

## NİZAMİ HAMSE’SİNDE AZERBAIJAN-TÜRK MİLLİ MUTFAĞI VE SOFRA KÜLTÜRÜNÜN SANATSAL YANKISI

### ARTISTIC REFLECTION OF AZERBAIJAN-TURKISH NATIONAL CUISINE AND FOOD CULTURE IN NIZAMI’S “KHAMSAH”

*Azizaga NACAFOV\**

#### Özet

Evrensel şöhret kazanmış, dâhi Azerbaycan şairi Nizami Gencev’in sanatında dünya halklarının yaşam tarzına, koca Doğu’nun edebi birikimine yeri düştükçe müracaat ediliyorsa, temsil ettiği halkın millî manevi servetlerine de özel yer veriliyor. Büyük vatansever Nizami Azerbaycan-Türk günlük hayat tarzının, örf ve geleneklerinin, müziğinin, savaş tekniğinin, sofrâ kültürünün, millî mutfağımıza ait yemeklerin, ümumtürk zihniyetine özgü vasıfların, Türk ailesinin, millî eğitim mekanizmasının tasvirine eserlerinde büyük bir duygusallıkla, evrek ve farklı bir sorumlulukla yaklaşıyor, millî folklorumuzdan süzûle gelen kurgular yeni bir biçimde yer almıştır.

Bilindiği gibi, her bir halkın, etnosun millî mutfağı o kültürün taşıyıcılarının tarih boyunca hangi coğrafyada meskun olmasına, nasıl bir yaşam sürmesine, hangi halklarla komşu olup, kültürel ilişki kurmasına, hangi dine tapınmalarına çok bağlıdır. Çünkü mutfak toplumun günlük ev kaygısı olmaktan öte, aynı zamanda onun millî kültür göstergesidir. Azerbaycan-türk günlük hayat şeklini iyi bilen Nizami Gencevî eserlerinde hem de türkerin en güzel yönlerini tarif etmeye, gelişmiş yönlerini teşvik etmeye, ölümsüzleştirmeğe çalışmıştır. Bu sıralamada millî mutfağımız da kendineözü yer tutuyor.

Makalede Azerbaycan-Türk millî mutfağına ait üç yemeğin - Tutmaca (hangel), dovğa (yoğurt aş) ve şekerburanın (tatlı türü) Nizami Gencevi’nin “*Hamse*”sinde isminin geçtiğini, metaphor olarak kullanıldığını ve hatta bazen hazırlanma yönteminin farklılık arz ettiğini göz önüne getirmekle biz dikkatleri şairin kendi kökenine bağlılığına, millî-manevi değerlere hangi boyutta büyük önem verdiğini, halkına ait en basit yemeklerden bile özel muhabbetle bahsetmesine yöneltmek istedik.

Adı geçen yemek türlerinden bahsetmişken Nizami’nin Azerbaycan mutfağına vâkıf olduğunu belirtmeye çalışılmış, bu yemek türlerinin tarihine, Azerbaycan-Türk yazılı edebiyatı örneklerinde kullanılma şekillerine ilişkin görüş belirtilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Azerbaycan, Nizami Gencevi, Hamse, Türk, Millî mutfak.

---

\* Asos.prof., Institute of Manuscripts named after M.Fizuli of ANAS Academic secretary, Bakü / Azerbaycan [azizaganacaf@gmail.com](mailto:azizaganacaf@gmail.com)

### **Summary**

As it was applied to the world people lifestyle and literary experiences of the Old East in great Azerbaijan poet Nizami's – which has gained universal fame – creative activity, as well as special place in his works was given to national spiritual wealth of the nation represented by the poet. The great patriotic poet of Azerbaijan-Nizami approaches description of Azerbaijan – Turkish welfare traditions, music, combat technique, food culture, dishes of national cuisine, Turkish family, characteristic peculiarities of all-Turkish mentality coming out from our national folklore with great responsibility.

As it is known, that national cuisine of every nation, ethnos depending on their geographical area of settlement, lifestyle, neighbor nations, cultural relations and language carrier. Because, besides being daily household of society, cuisine is also its national cultural indicator. Nizami Ganjavi being deeply aware of Azerbaijan – Turkish way of life tried to show the best Turkish features to propagate and immortalize their progressive features. In the meantime, our national dishes have its own place.

In this article we would like to mention that the three dishes from Azerbaijan – Turkish cuisine – tutmaj (kind of flour dish), dovgha (yogurt plov) and shakarburah (kind of sweetmeats) were mentioned as a metaphor by Nizami in "Khamsah". Even the author gives method of their preparation with which, he proves his connection with roots, national – spiritual values. He describes such simple national dishes with great love.

While talking about above mentioned dishes we covered the history, the use of their names in Azerbaijan-Turkish literature and tried to show how Nizami was aware of Azerbaijan cuisine.

**Key Words:** Azerbaijan, Nizami Ganjavi, Khamsah, Turkish, National cuisine.

### **Giriş**

Her bir halkın, etnosun millî mutfağı o kültürün taşıyıcılarının tarih boyunca hangi coğrafi arealda yerleşmesine, nasıl yaşam tarzı geçirmesine, hangi halklarla komşu olup, kültürel ilişki kurmasına, hangi dine tapmasına çok bağlıdır. Çünkü mutfak insan topluluğunun günlük hayati gereksinimi olmakla beraber hem de onun millî kültürünün göstergesidir. Mutfak nimetlerinin sofraya sunuşu bu halkın temsilcilerinin kültür seviyesinin ölçütü, sofradaki gıda, yemek ve içecek çeşitlerinin kabulü, genel beslenme sürecinde davranışa yönelik ortaya konulan talepler ise bu halkın etiket kurallarının mühim bir parçasıdır.

Azerbaycan-Türk mutfağı da eski tarihi köklere sahiptir. Bizim millî mutfağımızda tamamen ümumtürk kültürüne ait örnekler üstünlük oluştursa da, Kafkas halklarının, aynı zamanda Şark mutfağının örnekleri de yeterince bulunmaktadır. Erken dönem ilk görsel bilgi kaynakları olan eski Gobustan kaya resimlerinde etin düzgün parçalara ayrılması tasvir edilmiştir. Eski dönem ve erken Ortaçağ şiir örneklerinde ve tarihi eserlerde, masal ve destan gibi epik folklor örneklerinde de Azerbaycan sofrasının zenginliği kendi bedii ifadesini

bulmuştur. Vatanımıza gelen seyyahlar eski İpek yolu üzerinde bulunan Azerbaycan'ın zengin mutfağını görüp onu kendi sefernamelerinde tarif etmiş ve bu zenginlik karşısında kendi hayranlıklarını saklayamamışlar. XVI yüzyılda İngiliz deniz gezgini Anthony Jekinson, XIX yüzyılda ünlü macera roman yazarı Alexander Dumas Şamahı, Nuha (eski Şeki) gibi Azerbaycan şehirlerinde olmuş, millî mutfağımızla tanışmış, onu yüksek değerlendirmişlerdir (bilgi için bkz: Guseyinzade, 1991, 5)

Ortaçağ ve yeni dönem saray aşçıların tasvirleri günümüze kadar ulaşmıştır. Bu da millî mutfağımızın sırlarının kuşaktan kuşağa aktarımına, kaybedilmemesine katkı sağlamıştır. Yemek türleri arasında bazı yemek türlerimizin yaşı binlerce yıl ölçülebilir.

### **1.Nizami Gencevî'nin Eserlerinde Azerbaycan Etno-Kültürü**

Belirttiğimiz gibi, Azerbaycan millî mutfağının tarihinin eski olduğunu kanıtlayan faktörlerden biri de eski dönemlere ait bedii edebiyat örneklerinde millî mutfağımıza ait yemelerin, içecek türlerinin, sofrada servis kurallarının tasviridir.

Bu tür bedii edebiyat örnekleri yazarlarından biri de Nizami Gencevî'dir. Onun dünyaca ünlü *Hamse'inde*, Azerbaycan ve diğer türkdilli halkların günlük hayatının tanımı ile birlikte, millî mutfağının da bedii aksine yeterince yer verilmektedir. Nizami kendine has ustalıkla yeri geldikçe Azerbaycan mutfağının incilerine ait örnekleri tasvir ediyor, kimi zaman bu kültür örneklerinden sırf sofranın süslenmesi, taam türünü göstermek için, bazen de bedii tasvir aracı, teşbih gibi kullanıyor. Her iki durumda şair kendi milletine, ait olduğu türk etnosuna ait mutfak örnekleri, sofraya kültürü, servis ve beslenme etiketinin mübelliği olarak hizmet yapıyor.

### **2.Nizami Gencevî'nin Eserlerinde Millî Mutfağımız**

*Nizami'nin Hamse'sine* giren eserlerde Azerbaycan mutfağına ait sıcak yemeklerden - haşhaş, huruşlu pilav, tatlılardan - pasta, baklava, içeceklerden şerbet, hoşab vb. ile birlikte, ayran gibi sırf türk mutfağına ait örnekleri de görmek mümkündür. Bazen şair onları tam olarak "Türk" epiteli ile sunuyor. Bazen hatta kısa da olsa, onların hazırlanma teknolojisi, içeriğini oluşturan mamullerden bahseder açıyor. Şair bazen eserdeki amacına bağlı olarak, hangi hayvanın etinin hangi yemek için daha yararlı olduğunu, hayvanın hangi yaşta tükenmesi, hangi yemekten sonra hangi teamın, hangi yemekle hangi huruşun, turşunun (şorabanın) verilmesi gerektiğini vb. gibi ince detayları da gösteriyor. Burada milli sofraya

kültürünün katlarını - fakirle zenginin sofrasının farkını, hatta törensel yemek kültürünü ve içeceklerini de görüyoruz.

Şairin *Hüsrev ve Şirin*, *İskenderrname* gibi manzum romanlarında milli mutfağımızın, misafirperverliğimizin teşfikatçısı gibi davrandığını, vatanseverlik sergileyerek kendi halkının zengin sofrası ile gurur duyduğunu cesaretle söyleyebiliriz. Bu, aynı zamanda *Nizami'nin* nasıl kapsamlı bir bilgi dairesinin olduğunu, müşahedecilik yeteneğinin zenginliğini ve halkının milli kültürü ile ilgili derin bilgiye sahip olduğunu bir daha bariz şekilde göstermekte, *Hamse* yazarının Türklüğünü bir kez daha kanıtlamaktadır.

### 3.Nizami Gencevi Eserlerinde "Tutmac"

*Nizami'nin Yedi güzel* şiirinde hengeli yemeğinin adı eski kaynaklarda olduğu gibi, asıl Türk sözü olan *Tutmaca* adı verilir. *Nizami* poemannın "Söze ibadet, tavsiye ve nasihat" başlıklı bölümünde şöyle bir ilginç tezat verir:

تاجش شد دور نخل کز خار  
تتماجش سیخ سازند که به  
۵۱۶ (Hurma ağacının başındaki tikanlar yere düşende

*İyi olur ki, tutmac (bişirmek için) onlardan çör-çöp düzeldilsin* (Gencevi, 1983, 43).

Görüldüğü gibi, bu beyitte *Tutmac'a* adlı yemeğin üzerinde durulur. Bu yemeğin ne olduğunu modern okuyucunun anlayabileceğini düşünen satır tercümenin müellifi Rüstem Aliyev kitabın açıklamalar bölümünde yazıyor: "Tutmac - erişteli aş derler" (Gencevi, 1983, s.303).

Eğer biz bu açıklamayla razılaşsak, o zaman *Nizami'nin* bu beyitte bugün halk arasında "sulu hengeli" olarak bilinen xöreyi öngördüğünü kabul etmeliyiz. Fakat yeni mısralarda şair adını çektiği bu yemeğin bazı belirtilerini verir, anlaşılmalıdır ki, *Nizami Tutmac* kelimesi ile bu gün "yaprak hengeli" dediğimiz kuru veya süzme hengeli anlamına gelir. Bu bir sonraki beytdeki benzetmeden de anlaşılıyor, bu beyte dikkat edelim:

است دهل شکم در که آنرا آری  
است گل برگ ز به تتماج برگ  
۵۱۶

*Evet, qarnı tebil olan için*  
*Tutmac yarpağı gül yarpağından iyidir* (Gencevi, 1983, 43).

Mehmet Rahimin poetik çevirisinde de *Tutmac* işte "hengeli" olarak tercüme edilmiştir:

است دهل شکم در که آنرا آری

است گل برگ ز به تتماج برگ  
۵۱۶

*Tutar garingulu çok aziz her an*  
*Hengel yaprağını gül yaprağından* (Gencevi, 2004, 44).

Bu yemeğin adına XI yüzyılda yaşamış, türkologiyanın atası kabul edilen Kaşgarlı Mahmud'un *Divanü Lugat-it-Türk* eserinde de rastlıyoruz. Sözlüğün Azerbaycan çevirisinin I cildinde “katık” - *yoğurt* kelimesinin açıklaması verilirken bu yemeğin de adı çekilmiş ve sofraya verilme şekli kısaca açıklanmıştır. Sözlükten okuyoruz:

“Katıksız: Tutmac yemeğine sirke veya yoğurtla birlikte dökülen nesne; Katık: herhangi şeye katılan, eklenen nesne” (Divanü lüğat-it-türk, 2006, I c., s.383).

Azerbaycan'ın Millî Mutfak Merkezi'nin Başkanı Prof.Dr. Tahir Emiraslanov *Azerbaycan mutfağı: 101 yemek* isimli kitaba yazdığı önsözde hengelin adına eski *Oğuzname*'lerde rastlandığını yazıyor, bu hamur yemeği türlerinden olan *süzme hengel*'in hazırlanması ile ilgili kısaca bir bilgi veriyor ve onun hengelin diğer türlerinden farkını şöyle anlatıyor:

“Sağlam yoğrulmuş hamuru ince qatla yayıyor, süzme hingal için romb şeklinde, kaşık hengel için kare şeklinde, erişte için ise uzun sap şeklinde kesiyorlar” (Гусейн,1991, s.5).

Eğer eriştenin adına XIII yüzyılın edebi abidesi *Dastani-Ahmet Herami*'de rastlıyorsak, *Tutmac*'ın adı Türk Dil Kurumu'nun 1965 yılından başlayarak 1977 yılına kadar sekiz ciltlik olarak yayınladığı ve XIII yüzyıldan beri Türk dilinde yazılmış kaynaklardan toplanan *Tanıklarıyla Tarama sözlüyü*'ne esasen XIV-XVI yüzyıl Türkdilli kaynaklarda çekilmektedir (Bkz: Tarama sözlüğü, 1971, V c., s.3862). Bu sözlükte de *Tutmac* “yoğurtlu erişte çorbası” gibi açıklanıyor. Hatta XVI yüzyıl yazarı Nimeti'den getirilen bir örnekte kuş dili epiteti ile sunulmaktadır. Bu da bu yemeğin bugün Azerbaycan mekanında hengel olarak bilinen, hamurdan hazırlanan sıcak yemek türü olduğunu birkez daha kanıtlamaktadır.

Tutmac yemeği ömrünün büyük kısmı Azerbaycan ile ilgili olan, Bakü, Gence, Berde, Erdebil'de yaşamış, XV yüzyıl Türk yazarı Dede Ömer Rövseni'nin *Külliyatı*'nda da çekilmektedir. Yazar *Miskinlik kitabı*'nın *Öğüt ber sebili-lâtime* (*Latife kuralı ile öğüt*) adlı bölümünde adeta XI yüzyıl yazarı Kaşgarlı Mahmud'un *Divanü Lugat-it-Türk* kitabında verdiği açıklamasını nazma çekiyor

*Azizaga NACAFOV*

Nizami Hamse'sinde Azerbaycan-Türk Milli Mutfağı ve Sofra Kültürünün Sanatsal Yankısı  
Artistic Reflection of Azerbaijan-Turkish National Cuisine and Food Culture in Nizami's  
"Khamsah"

ve *Tutmac* kelimesini aynen sarımsaklı yoğurtla ilgili olarak kullanıyor. Beyitte böyle geçiyor:

*Yemeyende ölen, yeyende diri,*

*Katıĝ ilen katan tutmaca siri* (Musabeyli, 2013, s.220).

*Tutmac* undan hazırlanan yiyecek türü olan *Dede Ömer Rövseni'nin* adı geçen *Hikayet-i merd-i hodnuma (kendinden razı, kibirli birinin hikayesi)* hikayesinde de gösteriliyor. Hekayetden okuyoruz:

*Ne unu var idi edeydi tutmac,*

*Gah umac edüb, gahi bulamac* (Musabeyli, 2013, s.256).

*Dede Ömer Rövseni'nin* ilk olarak otobiyografisini inceleyen prof.dr. Azade Musabeyli şairin eserlerinin sözvarlığından bahsederken yazıyor:

*Dede Ömer Rövseni'nin* sözvarlığında bir orijinal hususu kaydetmek gerekiyor. O, didaktik, aşkla bağı klasik Şark edebiyatından gelen ağır, zarif, derin anlamlı kelimelerle yanısıra yeri geldikçe şiirlerine başka Ortaçağ klasiklerinin yaratıcılığında az rast geldiğimiz, günlük yaşamla daha fazla bağı olan ilginç kelimeler de getirmiştir: bozlama – sacda bişen özel ekmek türü, tutmaç– yemek türü, döğmeç – yemek türü, maş – fasülyenin türü, siyah kavurĝe - yemek türü, çilav – yemük türü, tana-toluk, şişek – genç koyun ve s.” (Musabeyli, 2013, s. 84).

Görüldüğü gibi, A.Musabeyli *Tutmac'ı* Türk mutfağına ait, türk dilinde olan çorba ve yemek çeşitleri ile bir sırada göstermiştir. Nizami Gencevi'nin akademik, bilimsel açıdan ilk araştırmacılarından olan Muhammed Emin Resulzade de “*Azerbaycan şairi Nizami*” monografisinde Nizami'de *Türkçe kelimeler* başlığı altında eklediği sözlükte *Tutmac* kelimesini anlatırken: “*Tutmac - bir Türk yemeğidir*” diye bahs ediyor. (Resulzade, 1991, s. 225). Şunu da belirtmek isteriz ki, M.E.Resulzade de Nizami'nin *Hamse'de* kullandığı bu sözcükle şairin kendi milletinin günlük yaşamına ne kadar güzel, derinlemesine vakıf olduğunu vurgulamak istemiş, bununla yanı sıra millî mutfağımızı teşfik amacıyla tanıtarak vatanseverlik göstermek istemiştir.

#### 4.Nizami Gencevî eserlerinde “*Dovĝa*”

*Nizami Gencevî'nin Hamse'sinde* yer alan Türk yemek türlerinden biri de dovğadır. Bu yemeğin adı bir Türk sözü ile ifade olunmasa da, şair *Yedi güzel* eserinde *dovganı* Türklüğün sembolü olarak kullanıyor. Yazar eserin bahsettiğimiz “*Söze ibadet ve öĝüt*” başlıklı kısımda şöyle bir beyt verilmiştir:

ترکیم را در این حبش نخزند

لاجرم دوغای خوش نخورند

۵۱۷

*Benim türklüğümü Hebeşistanda almıyorlar,  
Odur ki, benim lezzetli dovgamı yemiyorlar* (Gencevi, 1983, s.44).

Satiri tercümenin yazarı profesör Rüstem Aliyev beyti şöyle yorumluyor: *“Benim (türk gibi) en güzel, eserlerimi ve kendimin türk (azerbaycanlı) olduğumu siyahlık sembolü olan Habeşistan’a benzer bu cehalet ülkesinde kabul etmiyorlar (almıyorlar), odur ki, Türklerin milli yemeği olan lezzetli dovgamı yemiyorlar, yani tatlı ve lezzetli eserlerimi okumuyorlar”* (Gencevi, 1983, s.303). Görüldüğü gibi, R.Aliyev de dovgamı Türk yemeği olarak kabul ediyor. Çoğu eski sözlükler de dahil Nizami eserlerinde *dovğa* “*duğba*” şeklinde veriliyor. *Dovğa* kelimesi yukarıda örnekler verdiğimiz *Tarama Sözlüğü’nde* “*toğğa*”, “*toga*”, “*toyğa*” şeklinde, Ortaçağ Türk kaynaklarında XVI-XVII yüzyıllarda “*duğba*” ve “*duğva*” şeklinde kullanılan örnekler esasında gösteriliyor. Bu sözlükte XVI yüzyıl yazarı Nimeti’den verilen örnekte *dovğa* Türk dilindeki eski adı *bozca aş*’la paralel kullanılıyor: “*Toğva ki bozca aş derler*” (Tarama sözlüğü, 1971, V cilt, s.3832).

Doktor Muhammed Muin’in “*Ferheng e-farsi*” (*Fars dilinin izahı sözlüğü*) kitabının ikinci cildinde de “*duğba*” *dovğa* gibi açıklanıyor, kelimenin kökü “*duğ*” ise yoğurt suyu şeklinde yorumlanıyor (Muin, 1343, II c., Tehran, 2816 seh., s.1580).

Demek ki, *dovğa* daha eski adı “*bozca aş*” olan bir Türk yemeğidir. Baheddin Ögel kendisinin meşhur *Türk kültür tarihine giriş* adlı temel eserinin *Türklerde yemek kültürü* adlı IV cildinde katıkla - yoğurtla hazırlanan çorba çeşitlerinden bahsederken *bozca aş* hakkında yazıyor: “*Bozca aş*” *Anadolu’nun yaygın ve tanınmış yoğurtlu (yoğurtlu - A.N. ) yemeklerinden biridir. Anadolu’da bu yemeğe geniş olarak toğka, tovka, Toyga, toyka aş*ı adı da verilir. Bu yemeğin adı eski Anadolu metinlerinde ise *toğğa, toga aş*ı şeklinde geçiyor. Eski Anadolu’da yayınlanan *Farsça ve Türkçe sözlükler bu yemek adını farsça “duğba” dan gelmiş gibi gösteriyorlar. Aslında ise, Anadolu’da bu yemek adı, “Bulgurlu yoğurt çorbası” için söylenen bir kelimedir. Pirinç yetiştirilen bölgelerde, “yoğurtlu pirinç çorbası”na da “tovga” denir. Eski Osmanlı metinlerinde ise bu yemek adının yanında açıklama şeklinde bir bozca aş deyimi de görünüyor* (Ögel,1978, s.25).

Azerbaycan Milli Bilimler Akademisi Muhammed Fuzuli adına Elyazmaları Enstitüsü’nde bulunan XVI yüzyıla ait bir el yazmada *dovğa* “*mastva*” (*yoğurt çorbası*) şeklinde verilmiştir. 1521 yılında kaleme alınan *Karname (aşçılık sanatı hakkında)* adlı bu el yazmanın yazarı I Şah İsmail zamanında saray aşçısı olmuş Hacı Muhammed Ali Baverçi Bağdâdî’dir.

Elyazmaları Enstitüsünde çalışan araştırmacı Rauf Şeyhzamanlı tarafından yayına hazırlanan bu kaynakta *yoğurt çorbasının* tarifi modern dovğadan genel olarak terkibine koyun veya kuzu eti eklenmesi ile .

Elyazmalar Enstitüsünde korunan XVI yüzyıla ait diğer kaynakta - Birinci Şah Abbas'ın aşçısı Nurullah'ın 1595 yılında kaleme aldığı *Maddetü'l-hayat* adlı aşçılık hakkında risalede de *dovğanın* adı "*yoğurt çorbası*" olarak gösteriliyor. Bu taamin içeriğine katılan ürünlerin sırasına taze dereotu, tarhun, kekik, yarpız ve taze nane gibi yeşillik türleri ile birlikte, yoğurt süzmesinin de dahil edildiği bildirildi. Fakat bu tarifde koyun etinin olması onu türk dovğasından ayırıyor.

XIX yüzyılın ortalarında *Karname* adlı aşçılık risalesini kaleme alan Kaçar Şahzadesi Nadir Mirza Kaçar *dovğanın* tarifini veriyor. O, *dovğanı* "*aşı-douge*" ismiyle sunuyor. Ek bilgi olarak onun eşi Berdeli olduğunu ekleyelim. Kitapta okuyoruz: "*Dovğa berdelilere aittir. Evin hanımı dedi: - Bu çorbayı bizim topraklarda ve bizim ülkede (Berdni kastediyor - A.N.) ilkbaharda hazırlarlar ve bizim camaatımız arasında çorbaların şahı sanılır*" (Kacar, 2013, s.59). Yazar *dovğanın içeriğine* katılan ürünler içinde Azerbaycan'ın daha çok dağlık bölgelerinde yetişen yeşillik çeşitlerini özel kaydediyor. Bunlar *kızılbaldir, gelinbarmağı, evelik, kekik, mesteki çiçeği* gibi kokulu dağ bitkileridir. O, *aşı-douge'nin* esasını koyun yoğurtunun su ile karışımından ibaret olduğunu belirtiyor. Yazar bu *dovğadan* koyun etinin katılmasını mümkün sayıyor.

Görüldüğü gibi, Nadir Mirza Kaçar *dovğanın* vatanının Berde olduğunu gösteriyor ve onun sunduğu *dovğa* türü Azerbaycan'da pişirilen sade *dovğaya* daha yakındır. Azerbaycan Mutfak Şurası tarafından onaylanmış ve 1964 yılında yayımlanan *Azerbaycan kulinariyası* kitabında da *dovğa* etli ve etsiz olmak üzere iki türe ayrılıyor. Bu *dovğanın* içinde *spanak, kuzukulağı, kişniş, dereotu ile birlikte, nohut, un ve dağ soğanı* gibi mamuller oluyor. Tarifin sonunda verilen not da ilginçtir: "*etsiz dovğa bişiren zaman et her porsiyona 10 gram hesabı ile yumurta ile değiştirilebilir*" (Azerbaycan kulinariyası, 1964, s.55).

Bu kitapta gösterilen *dovğa* turşvari olmalı, ondan keşnişin, şüyüdün kokusu gelmelidir. Belki de, *Nizami Gencevi* de işte bu nedenle "Türk'ün dovğasını Türk'ten başka yiyen yok", - ifadesini metafor olarak kullanmıştır. Şair bununla sözlerinin sade, aynı zamanda aromatik-rayiheli olduğunu, dovğa gibi turşmeze tadsa bile, yağlı yemekler gibi şişmanlık komplikasyonu oluşturmadığını, mide bulandırmadığını, yersiz tarifler gibi hudpesendlik hastalığına yol açmadığını, yalandan uzak olduğunu ifade ediyor.



### 5.Nizami Gencevî eserlerinde “Şekerbura”

Nizami'nin *İsgendername* şiirinde et ve hamur yemeklerinin yanı sıra, milli mutfak kültürümüzün incilerinden sanılan çeşitli şerbet türleri, sofraların süsü olan tatlılar, reçeller de tarif edilmiştir. *Şerefname*'de “İskender'in Nüşabe ile mecliste oturması” isimli bölümde şair Azerbaycan mutfağının nimetlerinden olan ve daha çok bayramlarda, özellikle Nevruz'da hazırlanan *şekerbura*'dan bahs ediyor:

*Dişlere sirr açır şekerburalar,  
Yedikce insanın hevesi artar* (Gencevi, 2004, s.210).

Nizami'nin *Şerefname*'sinde “şekerbora” olarak kaydedilen bu tatlı fars kökenli sözle belirtilmiştir. İlginç olan, Nizami'den önce farsdilli klasik şiirde bu kelimeye rastlanılmadığıdır. Bu tatlı türünün ismi iki kısımdan oluşmuştur: *şeker* ve *bore*. *Şeker*, bilindiği gibi, Farsça “çay şekeri” anlamında bugün de yaygın şekilde kullanılır, köken itibarıyla o, sanskritçeden gelen “*sarkar*” kelimesindedir. Şunu da belirtelim ki, XI yüzyıl düşünürü Yusuf Has Hacib'in “*Kutadgu bilig*” eserinde de “*şeker*” kelimesi kullanılmıştır. *Bore* (buraya), yahut “*bure*” ise İran dillerinin bir dalı olan Dari dilinde (şu anda Afganistan'da konuşma dili olarak kullanılıyor.) *şeker* anlamında kullanılır. Bu tatlıların böyle isimlendirilmesi onun içeriğine şekerin ovulmuş şekilde eklenmesi ile ilgili olabilir.

Nizami'nin adı geçen eserinin diğer bir yerinde – İskender'in Çinli cariye ile eğlenmesi kısmında dahi *şekerbura*nı durulur. Çinli cariye - Türk kızı sazı alıp kendini överken dudağının tadını *şekerbura* ile karşılaştırmıştır:

*Çox şekerdodağa okudum meydan,  
Dodağım şirindir şekerboradan* (Gencevi. 2004, s.341).

Görüldüğü gibi, Nizami'nin *Şeref-name* destanının iki yerinde *şekerbura*nın ismi geçiyor ve her ikisinde onu Türk hayat tarzına bağlıyor. Birinci makamda *şekerbura*n'ı sırf Azerbaycan mutfağının nazü-nimeti olarak veriyor, ikincide ise, ondan Türk kızının dilinin tadını tarif etmek için bir edebi sanat türü olarak kullanıyor.

### Sonuç

Biz bu makalede Nizami Gencevî *Hamse*'sinde adı geçen Azerbaycan-Türk millî mutfağına ait üç yemeğin tarihini incelemekle şairin kendi halkına bağlılığını, millî -manevi değerlere ne kadar büyük önem verdiğini, halkına ait en basit yemeklerden bile özel sevgiyle bahsettiğini göstermeğe çalıştık. Başlangıçta

belirttiğimiz gibi, *Nizami'nin* eserlerinde Azerbaycan-Türk yaşam tarzı, millî kulinariya, sofrta kültürü ve beslenme etiketi hakkında yeterli bilgiler vardır. Ele aldığımız konunun gelecekte kültür tarihimizin, millî kulinariya tarihimizin öğrenilmesi istikametinde derinlenmesine inceleneceğini, bu alanda yeni araştırmalara vesile olacağını düşünüyoruz.

### **Kaynakça**

- Azerbaycan kulinariyası. (1964). Bakı, Azerbaycan Dövlət Tədris-pedaqoji Edebiyyatı Yayınevi, 275 s.
- Gencevi Nizami. (1983). Yeddi gözəl. (Filoloji tərcümə, izahlar və notlar: Rüstəm Aliyev), Bakü, Elm Yayınevi, 359 s.
- Gencevi Nizami. (2004). İskendername. Şerefname. Bakü, Lider Yayınevi, 432 s.
- Kacar Nadir Mirze, (2013). Kaname (Kacar dövrünün yemeklerine dair risale), Bakü, Elm Yayınevi, 209 s.
- Kaşğari Mahmud, (2006). Divanü lüğat-it-türk. Dörd cilt, I c., Bakü, Ozan Yayınevi, 512 s.
- Muin M., (1343). Ferhenge-farsi, II cilt, Tahran, 2816 s.
- Musabeyli A., (2013). Dede Ömer Rövşeni və Külliyyatı (Elyazma kaynakları əsasında filoloji-tekstoloji araşdırmalar, elmi-tenkitli metnin transfoneliterasiyası, orijinal metinlər və tərcümələr), Bakü, Elm və təhsil Yayınevi, 644 s.
- Musabeyli A., (2013). Dede Ömer Rövşeni və Külliyyatı (Elyazma qaynaqları əsasında filoloji-tekstoloji araşdırmalar, elmi-tenqidi metnin transfoneliterasiyası, orijinal metnələr və tərcümələr), Bakı, Elm və təhsil, 644 s.
- Ögel Bahəddin. (1978). Türk kültür tarihine giriş, IV cilt, Ankara, Kültür Bakanlığı Yayınevi, 456 s.
- Resulzadə M.E., (1991). Azerbaycan şairi Nizami. Bakü, Azərneşr Yayınevi, 232 s.
- Tarama sözlüğü. (1971). (XIII. yüzilydan beri Türkiyə türkçesiylə yazılmış kitaplardan toplanan tanıklariylə), V cilt, o-t, Ankara, Türk Tarih Kurumu Basımevi, 3877 s.
- Гусейнзаде Гусейн. (1991). Азербайджанская кулинария (101 блюдо), (müəllif və metni hazırlayan:Tahir Emiraslanov). Bakü, Minaret Yayınevi, 144 s.