



NİZAMİ GƏNCƏVİ ADINA  
MİLLİ AZƏRBAYCAN ƏDƏBİYYATI MUZEYİ

ISSN 2522-4808 (Print)  
ISSN 2702-0034 (Online)

# RİSALƏ

*Elmi araşdırmalar jurnalı*

## № 1 (28)



Bakı – “Elm və təhsil” – 2025

**Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət Nazirliyi**  
**Nizami Gəncəvi adına Milli Azərbaycan Ədəbiyyatı Muzeyi**  
**Elmi Şurasının 16 may 2025-ci il tarixli (protokol № 5)**  
**qərarı ilə çap olunur**

*Baş redaktor:*

**Rafael Hüseynov,**  
*akademik*

**Redaksiya heyəti:**

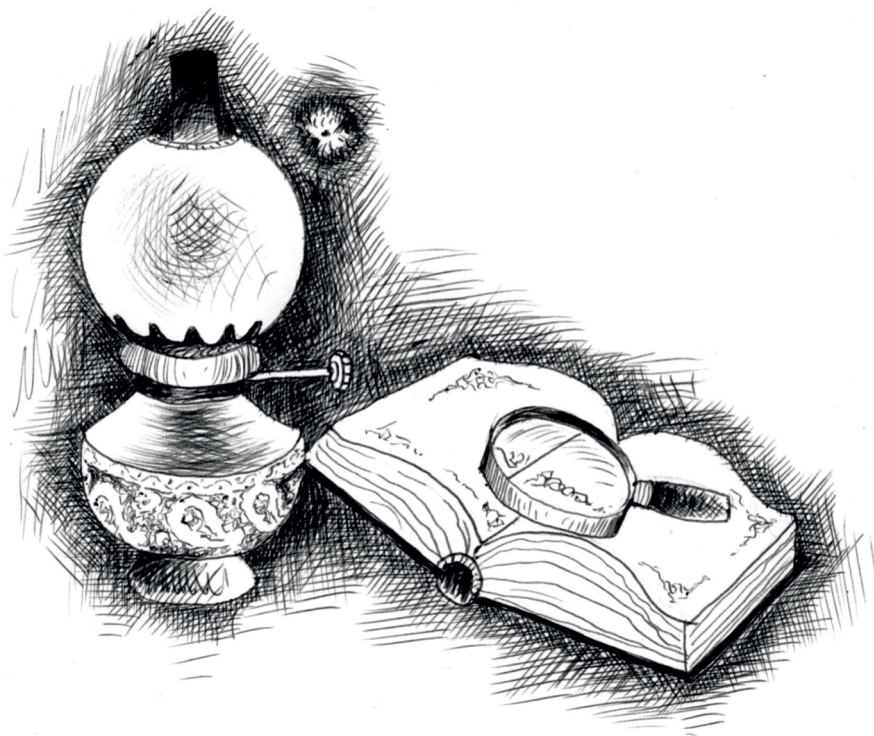
**Kamil Allahyarov, filologiya üzrə elmlər doktoru, professor, Nizami muzeyi, Azərbaycan**  
**Xatirə Bəşirli, filologiya üzrə elmlər doktoru, professor, Nizami muzeyi, Azərbaycan**  
**Şəfəq Əlibəyli, filologiya üzrə elmlər doktoru, professor, Nizami muzeyi, Azərbaycan**  
**Aida Qasımova, filologiya üzrə elmlər doktoru, professor, Nizami muzeyi, Azərbaycan**  
**Tofiq Məlikli, filologiya üzrə elmlər doktoru, professor, Nizami muzeyi, Azərbaycan**  
**Rəhilə Qeybullayeva, filologiya üzrə elmlər doktoru, professor, Bakı Slayyan Universiteti, Azərbaycan**  
**Mehdi Kazımov, filologiya üzrə elmlər doktoru, professor, Bakı Dövlət Universiteti, Azərbaycan**  
**Ali Yavuz Akpınar, professor, doktor, Boğaziçi Universiteti, Türkiyə**  
**Hasan Cavadi, professor, doktor, Kaliforniya Universiteti, ABŞ**  
**Firuzə Melvil, doktor, Kembridj Universiteti, Böyük Britaniya**  
**Özgen Felek, professor, doktor, Yel Universiteti, ABŞ**  
**Campiero Bellinceri, doktor, Venesiya Ka Foskari Universiteti, İtaliya**  
**Mbaye Lo, professor, doktor, Dyuk Universiteti, ABŞ**  
**Hendrik Boesoten, professor, doktor, Maynz Universiteti, Almaniya**  
**Nataliya Çalisova, filologiya üzrə elmlər doktoru, professor,**  
**Rusiya Dövlət Humanitar Universiteti, Rusiya Federasiyası**  
**Gulbahor Aşurova, filologiya üzrə elmlər doktoru, professor,**  
**Alişir Navai adına Daşkənd Dövlət Özbək Dili və Ədəbiyyatı Universiteti, Özbəkistan**  
**Şodimaxammad Sufiyev, filologiya üzrə elmlər doktoru, professor,**  
**Tacikistan Respublikası Elmlər Akademiyası, Tacikistan**  
**Zemfira Səfərova, akademik, AMEA Memarlıq və İncəsənət İnstitutu, Azərbaycan**  
**Cəfər Qiyasi, AMEA-nın müxbir üzvü, Azərbaycan**  
**Məryəm Əlizadə, sənətsünaslıq doktoru, professor,**  
**Azərbaycan Dövlət Mədəniyyət və İncəsənət Universiteti, Azərbaycan**  
**Marko Realini, professor, doktor, İtaliya Milli Tədqiqat Şurası, İtaliya**

**Risalə. Elmi araşdırmalar jurnalı. № 1 (28)**

**Bakı, “Elm və təhsil” nəşriyyatı, 2025, 116 s.**

Orta əsrlərdə müsəlman Şərqiində yaradılan elmi əsərlər “risalə” adlanırdı. Nizami Gəncəvi adına Milli Azərbaycan Ədəbiyyatı Muzeyinin klassik ənənəyə riayətlə “Risalə” adlandırılmış, ədəbiyyatşünaslıq və mədəniyyətşünaslıq problemlərinin elmi araşdırmalarından ibarət məqalələr toplusu ildə iki dəfə (yaz və payız) nəşr edilir. Bu elmi araşdırmalar jurnalı məzmunu etibarlı ilə filologiya (Azərbaycan və dünya ədəbiyyatı, ədəbiyyat nəzəriyyəsi, ədəbi təhlil və tənqid, folklorşünaslıq, mətnşünaslıq) və sənətsünaslıq (muzeyşünaslıq) sahələri üzrə məqalələri əhatə edir. "Risalə" elmi araşdırmalar jurnalı filologiya və sənətsünaslıq elm sahələri üzrə Ali Attestasiya Komissiyasının tövsiyə etdiyi dövrü elmi nəşrlər siyahısındadır. 2019-cu ildə Azərbaycan Respublikası Ədliyyə Nazirliyinin "Mətbu nəşrlərin reyestri" nə daxil edilmişdir (Reyestr № 4216). Eyni zamanda, "Risalə" elmi araşdırmalar jurnalı 05 aprel 2018-ci ildən EBSCO beynəlxalq elektron məlumat bazasına daxil edilmişdir (Müqavilə № 46516).

# Oxuyacaqlarınız



# RİSALƏ

## *Elmi araşdırmalar jurnalı*

*№1.2025(28)*

**Mündəricat**

### **KLASSİK İRS: TARİXİ VƏ NƏZƏRİ PROBLEMLƏRİ**

*HÜSEYNOV Rafael.*

The concept of the veil in classical art and poetry and the veils of Nasimi

[doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.007](https://doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.007)

*ABDULLAYEVA Şəhla.*

Klassik fars-yəhudi ədəbiyyatının banisi Mövlana Şahin Şirazinin həyat və yaradıcılığına qısa baxış

[doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.010](https://doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.010)

*DƏMİROVA Cəmilə.*

Ərəb–Siciliya ədəbiyyatında Məhəmməd ət-Tubi izi

[doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.015](https://doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.015)

*ƏMİRASLANOVA Aynurə.*

Milli mətbəx nümunəmiz paxlava Nizami yaradıcılığında

[doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.021](https://doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.021)

### **YENİ VƏ MÜASİR DÖVRDƏ ƏDƏBİ-MƏDƏNİ PROSES**

*BAĞIROVA Könül.*

Şəxsi arxivlərdəki nəsr əsərlərində leksik təhriflər (Cəfər Cabbarlının hekayələri əsasında)

[doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.025](https://doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.025)

*BAĞIRZADƏ Nəcibə.*

M.Ə.Rəsulzadənin ədəbiyyatla bağlı araşdırmalarında Azərbaycan davası

[doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.028](https://doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.028)

*QƏDİROVA Afət.*

Satirik jurnallar milli mədəniyyətimizin refleksiya faktı kimi

[doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.032](https://doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.032)

*MƏMMƏDOVA Aynurə.*

Müznibin qeyri-mətbu şeirləri arxiv materiallarında

[doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.036](https://doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.036)

*MİKAYİLOV Ülvi.*

İsa Muğannanın bədii nəsrində tale kodlarının təcəssümü

[doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.042](https://doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.042)

### **TARİXİ-MƏDƏNİ ABİDƏLƏRİN QORUNMASI VƏ TƏDQIQI. MUZEYŞÜNASLIQ**

*ABİDQIZI Göyərçin.*

Azərbaycan musiqi salnaməsində üç korifey sənətkarın mədəni irsi

[doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.054](https://doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.054)

*ALMAZOVA Pakizə.*

Muzey işində Qərb təcrübəsi

[doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.059](https://doi.org/10.30546/2702-0034.2025.1.28.059)

UOT:821.512.162

Aynurə ƏMİRASLANOVA  
AMEA Gəncə Bölməsinin Nizami Gəncəvi Mərkəzi  
[amiraslanova79@internet.ru](mailto:amiraslanova79@internet.ru)  
ORCID ID: 0009-0006-6629-391X

## MİLLİ MƏTBƏX NÜMUNƏMİZ PAXLAVA NİZAMİ YARADICILIĞINDA

**Açar sözlər:** Azərbaycan, Nizami, Gəncə, paxlava, ləvzinə, badam, paxla, qeyri-maddi mədəni irs

**Keywords:** Azerbaijan, Nizami, Ganja, baklava, levzine, almonds, beans, intangible cultural heritage

**Ключевые слова:** Азербайджан, Низами, Гянджа, пахлава, левзине, миндаль, бобы, нематериальное культурное наследие

**Giriş.** Ermənistanın Təhsil, Elm, Mədəniyyət və İdman Nazirliyi tərəfindən qeyri-maddi mədəni irsə dair yaradılmış xüsusi internet sahifəsində [29] bu ölkədə erməni və yezidi yeməklərinin reyestri hazırlanmışdır.

2022-ci ilin dekabrından reyestrə daxil edilən yeməklərin sayı 250-yə çatmışdır.

Bildirilir ki, bu prosesdə Ermənistanın 10 bölgəsində yerləşən 50 icmadan 40 yaşayış məntəqəsi, 20 kənd və 7 şəhərdən 160 respondent iştirak etmişdir.

Baş nazir Nikol Paşinyan 31.11.2024-cü ildə hökumətin iclasında ənənəvi kulinariya düsturlarının (reseptlərinin) qeyri-maddi mədəni irsin bir hissəsi kimi sənədləşdirilməsi və qorunması üzrə genişmiqyaslı layihənin başladığını elan edib. "Nənə və babalarımızın getməsi ilə qeyri-maddi dəyərlər düzgün sənədləşdirilmədiyi təqdirdə yox olur" deyərək N.Paşinyan qeyd edib.

Regional səfərlərin nəticələrinə görə, hökumət milli mətbəxin ölkənin qeyri-maddi mədəni irsinin ən vacib hissəsi olduğu qənaətinə gəlib ki, bu, həmçinin, Ermənistanın milli təhlükəsizlik strategiyasında da əks olunub.

Ermənistan Respublikasının baş naziri mütəxəssislərin unikal yerli yeməkləri sənədləşdirmək üçün yaşayış məntəqələrini ziyarət edəcəyi qrant və ya konkurs proqramının başladığını elan edib [6].

Hələ 1960-cı ildə erməni mətbəxi üçün rəsmi bazis olan "Erməni mətbəxi" kitabındakı bu cümlə də heyrət doğurur: "Uzun illər ərzində onlar (qədim erməni xörəkləri – müəl.) barədə nəinki yazılmamışdır, hətta respublika əhalisi onları heç hazırlamırdı da" [27, s.20]. Yaxşı, bəs onda erməni alimləri onları necə bərpa edə bilib?

Yenə həmin "Erməni mətbəxi" kitabından: "Qədim kulinariyanı restavrasiya etmək üçün Ermənistanın şəhər və kəndlərinə xüsusi briqadalar göndərildi, ictimaiyyətin köməkliliyi ilə kulinariyanın tarixini öyrəndilər, bir çox xörəkləri və onların adlarını bərpa etdilər" [27, s.20].

Qeyd edək ki, ermənilərin yuxarıda göstərdiyimiz saytında 35-ci element paxlava adlanır [29]. Həm göstərilən saytda, həm 1960-cı ildə nəşr edilmiş "Erməni mətbəxi" üçün rəsmi baza rolunu oynayan Ermənistan SSR Elmlər Akademiyasının



rəyasət heyəti tərəfindən təsdiqlənmiş “Erməni kulinariyası” kitabında da bu xörəklərin ermənilərə aid olması yalnız bir arqumentlə əsaslandırılır: bu xörəklərin əhalidən toplanması ilə. Təbii ki, bu arqument hansısa xörəyin hansısa millətə, etnosa aid olduğunu əsaslandırma bilməz. Məsələn, Azərbaycan xanımları evlərində borş, paytaxt salatı, veneqret, şuba və s. yeməklər hazırlayır. Biz bunları kulinariya ekspedisiyaları zamanı hər rayonda görürük, lakin bu, həmin yeməklərin Azərbaycanın qeyri-maddi mədəni milli irsi demək deyil.

Qeyri-maddi mədəni irs kimi hər hansı bir xörəyin göstərilməsi üçün həmin mətbəx nümunəsi barədə məlumatların müxtəlif yazılı ədəbiyyatlarda (bədi nümunələrdə, folklor ədəbiyyatında, səyyah və tacirlərin yazılarında, salnamələrdə, peşəkar kitablarda, risalələrdə, tibb ədəbiyyatında, izahlı və tərcümə lüğətlərində və s.) öz əksini tapması vacibdir.

**Azərbaycan milli mətbəx irsi Nizami yaradıcılığında.** Bu nöqteyi-nəzərdən Azərbaycan milli mətbəx irsinin öyrənilməsində Nizami Gəncəvi və onun müasirlərinin yazdıqları da çox böyük əhəmiyyət kəsb edir.

Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının (AMKA) UNESCO-nun Qeyri-maddi Mədəni İrsin Qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitəsinə göndərdiyi məktubunda paxlavanın Azərbaycanın qeyri-maddi mədəni irs nümunəsi olduğunu isbatlamaq üçün göstərilən tutarlı və əsas arqumentlərdən biri də bununla bağlıdır:

“*Quru paxlava*” “*Quru paxlavadan və yaş halvadan*” formasında XII əsrdə Nizami Gəncəvinin “*İskəndərnamə*” poemasında öz əksini tapıb. XII əsrdə Əbubəkr ibn Xosrov əl-Ustadın “*Munisnamə*” əsərində paxlavanın adı çəkilir. XV-XIX əsrlər müxtəlif kulinariya kitablarında da paxlava düsturları verilib” [24, s.1].

Nizami Gəncəvi “*İskəndərnamə*” əsərində Nüşabənin Bərdədə İskəndərə verdiyi qonaqlıqdan yazır:

Həddən artıq nemətlər gəldi,  
Uzun nazik çörəklər və dəyirmi nazik çörəklər [15, s.258].  
Quru paxlavadan və yaş halvadan  
Şəkərdanlar lap təngə gəlmişdi [15, s.259].

ز لوزینہ خشک و حلوائی تر  
به تنگ آمده تنگهای شکر [28].

Burada görürük ki, Nizami Gəncəvi quru paxlavadan (professor Qəzənfər Əliyevin tərcüməsində) yazır, bu isə göstərir ki, paxlavanın içliyində tərkibində çox yağ olan ləpələrdən deyil, azyağlı ərzaqdan istifadə edilib.

Tarix elmləri doktoru İlhamə Məmmədovanın tədqiqatlarına görə, Nizaminin bu sətirlərində “paxlava” yox, “quru lövzine” və “tər halva” yazılıb. Sonra İlhamə Məmmədova davam edir: “*Etnoqrafik müşahidələrimizə əsasən, “lövzine” və ya “luz” (“luzi”) adlanan, un, badam, şəkər, ədviyyat tərkibli, formaca rombşəkili şirniyyat növü bu günlərdə Təbriz və İsfahanda mövcuddur. Hesab edirik ki, Nizaminin qələmə aldığı paxlava lövzinə ilə eynidir*” [11, s.109]. Müəllif digər yerdə bir daha yazır: “*Mənbələrdə görə, erkən orta əsrlərdə Azərbaycan ərazisində paxlava tipli şirniyyat növü vardı. Onlar “paxlava” adlanmasa da, texnologiya baxımından eynilik təşkil edirlər*” [11, s.108].

Tahir Əmiraslanov da Nizaminin bu sətirlərini “quru paxlavadan və yaş halva”dan kimi yazır [22, s.183; 24, s.1]. Tahir Əmiraslanov Abdurrahman Cerrah-oğlunun “quru paxlava” düsturunu da göstərir. Həmin düsturda Abdurrahman Cerrahoğlu paxlavanın içərisinə içlik kimi qoz vurulduğunu göstərir [22, s.183]. Texnoloji araşdırmalarımız göstərir ki, tərkibinə qoz vurulmuş paxlava quru yox, yumşaq olur. İçliyinə badam və ya fındıq vurulmuş paxlava qozdan hazırlanan paxlavaya nisbətən daha quru olur. Paxlavanın içərisinə yağsız ləpələrdən içlik vurularsa, o zaman paxlava daha quru ola bilər.

Qayğılı Abdalın 1444-cü ildəki bir şeirində oxuyuruq:

İki yüz təpsi baklava içində  
Kimi badəm, kimi mərcimək olsa [4, s.268; 1, s.35].

Burada biz paxlavanın içliyinə badam və ya mərcimək qoyulduğunu görürük. Badam sözü ərəbcədə “ləvz” olduğu üçün, ehtimal ki, badamdan hazırlanan paxlavaya Nizami dövründə ləvzinə deyilirdi.

Bu ehtimalı XV əsrin birinci yarısında Məhəmməd Şirvani tərəfindən yazılmış kulinariya kitabındakı düstur bir daha təsdiqləyir: *“Levzine. Tərif: 150 dirhəm döyülmüş şəkər ilə 50 dirhəm döyülmüş və qabığı təmizlənmiş badam bir-birinə qarışdırılır, gül suyu ilə yoğrulur kənara qoyulur, xəmir sənbusə kimi yuxa halına gətirilir. İçinə yoğrulmuş şəkər və badam qoyulur, gözlənilir. Daha sonra bu, kiçik-kiçik kəsilir, tavaya qat-qat qoyularaq üzərinə küncüt yağı və yağ qədər gül suyu ilə hazırlanmış şərbət məhsulun üstü örtülənə qədər tökülür, hazır olana qədər yavaş-yavaş qaynadılır, sonra üzərinə bir az qabığı çıxmış və yaxşı döyülmüş fıstıq əlavə edilib yeyilir”* [13, s.113]. Buradan ləvzinənin badamdan hazırlanmış paxlava olduğuna bir daha əmin oluruq.

Bu düsturda verilmiş ərzaqların nisbətində baxanda içlikdə şəkərin badamdan üç dəfə çox olduğunu görürük. Günümüzdə çatmış və “saray paxlavası” adı altında tanınan badam paxlavasının – ləvzinənin içliyi üçün 700 qr badam ləpəsi 600 qr şəkər tozu ilə qarışdırılır. Yəni şəkər və badamın nisbəti təxminən bərabərdir [23, s.16].

Məhəmməd Şirvaninin düsturunda badamın şəkərdən üç dəfə az olması bu paxlava – ləvzinə növünün “saray paxlavası” kimi yumşaq deyil, daha sərt, quru konsistensiyaya malik olduğunu göstərir. Beləliklə, Nizami, böyük ehtimalla, “quru ləvzinə” ifadəsini işlədəndə məhz Məhəmməd Şirvaninin düsturundakı ləvzinə – paxlava növündən yazır. Onu da qeyd edək ki, Məhəmməd Şirvaninin verdiyi düsturdakı ləvzinənin üzərinə püstə ovuntusu tökülürsə [13, s.113], “saray paxlavası”nın üzərinə döyülmüş badam ovuntusu səpilir [23, s.46].

Maraqlıdır ki, Nizami quru ləvzinənin içliyini də “Xosrov və Şirin” əsərində ibarə kimi işlədir. Burada Nizami Şirini və yanındakı xanımları şəkərə, Xosrovu isə badama bənzədərək, *“şəkər çox, badam az idi”* [17, s.159] deyər yazır.

Nizami Gəncəvinin əsərlərində heç yerdə paxlavanın içliyi ola biləcək qoz və şəkər qarışığına rast gəlmirik. Əksinə, Nizaminin əsərlərində bir çox yerdə metafora kimi badam və şəkər qarışığı ifadəsindən istifadə edilir.

Məsələn, “Sirlər xəzinəsi” əsərində yazır:

Şəkərlə badam bir-biriylə (zərif) ünsiyyət yaradırdı,  
Zöhrə və Mərrix bir-biriylə eşqbazlıq edirdi [18, s.87].

Onun yanaqları və dodaqları şəkər və badam saçarkən  
Gül şəkərin himayəsi altına qaçdı [18, s.90].

“Xosrov və Şirin” poemasında:

Şəkər çox, badam az idi [17, s.159].  
Şəkər badam içində ərimişdi [17, s.371].  
Şəkərin yanına gedib; istər-istəməz  
Badamın keyfiyyətini Şəkərə söylədi [17, s.269].  
Badamın ətəyinə şəkər tökərəm [17, s.301].  
Gah badam bəxş elə, gah da şəkər [17, s.312].

“İskəndərnamə” əsərində:

İki sərv ağacı bir-birinə sarıldı,  
Badamla yağa qənd düşdü [15, s.443].

Bu ibarələrdən Nizaminin məhz badamlı paxlavanı – ləvzinəni nəzərdə tutduğunu görürük.

Ərəb lüğətlərində لوزي (lūzī) rombşəkili və badamı mənasında, لوز (lūz) isə badam mənasındadır [20, s.951]. Ola bilsin ki, badam uzununa dartılmış romba bənzədiyindən romb təsəvvürünü yaratmışdır. Fars dilində də *louz* eyni mənada işlənir. Filologiya elmləri doktoru Möhsün Nağısoylunun redaktəsi ilə tərtib edilmiş “Farsca-azərbaycanca lüğət”dən də bunu görürük: “لوز [louz] 1) badam; 2) şirniyyat növü (paxlavaşəkili)” [8, s.510]. İlhamə Məmmədova yazır: “Lövzine” və ya “luz” (“luzi”) adlanan, un, badam, şəkər, yağ və ədviyyat tərkibli, paxlavayabənzər şirniyyat növü Təbriz və İsfahanda mövcuddur” [12]. “Ləvzinə” deyiləndə, eyni zamanda, Nizami Gəncəvinin badamdan hazırlanan başqa şirniyyatı deyil, məhz paxlavanı nəzərdə tutduğu qənaətdəyik.

XVI əsrin əvvəlində Məhəmməd Əli Bavərçi Bağdadinin “Karnamə” risaləsində verilən bir neçə “koməc” düsturunda əslində *koməc* adıyla arasına badam və şəkər içliyi qoyulmuş paxlava düsturu verilir [9, s.29; 10, s.78-79; 10, s.82; 9, s.33; 10, s.83].

Paxlavanın əmələ gəlməsi üçün mətbəxdə mütləq yuxanın (nazik çörəyin, lavaşın, şatırın, səngahın) nazik bir qatının olması vacibdir. Bunu Azərbaycan alimi Tahir Əmiraslanov [22] və Amerika alimi Çarlz Perri də yazır [7]. Bu nazik bir qat yuxanın varlığı laylı, qat-qat xəmirin yaranması üçün əsas bazisdir. “Yuxa – nazik çörək bütün türk tayfalarının vizit kartı hesab edilə bilər” [22, s.167-168]. Yuxa (lavaş) – yağlı fətir – fəsəli – sənbusə – şəkərbura – qatlama – paxlava (ləvzinə) əslində paxlavanın yaranmasına gedən yol, paxlavanın yaranmasının tarixi-texnoloji təkamül prosesidir. Nizami Gəncəvi “Xəmsə”sində biz bu təkamül prosesinin əsas elementlərini görə bilirik. Paxlavanın içliyi qismində badam və şəkər qarışığının Nizami yaradıcılığında dəfələrlə keçdiyini gördük. Bununla yanaşı, Nizami yaradıcılığında nazik çörək (yuxa, lavaş) nümunələrinə və şəkərburaya da rast gəlirik.

“Yeddi gözəl” əsərində:

O, çörək süfrəsini açıb bir az  
Ağ lavaş və sarı girdə çörəkdən yedi [19, s.257].

“Leyli Məcnun” poemasında:

Salam öz süfrəsini açdı,  
Halva və fətir qarşıya qoydu [16, s.278].

“İskəndərnamə” əsərində:

Toğlu ətindən cürbəcür yeməklər gəldi.  
Uzun nazik çörəklər və dəyirmi nazik çörəklər [15, s.258].  
İki dəfə ələnmiş undan bişirilən ipək nazik çörəklər  
Parıldadan ay işığıtək nur saçırdı [15, s.263].  
Belə naziklikdə öz əlimlə bişirmişəm.  
Onu həmsüfrən etməklə başını ucaldasan,  
Axı süfrə naziklərlə əziz olar [15, s.190].

“Şərəfnamə” poemasının tərcüməçisi Qəzənfər Əliyev qeyd edir: “*Bu beyt və bundan sonra gələn beytdə rast gəldiyimiz “nazik” sözünü Nizami iki mənada – nəzakət, incəlik və çörək, “nazik” – çörək mənasında çox ustalıqla işlədir*” [15, s.483].

Beləliklə, Nizami yaradıcılığında bərəklərin, sənbusə, şəkərbura və paxlavanın üst qatını təşkil edən nazik çörək (yuxa), lavaş, fətirin də və eyni zamanda, bu məhsulların içliyi ola bilən badamla şəkər qarışığının da verildiyini görürük.

Nizami dövründə Gəncədə yaşamış Əbubəkr ibn Xosrov əl-Ustadın “Munisnamə” kitabında *paxlava* sözünün verildiyini bilirik. Çox hörmətli Rəna xanımın Tahir Əmiraslanova göndərdiyi 27 sentyabr 2021-ci ildə votsapla yazışmalarında oxuyuruq: “Salam, Tahir müəllim. Mən sizə tərcüməni, adları çəkilən yeməklərin Azərbaycan əlifbası ilə yazılışını və əlyazmanın fotosuratını göndərirəm”.

Rəna xanımın göndərdiyi siyahıda 8-ci mətbəx nümunəsi ərəbcədən “baqliya” kimi oxunur [21].

Rüstəm Əliyevin “Munisnamə”nin rus dilinə tərcüməsində Mənsurun sevgilisiylə görüşü səhnəsində yeməklərin arasında süfrəyə “içi badam və xurma ilə doldurulmuş rəşid buğda piroqları ..., ballı piroqlar, fıstıq və badamlı pəvəndi piroqları” verilib [26, s.244].

Rəna xanım Rzayeva həmin süfrənin tərcüməsini “...Rəşidi, zeynəbi şirniyyatları ...fıstıq-badamla hazırlanmış rivandi bişmələri” kimi edib [2, s.390].

AMEA-nın Əlyazmalar İnstitutunun xəzinəsində FS-178 şifrəsi ilə saxlanılan fotosurətdən həmin səhifə institutun əməkdaşı Rauf Şeyxzamanlının köməyi ilə “rəşidi, zeynəbi, xurmayı paxlavalar (baqliya), şəkərbura, lövzinə...” kimi dəqiq tərcümə olundu (AMKA-nın Arxivi).

Buradan Azərbaycan mətbəxində XII əsrdə Gəncədə şəkərbura və paxlava hazırlandığını görürük. Bunlardan əlavə, Nizami Gəncəvinin “Sirlər xəzinəsi” poemasında içində bu gün də Gəncədə paxlava bişirilən məcməyi mətbəx əşyasının adına da rast gəlirik:

Məclis işıqlandıran manqalın məcməyisində [18, s.87].

*Paxlava* sözünün mənası bizə tam aydın deyil. Baxmayaraq ki, Tahir Əmiraslanov *paxlava* sözünün açılışının bir neçə versiyasını verir: “*Fikrimizcə, paxlava sözünün paxlaya, paxlalı bitkilərə bir oxşarlığı var. Paxlalı bitkilər də iki qatdan (qıfıdan) və içlikdən ibarət olduğu kimi, ikilaylı paxlavaya bənzəyirlər. Buna görə də hər iki sözün eyni kökdən olduğunu söyləmək olar*” [22, s.184].

Tahir Əmiraslanovun bu versiyası bizim düşüncələrə “oxlava”, “balıqlava” versiyalarından daha yaxın və əsaslı görünür.

1444-cü ildə Qayğılı Abdalın əvvəl də qeyd etdiyimiz beytində *paxlava* içliyinin bəzisinə badam, bəzisinə mərcimək istifadə olunmasından yazılır [4, s.268; 14, s.35]. Burada *paxlalı* bitkidən, yəni mərciməkdən *paxlava* hazırlandığını görürük. Bizə bu gün nə qədər təəccüblü görünsə də, orta əsrlərdə *paxlalı* bitkilərdən müxtəlif şirniyyat hazırlanması adi hal idi. Bu gün bizə gəlib çatmış “noxud noğulu” da bu şirniyyatdandır.

Azərbaycanın XIV əsr yazılı “Yusif və Züleyxa” abidəsində şirnilər arasında “lobya kadaifi”nin də hazırlandığını görürük:

Həm yuki helva, qədaifu lobye [25, s.63].

Ətimənin (Bushaq) XV əsrdə yazdığı bir şirniyyat haqqında Əhməd Cavid XVIII əsrdə “Tercumei-Kenzül İştihə” əsərində belə məlumat verir: “*Azad-mive halviyyət növündən badamlı şəkər dedikləridir. Şəkər, badam və bəzi fıstıq və müqəşşəri (yarımləpə – A.Ə.) noxudla hazırlayırlar, noxud, fıstıq, badamla rəngarəng və dənə-dənə hazırladıqları şəkərləmədir ki, noğul kimi olur*” [3, s.6-7].

XVI əsr Birinci Şah Abbas Səfəvinin saray aşpazı Əbdülbari Ətaullah Nuri Nətənzi (Usta Nurullah) “Maddətül-Həyat” risaləsinin “Paxlava, bөрək və sairə haqqında” hissəsində oxuyuruq:

*“Bil ki, paxlavanın aşpazlıq sənətinə daxil yoxdur və məşhur ustadlar (Allah onlara rəhmət eləsin!) bunun haqqında öz rəylərini bildirməmişdilər. Paxlavanı qənnadı məmulatlarına, qənnadılıq sənətinə aid edirlər və onlar haqlıdırlar, ancaq dədə-babadan bizə çatmış miras olduğu üçün o barədə burada yazılmışdır.*

*Bil ki, paxlavanın cürbəcür növləri var və məşhur olanları mərcidən bişirirlər, badam ləpəsindən və püstə ləpəsindən də ala olur. Bəndə onu təzə qozdan və findıqdan əmələ gətirib və ustadlar bəyəniblər. Ustadlar paxlavada ən əvvəl püstəyə, təzə qoz ləpəsinə və təzə findıq ləpəsinə üstünlük verirlər.*

*Əsl paxlavanı lavaş çörəyindən bişirirlər, çünki şirəcəkdir və dişləmək üçün rahatdır. Ancaq indiki dövrdə nazik çörəkdən bişirirlər, amma yaxşı çıxmır, kobud olur.*

*Həmin ləpələrdən ələ keçən birini alıb qabığı təmizləyirlər, həvəngdə döyərlər və qənd şirəsi ilə ətriyyatdan qatıb halva əmələ gələnədək qaynadırlar.*

*Ondan sonra lavaşı kəsib ortasına həmin halvanı qoyub sənbusə şəklində bükürlər və badam, ya qoyun yağında qızardırırlar ki, içi xam qalmasın. Sonra qənd şirəsində təkrar bişirirlər və gülabda həll olunmuş müşkü lay-lay üzərinə səpərlər ki, yumşaq olsun və quru olmasın, çünki bu, aşpazın eybidir.*

*Bundan sonra ağ çini qablara çəkərlər və üstünə qabığı soyulmuş püstə ilə qəndi və həll olunmuş müşkü səpərlər”* [1, s.10; 5, s.183].

1521-ci ildə yazılmış Məhəmməd Əli Baverçinin “Karnamə” risaləsində verilən iki paxlava növünün (“Qırmanı paxlavası” və “daha bir paxlava”) mərci içliyi, bir paxlavanın isə badam-şəkər içliyi ilə hazırlandığını görürük [9, s.129; 10, s.170].

Usta Nurullahın da “böyük paxlava” düsturunda paxlavanın məhz mərci ilə hazırlandığını görürük [9, s.11-12].

Beləliklə, biz görürük ki, paxlava XVI əsrdək və ondan sonra da paxlalı bitkilərdən, daha çox isə mərciməkdən istifadə edilməklə bişirilmişdir, içlik kimi paxlavada mərcimək istifadə olunduğunu görürük. Bu bizə əsas verir ki, badamdan bişirilən paxlavanın növünün adının məhz badamın (ərəbcə) *ləvz* adıyla bağlı olmasını və bu paxlava növünə *ləvzinə* deyilməsini, paxlalı bitkilərdən hazırlanan paxlavalara adına isə *paxlava* deyilməsini və bu sözün məhz *paxla* sözü ilə bağlı olduğunu düşünək. Paxlalı bitkilərin qıqlarının formasına, toxumların yerləşdiyi yerə baxanda dənələrin məhz iki layın arasında yerləşdiyini görürük.

Paxlavanın hər qatında da içliyin məhz hər dəfə iki qatın arasında yerləşdirildiyi məlumdur. Paxlalı bitkilərin toxumlarının yerləşdiyi yerin zahiri görünüşünün də romba-ellipsə-paxlavaya bənzədiyi aydın görünür.

Buna görə də assosiativ düşüncədə paxlavanın paxla ilə eyniləşdirilməsindən və məhsulun içərisinə paxlalı bitki qoyulmasından *paxlava* kulinaroniminin formalaşdığına əminik.

Oxşar xörək adlarının dilimizdə birləşib bir ada çevrilməsi hadisəsini biz *dolma* kulinaronimində də görürük. Bu ad *dolama* və *dolma* sözlərinin birləşməsindən əmələ gəlib. Türkiyə türkcəsində isə bu, *sarma* (sarımaq) və *dolma* kimi öz ilk mənalarını saxlayıb. Sonra isə bu söz ümumi texnologiya əsasında həm *ləvzinəyə*, həm də digər paxlavalara ad verib. Bu məqalədə gəldiyimiz **nəticələr**:

1. Belə bir qənaətə gəlirik ki, *paxlava* sözünün kökündə *paxla* sözü durur və *paxlava* sözü *paxla* sözündən əmələ gəlib və Azərbaycana məxsus termdir.

2. Paxlavaya yazılı ədəbiyyatda ilk dəfə XII əsrdə Gəncədə Əbubəkr əl-Ustadın və Nizami Gəncəvinin əsərlərində rast gəlirik. Bunlara istinad edərək paxlavanın vətəninin Azərbaycan və xüsusilə Gəncə olduğunu ehtimal edə bilərik.

3. Paxlavaya qoz və fındıq ilk dəfə məhz XVI əsrdə Azərbaycanda əlavə olunub və buna görə də bu paxlava növlərini Azərbaycanın intellektual malı hesab etmək mümkündür.

4. Paxlavanın nazik çörəkdən bişirildiyini görürük və yuxanın da həmin dövrdə hazırlandığına əmin oluruq.

5. Nizami Gəncəvinin “Şərəfnamə” əsərində adını cəkdiyi “quru lozine” badamdan hazırlanmış rombformalı şirniyyat növü, yəni paxlavadır.

Əlaqə

E-mail: [amiraslanova79@internet.ru](mailto:amiraslanova79@internet.ru)

## İSTİFADƏ EDİLMİŞ ƏDƏBİYYAT:

1. Abdülbari Ətaüllah Nuri Nətənzi (Usta Nurullah). Maddətül-Həyat. Əlyazma, AMKA-nın arxivi, tərcüməsi Rauf Şeyxzamanlı, 60 səh.
2. Abubəkr ibn Xosrov əl-Ustad. Munisnamə. Fars dilindən tərcümə edən, müqəddimə, qeydlər və lüğətin müəllifi filologiya üzrə fəlsəfə doktoru Rəna Rzayevadır. Bakı: “Adiloğlu”, 2021, 764 səh.
3. Ahmed Cavid. Tercumei-Kenzül İştihā. İstanbul Kitab Yayınevi, 2006, 173 səh.
4. Amiraslanov Tahir, Amiraslanova Aynura. Science Without Borders Transactions of the International Academy of Science H&E Innsbruck. 2024, №7, p. 258-270
5. Aşçı Nurullah. Maddətül-Həyat (1594-95). “16. Yüzlük Safevi mutfaqı” kitabında. İstanbul Kitab Yayınevi, 2003, s.175-228
6. BUSINESS MEDİA. 31 oktyabr 2024
7. Charles Perry. Göçebe Türklər, Katmerli Ekmək və Baklavanın Orta Asiyadakı kökləri. “Ortadoğu Mutfak Kültürleri” kitabında. İstanbul, 2003. İstanbul Tarix Vakfı, Yurt yayınları, s.85-89
8. Farsca-azərbaycanca lüğət. Möhsün Nağısoylunun redaktəsi ilə. Bakı: “Şərqi-Qərbi”, 2007, 640 s.
9. Hacı Məhəmməd Əli Bavərqi Bağdadi. Karnamə. Əlyazma, AMKA-nın arxivi. Tərcüməçi Rauf Şeyxzamanlı, 132 s.
10. Hacı Muhammad Ali Bavərqi Bağdadi. Karnamə (927/1521). “16.Yüzlük Safevi Mutfaqı” kitabında. İstanbul Kitab Yayınevi, 2002, s.71-172
11. İlhamə Məmmədova. Azərbaycanda çay mədəniyyəti. Bakı: “Elm və Təhsil”, 2022, 238 s.
12. İlhamə Məmmədova. Nizami Gəncəvi yaradıcılığında Şərqi şirniyyatına dair (tarixi-etnoloji tədqiqat). “Nizamişunaslıq” jurnalı, №1, 2024, s.60-65
13. Muhammed bin Mahmud Şirvani. 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfaqı. İstanbul Bilim Evi, 2005, 318 s.
14. Nevin Halıcı. Açıqlamalılıq Yemek ve Mutfaq Terimleri Sözlüğü. İstanbul Oğlaq Yayıncılıq, 2012, 378 s.
15. Nizami Gəncəvi. İskəndərnamə. Bakı: Qanun Nəşriyyatı, 2021, 800 s.
16. Nizami Gəncəvi. Leyli və Məcnun. Fizioloji tərcümə, izahlar və qeydlər Mübariz Əlizadəninidir. Bakı: Qanun Nəşriyyatı, 2021, s.384
17. Nizami Gəncəvi. Xosrov və Şirin. Filoloji tərcümə, izahlar və qeydlər filologiya elmləri doktoru, professor Həmid Məmmədzadəninidir. Bakı: Qanun Nəşriyyatı, 2021, 464 s.
18. Nizami Gəncəvi. Sirlər xəzinəsi. Filoloji tərcümə, izahlar, şərhələr və lüğətlər professor Rüstəm Əliyevə məxsusdur. Bakı: Qanun Nəşriyyatı, 2021, 328 s. 2014; 2021
19. Nizami Gəncəvi. Yeddi gözəl. Filoloji tərcümə, izahlar və qeydlər professor Rüstəm Əliyevindir. Bakı: Qanun Nəşriyyatı, 2021, 432 s.
20. Rafiq Əliyev. Ərəbcə-azərbaycanca lüğət. 1-ci hissə. Bakı: CBS A-PP, 2014, 1234 s.
21. Rəna Rzayeva ilə Tahir Əmiraslanov arasındakı şəxsi votsap yazışması. 27 sentyabr 2021-ci il. Aynurə Əmiraslanovanın şəxsi arxivi

22. Tahir Əmiraslanov. Paxlava haqqında dastan. “Mətbəx dastanı” kitabında. Bakı: “Şərq-Qərb” nəşriyyat evi, 2010, 212 s. 164-187 s.
23. Tahir Əmiraslanov. Aynurə Əmiraslanova. Qərbi Azərbaycanın şirin inciləri (Azərbaycan və ingilis dillərində). Bakı: Nero nəşriyyatı, 2024, 216 s.
24. UNESCO-nun Qeyri-Maddi Mədəni İrsin Qorunması üzrə Hökumətlərarası Komitəsinə Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının göndərdiyi məktub. № 177. 17/01/ 2025
25. Z.T.Насијева. “Suli Fəqih. Yusif və Züleyxa”. Bakı: Maarif nəşriyyatı, 1991, 180 s.
26. Абу-Бакр ибн Хосров ал-Устад. «Мунис-Наме». Перевод с фарси, предисловие и примечания Рустама Алиева. Бақы: Язычы, 1991, 584 стр.
27. “Армянская кулинария” М. Госторгиздат, 1960 г.
28. <https://ganjoor.net/nezami/5ganj/sharafname/sh34>
29. <https://int-heritage.am>

**Məqaləyə istinad:** Aynurə Əmiraslanova. Milli mətbəx nümunəmiz paxlava Nizami yaradıcılığında. Nömrə 1 (28), 2025. səh.39-48.  
DOI.10.30546/2702-0034.2025.1.28.021

*Aynura AMIRASLANOVA*

## AZERBAIJANI NATIONAL PASTRY BAKLAVA IN THE WORKS OF NIZAMI

### *S u m m a r y*

The article explores the etymology and origin of pakhlava, one of the examples of Azerbaijani national cuisine, which has been subject to appropriation by other nations. The study argues that the research methods used by Armenians to justify the appropriation of this dessert are unfounded and lack evidence.

In order for a dish to be recognized as intangible cultural heritage, it is important that information about it is reflected in various written sources (historical literature, folklore, records of travelers and traders, chronicles, professional cookbooks, treatises, medical literature, explanatory and translation dictionaries, etc.).

For this purpose, the article examines the name and recipe of pakhlava found in literary works of the 12th century, records of travelers and merchants, as well as in other written sources. In addition, the origin of the culinary term "pakhlava" is studied from a linguistic point of view.

Based on the conducted research, the following conclusions are drawn:

1. It has been established that the word "pakhlava" comes from the word "pakhla" (beans), which confirms its Azerbaijani origin.

2. The first written mentions of pakhlava are found in the 12th century in Ganja in the works of Abu Bakr al-Ustad and Nizami Ganjavi, which give us the opportunity to assert that the birthplace of this dessert is Azerbaijan, and specifically Ganja.

3. Nuts (walnuts and hazelnuts) were first added to pakhlava in the 16th century in Azerbaijan, which allows us to consider these types of pakhlava the intellectual property of Azerbaijan.

4. Baklava was traditionally made from thin bread, which confirms the existence of yukha (thin dough) at that time.

5. The term “Quru lozine” (dry levzine), mentioned by Nizami Ganjavi in “Sharafname” poem, refers to a diamond-shaped (rhombus shape) sweet made from almonds, which is essentially pakhlava.

*Айнура АМИРАСЛАНОВА*

## **АЗЕРБАЙДЖАНСКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ ИЗДЕЛИЕ ПАХЛАВА В ТВОРЧЕСТВЕ НИЗАМИ**

### *Резюме*

В данной статье исследуются этимология и происхождение сладости пахлава – одного из образцов азербайджанской национальной кухни, который подвергается попыткам присвоения другими народами. В статье доказывается, что методы исследования, используемые армянами для обоснования присвоения этого десерта, являются необоснованными и лишены доказательств.

Для того чтобы какое-либо блюдо было признано нематериальным культурным наследием, важно, чтобы информация о нем находила отражение в различных письменных источниках (исторической художественной литературе, фольклоре, записях путешественников и торговцев, летописях, профессиональных кулинарных книгах, трактатах, медицинской литературе, толковых и переводческих словарях и т.д.).

С учетом этого в статье рассматриваются название и рецепт пахлавыв, встречающиеся в литературных произведениях XII века, записях путешественников и торговцев, а также в других письменных источниках. Кроме того, исследуется происхождение кулинарунима «пахлава» с точки зрения лингвистики.

В результате проведенного исследования мы приходим к следующим выводам:

1. Установлено, что слово «пахлава» происходит от слова «пахла», что подтверждает его азербайджанское происхождение.

2. Первые письменные упоминания пахлавыв встречаются XII веке в Гяндже в трудах Абу Бакра аль-Устада и Низами Гянджеви, что позволяет предположить, что родиной этого десерта является Азербайджан, а конкретно Гянджа.

3. Орехи (грецкие и фундук) впервые начали добавлять в пахлавыв в XVI веке именно в Азербайджане, что позволяет считать эти виды пахлавыв интеллектуальной собственностью Азербайджана.

4. Пахлава традиционно готовилась из тонкого хлеба, и уверены, что также подтверждает существование юха (тонкого теста) в тот период.

5. «Quru lozine» (сухое левзине), которую Низами Гянджеви упоминает в поэме «Шарафнаме» является ромбовидной сладостью, приготовленной из миндаля, т.е. пахлавовой.

**RİSALƏ.  
ELMİ  
ARAŞDIRMALAR  
JURNALI**