaslanırdı. Səfəvilər dövrü qəhvəxanaları XIX – XX əsr çayxanalarından inşaat mədəniyyətinə, daxili sahmanına və funksiyasına görə kəskin fərqlənirdi.

Səfəvilər dövründə klassik qəhvəxana binaları ümumi memarlıq quruluşuna malik idi. Yerli və memuar mənbələrə, miniatür rəsmlərə əsaslanaraq ilkin çayxanaların daxili sahmanını təsvir etmək mümkündür: otağın mərkəzində hovuz düzəldilir, onun dövrəsində müştərilərin əyləşməsi üçün üç, yaxud dörd tərəfdən təxminən 1 metr hündürlükdə divarboyu səkilər tikilirdi. Səki və hovuz arasındakı sahə tamaşa göstərmək üçün nəzərdə tutulurdu. Bəzilərinə səki əvəzinə taxtlar qurulurdu. Döşəməyə daş döşənir, səkilərin üstünə xalça, kilim, keçə, həsir və digər toxunma məmulatı salınırdı. Müştərilər al-əlvən xalça sərilmiş səkilər üzərində üzbəüz otururdular. Sanballı adamlar üçün səkilərdən daha hündür, “şahneşin” adlı yer vardı. Hörmətli qonaqlara şahneşinin yaxınlığındakı səkilərdə

yer göstərilirdi. Bundan başqa, çıxışçılar üçün “sərdəm” adlı xüsusi yer də mövcud idi. Bu yerə, adətən, heyvan dərisi sərilirdi.

Klassik çayxana binalarının inşaat mədəniyyəti ənənəvi üsluba əsaslanırdı. Tavanı günbəz formalı olub, tağlarla,



Qəhvəxana. Şuşa. V.Vereşagin. 1865

sütunlarla əhatələnirdi. Yan tağların altında “tağnüma” adlı xüsusi oturacaqlar da vardı. Bəzi çayxanalarda ayaqqabıları çıxarıb içəri keçirdilər. Bundan ötrü giriş qapısında ayrıca guşə olurdu.

Divarlarını Şərq üslubundakı naxışlar və müqəddəslərin, məhəllənin adlı-sanlı şəxsiyyətlərinin, pəhləvanların və s. rəsmləri bəzəyirdi. Dərvişlərə məxsus təbərzin, kəşkül, eləcə də 17 sənət və peşənin — çörəkçi, qəssab, bərbər, dərzi, dəmirçi, yəhərqayıran, suçu, çoban, mərəkəçi, rovxəzan, karvanbaşı, pəhləvan, dərviş və s. rəmzləri divardan asılırdı. Xüsusi günlərdə, bayramlar və dini mərasimlər keçirilərkən çayxanada daha fərqli bəzək nümunələri görmək olardı.

Çayxana binasının işıqlandırılmasında şamdan, müxtəlif növ çıraqlardan (fanus, qəndil, neft lampası, avizə və s.), daha sonralar isə elektrik lampalarından istifadə edilirdi. Çıraqlar sütunlardan və divarlardan asılırdı. Bəzi miniatur əsərlərdən şam və qəndillərin divariçi oyuqlara qoyulduğu məlum olur. His və qoxunun xaricə çıxması üçün həmin oyuqlarda kiçik bacalar da düzəldilirdi. Divardan üzərlik asmaq da dəb idi. Mərəkəçilərin göstərdikləri tamaşaların seyri, xoş avazla söyləniləri dinləmək, hovuzdakı suyun şırıltısı və s. əhval-ruhiyyəni qaldırırdı.

Mənbələrə nəzər salsaq aydın olur ki, XIX əsrin ortalarında iri şəhərlərdə, xüsusilə Bakıda çayxananın daxili sahmanı Səfəvilər dövrü qəhvəxanalarından xeyli fərqlənirdi. Alman rəssamı Vilhelm Kizavetter (August Wilhelm Kieseewetter) Bakıda olarkən çəkdiyi çayxana rəsminə ötən əsrlərin miniatürlərində yer alan qəhvəxana binalarında olduğu kimi tamaşa göstərmək üçün mərkəzi səhnəyə rast gəlinmir: otaqda taxtlar yerləşdirilmiş, bardaş qurub oturan müştərilərə çayçı xidmət edir. Rəsmdə samovar və digər məişət qablarının təsviri diqqət çəkir (bax: səh. 158).

XIX əsrin sonundan başlayaraq çayxanaların memarlıq quruluşunda dəyişiklik yarandı. Bu amil iqtisadi-siyasi yüksəliş fonunda Bakıda avropasayağı arxitekturanın inkişafı ilə əlaqədar idi. Bu dövrdə çayxanalar mərkəzi küçələrdə, meydanların, mehmanxanaların yaxınlığında, həmçinin ara məhəllələrdə binaların birinci mərtəbəsində, yaxud birmərtəbəli binalarda orta əsr interyerindən fərqli olaraq daha sadə təsis edilirdi. Mərkəzi küçələrdə binaların birinci mərtəbəsində çayxanalarla yanaşı, aşxana (restoran),



Yeməxana. Bakı. Vilhelm Kizavetter. XIX əsr

kababxana, cızbızxana, baqqal və sənətkar emalatxanaları (bəzzaz, sərrac, çarıqçı və s.) fəaliyyət göstərirdi. M.Süleymanov göstərilən dövrdə Bakı çayxanalarının təsvirini verir: “Məhəllə çayxanalarının bəzilərini arakəsmə ilə bölər, bayır tərəfdə samovar qoyub çay satardılar, dal tərəfi isə tiryəxana edərildilər”²¹¹. Müəllif qeyd edir ki, Quba meydanından haçan keçilsəydi, çayxana və aşxanalardan qrammafon və şarmanka səsi eşidilərdi²¹².

Tarixi fotolara və etnoqrafik sorğulara əsaslanaraq yeni dövr çayxanalarının daxili sahmanı haqqında fikir söyləmək mümkündür. Onlar bir və ya ikiotaqlı tikilir, geniş sahəyə malik olurdular. Qapısı sübh tezdən ta axşamadək açıq saxlanırdı. XX əsrin əvvəllərində çayxanada stol-stul qoyulması dəbə düşdü. Burada müştərilər həzin musiqinin sədaları altında çay içib istirahət edirdilər. Bağçası olan çayxanalarda müştərilərə açıq havada xidmət göstərirdilər.

211. Süleymanov M.F. *Eşitdiklərim, oxuduqlarım, gördüklərim*. Bakı: Azərnaşr, 1987, s. 31

212. *Yenə orada*, s. 46

Cənubi Azərbaycan şəhərlərində çayxanaların geniş həyatında isti yay günlərində taxtlar üzərində qəlyan çəkir, namaz qılır, oturub dincəldilər. Tarixi binalarda fəaliyyət göstərən çayxana və yeməxanalarda ənənəvi daxili interyer qorunmaqdadır.



*“Daş karvansara” (Ənənəvi yeməxana).
Şəfəvilər dövrü. Zəncan*

Ötən əsrin əvvəllərindən başlayaraq parklarda, meydanlarda açıq havada çayxanalar təşkil edilirdi. Çinar ağacının yaxınlığında, bəzən iri gövdəli çinarların daxilində də çayxanalar vardı. Belə çayxanalar Azərbaycanın bir sıra şəhər və qəsəbələrində — Basqalda (İsmayilli), Ağdaşda, Cəbrayıl və s. yerlərdə mövcud idi. Əsrlərin şahidi olan çinar ağacının gövdəsində-

ki çayxana yayda sərin, qışda isə mülayim havasına görə müştərilər üçün əlverişli idi.

Bakıda və respublikanın digər iri şəhərlərində əksəriyyəti “çay evi” adlanan müasir çayxanalar müxtəlif interyerə malik olsalar da, əvvəlki sosial funksiyasını davam etdirirlər.

Avadanlıq. Şərq xalqlarının unikal mədəniyyəti sayılan çayxananın əsas avadanlığı hər an qaynar vəziyyətdə saxlanılan samovardır. Əvvəlki bölmədə qeyd edildiyi kimi, samovar istehsalı Rusiyanın Tula şəhərində reallaşaraq bütün imperiya ərazisində, hətta qonşu ölkələrə də satılırdı. Bəşəriyyətin əhəmiyyətli ixtirası sayılan samovar mətbəx qabı və ocağın birləşməsindən əmələ gəlmişdir. Samovar tipli məişət avadanlığı hələ qədim Çin, Yaponiya, İran və başqa ölkələrdə mövcud idi.



Mirinin çayçısı (Ağanın çayçısı). Ordubad

Mirinin çayçısı sovet dövründə ata-babadan çayçı olan Seyid Mir Əşrəf ağa tərəfindən təsis edilmişdir. Ordubadda Cümə məscidinin arxasında yerləşən çayçı çinar ağacları ilə əhatə olunmuşdur. Çay qaynatmaq üçün məscid yaxınlığındakı "Mədrəsə" adlı çeşmədən (kəhriz) su götürülür. Hazırda Seyid Mir Əşrəf ağanın oğlu Mir Tələt tərəfindən idarə olunan çayçı həm də xeyriyyəçilik məqsədi daşıyır, imkansızlar burada çaya qonaq ola bilərlər.



Gil samovar. E.ə. 1600-cü il. Şəki

Arxeoloji qazıntılara əsasən söyləmək olar ki, Azərbaycanda qədim dövrdə samovar vardı. Arxeoloq Tufan Axundov Şəkinin Daşüz ərazisində 4 №-li kurqandan gil samovar aşkarlamışdır ²¹³.

E.ə. 1600-cü ilə aid edilən, üç ayağa malik bu nadir tapıntı forma və texnoloji baxımından kömürləyən müasir samovardan seçilmir. Müəllif hesab edir ki, bu əşya 3600 il əvvəl yaşamış tayfalara mənsubdur²¹⁴. Arxeoloji tapıntı samovar tipli cihazın ilkin vətəninin Azərbaycan olduğunu təsdiqləyir.

Lənkəran Tarix-Diyarşünaslıq Muzeyinin eksponatlarından olan XVII əsrə aid gil samovar söyləməyə əsas verir ki, orta əsrlər boyu gil samovarlər öz aktuallığını qoruyub saxlayırdı.

XIX əsrdə müxtəlif Şərq şəhərlərində samovar düzəldən emalatxanalar fəaliyyət göstərirdilər. XVIII – XIX əsrlərdə Qafqazın misgərlik mərkəzi sayılan Lahıca yerli samovar istehsalı ilə bağlı məlumat vardır. 1717-ci ildə usta Nəcəfqulunun hazırladığı samovar Lahıca misgərliyin yüksək inkişafını göstərir.

213. Axundov Т.И. Северо-западный Азербайджан в эпоху энеолита и бронзы. Баку: ЭЛМ, 2001, с. 185, 196

214. Akhundov T. Birth of the Samovar? (A Puzzling Archeological Find in the Foot-hills of the Caucasus) // Azerbaijan International Journal, USA, 2000 (8.3), p. 42-44



Saxsı samovar. XVII əsr. Lənkəran Tarix-Diyarşünaslıq muzeyi

Lahıclı ustalar Rusiya istehsalı olan samovarlara da qalaylayırdılar. Azərbaycan kəndlərində qalayçılar çalışır, vaxtaşırı ətraf yerləri dolaşaraq qalaylanmalı mis qabları, samovarlara toplayırdılar. Ustalar bir neçə gündən sonra qalayladıqları əşyaları sahibinə təhvil verib haqqını alırdılar. İri ticari şəhərlərdə (Bakı, Ağdam və s.) qalayçı emalatxanaları fəaliyyət göstərirdi. Bakının Kömür meydanı yaxınlığında XX əsrin ortalarından son günlərə kimi lahıclı qalayçılar öz irsi sənətlərini davam etdirirlər.



Samovar, lampa və mis qablar. Lahıclı Tarix-Diyarşünaslıq muzeyi. 2006

Mis tez oksidləşdiyindən belə məmulatın uzun müddət istifadəsi orqanizmə zərərli olur. Keçmişdə məişət qabları, o cümlədən samovarlar narın qumla sürtülüb yuyulardı. Bu səbəbdən də onların müddətcə qalaylanmağa ehtiyacı vardı. Müasir dövrdə mis məmulatını qalaylamaq üçün müxtəlif kimyəvi maddələrdən istifadə olunur. Sulfat turşusu, sink və su qarışdırılır və bu zaman qaynama baş verir. Proses tam bitəndən sonra maşa vasitəsilə tutulan pambıq həmin qarışığa batırılır, qablar yaxşıca sürtülür və ocaqda qızdırılır. Soyuduqdan sonra yuyulur, naşatır və qalayla ağardılır.



Qalayçı emalatxanası. Bakı. Kömür meydanı. 2022



Eyvazov Zahid Kiçikağa oğlu, 1960-cı ildə Ağdam şəhərində anadan olmuş, əslən lahıclı, Lahıclı Dərəlülə məhəlləsində boya-başa çatmış, hazırda keçmiş Kömür meydanı yaxınlığında emalatxanada misgər-qalayçı işləyir.



Soltanov Ramiz Nağı oğlu, 1958-ci ildə Ağdam şəhərinin Sarıtəpə məhəlləsində anadan olmuş, əslən lahıclı, hazırda keçmiş Kömür meydanı yaxınlığında emalatxanada misgər-qalayçı işləyir.



Yaxın keçmişdək Təbriz şəhərində Qarı körpüsünün yaxınlığında yerləşən "Samavarsazi" adlı küçədə də samovar istehsal olunurdu. Samovarin materialından asılı olaraq mis və bürüncə işləyən ustalar "dəvatgər", xammalı nikel və digər metal-dan olan ustalar isə sakinlər arasında "vərşovsaz" çağırılırdılar.

Azərbaycanda daha çox Rusiya istehsalı olan samovarlar istifadədə idi. Tulada mis, bürünc, tunc və s. materialda kömür və neftlə işləyən

samovarlar istehsal olunurdu. Sonralar kömürlə qaynadılan samovardan əlavə, elektrik samovarları da geniş yayıldı.

Hazırda samovar Azərbaycanla yanaşı, İran, Türkiyə, Rusiya, Monqolustan, Mərkəzi Asiya, Misir və digər ölkələrdə istifadə olunur.



Əntiq Əşyalar Muzeyi. Qala Arxeoloji-Etnoqrafik Muzey Kompleksi



Bürünc samovar. Əntiq Əşyalar Muzeyi. Bakı



Rusiya istehsalı olan samovar. XX əsrin 90-cı illəri



İkilüləkli samovar. Əntiq Əşyalar Muzeyi. Bakı



Dörtlüləkli samovar. IV Beynəlxalq İpək Yolu Yemək Festivalı. Zəncan. 2018



Dəm çayniki bərpadan sonra



Çaynik. XX əsrin əvvəlləri

Samovardan savayı, çaydan (çaynik), aftafa və iri qazanlarda da su qaynadılırdı. Çaydanlar metaldan olsa da, dəm çaynikləri daha çox çini materialdan düzəldilirdi. İlk vaxtlar Çindən gətirilən keramika məmulatı “çini qablar” adlanırdı.

Sınımış çini qabları, həmçinin dəm çayniklərini çinibəndlər bərpa edirdilər. XX əsrin ortalarında iri şəhərlərdə çinibəndlik peşəsi geniş yayılmışdı. Onlar küçəbəküçə düşərək müştəri səsləyirdilər. Bundan başqa, “ləvəçi” adlı peşə sahibləri də vardı. Onlar məhz saxsı dəm çayniklərinin təmiri ilə məşğul olan ustalar idilər. Qopmuş hissələri əhəng və yumurta ağı qarışığıyla pinə edib yapışdırırdılar. Çini dəm çaynikləri tez sınımasın deyə, çayxana sahibləri ləvəçilərə onların üzərini tənəkə (metal növü), yaxud toxunma məftillə bərkitdirirdilər. Hazırda ləvəçi peşəsi tarixə qovuşmaqdadır.

Samovar, su və dəm çaynikinin (çini, yaxud metal) içinə sabun və digər yuyucu maddələr vurulmaz, sadəcə su ilə yaxalanar, üzəri çay sodası ilə sürtülüb təmizlənərdi.

Çayın vətəni Çində çay içmək üçün masqura tipli qablardan istifadə olunurdu. Daha rahat olmaqdan ötrü Qərbdə (İngiltərə) qulplu fincan icad edildi. Stəkan, nəlbəki, qənddan, sini, parç, çaysüzən, çay qaşığı və digər şüşə, çini, büllur və metal qablar həm evlərdə istifadə olunur, həm də çayxananın əsas ləvazimatı sayılırdı.



Su çaydanları



Metal dəm çaynikləri



Çini dam çaynikləri. XX əsr



*Qənddoğrayan. Bakı. XX əsrin
40-50-ci illəri*



*Qənddoğrayan. Bakı. XX əsrin
60-70-ci illəri*

Çaypaylayanlar asılqanlı, yaxud adi sinilərdən istifadə edirdilər. Bəzən təcrübəli çayçılar sini olmadan stəkan-nəlbəkini əllərində üst-üstə yığaraq müştəriyə yaxınlaşırıdılar.

Qənddoğrayanlar ləyən, qutu, balta və kəlbətin tipində metal və taxta materialdan hazırlanırdı. Çəkilə malik qənd çanağı dördkünc və oval formada idi. Kəllə qənd qəlpələrə bölündükdən sonra qənd çanağı və ya kəlbətinlə xırdalanırdı.

Çay dəstgahı ləvazimatı Azərbaycana əsasən, xaricdən gətirilirdi, lakin yerli ustalar — dulusçular, şüşəgərlər və digər peşə sahələri tərəfindən də



*Qənddoğrayan (Ğəndəlokə).
Lənkəran. XX əsrin 80-90-cı illəri*

düzəldilirdi. Stəkan və nəlbəkilər çay qutusunda saxlanırdı. Çay qutuları su və nəm keçirməməkdən ötrü təbii dəri materialdan düzəldilirdi.

XIX – XX əsrin əvvəllərində bütün çayxanalarda qəlyan və çubuq da olurdu. Müştərilər yemək yedikdən sonra çay və qəlyan sifariş edirdilər. Xatırladaq ki, çayçılar küçələrdə fəaliyyət göstərsələr belə, qəlyandarlar yalnız çayxanada çalışırdılar.



Qənddoğrayan kəlbətin



Çay qutusu

neçə nəfərlik saxsı qablarda bişirilirdi. XIX – XX əsrin əvvəllərində Rusiyanın Kuznetsova fabrikinin istehsalı olan kasalar məşhur idi. Bozbaş saxsı, çini və mis kasalarda toxmaqla əzilir, içinə çörək, ya lavaş doğranır və əllə yeyilirdi



*Kasa nümunələri. Bakı **

* Tofiq Cahangirova məxsus kasalar "Molla Nəsrəddin" jurnalının müvəkkili, babası zərgər Mirəhməd Mirəhmədov tərəfindən 1914-cü ildə Aşqabaddan alınmışdır.

SOSIAL MÜHİTİN FORMALAŞMASINDA ÇAYXANANIN ROLU

*Könül nə çay istər, nə çayxanə,
Könül söhbət istər, çay bəhanə.*

Azərbaycanın tarixi şəhərləri hələ orta əsrlərdən məhəllələrə bölünür və burada sosial və mədəni qurumlar yer alırdı. Şərqi şəhər yaşayış məskənlərinin nüvəsini təşkil edən məhəllələrdə məscid, bazar, karvansara, hamam, buzxana, meydan, baqqal, çörəkçi (şatırçı) dükanı və digər ictimai obyektlər vardı. Bundan başqa, müsəlman şəhərlərində came məscidi, ziyarətgahlar, xanəgahlar, səqqaxanalar, bağ və parklar, zorxana binası, nağaraxana və s. mövcud idi. Sakinlər buraya təkcə müvafiq ehtiyacları üçün deyil, həm də xəbərləşmək üçün gəlirdilər. Zaman keçdikcə, əsas xəbərləşmə mənbəyi qəhvəxanaların (çayxanalar) üzərinə düşür və onlar qohumluq-qonşuluq sisteminin, məhəllə bağlarının güclənməsində, sosial birliyin təmin edilməsində xüsusi yer tuturdular.

Şərq xalqlarının həyatını son əsrlərdə çayxanasız təsəvvür etmək olmur. İlk əvvəllər çayxana qəhvə və çay içilən, nahar və şam yeyilən, qəlyan çəkilən yer idi. Çayın hamı tərəfindən içilməsinə baxmayaraq, qadınlar çayxanaya gedə bilməzdilər. Bu fakt bir daha onu göstərir ki, çayxana təkcə qidalanma məqsədi daşıyırdı. O, sosial, əyləncəli istirahət, siyasi, iqtisadi, maarifləndirici, dini və s. funksiyalara malik idi. Vurğulanan funksiyalar öz məzmununa görə müxtəliflik təşkil edən ayrı-ayrı çayxanalara məxsusdur.

Sosial funksiya. Çayxanalar sosial birliyi möhkəmləndirir. Sosial varlıq olan insanın ünsiyyətə ehtiyacı var. İnsanlar arasında kommunikasiyanın yaranması, ünsiyyətin daimi davam etməsi ümumi davranış tərzinin, adət-ənənələrin və ortaq mədəni dəyərlərin formalaşmasına aparır. Latınca “communis” (“com” – “ümumi”, “munis” – “vəzifə, xidmət” mənasındadır) sözündən əmələ gələn “kommunikasiya” kəlməsi “ortaqlıq, ümumilik” anlamını verir. Söhbətləşmə, mənəvi, fiziki və maddi yardımlaşma, paylaşma milli birliyə gətirib çıxarır.

Çayxanada ilk ünsiyyət salam verməklə başlardı. Yaşından asılı olmayaraq bu məkana daxil olan kəs içəri girdiyi anda hamıya ümumi “salam” verər, oradakılar salamı alaraq: “əleyküm salam”

deyərdilər. “Salam” kəlməsi Allahın adlarından olduğundan tanıyan da, tanımayan da əxlaq normalarına uyğun salamu cavablandırma-lydı. “Hər vaxtınız xeyir”, “sabahınız xeyir”, “axşamınız xeyir” kimi günün müəyyən vaxtlarıyla bağlı olan salamlaşmalar da vacib sayılır, bunlara məhəl qoymamaq qəbahət bilinirdi. Salamlaşmadan sonra yaxın dost-taşılar “nə var, nə yox?”, “işin-gücün?”, “təzə nə xəbər?” — deyə, bir-birindən hal-əhval tutardılar. Qarşı tərəf isə bəd, yaxud xoş xəbər olmasından asılı olmayaraq üzləşdiyi şəxsə “salamatçılıq-dı”, “şükür, yaxşıyıq” deyib yeni xəbərlərlə söhbətə davam edərdi.

Məhəllə çayxanalarında ictimai mənsubiyyətinə, maddi vəziyyətinə görə müştərilər arasında çox vaxt fərq qoyulmaz, istənilən mövzu ətrafında mövqeyindən asılı olmayaraq hər kəs fikir söyləyə bilərdi. Hətta tanımadığı insanın söhbətini istəmədən eşidərkən onun fikrinə müdaxilə etmək, yaxud məsləhət vermək və almaq

adi hal sayılırdı. Bu məsələdə kəndlərdəki məhəllə çayxanaları ilə şəhər çayxanalarını fərqləndirmək lazımdır. Kəndlərdə qohumluq-qonşuluq münasibətlərinin güclü olduğu halda, şəhər çayxanalarında müxtəlif bölgələrdən gələn əhali qruplarını görmək olardı. Bu baxımdan, məhəllə çayxanalarının əsas funksiyalarından biri də cəmiyyətin formalaşmış nizam-intizamını, əxlaqi dəyərlərini və davranış normalarını aşılamaq, fərdlərə ictimai həyatdakı yerini öyrətmək idi.



Çayçı samovar abidəsi önündə. Lənkəran

Şəhər məhəllələrinin ənənəvi yaşayış tərzı çayxanada üzə çıxır və bu məkan vasitəsilə sakinlər digər yaşayış məskənlərindən gələnlərlə ünsiyyət qurub dialoq aparır, beləliklə də, şəhər həyat tərzı formalaşırdı. İlk dəfə idi ki, məhəllə sakini qohum-qonşusundan savayı tanımadığı digər şəxslərlə saatlarla söhbətləşir və bu məkan sayəsində tədricən küçə mədəniyyətini tanıyırdı. Burada, eyni zamanda, illərlə bir-birini yaxından tanıyan “qor qonşuları” da qonşuluq sistemi xaricində əlaqəyə girir, ənənəvi qonşuluq münasibətləri yeni məkanda davam etdirilirdi. Xüsusən, soyuq qış aylarında çayxana ən münasib görüş yeri sayılırdı.

Çayxana (qəhvəxana) yaranarkən ilk vaxtlar qəhvə və çay içilən, sonra müxtəlif oyunlar oynanılan, asudə vaxt keçirilən, daha sonralar isə təsərrüfat və məhəllə idarəçiliyi barədə söhbətlərin aparıldığı yer idi. Bu tip problemlərin həllində məhəllənin yaşlı insanları iştirak edir, ağsaqqallıq institutunun təşəbbüsü hakim sayılırdı. Zaman keçdikcə, müştərilərin yaş fərqi aradan qalxır, gənclər də müzakirələrin iştirakçısına çevrilirdilər. Fərqli yaş qrupları və müxtəlif dünyagörüşlü insanların bir yerə toplaşması söhbət mövzularının çoxluğuna zəmin yaradırdı. Burada gündəlik məişət söhbətlərindən tutmuş, xarici siyasətədək hər növ məsələlər məşvərət edilir, azad söz, sərbəst fikir ifadə olunurdu.

Şəhərin eyni məhəlləsində yaşayan sakinlər arasında möhkəm həmrəylik və qarşılıqlı yardımlaşma müşahidə edilirdi. Bu sahədə ağsaqqallar, məhəllə sənətkarları böyük rola malik idilər. Onlar arasında nəinki emalatxanadakı iş prosesində, hətta xeyir-şər işlərində, ailədaxili sosial problemlərin həllində qarşılıqlı yardım formaları geniş yayılmışdı. Kənd məhəllələrində də kimsə xeyir iş tutmaq və ya ailəsinə aid hər hansı problemi aradan qaldırmaq, yaxud ümumi ictimai məsələləri həll etmək, danışıqlar aparmaq üçün çayxanaya yığışaraq qohum-qonşuları, dostları ilə məşvərət edərdi. Qarşılıqlı yardım formalarının həyata keçirilməsində çayxanadakı məsləhətləşmələr əhəmiyyətli sayılırdı.

El-obanın meydangir adamları sayılan çayxana sahibləri bir sıra münaqişələrin həllində yaxından iştirak edir, bununla da, cəmiyyətdə ağsaqqallıq institutunun möhkəmlənməsində böyük rol oynayırdılar. Çayxanada ağsaqqallar küsülüləri, qan düşmənlərini barışdırar, bəzən isə bu məkanda dava-dalaş düşərdi. Məhəllənin

yazılmayan qanunlarını pozanlar cəmiyyət tərəfindən qınaq obyektinə çevrilirdilər. Etiket normalarının müzakirəsi çayxanaya gələnlərin əsas mövzusu idi. Çayxanaya əcnəbi qonaqlar gələrkən daha maraqlı gecə keçər, ölkənin adət-ənənələri barədə saatlarla söhbətlər aparırdı.

Şəhər çayxanalarında sakinlər və kənddən gələnlər eyni zamanda vaxt keçirdiyindən onlar arasında yaxınlıq, dostluq münasibətləri yaranır və bu proses ortağ mədəni dəyərlərin formalaşmasına gətirib çıxarırdı. XIX əsrin sonu – XX əsrin əvvəllərində Bakıda Kömür meydanında, Qala qapısı ağzındakı Təbriz mehmanxanası yaxınlığında və digər mərkəzi küçələrdə yerləşən çayxanalar təkcə bakılılara deyil, şəhərə müxtəlif məqsədlərlə gələn qonaqlara da yaxşı məlum idi.

Şəhərlərdə bəzi çayxanalar peşə mənsubiyyətinə görə yaradılır və onların müştəriləri eyni sənət və peşənin sahibi olurdu. Bakıda M.Ə.Sabir bağı yaxınlığında ötən əsrin 60-70-ci illərində “Sabir çayxanası” deyilən çayxanaya gənc ziyalılar, müəllimlər, tələbələr toplaşar, burada qızğın fikir mübadiləsi aparardılar. İntellektualların görüş yeri olan belə çayxanalar düşüncə mərkəzi rolunu oynayır, milli məsələlərlə bağlı söhbətlər əsasən buradan yayılırdı. Göstərilən dövrdə Bakıda köhnə avtovağzal yaxınlığında yerləşən “Çənlibel” çayxanası da eyni funksiyaya malik idi. Məlumatçılara görə, restoran tipli məkan olmasına baxmayaraq, müştəriləri yalnız kişilərdən ibarət idi.

Çayxanaya gedənlər çox vaxt çay bəhanəsiylə dost-tanışıyla görüşməyi nəzərdə tuturdular. Bir neçə saat burada oturmaqla dünyada baş verən ictimai-siyasi proseslərdən xəbərdar olmaq mümkün idi. XX əsrin 80-ci illərinədək Bakıdakı tələbə yataqxanalarında telefon olmadığından hər kəs dərindən sonra çayxanaya dəyər, onu axtaranlarla, öz yaxınları və rayondan gələnlərlə əlaqə saxlayardı.

Çayxana söhbətlərinin mövzusu müxtəlif olsa da, müəyyən siyasi proseslərdə burada ortağ milli maraqlar müzakirə edilirdi. Ermənistanın Azərbaycan torpaqlarına təcavüzü nəticəsində Qarabağ müharibəsi zamanı hər kəsin danışdığı mövzu cəbhə xəbərləri ilə bağlıydı. Son dövrlərdə informasiya texnologiyasının sürətli inkişafı ilə bağlı çayxananın bəzi funksiyaları zəifləsə də, onun sosial mahiyyəti hələ də aktualdır.

Əyləncə funksiyası. Çayxana (qəhvəxana) yaranarkən əyləncəli istirahət məkanı kimi maraq doğururdu. XVI əsrdə qəhvəxanalar meydana çıxanadək orta əsr insanı əylənmək, kef məclisləri qurmaq üçün qumarxanalara, meyxanalara (şərab içilən yerlər), tiryəxanalara üz tuturdu. Dindarlar isə məscidlərdə ibadətlə məşğul olur, peyğəmbər və imamların doğum və şəhadət günlərini, dini bayramları qeyd edir, sufi cərəyanının nümayəndələri xanəqahlarda xüsusi məclislər təşkil edirdilər. Dini məkanlardakı şadyanlıqlar müəyyən çərçivə daxilindəydi. Zorxana oyunları və meydan tamaşalarını seyr etmək əyləncə bilinsə belə, bunlar süfrə ətrafındakı məclis qədər zövq verə bilmirdi. Göründüyü kimi, müsəlman kişinin şərab və tiryəkdən savayı sərbəst əyləncə məkanı yox dərəcəsiində idi. Bu boşluğun aradan qaldırılmasında qəhvəxana (çayxana) böyük rol oynadı. J.Şardən qəhvəxananı siyasi baxımdan azad məkan kimi qiymətləndirir və göstərir ki, qəhvəxanada söhbətlər aparılır, şahmat, dama və s. oyunlar oynanılır, mollalar, dərvişlər və şairlər çıxışlar edirlər. Səyyah qeyd edir ki, qəhvəxanada qısa müddətə və düzgün qaydada hazırlanan qəhvə böyük ehtiramla təqdim olunur²¹⁵.

Qəhvəxanadakı əyləncəli istirahət səyyahların nəzərindən yayınmırdı. İctimai məkanlardan əsasən bazarları, məscidləri, qəhvəxanaları və s. təsvir edən Avropa səyyahları Şərq xalqlarının ən qabarıq xüsusiyyətlərini qələmə almağa çalışırdılar. Səfəvilər dövlətində səfərdə olan ingilis müəllifi Jon Freyer qəhvəxananı hər kəsin oturub qəlyan çəkdiyi, tamaşaya baxdığı yer kimi göstərir²¹⁶.

XVII əsrin əvvəllərində Səfəvilər dövlətinə gələn italyan səyyahı Petra della Vallenin "Səfərnəmə"sində mövzu barədə maraqlı qeydlər vardır. Səyyah qəhvəxanada müştərilərə göstərilən xidmətdən, qadın libası geyinən rəqqaslardan, onların rəqslərindən bəhs edir²¹⁷. Qeyd edək ki, qəhvəxana rəqqasları əsasən gürcü, çərkəz və xristian mənşəli digər xalqların nümayəndələrindən seçilən yaraşqlı yeniyetmələr idilər. Qəhvəxanaya rəqqasların dəvət olunması sonrakı dövrlərdə də əhəmiyyətini itirmədi.

Musiqinin, xüsusilə aşıq musiqisinin, dini və dünyəvi

215. Jean Chardin. *Voyages Du Chevalier Chardin, En Perse Et Autres Lieux De L'orient*. 10 vols., vol. IV, Paris, Le Normant, Imprimeur – Libraire, 1811, p.68

216. John Fryer. *A New Account of East India and Persia being nine years travels 1672-1681*. Vol. III, London: Printed for the Hakluyt Society MDCCCXV, pp. 34

217. Pietro Della Valle. *Viaggi di Pietro Della Valle IL Pellegrino (Divisi in tre party), cioe: La Truchia, La Persia e L'India*. Vol second, G.Gancia: Brighton, 1845, pp. 25

tamaşaların qəhvəxana daxilinə yol açması bu yerlərin əyləncə funksiyasını daha da artırırdı. Burada müxtəlif stolüstü və əyləncəli oyunlar (nərd, şahmat, gəncəfə, piçaz, yumurta döyüşü, şah-vəzir və s.), həmçinin qumar oynanılır, qəlyan çəkilirdi. Bayram günlərində bu oyunlar daha izdihamlı keçirilirdi. Novruz bayramında yumurta döyüşdürülməsi, ramazan ayında şah-vəzir oynamaq dəbdə idi.

Çayxanalarda oyun və əyləncələrin keçirilməsi sonralar da davam etdi. Bu xüsusda "Molla Nəsrəddin" jurnalındakı verilən satirik elan diqqət çəkir:

*"Bizim çayçı dükənində mühəyyadır hər vaxt yaxşı Popov çayı və qəhvə, tiryək və əsrar və bəng çəkmək üçün çini hoqqa və odlı manqal və genə daimi hazırdır qumar oynamağa dəstə, xah kart üçün, xah aşıq üçün. Uduzmuş müştərilərimizə girov verilsə ehtiramən manata iki şahı qərarilə pul dəxi cehiz edirik. Gündüzlər şərab içmək olmaz. Adres: Boyaqçı bazar, nömrə - 4"*²¹⁸.

Qadınların çayxanada görünməməsi həm Şərq, həm də Qərb ölkələrinə xas idi. Çayxanada fikir azadlığı, zarafatlar, şən söhbətlər, bəzən dava-dalaş, söyüş və s. kimi sərbəst hərəkətlər öz həyasını, ismətini qoruyan qadınlara yad gəlirdi. Qadınlar evə və uşağa bağlı olub, ailə məişətinin aparıcı qüvvəsi sayılırdı. Bu səbəbdən də adət-ənənələri, tərbiyə və əxlaqi dəyərləri yaşatmaq əsas onların üzərinə düşürdü. Ailənin və nəslin ənənəvi məişətinin qorunub saxlanması qadının vəzifəsi olduğundan onlar çayxanadakı əcnəbi ünsürləri qəbul etmirdilər. Məlumatçılara görə, yaxın keçmişdə bazarda alış-verişdə yorulan yaşlı xanımlar çayxanaya girməz, onun yaxınlığında kənar bir yerdə oturub dincələr və çayçılar onlara çay gətirərdilər.

Qadınlar nəinki kişi çayxanasına getməz, heç qadın çayxanasının açılmasında da maraqlı görünmürdülər. Maraqlıdır ki, son orta əsrlərdə kişilər üçün görüş və istirahət məkanı çayxana olsa da, qadınların əyləncəsi nədən ibarət idi? Tədqiqatlar göstərir ki, həmin dövrdə onlar üçün əyləncəli məkan hamam sayılırdı. Hamamda öz qohum-qonşuları, yaxın rəfiqələriylə söhbətləşər, çay içər və maraqlı gün keçirərdilər. Qadınları məşğul edən bir sıra dünyəvi və dini mərasimlər də vardı. Toy-nişan, doğum, körpənin 40-nın çıxması, Novruzqabağı şirniyyat hazırlama və səməni bişirmə, qışa

218. Molla Nəsrəddin: 12 cildə, I cild. Tərtib edən Turan Həsənzadə. Bakı: Elm, 1988, 720 s. nömrə 10, səh 7

azuqə tədarükü və s. tədbirlər qohum-qonşu qadınları bir yerə toplayırdı. Burada onlar fiziki iş görə-görə həm də danışib-gülərdilər. Bunlardan başqa, qadınların gündəlik həyatında qonşuya getmək, dərdləşmək, bəzən dedi-qodu və qeybət etmək də bu boşluğu doldururdu. Zaman keçdikcə, sosial status baxımından qadın və kişilər arasındakı fərqlər azalır və hazırda bəzi istisnalar olmaqla, qadınlar da çayxanaya gedə bilirlər.

Dini funksiya. Müxtəlif vaxtlarda dindarlar əleyhinə çıxsa da, çayxana həm də dini funksiyaya malik idi. Burada dini tədbirlər də keçirilirdi. Məhərrəm və səfər aylarında çayxanada ehsan süfrələri təşkil edilirdi. Həzrət Əli və 12-ci imamın təvəllüd günündə çayxana binaları bəzədilir, çıraqlar yandırılırdı.

Azərbaycanın müxtəlif şəhər və kəndlərində çayxanalar ramazan ayında gündüzlər bağlanır, iftar vaxtından obaşdana (imsak) kimi açıq saxlanırdı. Həmin saatlarda müxtəlif tədbirlər keçirilirdi. Kino və teatrın mövcud olmadığı bir vaxtda ramazan ayında mərəkəçi qəhvəxanalar əsl əyləncə mərkəzi sayılırdı. Belə ənənələr sonralarda məhəllə çayxanalarında davam etdirilirdi. Manaf Süleymanov Lahıc qəsəbəsindən bəhs edən etnoqrafik əsərində bu barədə maraqlı təsvirlər verir:

“Ərəb əminin dükanıyla yanaşı Şahbazın çayçı dükanı vardı.. Heç kəs onun dükanı haçan açıb-bağladığını görməzdi. Qoşa samovar həmişə qaynayardı..

Orucluq ayında axşamlar iftardan sonra çayxana dönərdi “klubba”, firni, südsıyıq, şorqoğal yeyər, çay, qəhvə, kakao içərdilər. Mərcələşərdilər. Səkkiz boşqab firnini, beş kasa südsıyığı kim neçə qaşığa yeyər? Bacarmayan həm xörəyin haqqını, həm də əlavə pul verərdi. Bəzən mərcələşib bir oturma şirin çayla 10-15 şorqoğal, ballıbadı, şəkərçörəyi yeyərdilər.

*Tez-tez fincan-fincan oynayırdılar, mis məcməyidə səkkiz mis fincanı ağzıaşağı cərgə ilə düzər, birinin altında üzük gizlədərdilər. Fincan altından üzük tapmaqda qırs tutan Məşədi Əsəd Mahmud oğlu məşhur idi”*²¹⁹.

Bu xüsusda Basqalın tarixi-etnoqrafiyasından bəhs edən əsərdə yazılır: “Qəsəbənin ağsaqqalı Miryavər Hüseynov qeyd edir ki, Orucluq ayında axşamlar iftardan sonra Zeynalın çayxanasına

219. Süleymanov M.F. Lahıc (etnoqrafik-bədii lövhələr). Bakı: Vətən nəşriyyatı, 1994, s. 54-55

yığışar, çay içər, şorqoğalından, ballıbadıdan, şəkərçörəyindən, üstü darçınlı firnidən yeyər, söhbət edərdilər. Məclis gecə yarısındanək davam edərdi”²²⁰.

Məlumatçılara görə, Şuşanın Gəncə qapısı yaxınlığında yerləşən *Süleymanın çayxanası*, Dərəqırağında *Novruzun çayxanası* da ramazan günlərində səhərdək adamlarla dolu olardı. Əhədin çayxanası XX əsrin ortalarından Şuşa işğal edilənədək fəaliyyət göstərirdi.

Təbrizin “Növhəxanlar” qəhvəxanası Nimeyi-şəban²²¹ və Qədir-xum²²² bayramlarında çıraqlarla bəzədilər, məhərrəm və səfər aylarında, imamların şəhadəti günü ələmlərə və qara pərdələrə bürünərdi²²³. Əzadarlıq zamanı hamı ibadətlə məşğul olar, bir-birinə “Allah əcr versin”, “Allah qəbul eləsin” və s. deyimlər söylərdilər.

Etnoqrafik tədqiqatlar göstərir ki, ramazan ayında əksər şəhər və kəndlərdə məhəllə çayxanalarının fəaliyyəti eynilik təşkil edirdi.

Siyasi funksiya. Çayxanalar zaman keçdikcə siyasi-iqtisadi mahiyyət kəsb edirdi. Səyyahlara görə, Səfəvilər dövründə ölkəyə gələn xarici qonaqlar, diplomatlar da qəhvəxanaya dəvət olunurdular.

Xalq üsyanlarının təşkilatlanmasında mühüm rol oynayan çayxanalar siyasi mərkəz kimi qiymətləndirilirdi. Bu kimi halların qarşısını almaqdan ötrü ayrı-ayrı dövlətlərdə (Osmanlı, Qacarlar, bəzi Avropa dövlətləri və s.) xəfiyyə orqanları işə salınırdı. Bəzən çayxana sahibləri özləri, bəzən isə müştərilər arasına göndərilən şəxslər burada xəfiyyə xidmətini yerinə yetirirdilər.

Qəhvəxananın siyasi rolu bir sıra dövlətlərdə hakim sinfi narahat edirdi. Osmanlı dövlətində qəhvə içənlərlə mübarizə Sultan IV Muradın (1612-1640) dövründə daha ciddi şəkildə alınırdı: qəhvəxanalarda dövlət əleyhinə danışılan söz-söhbətin qarşısını almaqdan ötrü qəhvə və tütün haram sayılmış, bütün qəhvəxanalar dağıdılmışdır. Bu işdə Qazizadə Mehmed Əfəndinin böyük rolu vardı. O bildirirdi ki, qəhvə və tütün peyğəmbərin vaxtında olmadığı üçün haramdır.

220. Babayev T.A., Şahbazov T.S. *Basqal. Tarixi-etnoqrafik tədqiqat*. Bakı: Azərbaycan Respublikası Prezidenti yanında Elmin İnkişafı Fondu, 2017, s.175

221. Nimeyi-şəban bayramı şəban ayının 15-də qeyd edilir.

222. Qədir-xum bayramı zilhiccə ayının 18-də keçirilir. Xalq arasında həmin gün Həzrət Əlinin taxta çıxdığı gün kimi qeyd edilir və bu bayrama çox vaxt “seyidlər bayramı” deyilir. Məhəmməd peyğəmbər Məkkədən Mədinəyə qayıdarkən karvanlarla birgə “Qədir-xum” deyilən yolayırıcında dayanmış və orada Həzrət Əlini canişin təyin etmişdir.

223. ماشاءالله رزمی. قهوه خانه های تبریز // مجله تربیون، ۱۹۹۹، دفتر ۵، ص. ۱۳۰.

Onun təhriki ilə çoxlu sayda insan qətlə yetirilmişdi.

Qəhvə və çaya qarşı mübarizə təkcə müsəlman dünyasında deyil, Avropada da baş qaldırmışdı. Ruhanilər çayın xristianlığa, ümumən insanlığa zərər vurduğunu bildirərək İngiltərədə açılan ilk çayxananın (teahouse) qapadılmasını tələb edirdilər. Hesab edirik ki, bu məsələdə əsas səbəb içki deyil, qəhvəxanalarda xalqın toplaşması və hakimiyyətə qarşı narazılığını birgə ifadə etməsi idi. 1675-ci ildə krallıq tərəfindən müxtəlif bəhanələr ortaya atılaraq qəhvəxanalar bağlandı və çayın içilməsi qadağan olundu. Lakin qısa vaxtdan sonra qadağa aradan qaldırıldı²²⁴.

Qacarlar dövlətində də əhalinin daimi görüş yeri olduğundan dini üləmalar çayxanaları məscidlərə qarşı əks məkan kimi görür və onları “şeytan məktəbləri” adlandırırdılar. Çayxana sahibinin hansı dini-siyasi cərəyanı dəstəkləməsi də buraya gələn müştərilərə təsir edirdi. Bütün bu səbəblərdən Nəsrəddin şah qəhvəxanaların (çayxana – İ.M.) bağlanması haqqında fərman verdi²²⁵. Lakin fərman uzun müddət qüvvədə qalmadı və qəhvəxanaların fəaliyyətinə yenidən icazə verildi.

Qacarlar dövründə Təbriz çayxanalarının rəsmi mülkiyyətçisi dövlət idi və onlar bəylərbəyinin ixtiyarında olurdu. Ayrı-ayrı şəxslər çayxananı icarəyə götürürdülər²²⁶. Nəsrəddin şahın Avropa və Rusiya səfərlərindən sonra, xüsusilə, XIX əsrin 70-ci illərindən etibarən Qacarlar dövlətinin böyük şəhərlərində qəhvəxanaların sayı artdı. Təbrizdə ötən əsrdə mövcud olan “*Aşıqlar*”, “*Növhəxanlar*”, “*Bəradəran*”, “*İsrafil*”, “*Eşşəklər*”, “*Bastan*”, “*Misir*”, “*Əsgər*”, “*Qüllə*”, “*Gazran*” və müxtəlif məhəllələrin adıyla bağlı qəhvəxanalar bu günlərə kimi yaşlı sakinlərin xatirindədir. Onlardan bəziləri fəaliyyətini hələ də davam etdirir. XIX əsrin sonlarına doğru mənbələrdə Qacarlar dövlətində qəhvəxanaların (çayxanalar) yenidən bağlanması haqqında faktlar vardır. Buna baxmayaraq, Tənbəki üsyanı (1891) və Məşrutə hərəkatı illərində (1905-1911) çayxanalar inqilabçıların gizli görüş yerinə çevrilir və hər axşam adamlarla dolu olurdu.

Orta əsrlərdə bir sıra Şərq ölkələrində olduğu kimi, Azərbaycan da ənənəvi mədəniyyəti formalaşdıran əsasən saray, məscid və mədrəsə idi. Bunlardan fərqli olaraq yeni dövrdə dini

224. Duman Mustafa. Göstərilən əsəri, s. 18

225. صدیقی مریم. قهوه خانه در آیینہ اسناد. چاپ اول، تهران، نشر علم، ۱۳۹۴، ص. ۶۷.

226. Yənə orada, s. 147

mühitdən və siyasi elitadan kənar çayxanada vətəndaş mövqeyi ortaya qoyulurdu. Bu baxımdan çayxanalar cəmiyyətin etibarını qazandır və mədəni-ictimai həyata asanlıqla daxil olurdu.

XIX əsrin sonundan şəhərlərdə (Bakı və s.) çayxanaların sayı gündən-günə artırdı. Müxtəlif qruplardan, fərqli mədəni səviyyələrdən olan insanlar qəhvə və çay içmək, xüsusən də öz siyasi baxışlarını əks etdirmək üçün sürətlə inkişaf edən sosiallaşma məkanına toplaşırdılar. Bakıda və Azərbaycanın digər şəhərlərində I Rus inqilabı (1905-1907), Oktyabr çevrilişi (1917) zamanı çayxanalarda siyasi söhbətlər aparılır, inqilabçılar maarifləndirilirdi. Siyasi söhbətlər çox hallarda dövlət məmurlarının nəzarətindən yayınırdı. Hakim dairələr çayxanalarda narazı əhalinin toplaşaraq hökuməti tənqid etməsi hallarından narahat olurdu. Qeyd edək ki, çaya qarşı mübarizə və çayxanaların qapadılması hallarına çarizm dövründə Şimali Azərbaycanda rast gəlinmir. Bu, Çar Rusiyasının çay istehsalı və ticarəti ilə əlaqəli idi.

Maarifləndirici funksiya. Çayxanada xalqın müxtəlif təbəqələri toplaşdığından burada şifahi xalq ədəbiyyatının əksər janrlarını izləmək mümkün idi. Dastanlar, rəvayətlər, nağıllar, lətifələr danışılır, tapmacalar, yanıltmaclar, bayatılar söylənilir, zərbi-məsəllər çəkilir, stolüstü oyunlar oynanırdı.

Söhbət etmək, danışmaq mədəniyyətini formalaşdıran haqqında bəhs etdiyimiz məkan xalqın maariflənməsində mühüm rolə malik idi. Qeyd edək ki, insan oxumaq və görməkdən daha çox eşitmək sayəsində məlumatlanır. Yazı-pozu bilməyənlər çayxanada eşitdikləri müxtəlif söhbətləri, hədisləri, dastan və rəvayətləri və s. öyrənirdilər. Çarizm dövründə Azərbaycanda oxumaq-yazmaq əsasən əsilzadələrə və din xadimlərinə nəsib olduğundan bisavadlıq kütləvi hal alırdı. Göstərilən dövrdə çayxanada şifahi söhbətlərlə yanaşı, ətrafına savadsız insanları toplayıb onlara qəzet oxuyanlar da vardı. Burada gündəlik qəzet, kitab və şeir oxunduğundan əcnəbi tədqiqatçıların bəziləri tərəfindən “qəhvəxana” və “qiraətxana” kəlmələri eyniləşdirilməkdədir.

Qəhvəxanaların qiraətxana funksiyasını üzərinə götürməsinə qonşu ölkələrdə də izləmək olardı. Türkiyə tarixşünaslığında Osmanlı dövrü qəhvəxanaları istirahət yeri olmaqla yanaşı, həm də maariflənmə məkanı kimi qiymətləndirilir. Xəbərləşmə mərkəzi

funksiyasını yerinə yetirən qəhvəxanalarda kitablar, jurnallar, qəzetlər satılır və oxunurdusa, onlar “qıraətxana” deyə anılırdı²²⁷. Türk tədqiqatçısı hesab edir ki, Osmanlı dövlətində bu məkanın “qıraətxana” adını alması Tənzimat hərəkətindən (1839-1876) sonrakı dövrə təsadüf edir²²⁸.

Çayxana yaranarkən söhbət, əyləncə xarakteri daşısa da, XIX əsrdə mətbuatın və kitab çapının genişlənməsi ilə qıraətxana təsiri bağışlayırdı. Çayxananın (qəhvəxana) maarifləndirici xüsusiyyətlərini Avropa ölkələrində də izləmək olardı. Məsələn, Londonun məşhur Vill qəhvəxanası XVII - XVIII əsrlərdə dövrün ədəbi klubuna çevrilmişdi²²⁹.

XX əsrin ortalarında radio və televizianın fəaliyyətə başlamasıyla insanlar çayxanaya toplaşaraq günün müəyyən saatlarında yayımlanan xəbərlərə qulaq asır, verilişlərə tamaşa edirdilər.

Azərbaycanda XX əsr boyu çayxanaların sayı daha da artaraq kənd məskənlərinə də yayıldı. Ötən əsrin 30-40-cı illərində sovet hökumətinin din əleyhinə apardığı kampaniya çoxlu sayda məscidlərin bağlanması ilə nəticələndi. Bildiyimiz kimi, məscidlər təkcə ibadət üçün nəzərdə tutulmur, onlar həm də insanları birləşdirən, xalqı milli vəhdətə aparan, cəmiyyətdə təhsil, təlim-tərbiyə, nizam-intizamın yaradılmasında vacib məkan hesab olunur, siyasi-ideoloji, sosial mərkəz rolunu oynayır. Məscidlərin bağlanması insanları yeni sosial mühit axtarmağa vadar edirdi. Beləliklə, bölüşmək, dərdləşmək və yeni xəbər almaq məkanı çayxanalara keçirdi.

Keçmişdə indiki kimi televizora baxılmır, qəzet və jurnallar oxunmur, internetdən istifadə edilmirdi. İnsanlar asudə vaxtlarını səmərəli keçirmək, istirahət etmək və təsərrüfat həyatından uzaqlaşaraq dincəlmək, yeni bacarıqlarını kəşf etməkdən ötrü çayxanaya üz tuturdular. Burada məscid və ziyarətgahlardan fərqli olaraq davranış normaları çərçivə daxilində deyil, sərbəst şəkildə formalaşırdı.

Çətinliklə qarşılaşan, depresiyaya düşənlər çayxanada dərdləşdiyi insanlardan mənəvi yardım alır və ağır psixoloji vəziyyətdən çıxma bilirdilər. Məlumdur ki, fiziki və zehni dincəlmək insan

227. Abdulkadir Emeksiz. *İstanbul Kahvehaneleri // Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul. Cilt II, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları – 3022, 2009, s. 138*

228. Şafak Tunc. *Osmanlı Payitahtında Kahvehaneler ve Kahvehane Kültürünün Yeri. (yüksek lisans tezi). İstanbul, 2014, s. 78-79*

229. Süheyl Ünver. *Türkiyede Kahve ve kahvehaneler // Türk Etnoqrafya Dergisi, 1962, sayı V, s.42*

sağlamlığının mühüm şərtlərindəndir.

Çayxana müştəriləri arasında sadə insanlardan savayı, cinayət-kar dəstənin üzvləri də olurdu. Belə çayxanaların fəaliyyət dairəsi bəlli olduğundan hər kəs oraya getməzdi. Bakının XIX əsrin sonu – XX əsrin əvvəllərinə aid etnoqrafik mənzərəsini qələmə alan Qılman İlkin bu xüsusda yazır:

“Zaqafqaziyanın uzaq bucaqlarından gəlmiş fırıldaqçılar, qazanc axtaran səfillər səhərdən axşamadək Sahil küçəsində gəzişirdilər. Onların içərisində elələri vardı ki, istədikləri adamları muzzla o biri dünyaya göndərməyə hazırdılar. Belə adamların toplaşdığı yer küçənin lap qurtaracağında açılmış çayxana idi. Polisin, əlbəttə, bu çayxanadan xəbəri vardı, ancaq oraya getməyə çəkinirdi”²³⁰.

Tədqiqatlar göstərir ki, çoxsaylı funksiya yerinə yetirən çayxanalar cəmiyyətin formalaşmasında mühüm məkan idi. Sosial-maarifləndirici mahiyyət kəsb etməsinə baxmayaraq, bəzi hallarda qumarbazların, sərxoşların, dilənçilərin, sərgərdan həyat sürənlərin və digər qrupların çayxanaya gəlməsi cəmiyyətdə bu məkanı gözdən salırdı. Digər tərəfdən isə, texnologiyanın inkişafı, radio və televiziyanın, sosial şəbəkələr sisteminin artması, virtual münasibətlər və s. kimi proseslər insanların sosiallaşmasının qarşısını alır, çayxana və oradakı əyləncələr öz əvvəlki marağını itirirdi. Buna baxmayaraq, çayxanalar indiyədək öz varlığını qoruyub saxlayır və orada bəzən qadınları da görmək olur. Çayxanalar müasir dövrdə də canlı etnoqrafik mənbələrdəndir.

230. Qılman İlkin. Bakı və bakılılar. Üçüncü nəşri. Bakı: “Nurlar” Nəşriyyat-Poliqrafiya Mərkəzi, 2006, s.93



Çay evi. Ağdam

1986-cı ildə AMEA-nın müxbir üzvü, prof. Xudu Məmmədovun təklifi ilə Ağdam şəhərində tikilmişdir. Çin memarlığına bənzər üslubda inşa olunan Çay evində müştərilərə təkcə çay deyil, xəmir xörəkləri də təklif edilirdi. Məscidin yaxınlığında yerləşdiyindən burada spirtli içkilər verilməzdi. 1993-2020-ci illərdə Ağdam rayonu Ermənistanın işğalı altında olarkən Çay evi yandırılmışdır. Ağdamın Quzanlı qəsəbəsində Çay evinin oxşarı tikilmişdir.

ÇAYXANA İŞÇİLƏRİ

Ağzınız dadlı, çayınız şirin olsun!

Səfəvilər sarayında qəhvə dəmləməkdən ötrü yaranan “qəhvəçigəri” vəzifəsini sonralar formalaşan qəhvəçi və çayçı peşəsinin sələfi adlandırmaq olar. Çünki bu peşənin ilk ixtisaslaşan nümayəndələri saray abdarxanasının işçiləri idilər.

Bildiyimiz kimi, orta əsrlərdə Şərq ölkələrində eyni sənət və peşəyə malik ustalar qrupu (əsnaf) formalaşmışdı. Onların başçısı, daxili nizamnaməsi vardı. Çayxana yenicə yarandığından onun işçiləri, yəni çayçılar və qəhvəçilər əsnafa aid deyildilər. XIX əsrin sonunda Qacarlar



Çayçı. Lənkəran. 1970-ci illər

dövlətində qəhvəçilər sinif kimi formalaşmağa başladılar. Nəsrəddin şahın hakimiyyətinin son dövrlərində qəhvəçilər rəsmi yığıncaqlarda və digər ictimai işlərdə iştirak etmək hüququ qazandılar. Onlar şahın qarşısındakı at yarışında qalib gəldilər. Bu hadisədən qəzəblənən şah qəhvəçiləri təltif etmək əvəzinə əmr etdi ki, qəhvəxanaların illik vergisi 3000 түмән artırılсын²³¹. Bundan sonra qəhvəçilər təşkilatlanmağa başladılar. Müxtəlif çətinliklər, təbii fəlakətlər zamanı, qıtlıq illərində bu sinif daha da möhkəmlənirdi. “Qəhvəçi” deyilməsinə baxmayaraq, onlar artıq çayçılıqla məşğul idilər.

Çay içilməsinə tələbatın güclənməsi və çayxanaların sayının artması zaman keçdikcə çayçılıq peşəsini formalaşdırırdı. XIX – XX əsrlərdə çayçılar bir neçə qrupa ayrılırdılar:

- varlı ailələrə məxsus imarətlərdə çalışanlar;
- şəhərlərdə və ölkədaxili yollarda yerləşən çayxanaların işçiləri;
- yas mərasimlərində, toy şənliklərində, ziyafətlərdə və digər yığıncaqlarda fəaliyyət göstərənlər;

231. صدیقی مریم. قهوه خانه در آیینہ اسناد. چاپ اول، تهران، نشر علم، ۱۳۹۴، ص. ۳۱.

- küçələrdə səyyar işləyənlər.

Çayçılıq kişilərə məxsus peşə idi. Onlar çayxanalarda, bazar-dükanlarda və digər ictimai yerlərdə əhaliyə çay paylayırdılar. Çayçılar xoşrəftar, güləruz, şirindil olur və müştərilərlə asanlıqla ünsiyyət yaradırdılar. “Çayçı” dedikdə asan peşə nəzərdə tutulsa da, əslində onlardan səriştə və təcrübə tələb olunur. Hər kəs bu işin öhdəsindən gələ bilməz.

“Çayçı” ifadəsi çayxanada çalışanlara şamil edilsə də, onlar arasında əmək bölgüsünə riayət olunurdu. Çayxana sahibi, samovar qaynadan, çay dəmləyən, çaypaylayan, qənddoğrayan, qəndpaylayan, qəlyanı hazırlayan, sifariş götürən, bazarlığa gedən, qabyuyan və s. əsas işçilər idilər. Onların hər biri yalnız öz üzərinə düşən işləri icra edər, bir-birinin işinə qarışmazdılar.

Çayxana sahibi məhəllənin hörmətli sakini olub, öz zəhmi, iradəsi ilə tanınırdı. Məlumatçılara görə, o, müxtəlif yaş qrupundan olan kəslərlə davranışını bilər, artıq ifadələrə, şit zarafatlara yol verməzdi. Eyni zamanda, ticarəti, haqq-hesabı mükəmməl bilməliydi. Məhz buna görə də çayxananın idarəçiliyi yaşlı idmançılara, zorxana pəhləvanlarına, keçmiş hərbcilərə həvalə edilirdi. XIX əsrin sonu – XX əsrin əvvəllərində Bakıda bir çox çayxanalar qoçulara və onların



Çayçı. Cəlilabad. 1980-ci illər



Çayçı Qəzənfər. Bakı. 2020

yaxınlarına məxsus idi. Məsələn, Kömür meydanındakı çayxananı qoçu Ağa Kərimin qardaşları idarə edirdilər²³².

Bəzi nəsillərdə çayçılıq peşəsi atadan oğula irsən ötürülürdü.



Çayçı Şıxı oğlu Şahlar ilə. İsmayılı. 1980-ci illər



Çayçı Şahlar (Çayçı Şıxının oğlu). Bakı. 2020

Bəzən dava-dalaş düşür, kimsə hesabı ödəmək istəmir və digər xoşagəlməz hallarda çayxana sahibi özü işə qarışırdı. Çay pulunu verməyə imkanı olmayanlarla, hətta özü ilə qonaq gətirib borca çay içənlərlə çayxana sahibi dil tapır, razılığa gəlirdi. Buna səbəb sakinlərin illərlə bir-birini tanıması və etibar qazanmasıydı.

²³². Qılman İlkin. *Bakı və bakılılar. Üçüncü nəşri. Bakı: "Nurlar" Nəşriyyat-Poliqrafiya Mərkəzi, 2006, s. 273*



Çayçı Adil. Ordubad. 2019



Xıdırzində ziyarətgahında çay ehsanı. 2019

Çayçılar cəld işləməkdə adətkar idilər. Çaypaylayan sinidə, yaxud əlində onlarla stəkanı üst-üstə yığıb aparır, öz təcrübəsinə əsaslanaraq kimə hansı çayı verəcəyində səhv etməməli idi.

Müştərilərdən bəziləri pürrengi çay, bəzisi isə açıq çay, dişləmə və ya salma çay (şirin çay) sifariş edirdi. Deyilənə görə, çayçılar nüfuzlu müştərilərə boyat deyil, təzə dəmlənən çay verirdilər. Qəlyanpaylayanlar da həmçinin, kimin necə (az və ya çox tüstülü, nəm, yaxud yarınnəm) qəlyan istədiyinə görə onu hazırlayırdılar. Çay sifarişi götürən işçi içəri daxil olan müştərini qarşılayıb ondan istəyini soruşur və ucadan zil səslə çaypaylayana bildirirdi. Məsələn, filan yerdə oturan ağsaqqala dişləmə çay, yaxud qəlyan və s.

Keçmişdə çayçılar kimə neçə stəkan çay verdiklərini yazılı qeydiyyat aparmadan yaddaşlarında saxlar, müştəri ilə ünsiyyət qurarkən ciddi davranardılar. Mübahisələrin, söz-söhbətin içində böyüyən çayçılar hərdənbir müzakirələrə də müdaxilə edərdilər. Çayxanada oxunan qəzetləri dinləyər və hadisələrdən hali olardılar.

Müştərisi çox olan böyük çayxanalarda çaypaylayanla yanaşı, masadan stəkanları yığan işçi də çalışırdı. Çayçılardan başqa, çayxanada digər işçilər — qab-qacaq yuyan və təmizlik işlərinə baxanlar da vardı.

Azərbaycan və digər müsəlman ölkələrində uzun əsrlər boyu qida məhsullarının hazırlanması və satışı ilə bağlı bütün peşələr müsəlmanlara məxsus idi. Qeyri-müsəlmanlar çörəkçi, qəssab, mey-vəsatan və s. demək olar ki, qida xidməti peşəsində çalışmazdılar. Bu sahədə şərab istehsalı istisna sayılırdı. Çayçılar əsasən müsəlman idilər.

Çayxana binasının sahəsi onun sahibinin maddi durumundan asılı idi. Kiçik çayxanalarda sahibkar həm də aşpaz, xidmətçi kimi fəaliyyət göstərirdi. Bu işdə ailə üzvləri də iştirak edir, ata, oğullar və digər qohumlar birgə çalışırdılar. Zaman keçdikcə, çayxanaya daha peşəkar işçilər, həmçinin musiqiçilər dəvət olunurdu.

Bazarla yanaşı, bir sıra hamamlarda da çayxana vardı. 2006-cı ildə Lahıca etnoqrafik ekspedisiya zamanı məlum oldu ki, yaxın keçmişdə qəsəbənin ümumi hamamında çayçılar müştərilərə çay, meyvə, firni, qatıq və digər yeməli şeylər təklif edərdilər²³³. Adətən, hamamdan çıxanlara isti çay verilərdi.

Hazırda bəzi ziyarətgahların ərazisində də çayçılar fəaliyyət göstərir. Onların bəziləri zəvvarlara ehsanlıq çay paylayır.

Çoxsaylı funksiyaya malik çayxana binasının bir hissəsində bərbərlik, hətta bir zamanlar sünnət və diş çəkməklə məşğul olurdular. Etnoqrafik sorğulara əsasən söyləmək olar ki, yaxın keçmişdək Təbrizin mərkəzi küçələrində yol kənarında çayçı-dəlləklər fəaliyyət göstərirdi. Onlar müştərinin saçını vurduqdan sonra ona darçın çayı təqdim edirdilər. Darçın çayı bazar-dükanlarda səyyar qaydada satılırdı. Təbrizli şair Mir Mehdi Etimadın (1900-1981) “Çərşənbə bazarı” adlı əsərində bu xüsusda xatırlatmaya rast gəlinir:

*Doldurub meydanı səş,
“Gəl bala, darçın çayına”²³⁴.*

Keçmişdə bir sıra şəhərlərdə çayxanalar həm də bərbər salonu kimi fəaliyyət göstərirdi. Məsələn, İstanbulda qəhvəçilər həm də

233. Məlumatçı: Ənvər Zərbalı oğlu Balayev, 1920-ci il təvəllüdlü, Lahıca sakini

234. ۱۶. میر مهدی اعتماد. چهرشنبه بازاری. تهران، ص. ۱۶.

dəlləklik və sünnət edir, diş çəkirdilər²³⁵. Bəziləri isə müxtəlif xəstəliklərə qarşı məlhəmlər hazırlayı, xalq arasında təbib kimi tanınırdılar.

Çayçılar əmək prosesində öz peşələrinə xas dodaqaltı mahnılar da zümzümə edirdilər:

*Ocaq yanır közü var,
Qara çay, isti qəlyan,
Kimin ona sözü var?*

Daimi çayxanalardan əlavə, çayçılar həm də müvəqqəti qurulan çadırlarda əhaliyə xidmət göstərirdilər. Toylarda, böyük qonaqlıqlarda, Həcc ziyarətindən gələn zəvvarlar qarşılanarkən, yas mərasimlərində (imam əzadarlığı, rövzə məclisləri və s.) və digər tədbirlərdə çadır qurulurdu. Həmin çadırın yaxınlığında kiçik otaq düzəldilir və buradan məclis iştirakçılarına çay və yemək paylanırdı. Bu qayda hazırda da davam etməkdədir. Xüsusilə, yas çadırın qarşısında samovar qaynadılır, kiçik çadırdakı isə qab-qacaq saxlanılır, çayçı (çay qaynadan, dəmləyən və çay paylayan), aşpaz, xörək paylayan yemək və içkiləri hazırlayıb buradan təqdim edirlər.

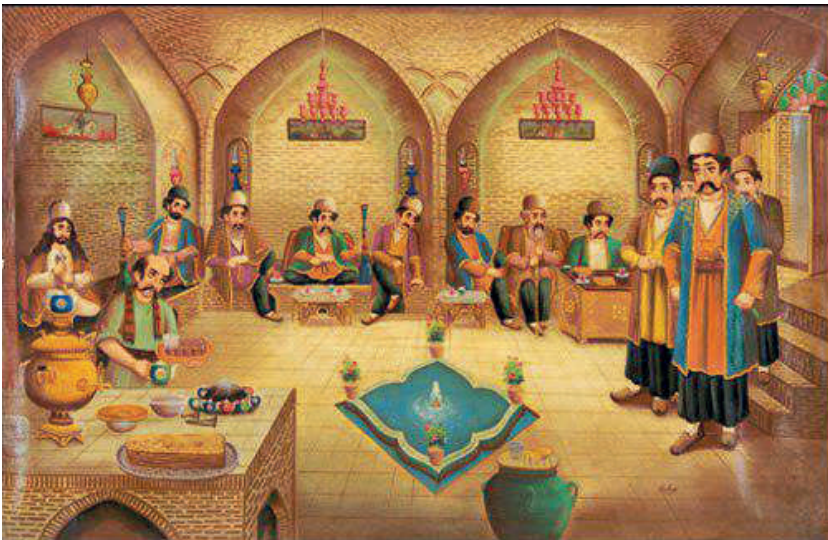
235. Abdulkadir Emeksiz. *İstanbul Kahvehaneləri // Karaların və Denizlerin Sultanı İstanbul. Cilt II, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları - 3022, 2009, s. 127*

ÇAYXANA MÜŞTƏRİLƏRİ

*Çay ki, oldu dişləmə,
Otur yerə, işləmə!*

İlk vaxtlar iri şəhərlərdəki çayxana (qəhvəxana) müştəriləri, əsasən əyanlar, dövlət məmurları, saray adamları, tayfa başçıları, şairlər, qələm əhli, rəssamlar, tacirlər, bir sözlə, cəmiyyətin imkanlı təbəqəsi idi. Orada musiqi və rəqslə davam edən əyləncəli, şən məclislər qurulurdu. Lakin zaman keçdikcə çayxana müştəriləri şəhərin bütün təbəqələrini əhatə etməyə başlayır və əyləncə məkanı küknarxana, qumarxana, tiryəlxana və meyxanadan çayxanaya keçir.

Orta əsrlər boyu qəhvəxananın daimi müştəriləri şairlər, ədiblər, zorxana pəhləvanları, sənətkarlar və müxtəlif peşə sahibləri idi. Şəhərin ayrı-ayrı sosial təbəqələrinə məxsus əhali qrupları iş vaxtını bitirdikdən sonra qəhvəxanaya gedir, orada çay içir, yemək yeyir və müxtəlif söhbətlərə qulaq asırdı. Zorxana pəhləvanları həm dincəlmək, həm də tarixi-qəhrəmanlıq janrında söylənen dastanları dinləmək, bununla da öz biliyini, dünyagörüşünü artırmaq məqsədiylə qəhvəxanaya yığışırdılar. Zorxana binalarının, meydanların, bazar və karvansarların, sonrakı dövrlərdə avtovağzal və dayanacaqların yaxınlığında çayxana da fəaliyyət göstərirdi.

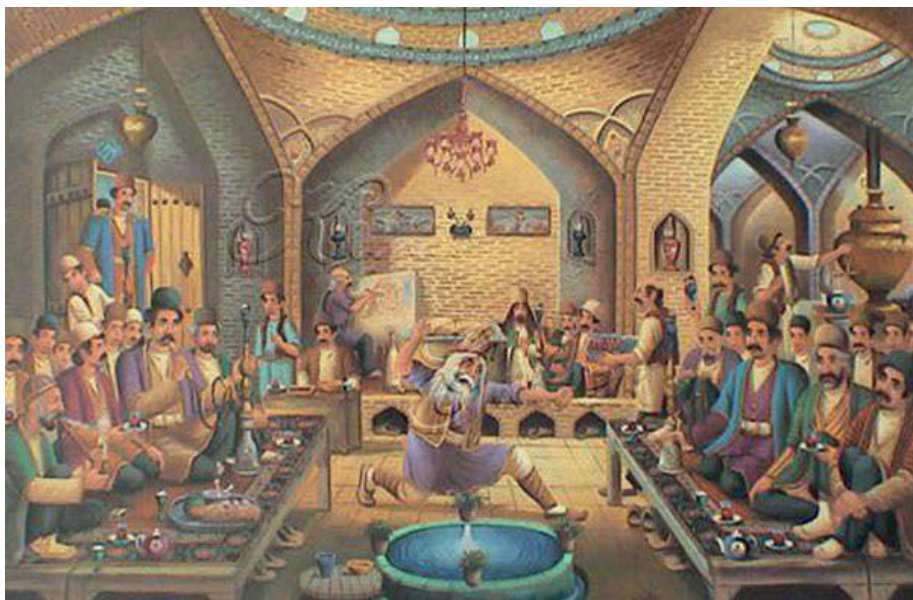


Miniatür: Qəhvəxana (Çayxana)

Bənnə, xarrat, dərzi, qəssab, çörəkçi, əczaçı, dəllal, təziyəxan, dua yazan və digər sənət və peşə sahibləri, hətta cibgirlər, oğrular, tiryək çəkənlər və digər əhali qrupları da müntəzəm olaraq çayxanaya gələrdilər. Müştəriləri əyləndirən sənət adamları buraya daima yığışardılar.

Səfəvilər dövründən başlayaraq Azərbaycanın şəhər və kənd qəhvəxanalarında şahnaməxanlar, dərvişlər, nəqqallar, növhəxanlar, təziyəxanlar və b. çıxış edirdilər.

Dərvişlər. Məhərrəm, səfər və ramazan aylarında qəhvəxanada dərvişlər də görünürdülər. Onlar məclislər təşkil edir, Həzrət Əli, Əbülfəzl Abbas haqqında və digər dini mövzularda söhbətlər aparırdılar. Bu zaman sənət və peşə sahibləri öz iş alətlərindən birini simvol kimi divardan asırdı. Belə ənənələr Cənubi Azərbaycanda XX əsrin ortalarında qalmaqdaydı. Qəhvəxanaya gələn dərvişə bir miqdar pul yığıb verərdilər, o da müştəriləri tərifləyərdi. O qəhvəxananın ortasında əbasını açıb, çəliyini yerə uzadardı. Sonra dastanı nəql edərdi ²³⁶.



Miniatür: Qəhvəxana

236. Güney Azərbaycan folkloru (Təbriz, Yekənat və Həmədan ərazilərindən toplanmış folklor örnəkləri). Toplayanı: Məmmədəli Qövsü Fərzanə, I kitab, Bakı, Elm və təhsil, 2013, s. 430

Nəqqallar (nağıl danışanlar). Nəqqalların bir qismi dərvişlərlə bağlıdır²³⁷. Adət-ənənələri, ənənəvi həyat tərzini, cəmiyyətin əsrlər boyu formalaşan əxlaq normalarını aşladığından onlar xalq içində böyük nüfuza sahib idilər. Nəqqallar maraqlı nağıllar, rəvayətlər söyləyir, bəzən şeir deyir, qədim folklor qaynaqlarından bəhrələnərək bu sahənin inkişafında əhəmiyyətli rol oynayırdılar. Müasir nağılların bir çoxu qəhvəxana nəqqallarının yaratdığı, nə-sildən-nəslə ötürülən nümunələrdir. Daha çox müştəri cəlb etmək məqsədilə nəqqalların çıxışında müxtəlif mimika və jestlər, əl, bəyün, bədən hərəkətləri müşahidə edilirdi.

Molla Munis, Molla Şükuhi, Əbdürrəzzaq Qəzvini və b. Səfəvilər dövrünün məşhur nəqqalları sayılırdılar. Şah Abbasın sevimli nəqqalı olan Molla Munis “Şahnamə”dən nağıllar söyləməkdə məşhur idi²³⁸.

Nəqqallar Ə.Firdovsi, N.Gəncəvi və b. yaradıcılığından maraqlı süjetləri özünəməxsus əlavələr edərək, bəzən şifahi nəql edər, bəzən isə kağız üzərindən oxuyardılar. Qaydaya görə, hər nəqqalın çıxış saati vardı. Nüfuzlu nəqqallar eyni gündə bir neçə yerdə, əsasən, axşamçağı çıxış edərdi. Ona görə də onların hansı saatda harada nəqqallıq edəcəkləri qabaqcadan bəlli olardı.

Təziyəxanlar məhərrəm ayında, xüsusən Tasua (məhərrəm ayının 9-cu günü) və Aşura günlərində daha geniş fəaliyyət göstərərdilər. Öz çıxışlarına nəhardan sonra başlayar və qürub çağına kimi davam edərdilər. Rövzə oxuyar, şiə imamlarının keşməkeşli həyatını, din uğrunda mübarizəsini tərənnüm edərdilər.

Növhəxanlar (növhə dəyənlər). Çayxanada növhəxanlar da çıxış edər, dini bayramlarda öz yazdıqları hüznü şeirləri və ya xalq arasında məşhur olan növhələri, yəni matəm nəğmələrini söylərdilər. Səsləri açılısın deyər çay əvəzinə qənddağ (şirin dağ su) içərdilər. Çayxanaya müştəriləri çıxış edən dini heyəti onun növhəxanı ilə dəyərləndirirdi. Növhəxanlar (Ərdəbilli Zəbih Müəzzinzadə və məşhur mərziyə şairi Məşədi Əli Əsgər) Dilrişin şeirlərini oxuyurdular²³⁹. Maraqlıdır ki, M.Şəhriyar növhəxan Dilrişin “Hüseynə yerlər ağlar, göylər ağlar. Bətulü Murtuza, peyğəmbər ağlar” adlı növhəsinə təzmin yazmışdır:

237. ۸۷. ص. ۱۳۷، دفتر پژوهشهای فرهنگی، چاپ اول، تهران، دفتر پژوهشهای فرهنگی، ۱۳۷۵، ص. ۸۷.

238. Рахбари Аббас. Чайхана – кавехане // По Ирану. Пер. с персидского Ш.Бади и Н.Кондырев. Москва: Главная редакция Восточной литературы, издательства «Наука», 1973, с. 253

239. ۱۳۰. ص. ۵، دفتر ۱۹۹۹، مجله تریبون // قهوهخانه های تبریز / زمی ماشاءالله. قهوهخانه های تبریز

*Hüseynin növhəsin Dilriş yazanda,
Müsəlman səhlidir ki, kafər ağlar*²⁴⁰.

Mərəkəçilər. Əvvəllər meydanlarda, bazarlarda mərəkə (tamaşa) göstərən şəxslər fəaliyyətdə idilər. Qacarlar dövründə ölkənin əsas şəhərlərində — Tehran, Təbriz və s. çayxanaların açılması ilə mərəkəçilər (tamaşa göstərənlər) dəstə-dəstə şəhərlərə axışmağa başladılar. Onlar xalq arasında “lotu” (“luti”) adlanırdı. “Lotu”, həmçinin məhəllə sakinləri arasında güclü etibar qazanan, sözükeçən adamlara da deyilirdi. XIX əsrin böyük rus şərqşünası Mirzə Kazım bəy lotuların daha çox İsfahan və Təbrizdə toplaşdığını yazır və onları iki tipdə qiymətləndirir: həm boşboğaz, avara, oyunbaz, yaramaz, məsxərəçi, həm də əhalinin sosial ədalətsizliyə qarşı çıxan qrupu ²⁴¹.

Çayxanada fəaliyyət göstərən lotular bir neçə qrupa bölünürdü: təqlidçilər (parodiya edənlər), məsxərəçilər (kimisə və ya hansısa hadisəni ələ salıb, camaatı güldürənlər), mütrüblər (musiqi ifa edən rəqqaslar) və s. Təqlidçilər gülməli şeirlər söyləyir, yumurta döyüşdürür və digər əyləncəli oyunlar göstərməklə çayxanada müştərilərin başını qatırdılar. Onlar bəzən İmam Hüseyn barəsində dini tamaşalar göstərir, bəzən isə ayı, əjdaha və müxtəlif yırtıcıların pərdəyə çəkilməmiş döyüş səhnəsini şərh edirdilər.

Mərəkəçilərin göstərdiyi tamaşalar izləyiciləri həm əyləndirir, həm də maarifləndirirdi. Göstəriləcək tamaşa qabaqcadan müəyyənləşdirilsə də, həmin gün çayxana müştərilərinin kimliyi, yaşı və ictimai mənsubluğu danışılan hekayələrin məzmununa təsir edirdi. Nəql zamanı müəyyən yerdə səsinə alçaldır və ya daha ucadan danışır, bəzən isə quş və digər heyvan səslərini təqlid edərək tamaşaçını cəlb etməyi bacarırdılar. Hekayənin ən maraqlı yerində verilən qısa fasilədə onlar üçün pul toplanırdı.

Bəzi lotular heyvan oynatmaqla ixtisaslaşmışdı. Onlar müxtəlif musiqi alətləri (dümbək, qaval və s.) çalaraq meymun, ayı, keçi və digər heyvanları iri çayxanaların həyətinə oynadır, izdiham yaradırdılar. Təqlidçilər, musiqiçilər və digər sənət adamları öz hünərini çayxanada göstərdiklərindən çayxanalar teatr səhnəsini xatırladırdı.

240. محمد حسين شهریار. کلیات ترکی شهریار. گردآوری و تصحیح اصغر فردی، تهران، انتشارات بین المللی الهدی، ۱۳۷۱، ص. ۱۹۶-۱۹۷.

241. Mirzə Kazım bəy. *Müridizm və Şamil. Bab və babilər. Uyğurlar. Tərcümə edən İ.Umudlu, Bakı: Hədəf nəşriyyatı, 2015, s. 129*

Xalq teatrının nümayəndələri olan təqlidçilər qrup şəklində fəaliyyət göstərirdilər. Peşəkar teatr trubbası yarananadək təqlidçilərin rolu danılmaz idi. Burada ifa, rəqs, dialoq, süjet, hərəkət və s. rast gəlinirdi. Belə etik məzmunlu xalq teatrları — *farslar*²⁴² XIV – XVI əsrlərdə Qərbi Avropada, xüsusilə, Fransada geniş yayılmışdı. Onların əsas mövzusu şəhər həyatının təsvirinə həsr edilir, belə tamaşalarda əsasən ailədaxili münasibətlər səhnələşdirilirdi. Bundan fərqli olaraq, Şərqi xalq teatrları klassiklərin yaradıcılığına müraciət edir, ənənəvi məişət və mədəniyyəti, daha çox dini-tarixi mövzuları əhatələyirdi.

Məsxərəçilərin fəaliyyəti bir sıra Şərqi şəhərlərində, eləcə də Təbrizdə sonralar da davam edirdi. Məlumatçılara görə, Pəhləvilərin hakimiyyəti dövründə (1925-1979) Təbrizdə Hacı Abbasəlinin idarə etdiyi *Eşşəklər qəhvəxanası* (*Eşəklər qəəfəsi*) bütün bölgədə məşhur idi. Bu çayxana, yaxud qəhvəxana Təbriz bazarında İki qapılılar karvansarasında yerləşirdi²⁴³. İctimai tənqidin zarafatla, hazır cavablıqla aparıldığı bu qəhvəxanaya şairlər, artistlər, mühəndislər, ziyalılar,



Eşşəklər qəhvəxanası. Təbriz

quşbazlar, aşıqlar və s. toplaşardılar. Burada sosial statusundan asılı olmayaraq hər kəs lağa qoyular, yumora cəlb olunardı. Dövrün ziyalıları, o cümlədən Səməd Behrəngi və b. daima müştərilər arasında görünərdilər. Böyük yazıçı və şairlər — Qulamhüseyn Saedi, İmran Səlahi, Cəlal Al Əhməd və s. bu çayxanada görüş keçirirdilər²⁴⁴.

Təbrizdə fəaliyyət göstərən oyunbaz və məsxərəçilər el arasında “dübbə” adlanırdı. Sarı Quluxan, Müstəcab əl-Dəve, Mirzə Bağır Hacızadə, Rəhim Abyari, Marağalı İsmayıl, Qırmızıgöz Hüseyn və b.

242. “Fars” latın sözü olub, etik mövzulu kiçik tamaşalar mənasındadır.

243. همراز رضا. تبریز میرتجیر لازمی. آذربایجان ایل بیلیمی درگیسی تبریز لطیفه لری، اوزل سایی ۵۶ – ۵۵، ۱۳۹۲، ص. ۷۲.

244. *Yenə orada*

Təbrizin məşhur dübbələri idilər ²⁴⁵. Onlar Eşşəklər qəhvəxanasında lətifə söyləyir, müştərilər zarafatla bir-birinə sataşır, bununla yanaşı, cəmiyyətin sosial problemlərini örtülü və yumoristik tərzdə dilə gətirirdilər. Şah rejiminin güclü olduğu vaxtlarda, təkpartiyalı rejimdə qəhvəxanada Eşşəklər partiyası təsis edilmişdi. Qeyri-rəsmi olan bu partiya yumorun gücylə öz etirazını bildirmək məqsədi daşıyır, çayxananın siyasi mahiyyətini göstərirdi. Eşşəklər qəhvəxanası İran İslam İnqilabından sonra fəaliyyətini dayandırsa da, onun haqqında xatirələr yaddaşlardan silinməmişdir.

Rəssamlar. Müxtəlif sənət və peşə sahibləri ilə yanaşı, çayxanaya rəssamlar da gəlirdilər. Onlar burada portretlər, həmçinin tarixi, əfsanəvi, dini və s. mövzularda rəsmlər çəkirdilər. İlk ustad rəssamlar kaşı, gəc üzərində divar naxışları vururdular. Bu rəsmlər imamların və başqa dini rəhbərlərin portretləri, qəzavat (peyğəmbərin döyüşləri), Kərbəla hadisələri və digər dini mövzuları əhatə edirdi. Çayxana rəssamları əvvəllər otaqların divarlarını şəkillərlə bəzəyir, sonralar isə parça, süfrə və pərdələr üzərində rəsm çəkməyə başladılar. Onların əsərləri dini mövzulardan əlavə, “Şahnamə”nin qəhrəmanlarını da (Söhrəblə Rüstəmin döyüşü, Bəhrəmin əjdahanı qovması, İsfəndiyar ilə əjdaha, Rüstəmin Rəxş atı, Qaf dağı, simurq quşu və s.) əks etdirirdi. Beləliklə, Qacarlar dövrünün sonunda ənənəvi miniatur üslubuna bənzər “çayxana rəssamlığı” formalaşdı. Bu rəssamlıq səbkinin əsas xüsusiyyəti xəyali və zehni şəkillərin çəkilməsi idi.

Qəzəlxanlar (“qəzəl” klassik şeir növü, “xan” sözü farsca “oxumaq” mənasındadır). Çayxanada qəzəlxanlar da fəaliyyət göstərirdi. Şeir yazan hər kəs onu ilk növbədə burada söylər, çayxana şairlər yığıncağına çevrilərdi. Təzə yazılan şeirlər çap olunmazdan əvvəl çayxanadakı dost-tanışa oxunar, onların fikirləri nəzərə alınardı. Yenicə yazmağa başlayanlar öz şeirlərini ustad şairlərə təqdim edərdi. Oxunan şeir nümunələri gah bəyənilər, yerdən “əhsən!”, “bərəkallah!” sözləri ilə qarşılanar, gah da natamam və təkrar olduğundan istehza doğurardı. Şairlər öz əsərlərinin digər həmkarı tərəfindən tənqid edilməsinə diqqət yetirir, bununla da belə məclislər ədəbiyyatın inkişafına təsir göstərirdi.

Çayxanada öz qəzəllərini oxuyanlardan savayı, digər şairlərin əsərlərini də intonasiya ilə söyləyənlər vardı. Onlara da “qəzəlxan” deyilirdi. Azərbaycan şəhərlərində, xüsusən də Bakıda qəzəlxanlar

245. *Yenə orada*, s. 73-78

arasında yarışlar keçirilir, onlar ustad şairlər tərəfindən qiymətləndirilirdilər. Çayxanadakı bu tip yarışlar qonşu xalqlarda da mövcud idi. Məsələn, Tehran çayxanalarında zərb və neylə çalınan Bayatı-Tehrannın sədaları altında gözəl səsə malik bir və ya bir neçə qəzəlxan yarışır²⁴⁶. Bundan başqa, adı çəkilən şəhərin çayxanalarında maraqlı yarışlar da keçirilirdi. İl ərzində 30-40 gecə davam edən “soxənvəri”²⁴⁷ yarışması şairlərə əsl sənət məharəti göstərmək üçün fürsət yaradırdı. Yarış iştirakçıları “Bismillah” sözündəki “b” hərfindən başlamaqla, şeirin son sözü hansı hərflə bitərdisə, qarşı tərəf həmin hərflə başlayan şeir deməliydi. Yarış “sərdəmdar” çağırılan başcının nəzarətilə davam edirdi. Uduzan şəxs tərəf müqabili ilə yerini dəyişməli, papağını, qəbasını və digər geyim əşyalarını sərdəmdara verməliydi²⁴⁸. Bu tipli şeir yarışması çayxanada izdiham yaradır, orada söylənən şeirlər yaddaşlarda hifz olunurdu.



Miniatür: Qəhvəxana

246. جعفر شهری (شعرباف). تاریخ اجتماعی تهران در قرن سیزدهم. جلد دوم، چاپ اول، تهران، موسسه خدمات فرهنگی رسا، ۱۳۶۸، ص. ۴۰۲

247. *Bələğət, fəsaḥət, yəni fikrini gözəl və səlis şəkildə, inandırıcı sözlərlə ifadə etmək bacarığı, natiqlik məharəti*

248. جعفر شهری (شعرباف). *Göstərilən əsəri*, s. 405

Şahnaməxanlar. Cənubi Azərbaycanın şəhər və kəndlərində geniş fəaliyyət göstərən şahnaməxanlar Ə.Firdovsinin “Şahnamə”sindən müxtəlif parçaları əzbər söyləyirdilər. Tarixi hadisələrlə zəngin olan çıxışlarında, yeri gəldikcə, atalar sözlərindən, zərbi-məsəllərdən də istifadə edirdilər.

Meyxanaçılar. Qəzəlxanların davamçısı olan meyxanaçılar çayxanalarda və digər məclislərdə (kişi toylarında, Novruz bayramı şənliyində və s.) meydan açardılar. Meyxana deyişmələri, bədahətən şeir demək meyxana xiridarlarında dərin maraq yaradırdı. İctimai problemlərin, şəxsi münasibətlərin satira və yumorla dilə gətirilməsi, tənqid, bəzən isə sətiraltı ifadələrlə təhqir etmək meyxana sənətinə yad deyildi. Meyxanaçılar tutduqları qafiyə və mövzu üzrə bir-biri ilə deyisir, tamaşaçılar böyük həvəslə daha kəsərli şeir deyən tərəfi alqışlayırdı. Əruz vəznində qəzəl söyləmək meyxanaçı-şairdən böyük ustalıq tələb edir. Çayxanaya toplaşanlar meyxanaçılardan kiminsə təkrar söz işlətməsinə, qafiyəyə uyğun deməsinə diqqət yetirirdilər. Azərbaycan şəhərlərində, xüsusilə Bakıda və ətraf kəndlərdəki çayxanalarda və toy məclislərində mövcud olan belə ənənələr meyxana yaradıcılığının formalaşmasına güclü təkan verirdi.

XX əsrin ortalarında məşhur şair-meyxanaçı Əliağa Vahid Bakı çayxanalarında çıxış edər, xalq arasında məşhurlaşardı. Ətrafına xeyli insan toplaşar, ondan müxtəlif mövzularda (qəbirdəşinə həkk etdirməkdən ötrü epitafiyalar, ad günündə, böyük toy və ya sünnət toyunda söylənmək üçün və s.) şeir yazmağı xahiş edərildilər. Məlumatçılara görə, o zamanlar kağız qıtlığı olduğundan qəzəlxan kiçik həcmli şeirlərini çayxanada istifadə olunmuş çay kağızlarının üzərinə yazırdı. Əliağa Vahidin deyişmələri yaşlı Bakı sakinlərinin indi də xatirindədir.

Meyxanaçılar əksərən yaşadığı ərazinin adını özünə ləqəb götürərdi. Bu dəb indiyədək davam etməkdədir. XX əsrin ikinci yarısında Ağasəlim Çıldağ, Nizami Rəmzi və b. meyxananın inkişafında xidmətlər göstərmişlər. Nizami Rəmzinin şeir və musiqinin vəhdətində dediyi meyxana bu sahədə yeni istiqamət idi. O, meyxananın caz ilə sintezinə nail olmuş, ilk meyxana klipini çəkirmişdir. Son zamanlar daha çox toy məclislərində deyişmələr keçirilir, meyxana sənəti Bakıdan rayonlaradək öz coğrafiyasını genişləndirməkdədir.

Aşıqlar. Sakinlər istirahət etmək, çay içmək, qəlyan çəkmək istəyi ilə yanaşı, qəhvəxanaya həm də aşıqları dinləməyə gələrdi.

Uzun qış gecələrində, əsasən ramazan ayında iftardan imsaq vaxtı-nadək qəhvəxana adamları dolu olardı.

Cənubi Azərbaycan şəhərlərində aşığılar məhz qəhvəxanada tanınar və toylara dəvət alardılar. Qəhvəxanaları idarə edən masası girəcəkdə olar və gün ərzində çıxış edəcək aşığıların adları və şəkilləri onun başı üstündən divarda vurulardı. Bundan başqa, onların sazları köynəyində divardan asılardı. İçəri daxil olan hər kəs ilk növbədə divardakı şəkillərə baxıb, çıxış edəcək aşığın adını müəyyənləşdirərdi.



Qəhvəxanada aşığın çıxışı. Cənubi Azərbaycan

Məlumatçılara görə, "Koroğlu", "Şah İsmayıl", "Rüstəm", "Əsli və Kərəm" və s. ən çox söylənilən dastanlar idi. Aşıq dastanının bəzi hissəsini nəsrə, müəyyən qismini isə nəzmə söylərdi. Burada

müştərilər istədikləri aşığa hansısa havacatı, dastanı və ya onun bir hissəsini sifariş edərdilər. Bu səbəbdən qəhvəxana aşığıları daha səriştəli olmalıydılar. Sifarişi yerinə yetirməyən aşıq qəhvəxanadan müştəriləri qaçaq salar, həmkarlarının yanında xar olardı. "Qəhvəxana aşığı" olmaq xüsusi status sayılırdı. Onlar eyni dastanın davamını günlərlə söylərdilər. Buna görə də müştərilər davamlı olaraq qəhvəxanaya toplaşardılar. Qəhvəxana sahibi çalışırdı ki, məclisə gur səslə, peşəkar və bölgənin ən nüfuzlu aşığını dəvət etsin. Belə olduqda müştərilərin sayı artır və həmin qəhvəxana adla tanınırdı. Qəhvəxanalar ustad aşığıların yetişməsində böyük rol oynayır.

Aşıq deyişməsində müxtəlif janrlı şeirlərdən istifadə olunurdu. Məsələn, qıfılənd, bağlama, təcnis, ustadnamə, dodaqdəyməz, hərbi-zorba və s.²⁴⁹ . Bundan başqa, qoşma, gəraylı, bayatı, divanı, müxəmməs, qoşma müstəzad, iki qafiyəli sicilləmə divan, cığalı

249. Cavad Heyat. *Azərbaycan şifahi xalq ədəbiyyatı*. Bakı: Azərnaşr, 1990, s. 102

gəraylı və s. ifa edirdilər. Aşıqlar fasilə verdikdə camaat çayını içir, söhbət edirdi. Ümumiyyətlə, aşıq qəhvəxanasının öz qayda-qanunları vardı. Aşıq ifa edərkən müştərilər sakitliyi təmin etməli, başqalarını narahat edə biləcək hərəkətlərə yol verməməliydi. Bu zaman hamı diqqətlə qulaq asar, yerdən atmaca atılmazdı.

Mirzələr axşamlar çayxanaya gəlir, bisavad adamlara yazıb-oxumaqda köməklik göstərirdilər. Keçmişdə yazı-pozunu bacarmayanlar uzaqda yaşayan qohumlarına məktub yazmaq üçün mirzələrə müraciət edirdilər. XIX əsrin sonundan mətbu orqanlara marağın güclənməsi mirzələrin işini daha da artırırdı. Onların sayəsində geniş ictimaiyyət müxtəlif qəzet və jurnallarla tanış olurdu.

Toplanan etnoqrafik materiallara əsaslanaraq deyə bilərik ki, XIX əsrin sonlarında çayxanada maarifçilər, yaradıcılığı və dünyagörüşü yaxın olan düşüncə sahibləri ədəbi-bədii məclislər təşkil edirdilər. Bu hal XX əsrin sonlarında daha yeni şəkil aldı. Göstərilən dövrdə çayxana elm, ədəbiyyat və incəsənət xadimlərinin, təhsil işçilərinin, iş adamlarının, jurnalistlərin və digər sahələrdə çalışan ziyalıların sosial, mədəni, ədəbi mövzularda fikir mübadiləsi məkanıydı. Beləliklə, adları çəkilən sənət və peşə sahiblərinin, ziyalı təbəqənin çayxanaya müntəzəm gəlməsi xalq arasında bu məkana olan etibarı artırır və müştəri sayını çoxaldırdı.

TÜTÜN VƏ ÇAYXANA

Qəhvəxana və çayxananın fəaliyyətində çay və qənd ticarəti ilə yanaşı, tütün və tənbəki istehsalı və satışı da böyük rol oynayır. Çünki haqqında bəhs etdiyimiz məkan həm də qəlyan çəkilən yer idi.



*Şəki xanına məxsus qəlyan hissəsi. XVIII əsr**

Şərabdan fərqli olaraq, tütün və tənbəki cəmiyyətin bütün təbəqələri, hətta ruhanilər arasında geniş yayılmış və ona hakim elita nadir hallarda qadağa qoymuşdu. Zərbi-məsəllərin birində tütünün cəmiyyətdəki möhkəm mövqeyi əksini tapır: “Tütünsüz qəhvə çörəksiz təam kimidir”.

Maraqlıdır ki, qəhvəxananın əsas

məhsulu olan qəhvə və tütün arasında nə kimi əlaqə var? Qəhvə zehni açır, oyadır, tərkibi əsasən nikotindən ibarət tütün isə sinir sistemini yatırdır. Hesab edirik ki, bir-birinə zidd olan maddələrin qəbulunun qaçılmaz olması inkişaf etmiş orta əsrlər dünyasında iqtisadi siyasətlə, insanların zövqi baxışlarıyla və digər səbəblərlə bağlıydı. Avropa şirkətləri tütün ticarətindən böyük gəlir götürürdülər. Tütün məşhur təbiblər tərəfindən avropalılara məsləhət görülürdü. XVII – XVIII əsrlər təbabətinə görə, tütün vücuddakı mayeni qurudur və bədəndə su toplanmasının qarşısını alır, onun dumanı mayeni kənarlaşdırır və insanı arıqlada bilir. Piplə çəkilən duman nəfəs darlığına, ağciyər iltihabına, öskürəyə qarşı mükəmməl dərmandır, güclü axıntılara qarşı vasitədir²⁵⁰. Bu minvalla, Avropa xalqlarında tütünə meyl təlqin olunur və ona aludəlik yaranırdı.

250. Wolfgang Schivelbusch. *Keyif Verici Maddələrin Tarihi. Cennət, Tat və Mantık. Almancadan türkçeye çeviren: Zehra Aksu Yılmaz, Birinci baskı, Ankara: Dost Kitabevi, 2000, s. 109*

* Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyinin Kolleksiyaının inciləri. Bakı, 2010, s. 132

Qəhvə və çay, eləcə də qəhvəxana və çayxana Şərq xalqlarına məxsus olsa da, onlar tütünü qərblilərdən mənimsəyiblər. Tütünün Səfəvilər dövründən istifadəsi məlumdur. Lakin onun ilk dəfə nə vaxtdan və hansı yolla ölkəyə daxil olması ilə bağlı tarixşünaslıqda müxtəlif fikirlər var. Bəzi tədqiqatçılara görə, tütün Amerikanın kəşfindən sonra portuqallar və ingilislər tərəfindən Səfəvilər dövlətinin cənubundan daxil olmuşdur ²⁵¹. Memuar mənbələrdə göstərilir ki, İranda (Səfəvilər dövləti nəzərdə tutulur – İ.M) tütünlə tanışlıq



Çubuq qəlyanlar

XVI əsrdə portuqaliyalıların Fars körfəzinə gəlişindən sonra baş vermişdir²⁵². Bəzi alimlər isə qərb istiqamətini əsas götürərək, tütünün Osmanlıdan Səfəvilər dövlətinə keçməsinə əsaslandırmağa çalışırlar²⁵³. Hesab edirik ki, ilk dəfə tütünün cənubdan ölkəyə daxil olması mümkündür. Lakin onun geniş yayılması osmanlıların təsiri ilə bağlıdır.

Tütün çəkilməsi Avropada rəvac tapdıq-

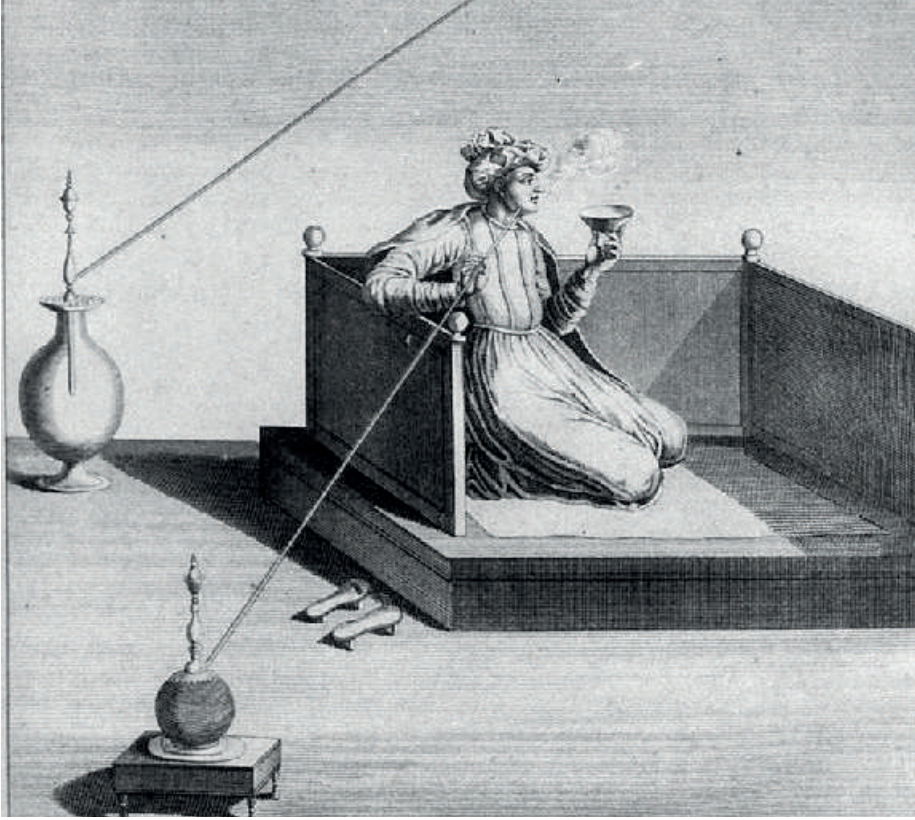
dan sonra avropalı səfirlər, tacirlər tərəfindən və ümumən əhalinin gediş-gəlişi nəticəsində Osmanlı dövlətinə də keçmişdir²⁵⁴. Həmçinin osmanlı qoşunu Avropada irəlilədikcə tütünlə aludəlik artırdı. Avropalılar tütünü “payp” (tabacco pipe) adlı saxsı və ya metal alətlə, osmanlılar isə “çubuq” adlı alətlə çəkirdilər. Səfəvilər dövlətində tütün çəkmək üçün Avropaya aid alətlərdən deyil, yerli istehsal olan

251. Рахбари Аббас. Чайхана – кахвехане // По Ирану. Пер. с персидского Ш.Бади и Н.Кондырев. Москва: Главная редакция Восточной литературы, издательства «Наука», 1973, ст. 252

252. William Ouseley. Travels in various countries of the East; more particularly Persia in 1810, 1811 and 1812. Vol I, London, 1919, 341

253. احمد كسروی. تاريخ چبوق و غلیان // کاروند کسروی. به کوشش یحیی ذکاء، تهران، انتشارات فرانکلین، ۱۳۳۲، ص. ۲۰۴

254. Yənə orada



Qəlyan. Səfəvilər dövrü. J.Şardən

sulu qəlyan və uzun dəstəli çubuqdan istifadə edirdilər. Səfəvilər də osmanlılar kimi tütün çəkilən aləti “çubuq” adlandırırdılar.

Qəlyan çəkmək I Şah Abbas tərəfindən rəsmən qadağan olunmuşdur. Şah Gürcüstanda olarkən xəbər tutur ki, əsgərlər öz pullarını tütün və tənəkiyə xərcləyirlər. Bu hadisədən sonra şahın əmri ilə tacirlərin tütünü yandırılır, özləri və tütün çəkən əsgərlər ağır cəzalandırılırlar²⁵⁵. Şah Abbasdan sonra qəlyan və çubuq çəkmək yenidən dəbə düşdü. Bir faktı da qeyd edək ki, Şah Səfi zamanında (1629-1642) Təbrizin tütün və tənəki vergisi 20000 tümən təşkil edirdi²⁵⁶. Bu rəqəm hələ Səfəvilər dövründə təbrizlilərin tütünə, eləcə də onu çəkmək üçün qəlyana olan yüksək tələbatının göstəricisi-dir.

255. سمسار محمد حسن. آیینہ و سرگذشت آن // مجله هنر و مردم، شماره چهاردهم، ۴۲ - ۱۳۴۱ - دوره جدید، تهران، آذر ماه ۳۲، ص ۱۸.

256. *Yenə orada*

Səyyahların qeydlərindən də bəlli olur ki, Səfəvilər dövründə tütün çəkmək çox geniş yayılmışdır. Səfərə çıxan yolçular at belində, əyan-əşrəf ziyafət məclislərində, əzadarlıqda, hətta rəsmi görüşlərdə və ümumən əhalinin bütün təbəqəsi qəlyan çəkirdi. Mənbələrə görə, Şah Sultan Hüseynin (1694-1722) XIV Lüdoviqin (1643-1715) sarayına göndərdiyi səfiri Məhəmməd Rza bəy bütün rəsmi görüşlərini qəlyanın neyi ağzındaykən keçirirdi²⁵⁷. Hakim təbəqə arasında qəlyanın yayılması sonralar da davam edirdi.

Böyük coğrafi kəşflərə qədər yalnız Amerika qitəsində bitən tütün (*latınca Nicotiana*) sonralar Şərqdə də becərildi. Tütün növ-



Çubuq qəlyan və tütün qabı

lərindən olan tənbəki (*latınca Nicotiana rustica*) də XIX əsrdə əhali arasında geniş yayılmışdı. Tənbəki kol şəklində bitir, çəhrayı gül açır. Əsasən şoran torpaqlarda bol məhsul verir. XIX əsr müəllifi Y.E.Polak yazır ki, ən yaxşı tənbəki Lar ərəzində (Şiraz və İsfahan arasında yerləşir) becərilir, Xəzərətrafi bölgələrdə isə bitmir. Onun çox hissəsi ölkə daxilində istifadə edilir, qalanı isə Konstantinopol, Qafqaz və Peterburqa göndərilir²⁵⁸.

Azərbaycanda çayxana ilə yanaşı, evlərdə də tütün və tən-bəkiddən istifadə edilir və əksər

ailələrin qəlyanı olurdu. Qəlyan çay dəstgahının ayrılmaz hissəsi idi. Bu səbəbdən də səhər yeməyi “qəlyanaltı” adını almışdır.

Su qaynayarkən “qul-qul” səsi gəldiyindən cihaz “qəlyan” adını almışdır. İlk qəlyanlar kokos və balqabağ qurusundan hazırlanırdı. Hind dilində kokos mənasını verən “nargilə” kəlməsi bir sıra xalqların leksikonuna “qəlyan” sözünün sinonimi olaraq daxil olmuşdur.

Keçmişdə varlılar “xor-xor” adlanan sulu qəlyandan, imkansızlar isə çubuq qəlyandan istifadə edirdilər. Sulu qəlyanlar *badgir*,

257. *Yenə orada*

258. ياكوب ادوارد پولاك. ايران و ايرانيان. چاپ اول، ترجمه كيكاووس جهانداري، تهران، انتشارات خوارزمي، ۱۳۴۱، ص. ۴۳۹

sərqəlyan, tənə, milab, ney və kuzə hissələrindən ibarət olub, müxtəlif ölçülərdə düzəldilirdi. Onlar kuzəli və nargilə növlərində olurdu. Kuzəli qəlyanların kuzəsi şüşə, saxsı, ağac, daş və ya qurudulmuş balqabaq qabığından, gövdə hissəsi isə metal və taxtadan düzəldilirdi. Qəlyanın forması və istifadə qaydalarıyla bağlı elmi ədəbiyyatda maraqlı təsvirlərə rast gəlinir:

“Qəlyanın başına tənəki və od qoyulur, nəfəs neyabənzər boru ilə çəkilir və tənəkinin tüstüsü aşağı deşikdən suya daxil olurdu. Ətrafa xoş qoxu yaymaq üçün suyun içinə gül yarpağı və atırlı bitkilər də atılırdı. Qəlyanın küpü büllurdan olardı, su onun içində görsənərdi. Bəziləri küpün içinə bir neçə qızıl sikkə atardılar. Qəlyan çəkəndə qızılar suyun içində oynar, qəlyan çəkənə şadlıq verərdi. Deyirdilər pulun səsi küpün içində atın kişnəməsinə, şalalənin səsinə oxşayır, insana fərah gətirib cavanlaşdırır”²⁵⁹.

Qeyd edək ki, Azərbaycan Respublikasının şəhər çayxanalarında qəlyan çəkilməsi sovet dövründə yığışdırılsa da, evlərdə hələ də istifadədə idi. Etnoqraf Ayna Əlizadəyə görə, Lahıç ustaları sovet dövründə də gil və ağac qəlyanlar istehsal edirdilər. Lahıçda qəlyanın iki tipi – şirazi və tərəkəmə qəlyanları yayılmışdı. Müəllif əlavə edir ki, varlıların istifadə etdiyi şirazi qəlyanların baş hissəsi qızıl və gümüşdən düzəldilir, nəbati və həndəsi ornamentlərlə bəzədilirdi²⁶⁰.

XIX əsrdə varlılarla yanaşı, aşağı təbəqə arasında da qəlyan çəkmək genişlənərək yemək və çay süfrəsindən ayrılırdı. Qonaqların hər birinə ayrıca qəlyan təklif olunur, kiməsə



Sulu qəlyan

259. Güney Azərbaycan folkloru (Təbriz, Yekənat və Həmədan ərazilərindən toplanmış folklor örnekləri). Toplayanı: Məmmədəli Qövsü Fərzanə, I kitab, Bakı, Elm və təhsil, 2013, s. 403

260. Ализаде Айна-ханум. Лагич. Историко-этнографическое исследование. Баку: Чашыюглы, 2010, стр. 237-238

verilməsəydi hörmətsizlik sayılırdı. Nüfuzlu adamları məclislərdə şəxsi qəlyançısı müşayiət edirdi. Müxtəlif tədbirlərdə sanballı şəxslərin məqamına uyğun olaraq onlara qəlyan daha tez gətirilirdi. Ev sahibi qonaq üçün üçüncü qəlyanın gətirilməsinə göstəriş verədisə, bu söhbətin bitməsinə işarə sayılırdı. Ailə başçısının yanında övladların qəlyan çəkmək haqqı yox idi. Bu hal sonralar papiros çəkməyə də şamil olundu. Gənclər nəinki valideynləri, ağsaqqal və hörmətli adamları görərkən əllərindəki siqareti gizlədərdilər.

XIX – XX əsrin əvvəllərində qəlyan və çubuq çayxananın əsas ləvazimatı sayılırdı. Sonralar rus papirosunun təsiri ilə tütündən istifadənin azalmasına baxmayaraq, çayxanalarda qəlyan hələ də istifadədədir. Ötən əsrin 90-cı illərində şəhərli xanımlar, xüsusilə, yaşlı qadınlar çubuq və papiros çəkməkdə adətəkar idilər. Bu hal xüsusilə Bakıda geniş vüsət almışdı.

Yas mərasimlərində, rövzəxanlıq məclislərində çay və qəlyan verilirdi. Bu fakt XIX əsr bədii ədəbiyyatında da əksini tapır:

*Dedim: "Gəl bir gedək, vaiz, kilisayə". Dedi "Haşa!
İbadət etməmən mən çayi-qəlyan olmayan yerdə"*²⁶¹.

Tənbəki üsyanı. Siyasi tarixdən bəllidir ki, XIX əsrin sonlarında Qacarlar dövlətində tütün və tənbəki inhisarının xaricilərə verilməsinə qarşı böyük xalq hərəkatı baş qaldırmışdır. Nəsrəddin şahın 1889-cu ildə Avropaya səfəri zamanı ingilis təbəəsi Cerald Talbotla bu barədə müzakirələr aparmışdır. Şah 1891-ci ilin mart ayında İranın bütün tütün istehsalı, satışı və ixracının 50 il müddətinə C.Talbotun rəhbərlik etdiyi şirkətin inhisarına verilməsi barədə müqavilə imzaladı. Bunun müqabilində isə şirkət tərəfindən hökumətə 15000 lirə verilməli idi. 15 maddədən ibarət olan müqavilədə göstərilirdi ki, bütün yerli tütün sahibkarları özlərini xarici şirkətə təqdim etsinlər, əks halda cərimələnəcək və ya həbs ediləcəklər. Tütünün gizlədilməsi, yaxud sahibkarlar tərəfindən satılması qadağandır. Məhsula istənilən qiymətin qoyulması imtiyaz sahibi olan şirkətin sərəncamında idi. Göstərilən şərtlər sahibkarlar arasında kəskin narazılıq yaratdı. Bu müqavilə eyni zamanda tacirlərin, kəndlilərin, ümumiyyətlə, bütün əhalinin etirazına səbəb oldu.

261. میرزا علی معجز شبستر. شعرلر. چاپا حاضرلابان حاج مصطفی مایل اوغلی، باکو، اوسکار ۸۵. نشریاتی، ۲۰۰۷، ص.

Şirkət Tehrandə böyük bağ aldı, bina tikdirdi, ətrafına hərbi qalanı xatırladan hasar çəkdi və ingilis vətəndaşlarını orada yerləşdirdi, daha sonra isə vilayətlərdə öz şöbələrini açdı²⁶². Şirkət nümayəndələri kəndlərə gedərək tütünün istədikləri qiymətə zor gücünə alırdılar. Tezliklə ölkə daxilində tütün qaçaqmal yoluyla satılmağa başladı. Xatırladaq ki, bəhs etdiyimiz dövrdə tütündən istifadə kişilərlə yanaşı, qadınlar arasında da geniş yayılmışdı. İstənilən ailəyə qonaq gəldikdə çay və qəhvə kimi, qəlyan da təqdim edilirdi.

Müqavilənin ağır şərtləri və ingilislərin yerlilərlə kobud davranışı qısa zamanda xalq hərəkatını alovlandırdı. Şiraz, İsfahan, Təbriz, Tehran, Məşhəd və digər şəhərlərdə ruhanilərin rəhbərliyi ilə etirazlar gücləndi. 1891-ci ilin yayından iğtişaşların mərkəzi Təbriz şəhərinə keçdi²⁶³.

Nəsrəddin şahın həkimi işləmiş və Şərqi səyyah gözüylə nəzər salan fransız Jan Föriye (Feuvrier Jean-Baptiste) Tənbəki üsyanındakı hadisələri günbəgün qələmə alır:

"12 avqust 1891

Təbrizdə camaat şirkətin elanlarını divarlardan qoparıb yerinə üsyan xarakterli yazılar yapışdırır.

30 avqust

Təbriz camaatı öz tələblərini şahla teleqram vuraraq bildirir. Onlar göstərir ki, müsəlmanların mənfəətini xaçpərəstlərə vermək Qurani-Kərimə ziddir və bu işdən imtina edilsin. Əgər bu tələbə məhəl qoyulmasa, öz haqlarını silahla müdafiə edəcəklər.

4 sentyabr

Təbrizdə bir neçə gün bundan əvvəl vəliəhdin imarətinin qarşısında camaat toplaşaraq təhdid yoluyla Quran qanunlarının icrasını tələb edir. Dövlət qorxur ki, camaat sözdən əmələ keçə bilər və rus səfirindən xahiş edir ki, Təbrizdə işə müdaxilə etsin..."²⁶⁴.

Ölkənin iri şəhərlərində dükən-bazarlar bağlandı, işçilər tətil etdi, sakinlər məscidlərə toplaşdılar. Ruhanilər tərəfindən "Allahın adı ilə tənbeği və tütün çəkilməsi İmam Zamanla müharibə deməkdir" fətvəsi verildikdən sonra üsyanı yatırmaq mümkün olmadı.

262. دکتر رضا دهقانی. تاریخ مردم ایران در دوره قاجار. چاپ اول، تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۹۲، ص. ۲۱۶.

263. Edward G. Browne. *The Persian Revulsion of 1905-1909*. London: Cambridge University Press, 1910, p. 51

264. ژوانس فوریه. سه سال در دربار ایران: خاطرات دکتر فوریه. پزشک ویژه ناصرالدین شاه قاجار. ترجمه عباس اقبال آشتیانی، چاپ دوم، تهران، دنیای کتاب، ۱۳۸۹، ص. ۳۱۴ - ۳۱۳.

Bu fətva çap edilərək bütün məscidlərdə, bazarlarda, keçidlərdə yayıldı. Hamı tütün və tənəkədən imtina etdi, qəlyan və çubuqlar sındırıldı. Çayxanalarda, digər ictimai yerlərdə, rövzəxanlıq məclislərində tütün çəkilmədi. Məlumatçılara görə, hətta qoçular da ondan imtina etdilər. Üsyan dalğası Nəsrəddin şahın sarayına da yol tapdı. Şahın abdarxana və hərəmsarayında xacələr və qulamlar (işçilər) qəlyanları sındırır və bu işi şaha bildirmək üçün qəlyanın sınmış qırıqlarını onun yataq otağının qarşısına topladılar²⁶⁵. Tütün və tənəkə çəkilməsi batil əməl sayıldığından məhsulun alıcılıq qabiliyyəti sıfıra endi və bazarda qiyməti tamamilə ucuzlaşdı. İngilislərin Şahənşah Bankının səhmləri iki dəfə aşağı düşdü²⁶⁶. Beləliklə, hökumət C.Talbotla bağladığı müqaviləyə xitam verməyə məcbur oldu və 1892-ci ilin yanvarında tütün inhisarı ləğv edildi.

Yuxarıda qeyd edildiyi kimi, tənəkə üsyanı və bununla bağlı tütün çəkilməsinə qarşı fətvanın verilməsi Cənubi Azərbaycanda çayxanaların fəaliyyətinə mənfi təsir göstərdi.

265. دکتر رضا دهقانی. تاریخ مردم ایران در دوره قاجار. چاپ اول، تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب یا رسه، ۱۳۹۲، ص. ۲۱۶.

266. История Ирана. Ответственный редактор М.С.Иванов, Москва: Издательство МГУ, 1977, ст. 268

NƏTİCƏ

Təqdim edilən monoqrafiya çayın Azərbaycan ərazisinə gəlişi, yayılması, qısa zamanda digər içkiləri üstələyib milli içkiyə çevrilməsi, çayxananın sosial mahiyyətini və s. məsələləri əhatə edir. Əsərdə etnoqrafik materiallardan, bir sıra yazılı və şifahi mənbələrdən və tədqiqat əsərlərindən istifadə edilərək Azərbaycanda çay mədəniyyəti tarixi-etnoqrafik aspektdən qələmə alınıb.

Tədqiqatlar təsdiqləyir ki, qəhvə və çay əsrlər öncə Şərq ölkələrində (Çin, Yaponiya və s.) məlum olmasına baxmayaraq, onların yayılması Böyük coğrafi kəşflərdən sonra baş verdi. Qəhvə, çay, şəkər, tütün, kakao, şokolad ilkin qlobal qidalar olaraq qiymətləndirilməlidir. Xüsusən də, Çindən başlayaraq dünya ölkələrinə yayılan çay mədəniyyəti qloballaşmanın ilkin şərti kimi nəzərə çarpır. Dünyanın əksər qitələrində mövcud çayxanaların (qəhvəxana, kafe, teahouse, coffehouse və s.) əsas qidası Şərq xalqlarının ixtirası qəhvə, çay və Qərbdən gələn tütün idi. Şərq və Qərbi birləşdirən ümumi qidalar və onların istifadə yeri olan çayxana hazırda dünya xalqlarının orta mədəniyyətidir. Qəhvə və çayın hazırlanması, qəbulu, onunla bağlı rituallar hər bir xalqın mədəniyyətində fərqli xüsusiyyətlər üzə çıxarır.

Çin dilinin Konton dialektində "ch'a" ("çah"), Amoy dialektində isə dəyişilərək "t'e" ("tay") adlanan çay bitkisi orta əsrlərdən bəri ölkəyə gətirilsə də, onun kütləvi şəkildə tanınması XIX əsrdə baş verdi. Susuzluğu tez yatırməsi, hazırlanma qaydasının asan olması, qəhvəyə nisbətən ucuz başa gəlməsi, ölkədə çay əkininə başlanması, regionda Rusiya və İngiltərənin çay ticarəti və digər səbəblər çayın sürətlə yayılmasını təmin edirdi. Zaman keçdikcə, çayın dəmlənməsi, təqdimatı, çay dəstgahı və s. məsələlərdə şifahi qaydalar formalaşdı, çayın içilməsi sosial rituala çevrildi. Çay dostluq, qonaqpərvərlik və sosiallaşma vasitəsi kimi əhəmiyyət daşıyır. Çayın tezliklə məişətdə yayılması adət-ənənələrə də təsirsiz ötüşmədi, bu içki halva ilə birgə mərasim süfrələrinin əvəzolunmaz qidası oldu. Qısa müddətdə kəllə qənd və çay toy mərasimlərinin əsas rəmzinə çevrildi, şirin çay elçilikdə ilk razılıq əlaməti sayıldı.

XIX əsr bədii ədəbiyyatında çay haqqında əsərlər (S.H.Nigarinin "Çaynamə", C.Məmmədquluzadənin "Çay dəstgahı" və s.) yazıldı, o cümlədən şifahi xalq ədəbiyyatının müxtəlif janrlarında çay,

samovar, çaydan, stəkan və s. mövzular meydana gəldi. Azərbaycan dilinə onlarla yeni söz daxil oldu: quru çay, şirin çay, çaydan, dəm çayniki, çay qaşığı, çay stəkanı, çaysüzən, çay süzgəci, çay dəsmalı, çayqabı, çay servisi, çay dəstgahı, çayxana, çayçı, çayxor, çay pulu, çay plantasiyası, çay sodası və s.

Beləliklə, ilk vaxtlar təbabətdə istifadə edilən çay XIX əsrin sonlarında Azərbaycanda, həmçinin bir sıra qonşu ölkələrdə (Rusiya, İran, Osmanlı və s.) milli içkiyə çevrildi.

Çaydan istifadənin genişlənməsi Azərbaycanda XVI əsrdən etibarən fəaliyyət göstərən qəhvəxanaların "çayxana" adlanmasıyla nəticələndi. Bununla yanaşı, bəzi şəhərlərdə "qəhvəxana" sözü də işlənirdi.

Azərbaycanda ilk qəhvəxana Şah Təhmasibin dövründə Qəzvinə açılmış və Şah Abbasın göstərişi ilə onların sayı artmışdır. Səfəvilər dövrü qəhvəxanaları professional teatrın, ədəbi-bədii dərnəklərin, əyləncəli klubların olmadığı halda el səhnəsiydi. Burada müştərilər həvəskar sənətçilər tərəfindən xalq oyun və tamaşaları, məzhəkələr ilə əyləndirilirdi. XIX əsrin sonu – XX əsrin əvvəllərində Azərbaycan şəhərlərində peşəkar teatr truppaları təşkil olunarkən çayxanada püxtələşən xalq aktyorları (nəqqallar, mərəkəçilər, məzhəkəçilər və s.) bu işə cəlb edildilər. Bəzi şəhərlərin (Təbriz və s.) geniş həyətyanı sahəyə malik çayxanalarında və meydanlarda heyvanların oynadılması inkişaf etmiş orta əsrlər dövründə Azərbaycanda bəsit sirk tamaşalarının varlığını bəlli edir.

Xalqın aşağı təbəqəsi arasında çayın yayılmasında çayxanalar böyük rol oynadılar. Çayxanaların sayının artması dövlətin sosial-iqtisadi və siyasi vəziyyəti ilə bağlıydı. Ölkədə gedən ictimai-siyasi, sosial-mədəni proseslərin müzakirəsi və fikir mübadiləsi məhz bu məkanda həyata keçirdi. Çayxanalar ədəbi-bədii, siyasi mühitin formalaşmasına təkan verirdi. Onlar həm də sosial-mədəni, iqtisadi, siyasi-dini funksiya daşıyırdı. Əhalinin müxtəlif təbəqələrini birləşdirən çayxanalar xalqın əsrlər boyu formalaşan milli-mənəvi dəyərlərinin, adət-ənənələrinin, adi hüquq qanunlarının yaşadılmasında böyük rol oynayır.

Müasir çayxanalar Səfəvi dövrü qəhvəxanalarından öz təyinatına, funksiyasına, memarlıq quruluşuna, daxili sahmanına və s. görə xeyli fərqlənirlər. Keçmiş əyləncələr, tamaşa-mərəkələr öz

əhəmiyyətini tamamilə itirmişdir. Zaman keçdikcə, teatr, kino, konsert salonları insanların əyləncə həvəslərini qarşılıyır, radio və televiziyanın fəaliyyəti istirahət məkanını evlərə yönləndirir, telefon və digər rabitə vasitələri əlaqələri asanlaşdırır. XXI əsrdə internet resurslarından istifadənin genişlənməsi, sosial şəbəkələrin çoxluğu insanların çayxanaya olan əvvəlki marağını azaltmaqdadır. Lakin çayxanalar çay içmək, qəlyan çəkmək, söhbətləşmək baxımından yeni təyinatda hələ də öz varlığını qorumaqdadır.



MƏNBƏLƏR VƏ ƏDƏBİYYAT:**Azərbaycan dilində**

1. Azərbaycan etnoqrafiyası: 3 cildə, II cild, Bakı: Şərq-Qərb, 2007
2. Azərbaycan ədəbiyyatı tarixi. Altı cildə. I cild (şifahi xalq ədəbiyyatı), Bakı: Elm, 2004
3. Azərbaycan Milli Ensiklopediyası, Bakı, 2007
4. Azərbaycan dilinin izahlı lüğəti. Dörd cildə, I cild, (A-D). Tərtibçilər: Əliheydər Orucov, Bəhruz Abdullayev, Nərgiz Rəhimzadə. Bakı: Şərq-Qərb, 2006
5. Azərbaycan dilinin izahlı lüğəti. Dörd cildə, IV cild, (S-Z). Tərtibçilər: Əliheydər Orucov, Bəhruz Abdullayev, Nərgiz Rəhimzadə. Bakı: Şərq-Qərb, 2006
6. Azərbaycan süfrəsinin mis qabları (Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyinin materialları əsasında). Kitab-albom. Bakı: Ziya, 2013
7. Abbasov A.A., Kərimov E.Ə. Tarixi-etnoqrafik bölgələr // Azərbaycan Milli Ensiklopediyası, Bakı: "Azərbaycan Milli Ensiklopediyası" Elmi Mərkəzi, 2007
8. Ağayev Ağabala. Sovet İttifaqının ikinci subtropik bazası // "Kommunist" qəzeti, 20 may 1937, №115, (5043)
9. Aleksandr Düma. Qafqaz səfəri. Bakı: Qanun Nəşriyyatı, 2014
10. Babayev İ.A. Qəbələ arxeoloji ekspedisiyasının antik Qəbələ dəstəsinin 2009-cu ildə apardığı çöl-tədqiqat işləri haqqında (Qəbələ rayonu) // Azərbaycanda arxeoloji tədqiqatlar – 2009, Bakı: Xəzər Universiteti Nəşriyyatı, 2010
11. Babayev T.A. El ocaq başına yığışar (tarixi-etnoqrafik etüdlər). Bakı: Azərnəşr, 1998
12. Babayev T.A., Şahbazov T.S. Basqal. Tarixi-etnoqrafik tədqiqat. Bakı: Azərbaycan Respublikası Prezidenti yanında Elmin İnkişafı Fondu, 2017
13. Bünyadov T.Ə. Əsrlərdən gələn səslər. Bakı: Azərnəşr, 1993
14. Bünyadov Z.M. Azərbaycan VII – IX əsrlərdə. Bakı: Şərq-Qərb, 2007

15. Bünyadova Ş.T. Azərbaycan qonaqpərvərliyi. Bakı: Elm, 2005
16. Bünyadova Ş.T. Azərbaycanın təsərrüfatı və maddi mədəniyyəti (XII – XVI əsrlər), Bakı: Elm, 2007
17. Cəbbarzadə Zeynal. Seçilmiş Əsərləri. (Ön sözün müəllifi Rəsul Rza). Bakı: Avrasiya Press, 2005
18. Camal ağa Dilbazi (Giryan). Divani-fəsaḥət. (Çapa hazırlayanı və ön sözün müəllifi İ.Umudlu), Bakı: "Apostroff" MMC, 2014
19. Cavad Heyət. Azərbaycan şifahi xalq ədəbiyyatı. Bakı: Azər-nəşr, 1990
20. Çələbizadə Əhməd Əfəndi. Quba – dövrün adət və qaydaları (XIX – XX əsrin 20-30-cu illəri). Bakı: Ziya-Nurlan, 2009
21. Hüseynbalaoğlu B.H., Talışlı M.M. Lənkəran. Bakı, 1990
22. Qurani-Kərim (Azərbaycan dilinə tərcüməsi ilə). Tərcümə edəni Məhəmmədhəsən Qəni oğlu, Təriyel Bilal oğlu, Bakı: Göytürk, 2000
23. Qasımov E.Ə. Azərbaycanın orta əsr şəhərlərinin su təchizatı (IX – XV əsrlər) (tarixi-arxeoloji tədqiqat). Bakı: Adiloğlu, 2002
24. Qasımlı M.P. Folklor və ədəbiyyat araşdırmaları (I kitab). Bakı: Elm və təhsil, 2017
25. Qəbələ etnoqrafiyası. (Baş redaktor T.Bünyadov), İstanbul: İhlas Gazetecilik A.Ş., 2017
26. Qılman İlkin. Bakı və bəkililər. Üçüncü nəşri. Bakı: "Nurlar" Nəşriyyat-Poliqrafiya Mərkəzi, 2006
27. Quliyev F.A., Babayev X.Y., Mirzəyev N.S. Çay bitkisinin qidalanması və məhsuldarlığı. Bakı: "Ecoprint", 2021
28. Dostiyev T.M. Orta əsrlərdə Azərbaycan əhalisinin yemək və içkilərinə dair // Azərbaycan arxeologiyası, 2005, vol 7, № 1-4
29. Əliyev-Ayvazlı B.F. Hindistan etnoqrafiyası (maddi mədəniyyət): 2 hissəli, I hissə, (dərs vəsaiti), Bakı: Elm və təhsil, 2017
30. Güney Azərbaycan folkloru (Təbriz, Yekənat və Həmədan ərazilərindən toplanmış folklor örnəkləri). Toplayanı: Məmmədəli Qövsü Fərzanə, I kitab, Bakı, Elm və təhsil, 2013
31. Hüseynqulu Sarabski. Köhnə Bakı, Bakı, 2000
32. Hüseynov Y.R. (2015). Şuşa salnaməsi. Bakı: Şuşa nəşriyyatı, 2015
33. İbadov Ş.M. Lənkəran şəhəri XIX – XX əsrin əvvəllərində (tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı, 2022

34. İmranoğlu F.V. Azərbaycanın milli-mənəvi və maddi dəyərləri (məqalələr toplusu). Bakı: Mütərcim, 2018

35. Jan Şardən. Parisdən İsfahana səyahət. Fransız dilindən tərcümə edən V.Aslanovdur. Bakı: Elm, 1993

36. Məhərrəmov S.S. XIX əsr – XX əsrin əvvəllərində Kiçik Qafqazın cənub-şərq bölgəsinin tarixi-etnoqrafik tədqiqi. Bakı: "Apostrof-A", 2020

37. Məmmədquluzadə Cəlil. Çay dəstgahı. Əsərləri: Dörd cildə, I cild (nəsr, dram əsərləri, satirik şeirlər, tərcümələr), Bakı: Öndər nəşriyyatı, 2004

38. Məmmədova İ.G. Azərbaycanda qarşılıqlı yardım formaları. Bakı: Elm, 2011

39. Məmmədova İ.G. Təbriz şəhərinin maddi mədəniyyəti (tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı: Çarşıoğlu, 2016

40. Məmmədova İ.G. XIX – XX əsrin əvvəllərində Təbriz şəhərinin məscidləri (tarixi-etnoqrafik tədqiqat) // Tarix və onun problemləri, №1, 2013

41. Məmmədova İ.G. Təbriz şəhərinin karvansaraları (XIX – XX əsrin əvvəlləri) // Bakı Universitetinin Xəbərləri (humanitar elmlər seriyası), №3, Bakı, 2014

42. Məmmədova İ.G. Çay ənənəsi // "Azərbaycan xalçaları" jurnalı, cild 9, №30, 2019

43. Mirzə Əli Möcüz. Seçilmiş əsərləri. Toplayanı, tərtib edən və ön sözün müəllifi Qulam Məmmədli, Bakı: Avrasiya Press, 2006

44. Mirzə Kazım bəy. Müridizm və Şamil. Bab və babilər. Uyğurlar. Tərcümə edən İ.Umudlu, Bakı: Hədəf nəşriyyatı, 2015

45. Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyinin kolleksiyasının inciləri. Bakı, 2010

46. Molla Nəsrəddin: 12 cildə, I cild. Tərtib edən: Turan Həsənzadə, redaktoru və ön sözün müəllifi Əziz Mirəhmədov. Bakı: Elm, 1988

47. Mövlud Hüseynov, Əhmədov Əhməd-Cabir. Milli Azərbaycan şərbətləri və spirtsiz içkilər. Bakı: Çarşıoğlu, 2014

48. Mustafayev A.N. Azərbaycanın maddi-mədəni irsi (etno-tipoloji tədqiqat). Bakı: Adiloğlu, 2010

49. Naxçıvan mətbəxi. Naxçıvan: Əcəmi Nəşriyyat-Poliqrafiya Birliyi, 2012

50. Nizami Gəncəvi. Xosrov və Şirin. Tərcümə edəni Rəsul Rza. Yenidən işlənmiş ikinci nəşri, Bakı: Azərbaycan SSR Elmlər Akademiyası Nəşriyyatı, 1962

51. Nizami Gəncəvi. Xosrov və Şirin. Filoloji tərcümə, izahlar və qeydlər filologiya elmləri doktoru, professor Həmid Məmmədzadə-nindir. Bakı: Elm nəşriyyatı, 1981

52. Nizami Gəncəvi. İskəndərnamə, Şərəfnamə. Tərcümə edəni Abdulla Şaiq, Bakı, Lider nəşriyyat, 2004

53. Novruz bayramı ensiklopediyası. Tərtib edənlər: Bəhlul Abdulla, Tofiq Babayev, Bakı: Şərq-Qərb, 2008

54. Sədi Şirazi. Seçilmiş əsərləri. Farscadan tərcümə edəni Mir-mehdi Seyidzadə. Bakı: Öndər nəşriyyat, 2004

55. Solmaz Qaşqay. Manna dövləti. Bakı: Azərnəşr, 1993

56. Süleymanov M.F. Eşitdiklərim, oxuduqlarım, gördüklərim. Bakı: Azərnəşr, 1987

57. Süleymanov M.F. Lahıç (etnoqrafik-bədii lövhələr). Bakı: Vətən nəşriyyatı, 1994

58. Şəhbəzi Səlcuq. Aşıq ədəbiyyatı, I cild, Tehran: "Pərdis da-neş nəşriyyatı", 1393

59. Şəhriyar M. Yalan dünya. "Azərbaycan Ensiklopediyası" Nəşriyyat Poliqrafiya Birliyi, 1993

60. Şərabnamə (Orta əsr mənbələri şərabın müalicəvi xüsusiyyətləri haqqında). Ön sözün müəllifi, tərcüməçi, tərtibçi və çapa hazırlayanı Fərid Ələkbərovdur. Bakı: Elm, 1993

61. Umudlu İ. Salahlı eli. Bakı: "Apostroff" MMC, 2011

62. Vəlixanlı N.M. IX-XII əsrlərdə ərəb coğrafiyaşünas-səyyahları Azərbaycan haqqında. Bakı: Elm, 1974

63. Vəliyev F.İ. XIX – XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanın maddi mədəniyyəti. Bakı: Elm, 2010

Əski əlifbada

64. اعتماد میر مہدی. چہر شنبہ بازاری. تہران (nəşr ili göstərilmir)
65. شہبستری میرزا علی معجز. شعرلر. چاپا حاضر لایان حاج مصطفی مایل اوغلو، ۲۰۰۷، ۲۳۷ ص
66. شہریار محمد حسین. کلیات ترکی شہریار. گردآوری و تصحیح اصغر فردی، تہران، انتشارات بین المللی الہدی، ۱۳۷۱
67. ہمر از رضا. تبریز میر تجیر لاری. آذربایجان ایل بیلیمی درگیسی. (تبریز لطیفہ لری اوزل سایى ۵۵-۵۴)، ۱۳۹۲

İngilis dilində

68. Akhundov T. Birth of the Samovar? (A Puzzling Archeological Find in the Foothills of the Caucasus) // Azerbaijan International Journal, USA, 2000 (8.3)
69. Edward G. Browne. The Persian Revaluation of 1905-1909. London: Cambridge University Press, 1910
70. Fariba Zannebaf-Shahr. Tabriz under Ottoman Rule (1725-1731). (Ph.D. dissertation), University of Chicago, 1991
71. John Fryer. A New Account of East India and Persia Being Nine Years Travels 1672-1681. Vol. III, London: Printed for the Hakluyt Society MDCCCXV
72. Lady Shail. Life and Manners in Persia. With notes Russia, Koords, Toorkomans, Nestorians, Khiva and Persia. London, 1856
73. Matthee Rudolph P. From Coffee to Tea: Shifting Patterns of Consumption in Qajar Iran // Journal of World History, Volume 7, Number 2, Fall 1996
74. Okakura-Kakuzo. The Book Of Tea. London and New York: G.P. Putnam's Sons, 1906
75. Rudi Matthee. Coffee in Safavid Iran: Commerce and Consumption // Journal of the Economic and Social History of the Orient, Vol. 37, No.1 (1994)
76. Rudi Matthee. Coffee and Coffeehouses, Iran // Encyclopedia of Islam III
77. Sidney W. Mintz. Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History. New York: Elisabeth Sifton Books Viking, 1985
78. William Ouseley. Travels in Various Countries of the East; more particularly Persia in 1810, 1811 and 1812. Vol I, London, 1919

79. William H. Ukers, M.A. All About Coffee. New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1922

80. William H. Ukers, M.A. All About Tea. Vol 1, New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1935

Rus dilində

81. Адам Олеарий. Описание путешествия в Московию. Пер. с нем. А.М.Ловягина. – Смоленск: Русич, 2003

82. Ахундов Т.И. Северо-западный Азербайджан в эпоху энеолита и бронзы. Баку: Элм, 2001

83. Ализаде Айна-ханум. Лагич. Историко-этнографическое исследование. Баку: Чашыоглы, 2010

84. Гаффаров М.А. Персидско-русский словарь. Том I, Москва: Издательство «Наука», 1976

85. История Ирана. Ответственный редактор М.С.Иванов, Москва: Издательство МГУ, 1977

86. История США (1607-1877). В четырех томах: том первый (Ответственный редактор Болховитинов Н.Н), Москва: Наука, 1983

87. Рахбари Аббас. Чайхана – кахвехане // По Ирану. Пер. с персидского Ш.Бади и Н.Кондырев. Москва: Главная редакция Восточной литературы, издательства «Наука», 1973

88. Самедова С.Т. Этнография древнего Азербайджана: Античный период (IV в. до н.э. – III в. н.э.). Баку: «Ecoprint», 2018

89. Соколов Иван Алексеевич. Чай и чайная торговля в Российской империи в XIX – начале XX веков. Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук. Москва, 2010

90. Шведов Максим Николаевич. Чайная культура китайцев: истоки и эволюция. Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук, Томск, 2014

Türk dilində

91. Abdulkadir Emeksiz. İstanbul Kahvehaneleri // Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul. Cilt II, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları - 3022, 2009

92. Balcı Fatih. Cezveden Kültüre 40 Yıl: Türk Kahvesi Ve Gele-neği // ASOS Journal (The Journal of Academic Social Sciences) Aka-demik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl 7, Sayı 87, 2019

93. Bernard Lewis. Ortadoğu. İki Bin Yıllık Ortadoğu Tarihi. 3. Baskı, Çeviri: Selen Y.Kolay, Ankara: Arkadaş Yayınevi, 2006

94. Duman Mustafa. Çay kitabı. İstanbul, Kitabevi: Bayrak Mat-baası, 2005

95. Evliya Çelebi. Seyahatnamesi: Bursa – Bolu – Trabzon – Er-zurum – Azerbaycan – Kafkasya – Kırım – Girit. (3. baskı). Hazırla-yanlar: Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, 10 ciltlik: 2 kitab - 1 cilt, İs-tanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2011

96. Harun Ürer. Osmanlı'da Kahve / Kahvehane Kültürü Ve Sa-lihli'den Bir Kahvehane Örneği "Himaye-i Etfal" // Sanat Tarihi Der-gisi, Sayı XIX/2, Ekim 2010

97. Hunutlu Ümit. Türkçenin Çayla ilgili Söz Varlığı // XI. Ulus-lararası Dünya Dili Türkçe Sempozyumu. 16-18 Ekim 2018, Ondo-kuz Mayıs Üniversitesi, Samsun, 2019

98. İğdır Mutfak Kültürü. Hazırlayan: Nihal Sürmeli. İğdır Vali-liyi İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, İstanbul: Renk Matbaacılık, 2012

99. Katib Çelebi. Kitab-i Cihannüma li-Katib Çelebi. Cilt: 1, Tıp-kıbasım, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Ku-rumu Yayınları, 1. Dizi – Sayı 1, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basıme-vi, 2009

100. Kakuzo Okakura. Çay Kitabı. Çeviren: Ece Atilla. I. Basım, İstanbul: Alakarga Yayıncılık, 2014

101. Kuzucu Kemalettin. Bin yılın Çayı: Osmanlı'da Çay ve Çay-hane Kültürü. 1. Basım, İstanbul: Kapı Yayınları, Melisa Matbaacılık, 2012

102. Meryem Nakiboğlu. Kültürümüzde Unutulmakta Olan Geleneksel İçeceğimiz Şerbet / III. Uluslararası Doğu Anadolu Gele-neksel Mutfak Kültürü Ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu, 19-21 Ekim 2011 – Erzurum, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları NO: 1010, 2012

103. Samançı Özge. Kar, Şerbet ve Dondurma // Yemek ve Kültür (üç aylık dergi), sayı 9, İstanbul: Çiya Yayınları, 2007

104. Sidney W. Mintz. Şeker ve Güç. Şekerin Modern Tarihindeki Yeri. İngilizceden çeviren: Şükrü Alpagut, 1. Basım, İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 1996

105. Suraiya Faroqhi. Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla. Çeviri: Elif Kılıç, beşinci baskı, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2005

106. Süheyl Ünver. Türkiyede Kahve ve kahvehaneler // Türk Etnoğrafya Dergisi, sayı V, 1962

107. Stephan Reimertz. Çayın Kültür Tarihi. Ankara, Dost Kitabevi, 2003

108. Şafak Tunc. Osmanlı Payitahtında Kahvehaneler ve Kahvehane Kültürünün Yeri. (yüksek lisans tezi). İstanbul, 2014

109. Tuğba Gönel Sönmez. Uyğur Halk Hekimliği Uygulamalarında Çay ve İşlevleri // Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi, 2018/11, s. 71

110. Yahya Kemal Taştan. Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü // Akademik Bakış, Cilt 2, Sayı 4, 2009

111. Wolfgang Schivelbusch. Keyif Verici Maddelerin Tarihi. Cennet, Tat ve Mantık. Almandan türkçeye çeviren: Zehra Aksu Yılmaz, I. Baskı, Ankara: Dost Kitabevi, 2000

Fransız dilində

112. Jean Chardin. Voyages Du Chevalier Chardin, En Perse Et Autres Lieux De L'orient. 10 vols., vol. IV, Paris, Le Normant, Imprimeur – Libraire, 1811

İtalyan dilində

113. Ramusio, Gian Battista. Delle navigationi et viaggi. 3 vols, vol. 2, Venice, 1559

114. Pietro Della Valle. Viaggi di Pietro Della Valle IL Pellegrino (Divisi in tre party), cioe: La Truchia, La Persia e L'India. Vol second, G.Gancia: Brighton, 1845

Alman dilində

115. Adam Olearius. Vermehrte Neue Beschreibung Der Muscowitischen und Persischen Reyse. Schleswig, 1656, p. 597-599

116. Dr. Jacob Eduard Polak. Persien (Das Land und Seine Bewohner: Ethnographische Schilderungen). 1 Teile, Leipzig, Brockhaus, 1865

Fars dilində

118. افشار ایرج. گوشه ای از تاریخ چای // آینده، مجله فرهنگ و پژوهشهای ایرانی، تاریخ، ادبیات، کتاب، تهران، ۱۳۷۰، شماره ۹ - ۱۲، ص. ۷۶۹ - ۷۶۵

119. اعتمادالسلطنه محمد حسن خان. مرات البلدان. چاپ اول، جلد اول، تهران، ۱۳۶۴ چاپخانه کلویان،

انوری حسن. فرهنگ بزرگ سخن. هشت جلدی، جلد پنجم، تهران، سخن، ۱۳۸۱

انوری حسن. فرهنگ بزرگ سخن. هشت جلدی، جلد ششم، چاپ دوم، تهران، ۱۳۸۲ انتشارات سخن،

باورچی محمدعلی و نورالله آشپز. آشپزی دوره صفوی [کارنامه و ماده الحیوة]. به کوشش ایرج افشار. چاپ دوم، تهران، انتشارات سرو، ۱۳۸۹

بلوکباشی علی. قهوه خانه های ایران. چاپ اول، تهران، دفتر پژوهشهای فرهنگی، ۱۳۷۵

پولاک یاکوب ادوارد. ایران و ایرانیان. چاپ اول، ترجمه کیکلوس جهاندار، تهران، انتشارات خوارزمی، ۱۳۴۱

جواد شفیع. تبریز و پیرامون. تبریز. نشر بنیان فرهنگی رضا پهلوی، ۱۳۵۰

درویشی محمد رضا. دایرةالمعارف سازهای ایران. چاپ دوم، تهران

موسسه ی فرهنگی هنری ماهور، ۱۳۸۰

دکتر دهقانی رضا. تاریخ مردم ایران در دوره قاجار. چاپ اول، تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب یا رسه، ۱۳۹۲

رزمی ماشاءالله. قهوه خانه های تبریز // مجله تریبون، ۱۹۹۹، دفتر ۵، ص. ۱۲۸ - ۱۱۸

رفیعا میرزا. دستور الملوک. به کوشش دانش پژوه، مجله دانشکده ادبیات و علوم انسانی. ضمیمه شماره ۶ و ۵، سال ۱۶، ۱۳۴۷ - ۱۳۴۸

رفسنجانی هاشمی اکبر. امیر کبیر یا قهرمان مبارزه با استعمار. تهران، انتشارات دفتر اسلامی، بدون تاریخ چاپ

سمسار محمد حسن. آیین و سرگذشت آن // مجله هنر و مردم، تهران، دوره ۱۳۴۱ - ۴۲، جدید، شماره چهاردهم،

شاکد شائول. از ایران زردشتی تا اسلام. مطالعاتی در باره تاریخ دین و تماسهای میان فرهنگی، ترجمه مرتضی ثاقب فر، تهران، انتشارات ققنوس، ۱۳۸۱

- شهری (شعرباف) جعفر. تاریخ اجتماعی تهران در قرن سیزدهم. جلد دوم، 133. چاپ اول، تهران، موسسه خدمات فرهنگی رسا، ۱۳۶۸
- صدیقی مریم. قهوه خانه در آینه اسناد. چاپ اول، تهران، نشر علم، ۱۳۹۴. 134.
- فلور ویلم. جستارهایی از تاریخ اجتماعی ایران در عصر قاجار. ترجمه 135. ابوالقاسم سری، جلد دوم، چاپ اول، تهران، انتشارات توس، ۱۳۶۵
- فلور ویلم. صنایع کهن در دوره قاجار (۱۹۲۵-۱۸۰۰). مترجم علیرضا 136. بهارلو. چاپ نخست، تهران، چاپخانه باقری، ۱۳۹۳
- فلسفی نصرالله. تاریخ قهوه و قهوه خانه در ایران // مجله سخن، سال ۵، شماره 137. ۴، فروردین ۱۳۳۳
- فووریه ژوآنس. سه سال در دربار ایران: خاطرات دکتر فووریه. پزشک ویژه 138. ناصرالدین شاه قاجار. ترجمه عباس اقبال آشتیانی، چاپ دوم، تهران، دنیای کتاب، ۱۳۸۹
- کاتف فدر آفاناس یویچ. سفرنامه. ترجمه محمد صادق همایون فرد. تهران، 139. انتشارات کتابخانه ملی ایران، ۲۵۳۶، شاهنشاهی
- کسروی احمد. تاریخ چبوق و غلیان // کاروند کسروی. به کوشش یحیی نکاء، 140. تهران، انتشارات فرانکلین، ۱۳۳۲، ص. ۲۰۹ - ۲۰۱
- کلیات شیخ مصلح الدین سعدی شیرازی. بوستان. تهران، چاپخانه بروخیم، 141. ۱۳۳۵
- کولارژ یان. بیگانه ای در کنار کوچک خان. ترجمه رضا میرچی، چاپ اول، 142. تهران، پژوهش فرزانه روز، ۱۳۸۴
- مستوفی عبدالله. شرح زندگانی من، یا تاریخ اجتماعی و اداره دوره قاجاریه. سه 143. جلدی، جلد اول، چاپ پنجم، تهران، انتشارات زوار، ۱۳۸۴
- مولوی. دیوان شمس. غزلیات. غزل شماره ۱۶۱۰. 144.
- نادر میرزا. تاریخ و جغرافی دارالسلطنه ی تبریز. به کوشش غلامرضا 145. طباطبایی مجد، تبریز انتشارات آیدین و انتشارات یانار، ۱۳۹۳
- نجفی ابوالحسن. فرهنگ فارسی عامیانه. جلد دوم، ر-ی، چاپ اول، تهران، 146. انتشارات نیلوفر، ۱۳۷۸
- نظامی گنجه ای. خسرو و شیرین. تصحیح بهروز ثروتیان، تهران، چاپ دوم، 147. موسسه انتشارات امیر کبیر، ۱۳۹۲
- نظامی گنجه ای. شرفنامه. تصحیح بهروز ثروتیان، چاپ دوم، تهران، امیر 148. کبیر، ۱۳۹۳

Mammadova İlhamə

**TEA CULTURE IN AZERBAIJAN
(historical-ethnographic research)**

The presented monograph deals with the arrival and distribution of tea in the territory of Azerbaijan, its transformation into a national drink surpassing other drinks in a short period of time, the social essence of teahouse, etc. issues. Using ethnographic materials, a number of written and oral sources and research works, the historical and ethnographic aspect of Azerbaijan tea culture was written in the work.

Studies confirm that although coffee and tea were known centuries ago in Eastern countries (China, Japan, etc.), their spread occurred after the Great Geographical Discoveries. Foods such as coffee, tea, sugar, tobacco, cocoa, chocolate should be considered as the first sign of globalization. In particular, tea culture, starting from China and spreading to the countries of the world, is the initial stage of globalization.

The main food of the existing teahouses (coffee shops, cafes, teahouses, coffehouses, etc.) on most continents of the world was coffee, tea and tobacco from the West, invented by the peoples of the East. The common foods connecting East and West and the teahouse where they are used is currently a common culture of the peoples of the world. The preparation, reception and rituals of coffee and tea reveal different features in the culture of each nation.

Although the tea plant, which was called "ch'a" ("chah") in the Canton dialect of the Chinese language, and was changed to "t'e" ("tay") in the Amoy dialect, was brought to the country since the Middle Ages, its mass recognition took place in the XIX century. The quick quenching of thirst, the ease of preparation, the low cost of coffee, start of tea plantation in the country, the tea trade between Russia and Britain in the region, and other factors ensured the rapid spread of tea. Over time, oral rules arose in the brewing of tea, its presentation and, in general, in the tea ceremony, tea-drinking was formed as a social ritual. Tea has become important as a means of friendship, hospitality and socialization. The rapid spread of tea

in the household did not go unnoticed by traditions, and this drink became an indispensable food for ceremonial tables together with halva. In a short time, sugarloaf and tea became the main symbols of wedding ceremonies, sweet tea was considered the first sign of consent in the matchmaking.

Works about tea were written in the fiction literature of the XIX century (S.H.Nigari's "Chayname", J.Mammadguluzadeh's "Teaset" and so on.), including the subjects such as tea, samovar, teapot, glass, etc. appeared in various genres of oral folk literature. Dozens of new words have entered the Azerbaijani language: dry tea, sweet tea, teapot, teaspoon, tea cup, tea strainer, tea towel, tea service, tea set, teahouse, tea-maker, tea-lover, tea money, tea plantation, etc.

Thus, tea, which was first used in medicine, became a national drink in Azerbaijan, as well as in a number of countries (Russia, Iran, Ottoman, etc.) in the late 19th century.

The expansion of the use of tea resulted in coffee houses operating in Azerbaijan since XVI century being called "teahouse". At the same time, the word "coffee house" was used in some cities.

The first coffee house in Azerbaijan was opened in Qazvin during the reign of Shah Tahmasib, and their number increased on the orders of Shah Abbas. Safavid coffee houses were the folk stage when there were no professional theatre, literary and artistic circles, and entertainment clubs. Here, customers were entertained by amateur artists with folk plays and performances, jokes. In the late 19th and early 20th centuries, when professional theatre troupes were organized in Azerbaijani cities, popular actors (narrators, comedians, etc.) who were trained in the teahouse were involved in this work. Playing animals in teahouses and squares with large backyards in some cities (Tabriz, etc.) indicates the existence of simple circus performances in Azerbaijan during the developed Middle Ages.

Teahouses played a major role in the spread of tea among the lower layers of the people. The increase in the number of teahouses was due to the socio-economic and political situation of the state. The discussion and exchange of views on the ongoing socio-political, socio-cultural processes in the country took place in this place. Teahouses gave impetus to the formation of literary-artistic and political environment. They also had socio-cultural, economic, political

and religious functions. Teahouses, uniting different sections of the population, played a major role in the preservation of national-moral values, traditions and common law of the people formed over the centuries.

Modern teahouses differ significantly from the Safavid coffee houses in their purpose, function, architectural structure, interior, etc. Past entertainments and plays have completely lost their significance. Over time, theatre, cinema, concert halls meet the entertainment hobbies of people, Radio and television activities direct the recreation area to the houses, telephone and other means of communication facilitate contact. In the 21st century, the expansion of the use of Internet resources and the large number of social networks are reducing people's previous interest in teahouses. However, teahouses still maintain their presence in the new destination in terms of drinking tea, smoking pipe and talking.

Ильхама Мамедова

**КУЛЬТУРА ЧАЯ В АЗЕРБАЙДЖАНЕ
(историко-этнографическое исследование)**

Монография представляет собой историко-этнографическое исследование, написанное на основании полевого этнографического материала, письменных источников и научной литературы. В работе нашли отражение истоки использования чая в Азербайджане, его распространение и постепенное перерастание в национальный напиток, отодвинув на второй план другие напитки. Чай распивали в специальных заведениях – «чайхана».

Согласно исследованиям использование кофе и чая издревле имело место на Востоке (Китай, Япония и др.). Однако, время их распространения, включая еще и какао, сахар, табак на более широком ареале, произошло после Великих географических открытий. Культуру использования чая можно считать первичным признаком глобализации.

Основным продуктом в существующих чайханах (кофейня, кафе, teahouse, coffehouse и т.д.) на большинстве континентов мира были изобретенные восточными народами кофе и чай, а также табак с Запада. Такие заведения служили точкой соприкосновения восточной и западной культур.

Известно что, чай, как растение, был завезен на территорию Азербайджана еще в Средние века. Однако, массовое использование его в качестве напитка можно отнести к XIX веку. Популяризации чая способствовали простота заваривания, относительно низкие цены по сравнению с кофе, начало его выращивания здесь, торговля чаем между Россией и Великобританией.

Неписанные правила заваривания чая, его подачи, сервировки чайного стола, правила чаепития формировались не сразу. Постепенно ритуал чаепития превратился в средство социализации, показатель гостеприимства, дружбы, стал традицией на территории Азербайджана. Показателем такой традиции является то, что этот напиток вместе с халвой превратился в основное ритуальное блюдо. Кусковой сахар (келле-генд) стал

символом свадебных обрядов. Так, выпивание сладкого чая во время сватовства – это первый признак согласия семьи невесты.

Культура использования чая в Азербайджане нашла место и в художественной литературе XIX века («Чайнаме» С.Х. Нигари, «Чайный стол» Дж. Мамедгулузаде и др.), в различных жанрах устного народного творчества (тема чая, самовара, заварных чайников, стаканов для чая). В азербайджанский язык были привнесены новые слова: высушенный чай, сладкий чай, чайник, заварной чайник, чайная ложка, чайный стол, чайхана, чайханщик, чаевые, чайная плантация и т.д. Все это свидетельствует о том, что в XIX веке чай, используемый изначально в медицине, превратился в Азербайджане в национальный напиток. Повсеместное распространение чая имело место и в России, Иране, Османской империи и др.

Такая популяризация чая привела к тому, что кофейни, действующие в Азербайджане с XVI века стали называться «чайхана». Однако, название «кофейня» сохранилось в ряде городов. Первая кофейня в Азербайджане была открыта в Казвине во времена правления шаха Тахмасиба, а по приказу шаха Аббаса их количество увеличилось.

В период правления Сефевидов кофейни заменяли профессиональные театральные сцены, стали центрами литературно-художественных объединений, местом развлечений. Артисты из народа развлекали посетителей национальными играми, розыгрышами, представлениями. В XIX – начале XX вв., когда в городах Азербайджана создавались профессиональные театральные труппы, сюда приглашались артисты из этих чайхан (рассказчики, сатирики и др.). Дрессировка и представление животных в развлекательных целях на площадях и просторных чайхан некоторых городов (Тебриз и др.) свидетельствует о существовании в Азербайджане в период развитых средних веков примитивных цирковых представлений.

Чайхана играла большую роль в популяризации чая среди населения. Увеличение количества чайхан связано с социально-экономическим и политическим положением государства. Здесь проходили обсуждение и обмен мнениями об общественно-политических, социально-культурных процессах в стране.

Чайханы способствовали формированию литературной, художественной и политической среды. Они также выполняли социально-культурные, экономические, политико-религиозные функции. Чайханы, объединяющие различные слои населения, сыграли большую роль в сохранении национальных и нравственных ценностей, традиций и обычаев, формировавшихся веками.

Современные чайханы значительно отличаются от кофеен эпохи Сефевидов своим назначением, функцией, архитектурой, интерьером и т.д. Развлечения и спектакли в чайхане совершенно утратили свое значение. Появившиеся театры, кинотеатры и концертные залы начали удовлетворять потребности людей в развлечениях, деятельность радио и телевидения обеспечивает отдых людей дома, а телефон и другие средства связи облегчают общение. Расширение использования интернет-ресурсов в XXI веке, обилие социальных сетей снижают прежний интерес людей к чайхане. Но чайханы по-прежнему сохраняют свое значение в плане чаепития, курения кальяна и общения.

Dizayner:

LALƏ MƏMMƏDOVA

