

UOT 664.014/.019: 339.13

AZƏRBAYCANIN CƏNUB-ŞƏRQ BÖLGƏSİNDƏ FORMALAŞMIŞ TƏBİİ MƏTBƏX BRENDLƏRİ VƏ ONLARIN YAYILMA AREALLARI, LƏVƏNGİNİN TİMSALINDA ONLARIN DÜNYƏVİLƏŞDİRİLMƏSİ

Tahir Əmiraslanov

t.ü.f.d., professor

Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının Prezidenti,
Türk Dünyası Mətbəx Kültürü, Elmi və Sənətləri Birliyinin Prezidenti
e-mail: amiraslanovtahir@mail.ru

DOI: 10.30546/2958-8111.2024.2.01.09

Xülasə. Azərbaycanın cənub bölgəsində tarixən çəltikçilik, çayçılıq, sitrus əkinçiliyinin, tərəvəzçiliyin geniş inkişafı, eyni zamanda quş və balıq məhsullarından mətbəxdə geniş istifadə olunması, bölgənin xüsusi mətbəx brendlərinin formalaşmasında müstəsna rol oynamışdır. Bölgənin əsas brendləşmiş mətbəx nümunələrindən biri isə “ləvəngi”dir. Balıq və quşla bişirilən ləvəngilərdən başqa, bölgədə həm də “badımcan ləvəngisi” hazırlanır. Belə yemək nüsxələrinə, yəni müasir dillə desək, “ləvəngi”lərə XIII əsrdə (1226) Katib Bağdadinin (Şəmsəddin Məhəmməd Əl-Həsən Məhəmməd əl-Kərim Bağdadi) yazdığı “Kitabul-Tabih”də (Aşbazlar kitabı) də rast gəlinir. Abbasilər dövründə, monqol istilasından əvvəl İran və türk mətbəxinin o dövrün Bağdad mətbəxinə, xüsusən də Ərəb mətbəxinə təsiri haqqında çox yazılıb. Restoran və turist biznesinin gələcək inkişaf meyllərini nəzərə alaraq, keçən əsrin 90-cı illərindən başlayaraq Dünya Çempionat və yarışlarında Azərbaycan komandası yeni addımlar atdı, toyuğun döş əti, heyvanın can əti, balıq (tıxsız, sümüksüz) döyülərək nazik lavaş, yuxa formasına salındı, içərisinə isə ləvəngi içliyi qoyulub büküldü, bişirilib süfrəyə verildi. İndi restoranlarda, toylarda verilən sümüksüz ləvəngilər, tək ləvəngi və s. belə yaranmışdır. Bu işləmələr daha düzgün toyuq bükməsi, ət bükməsi, balıq bükməsi adlandırılmalıdır. Çünki, artıq burada doldurulan qarın yoxdur. Lakin köhnə ləvəngi adı saxlanılmışdır. Ləvəngi bununla da öz inkişafından qalmadı, əksinə, sonradan kətə, qutab bu içliklə hazırlanmağa başladı. Daha sonra isə həmin içliyi gürzəyə, düşbərəyə əlavə etməyi, bir az qızardıqdan sonra isə yarpaq xəngəlinə əlavə etməklə yeni Azərbaycan xörəkləri əmələ gəldi. Beləliklə, klassik Azərbaycan xörəyi ləvəngidən klassik paxlavaya, gürzə, düşbərə, qutab, xəngəl əsasında isə neoklassizmə gəlib çıxılmışdır. İndi əsas vəzifi bu brendlərin dünyəviləşdirilməsidir.

Açar sözlər: Azərbaycan, Lənkəran, ləvəngi, Səfəvi sarayı, Kitabultəbih, brend, mətbəx, areal

Giriş. Azərbaycanın cənub bölgəsi əsasən Lənkəran, Astara, Lerik, Salyan, Masallı, Neftçala, Yardımlı rayonlarını əhatə edir. Cənub bölgə mətbəxinin paytaxtı isə Lənkəran şəhəri hesab edilə bilər. Tarixən bölgədə çəltikçilik, çayçılıq, sitrus əkinçiliyi geniş inkişaf etmişdir. Əlbətdə, həm bu ərzaqlar, həm də quş və balıq xörəkləri bölgə mətbəxində aparıcı rola malikdir. Bölgənin əsas brendləşmiş mətbəx nümunəsi isə əsasən “ləvəngi”dir. Lənkəranda hazırlanan ləvəngi qış və yay ləvəngisidir. Ən çox hazırlanan isə qış ləvəngisidir. Qış ləvəngisi üçün əsas içlik qiymətlənmiş, suyu sıxılmış soğan və

qiymələnmiş qozdan ibarətdir. Yay ləvəngisinin hazırlanmasında isə əsasən müxtəlif tərəvəzlər, göyərtilərdən ibarət içlik balığın və quşun içərisinə doldurulur, bişirilir.

Ləvəngilər bölgədə əsasən təndirdə və ya çölməkdə bişirilir. Balıq və quşla bişirilən ləvəngilərdən başqa, bölgədə həm də “badımcan ləvəngisi” hazırlanır. Bənzər xörəklər tarixən, müxtəlif adlarla Azərbaycanın bütün bölgələrində də hazırlanır. XII əsrdə Gəncədə yaşayıb-yaratmış Əbu-Bəkr İbn Xosrov əl Ustadın “Munisnamə”sində yazılır: “Həccac yanımda olanlardan soruşdu: Hansı xörək bütün yeməklərdən dadlıdır”. Əshabələrdən biri cavab verdi ki, “İcazə verin mən içərisi şəkərli badamla, mixəklə, Hind qozu ilə doldurulub qızardılmış toyuq və əridilmiş yağda qızardılmış ağ unun çörəyini təklif edirəm. Mən bu yeməkləri elə bişirirəm ki, dünyada heç bir xörək onunla müqayisəyə gələ bilməz”[1].

Əbu Bəkrin gətirdiyi bu əhvalatda bir neçə məqam bizim üçün maraqlıdır. Birincisi toyuğun içini doldurub hazırlamaq XII əsrdə Azərbaycanda artıq məlum idi. Bu xörək dolma toyuq, dolma quş, dolma balıq və s. (toyuq dolması, balıq dolması və s.- dən fərqli olaraq), almiç (içi alınmış, tutulmuş), ləvəngi, tutulmuş (tatarlarda indi də tutırqan tavuk adı ilə hazırlanır) və s. adlarla tanınır. İkincisi: içliyin hazırlanması o qədər dəyişikliyə uğramayıb. Sadəcə qoz yerinə badam, soğanın şirinliyi yerinə şəkər (şəkərli-badam) işlədilib. Üçüncüsü: toyuq ətinin şəkərlə, balla bişirilməsi texnologiyası qabaq dəbdə idi. Hətta Məhəmməd Şirvani də XV əsrdə toyuq köksünün şəkərlə bişməsi texnologiyasını verir [2].

Ən maraqlısı isə “Munisnamə”də oğlanın quşun qarnını kəsib onu açmasıdır. Bu iki halda ola bilərdi: ya quşun qarnı doldurulduqdan sonra tikilib, ya da boğaz tərəfdən, dənliyi tərəfdən doldurulub. Birinci texnologiya, quşun qarnının tikilməsi indi daha çox istifadə edilsə də, ikinci versiya daha məntiqli görünür [3].

Bugünkü ləvəngilərimizə gəldikdə isə, hazırda ən çox yayılan balıq ləvəngisi, toyuq ləvəngisi, badımcan ləvəngisi, qurgut və sairələrdir. Əslində ləvəngi üst qatdan: balıq, toyuq, badımcan və içlikdən ibarətdir!

İçliklər müxtəlifdir: yay ləvəngisi, qış ləvəngisi, göyərti ilə, tərəvəzlə, qoz-soğan qiyməsi ilə, narla, şorla (kəsmiklə) və s. içliklər ləvəngini, çeşidləşdirir. Balığın, quşun sobada, közdə, təndirdə, buxarda bişirilməsi də hazır xörəklərin dadına və görünüşünə təsir göstərir. Müxtəlif içi doldurulmuş balıq və quşdan hazırlanmış yeməklərə müxtəlif mətbəxlərdə rast gəlirik: Amerikalıların Milad hinduşkası, xristianların Milad qazı, içi qiymə ilə doldurulmuş rus mətbəxi xörəkləri, içinə alma doldurulmuş qaz və s. bu qəbildəndir. Məsələn fransızcadan rus dilinə tərcümə edilib əlavələr olunmuş 1791-ci ildə N.Yatsenko tərəfindən çap olunmuş kitabda bir balıq ləvəngisi (onun hazırlanması), ev və vəhşi quşların doldurulub bişirilməsi qaydaları verilib [4].

Amma əlimizdə olan mənbələr bu xörəyin Azərbaycanda daha çox tarixə malik olduğunu göstərir. Elə Əbu Bəkrin bu xörək haqqında verdiyi məlumat ləvəngilərin XII əsrdən əvvəl formalaşdığını göstərir. İçi doldurulmuş belə xörək nüsxələrinə, yəni indiki dillə desək ləvəngilərə Abbasilər dönəmində Katib Bağdadi (Şəmsəddin Məhəmməd v. əl Həsən v. Məhəmməd əl-Kərim Bağdadi) tərəfindən XIII əsrdə (1226-cı ildə) monqol istilasından öncə yazılmış “Kitabul – Tabih” (Aşbazların kitabı) əsərində də rast gəlirik [5].

İran və türk mətbəxinin Bağdad mətbəxinə, xüsusilə Abbasilərin və ümumərəb mətbəxinə o dövrdəki təsiri barədə çox yazılmışdır. Beləliklə, Abu-Bəkrdən sonra yazılı ədəbiyyatda katib

Bağdadinin “Kitabül- Tabih”ində daha bir ləvəngiyə, balıq ləvəngisinə rast gəlirik. Beləliklə, Bağdadiyə görə: “Semek Meşvi (sobada, fırında balıq T.Ə.). Təzə balıq alınır, bıçaqla dərisi kəsilib qarını yarıdır, yaxşı yuyulub, suyu süzülür. Sumaq alınır, yaxşı döyülüb qabıqları ayrılıb atılır. Sumağın yarısı qədər kəkotu götürülür, o da döyülür. Sumağın üçdə-biri qədər soyulub yaxşı döyülmüş sarımsaq götürülür. Hamısının (sumaq, kəkotu və sarımsağın cəmi) yarısı qədər ceviz (qoz) götürülüb, döyülür. Hamısı qarışdırılır, üzərinə bir az keşniş toxumu, çəmənlə və yaxşı döyülmüş saqqız atılıb, təzə küncüd yağı əlavə edilib yoğrulur, duzlanır. Balığın içi-çölü küncüd yağı ilə yağlanır, içində zəfəran əzilmiş gül suyu ilə ovulur, sonra balığın içi hazırlanmış içlə doldurulur. Bərk bir kətan ipləklə bağlanan balıq dəmir bir tava içində təndirdə alovşuz vama ocaq qoyulur. Bişənə qədər ağız örtülü qalır. Sonra təndirdən çıxarılır. İsti ya da soyuq yeyilir”[5]. Bu nüsxə bizim üçün çox böyük əhəmiyyət kəsb edir. Biz indi balığın içərisinə palçıq turşu, turş meyvə rübü sürtür, içliyə də bunları vururuq. Bağdadidə bu turşuluğu sumaq verir. Bunun üçün də sumaq daha çox götürülür. Biz içliyə indi soğan əzib vururuq, Bağdadidə soğanı sarımsaq əvəz edir.

Biz sarımsağı indi balıq buğlamasında, sırdaqda istifadə edirik. Sumaq, kəkotu turşu kimi palçıqlanmadığı üçün Bağdadidə qatışığa küncüd yağı və saqqız vurulur. İndi biz də Bağdadidə olduğu kimi içliyə döyülmüş qoz vururuq. İndi də balığın qarını kətan iplə bağlanır ya tikilir. Ləvəngi balıq indi həm təndirdə, həm buxarda, həm başqa ocaqlarda bişirilir. Bu gün də biz ləvəngini soyuq və isti yeyirik.

Katib Bağdadinin kitabındakı digər bir xörək nüsxəsi də bizdə çox böyük maraq doğurdu. Biz tək balıq və toyuq ləvəngisini, yəni içliyi balığın, ya toyuğun bir tikəsinə dürmək, borucuq ya digər şəkildə bükülmə-bişirilməsini 1993-cü ildə ilk dəfə Maltada Beynəlxalq Kulinariya Çempionatında reallaşdırdıq. Əlbəttə ləvəngi özlüyünü, öz formasına saxlasa da günün tələbləri ilə bağlı yeni formalarda da təqdim edilir. Ümumiyyətlə, bugünkü restoran biznesinin tələbləri ilə bağlı olaraq keçən əsrin 90-cı illərindən başlayaraq Dünya Çempionat və yarışlarında Azərbaycan komandası yeni addımlar atdı, toyuğun döş əti, heyvanın can əti, balıq (tıxsız, sümüksüz) döyülərək nazik lavaş, yuxa formasına salındı, içərisinə isə ləvəngi içliyi qoyulub büküldü, bişirilib süfrəyə verildi. İndi restoranlarda, toylarda verilən sümüksüz ləvəngilər, tək ləvəngi və s. belə yarandı. Bu işləmələr daha düzgün toyuq bükməsi, ət bükməsi, balıq bükməsi adlandırılmalıdır. Çünki, artıq burada doldurulan qarın yoxdur. Lakin köhnə ləvəngi adı saxlanıldı. Ləvəngi bununla da öz inkişafından qalmaqda. Bundan sonra biz, kətanı, qutabı bu içliklə hazırlamaq qərarına gəldik. Daha sonra isə həmin içliyi gürzəyə, düşbərəyə əlavə etməyi, bir az qızardıqdan sonra isə yarpaq xəngəlinə əlavə etməklə yeni Azərbaycan xörəkləri əmələ gəldi. Beləliklə, klassik Azərbaycan xörəyi ləvəngidən biz klassik paxlava, gürzə, düşbərə, qutab, xəngəl əsasında neoklassizmə gəlib çıxdıq.

Bundan başqa biz yeni modern bükmələr, tək ləvəngilər yaratdıq. Bu xörəkləri həm öz ölkəmizdə, həm də xarici ölkələrdə reallaşdırdıq. Məsələn: 2009-cu ildə Heydər Əliyev fondu tərəfindən Belçikada Avropa parlamentində 1500 - ə yaxın qonağa digər xörəklərlə yanaşı, həm ləvəngi qutabı, həm də bükmələr təqdim edildi. Şanxayda “EKSPÖ - 2010” çərçivəsində Azərbaycan günündə verilən ziyafətdə də belə xörəklər süfrəyə verildi. Əlbəttə, həm ləvəngi içliyi, həm qutab, həm də paxlava və digərləri Azərbaycan Milli təfəkkürünün məhsuludur. Biz sadəcə onları birləşdirdik, beləliklə, ləvəngi xörəyimizdə, mətbəximizdə klassika-modern- neoklassika formalaşdı.

Azərbaycan mətbəxsünası, kulinar düşüncəsi çox az müddətdə, təxminən 15-18 il ərzində klassika-modern-neoklassizm keçdi. Bu proses yalnız ləvəngidə, onun əsasında deyil, başqa xörəklərimizdə də baş verdi. Bundan əlavə, bu sıçrayış xörəklərin dizaynında, aşbazların, qənnadıçıların təfəkküründə də baş verdi. Bu inkişafın, sıçrayışın yalnız 2 səbəbkarı var: - Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti kimi böyük potensiala malik bir klassik mədəniyyəti yaratmış xalq; - Bu potensialın, klassikanın inkişafında öz rolunu oynaya bilən Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyası (Mərkəzi) və onun Milli Kulinariya komandalarının arxasında duran yeni Azərbaycan dövləti.

Amma dürməklərimiz qədimdən vardı. Çoxları rulet formasında hazırlanmış belə məhsulların Avropadan gəldiyini, mətbəximizdə yeni olduğunu zənn etsələr də, bu şərq təfəkkürünün məhsuludur. Bunu “Kitabül-Təbih”dən də görürük. “Semek-Makvu” (tavada balıq) nüsxəsində sarımsaq, kəkotu və digər göyərtilər əzilərək balıq parçasının içinə qoyulub qatlanaraq bağlanır, bükülür və təzə küncüd yağında qızardılır [5].

Bu tək ləvənginin içi bizim yay ləvəngisinin içliyinə çox oxşardır. Digər tərəfdən bu həm də sırdağın nüsxəsinə çox yaxındır. 1226-cı ildə “KitabiTabih”də verilən balıq ləvəngisinə bənzəyən bir yeməyə XV əsrdə Mahmud Şirvaninin də yemək kitabında verilir[5]. Hər şey bənzər olsa da, Şirvani küncüd yağında və gül suyunda əzilmiş zəfəranla yağlanıb boyanmış balığı əvvəlcə qazanda qaynadıb bişirir. Sonra Bağdadının verdiyi nüsxədəki içliyi balığa doldurub təndirdə yenidən bişirir. Şirvani babamız bu yeməyin adına “Balıq biryən” deyir. Bu yeməyin sperma və cinsəl gücü artırdığını, bədəni gücləndirdiyini söyləyir [2].

Mahmud Şirvani həm sarayın baş aşbazı, həm də baş təbib olduğu üçün yeməklərin bədəni təsirindən də yazır. Bağdadının əsərindəki kimi Şirvani də tək ləvənginin nüsxəsinə verir. Amma Şirvaninin nüsxəsi daha mükəmməldir. Şirvani balıq tikələrinə balıq buryanda verilmiş içliyi (sumaq, kəkotu, sarımsaq, ceviz, saqqız) qovurub balıq ətinə “dürülüb”, tavada küncüd yağında qızartmağı məsləhət görür. Bişdikdən sonra üzərinə turş abkame, ya sirkə səpib yeyilir [3].

Şirvani “Duzlu təzə yayın balığının” tikələrini doğrayıb, deşdəkləyib, doğranmış və deşilmiş hissələrinin doldurub bol yağda təndirdə bişirilməsini də verir ki, bu artıq ləvənginin başqa bir istiqamətinin inkişafıdır, bunu da ilk dəfə rəhmətlik Usta Şahhüseyn Kərimov Azərbaycan restoran biznesinə gətirib bişirirdi. Şirvani yayın balığının ləvəngisinin spermanı, cinsəl gücü artırdığını, bədəni gücləndirdiyini, yeməklərdəki zəhərli maddələri mədədən və beyindən çıxartdığını, quduzluğa qarşı faydalı olduğunu, səsi açdığını, bəldə və mədədə olan yoğun bəlgəmi çıxartdığını da yazır [2].

Yeri gəlmişkən Şirvani babamızın balığın üzərinə töküüb yeməyi məsləhət verdiyi “abkame” sousunun adı XII əsrdə “Munisnamə”də də verilir [1]. Şirvani hazırlanması 50 günə qədər vaxt aparan bu sousun da nüsxəsinə (reseptini) verir [2].

İndi isə Qarabağda bişirilən ləvəngi nüsxələrinə baxaq. Solmaz xanım Məhərrəmovanın verdiyi məlumatlara görə, Qarabağda ləvəngi və qurqut yeməyi hazırlayırdılar. Qurqut hazırlamaq üçün “Balığı təmizləyir, yuyur, suyu süzüləndikdən sonra içərisinə müxəşər, xırda doğranmış soğan, alça lavaşı, acı və şirin bibər doldurub duzlayırlar. Balığın qarnını iynə-sapla tikib tavaya qoyur, üzərinə azacıq su ilə bərabər əridilmiş kərə yağı da əlavə edir və vaxt odun üzərində bişirirlər. “Qurqut” yemək növü yarım saata tam hazır olurdu [6].

Diqqət yetirsək Katib Bağdadının verdiyi nüsxə ilə Qurqut arasında çox böyük oxşarlıqlar var. Hətta yazı tərzində də. Hər iki nüsxədə balığın suyu süzüləndən sonra içi doldurulur, sapla tikilib tavada vam odda bişirilir. İçlikdə və yağlarda fərqlilik var. Bu da təbiidir. Xörəklərdəki müxtəliflik, eyni xörəyin müxtəlif variantlarla hazırlanması mətbəximizə xas olan hadisələrdəndir.

Qarabağ ləvəngisinin hazırlanması: “Balıq təmizlənilib yuyulur, suyu süzülür. Alça lavaşı doğranıb isti suda əridilir və soyudulur. Maş və düyü əvvəlcədən suda pörtlədilir, soğan, bibər və pomidorun qabığı soyulur, cəfəri xırda doğranıb bunlara qatılır. Əridilmiş lavaşanı balığın içinə və üzərinə sürtüb, maş, düyü, soğan, bibər, pomidor, cəfərini qarışdırıb duzlayır, balığın içinə doldururlar. Balığın qarnını iynə-sapla tikirlər. İri qazanın içərisinə su doldurur, suyun üzərinə ayaqlı aşışüzən yerləşdirilir. Aşışüzənə hazır balıq qoyulur, qazanın ağzını qapaqla kip bağlayıb vam odun üzərində qaynadırdılar və balıq buxarda bişir. Bu texnologiya bizim üçün ona görə maraqlıdır ki, balıq ləvəngisi burada təndirdə, sobada deyil, buxarda bişir [7].

Biz İrəvan xanlıqı əhalisinin də içi doldurulmuş şirin su balıqlarından hazırladıqları sobada bişirilən içi tərəvəzlə doldurulmuş, sıf balığın”, kürədə, təndirdə bişirilən “İçi tərəvəzlə doldurulmuş Alabalıq” və içi doldurulmuş çöl ördəyi nümunəsini və s. xörəklərin təhlilindən görürük ki, bunlar da əslində elə “ləvəngi” növləridir [8].

Mehmet Kamil usta tərəfindən 1844-cü ildə çap edilmiş “Melceüt-Tabbahin” (Aşbazların sığnağı) kitabında Piliç (fərə T.Ə.) və ya Tavuk dolması reseptində doldurulmuş, fərələrin və toyuğun, hinduşka və qazın bişirilməsinə rast gəlirik. Digər bir “Balıq dolması” nüsxəsində isə Mehmet Kamil usta balığın da içərisini doldurub bişirməyi məsləhət görür [9].

Amma hər iki nüsxədə indi tanıdığımız texnologiya verilir. Quşun sümükləri çıxarılıb içinin doldurulması, balığın dərisinin bütöv çıxarılıb, tıxdan, qılçıqdan təmizlənməmiş ətinin, fıstıq, üzüm, soğanla və s. qarışdırılıb dərisinə doldurulması artıq daha yüksək mərhələdir. Yəni restoranda çəngəl-bıçaqla yemək üçün xörəyin qılçıqsız, sümüksüz süfrəyə verilməsi, rahat yeyilməsi təmin edilir.

1864-cü ildə Turabi Əfəndi tərəfindən çap edilən “Türk mətbəxi” kitabında isə “Tavuk dolması” hələ də sümüyü çıxarılmamış toyuqdan hazırlanır [10]. Bu hər iki nüsxənin bir xalq tərəfindən yaradıldığına bir sübut kimi göstərilə bilər. Ehtimal ki, ləvəngi və qalantin bir kökdən gəlir və qalantin sadəcə ləvənginin davamıdır.

XII əsrdə Azərbaycan dilində yazılmış “Dastani – Əhməd Hərəmi”də oxuyuruq. Hərisə, qəlyəvü danə tuturgan. Quş ətlərilə qoyun cümlə büryan [11]. Kitaba lüğət tərtib etmiş Əlyar Səfərli lüğətdə “Qəlyə” sözünü “xörək adı”, “tuturqan” sözünü isə “tuturqu, xörək adı” kimi izah edir. Təəssüf ki, “hərisə”, “danə”, “büryan” kimi ifadələr lüğətdə heç göstərilmir də. Bu xörək adları məqaləmizlə bağlı olmadığından biz “tuturqan” sözünü izah etməyə çalışacağıq. Tuturqan əslində elə ləvəngi mənasında işlədilir. Ehtimal ki, məndə əslində vergül işarəsi qəlyəvü sonra və quş ətləri ilə sözlərindən sonra qoyulsaydı onda söhbət “danə tuturgan quş ətindən” gedərdi, yəni içərisi düyü ya başqa yarmayla tutulmuş quş ətindən söhbət gedərdi. Əgər vergül işarəsi danədən və quş ətləri ilə sözlərindən sonra qoyulsaydı onda söhbət yarmalarla hazırlanmış qəlyə xörəyindən və “tuturqan quş ətlərindən” yəni başqa ləvəngilərdən gedərdi. Həm də bu hallarda soyulub bütöv şəkildə bişirilən, yəni büryan edilən qoyun əti xörəyimiz də başa düşülərdi.

Əgər quş ətindən sonra əsl məndə vergül işarəsi yoxdursa, onda söhbət, ümumiyyətlə soyulub, təmizlənilib içi doldurulub, bütöv bişirilən müxtəlif quş və qoyun (quzu) ləvəngilərindən, doldurmalarından gedir. Fərziyyəimizi isbatlamaq üçün qardaş tatar, başqırd mətbəxlərində ləvəngi mənasında indi də tuturqan sözünün istifadə edildiyini görürük.

Tatar mətbəxində “tutırqan tavıq” [12] adlanan bu xörəyi hazırlamaq üçün toyuğun dərisi ehtiyatla ətindən aralanır (çıxarılmır), sonra üfürülür. Hava çıxan yerlər tikilir. Toyuğun əti ilə dərisinin arası ehtiyatla boğaz tərəfdən doldurulur. Doldurmaq üçün təzə yumurta duzla, istiotla bir qabda çalınıb, üzərinə təzə süd əlavə edilir, bir də qarışdırılır. Toyuq yağsızsa, onda bu qarışığa kərə yağı da əlavə edilir. Qarışıq toyuq əti ilə dərisi arasına doldurulandan sonra boğazı bərk bağlanır. Toyuq tənzifə bükülüb qaynar duzlu suda (temperaturu 60⁰C-dən yuxarı olmamaq şərtilə) bişirilir. Bişmə zamanı bir neçə yerdən nazik iynə ilə toyuğun dərisini deşmək lazımdır ki, hava çıxsın, dəri partlamasın. Digər bir “tutırqan tavuk” nüsxəsində bütöv çiy yumurtalar toyuğun qarın hissəsinə doldurulub duzlanıb, istiotlanır. Toyuğun qarnı tikilib, yenə suda bişirilir [12]. Yəni, bizim ləvəngi kimi hazırlanır. Hər iki texnologiya eynilə Başqırd mətbəxində də “Tultırılqan tavuk” adı ilə saxlanılıb [13, 14]. Beləliklə, XIII əsrdə “Dastani-Əhməd Hərəmi”də verilmiş “tutırqanın” məhz indiki ləvəngi olduğunu görürük ki, bu günə qədər türk mətbəxində qalıb. XV əsrdə Şirvaninin də bütöv doldurulmuş, qızardılmış balıq ləvəngi mənasında “balıq biryən” yazması “Dastani-Əhməd Hərəmi”də məhz içi doldurulmuş bütöv qızardılan quş və qoyundan söhbət getdiyini isbatlayır [11].

XVII əsrin birinci yarısında Azərbaycanca olmuş Qolştinya səfirliyinin katibi Adam Oleariy “Suqqaxt” adlı bir balıq yeməyi barədə məlumat verir və yazır ki, quru balığı perqamentə büküb, közdə bişirirlər [15]. Uzun müddətli araşdırmalar 7 ildən sonra məni Lənkərana gətirdi. Lənkəranda quru, ya duzlu balığın bir az isladılıb duzu alınandan sonra içini doldurub əncir yarpağına bükülüb təndirdə közdə bişirildiyini gördüm. Görünür Adam Oleariy gələn vaxt əncir yarpağı olmadığından balığı perqament kağıza büküblər. “Suqqaxt” sözü isə “Sıq” (balıq adı) və “qax” (qaxac edilmiş, qurudulmuş) sözlərinin birləşməsindən əmələ gəlib. Adam Oleariy quru sıq balığı sözünü xörəyin adı kimi başa düşüb. Balığın məhz əncir yarpağına bükülməsi isə əncir ağacının, əncir südünün və yarpaqlarının ətə, balığa, quşa yumşaldıcı təsir göstərməsilə bağlıdır. Bu barədə Plutarxın “Süfrə arxası söhbətlər” əsərində də məlumat verilir [16].

Ləvəngi hazırlamanın digər üsulu isə içi doldurulmuş quşun və ya balığın üzərini təmizləmədən (pulcuqda, yaxud tüklərdən) gil palçıqla suvanıb təndirə, közə basdırılmasıdır. Hazır olduqdan sonra ehtiyatla bişmiş gili qırıb hazır ləvəngini çıxarırlar. Çox ləzzətli olur. Toyuğun tükləri və balığın pulcuğu dərinin bir hissəsi ilə birgə yanıb palçıqla birgə təmizlənilir.

Nəsirəddin şah Qacarın aşpazı Mirzə Əli Əkbər xanın 1873-cü ildə yazdığı “Təamlar süfrəsi” kitabında “cirdir balıq” disturunda yazılır: təzə balığı yaxşıca yuyarlar, sonra qoz ləpəsini, nardanı, cəfərini, keşnişi, nanəni, kəklikotunu, sürünən kəklikotunu, ənaricəni və zəvakəni doldururlar. Bundan sonra qarnı tikərlər və balıqdan çənbər düzəldərlər, yəni başı ilə quyruğunu bir-birinə bağlayarlar. Ardınca bir ocaq ya təndir qalayarlar ki, yaxşıca qızsın və külü üzərinə təkərlər ki, hər tərəfdən yaxşı qızarsın”[17].

Gördüyümüz kimi, bu da müasir ləvəngi düsturuna çox yaxındır. Hazırlanma, bişirmə qaydaları da idientkdir. 1590-cu ildə Şah Abbasın aşpazbaşı Usta Nurullah da özünün “Maddətul həyat” kitabında

müxtəlif adlarla 5 ləvəngi disturu verir. Onun verdiyi 6-cı distur isə “Bəzəkli toyuq qıpası” adlanır. O yazır: “Toyuğun bütün sümüklərini ayırırlar və toyuq ətinə yuxarıda adı çəkilməmiş tərkib hissələri doldururlar. Ağzını tikib qaynadandan sonra dəmə qoyarlar”[18]. Gördüyümüz kimi, 1590-cu ildə artıq “galantın” metodundan istifadə edilirdi.

Şah İsmayılın aşpazbaşı “Karnaməsində” müxtəlif adlarla 5 ləvəngi disturu verir [19]. Beləliklə, türk mətbəxində ləvənginin üç formasının quşların, balığın, qoyunun içinin doldurulub bütöv bişirilməsini, onların sümüklərini çıxarılıb doldurulmasını, ətlə dəriarası həcmi doldurulmasını gördük. Digər tərəfdən ləvənginin tavada, sobada, təndirdə, odda qızardılmasının, buxarda bişirilməsinin, suda hazırlanmasının şahidi olduq. Bu xörəklərə balıq, toyuq dolması deyilməsi, içinin doldurulması ilə, tuturqan sözünün içinin tutulması ilə, tultırılqan (Başqırda) sözünün də içinin yenə doldurulması ilə bağlı olduğunu gördük. Bu mənada, yəni içi alınmış mənada bəzi bölgələrdə ləvəngiyə “Almiç” deyilməsi də bu mənə yüklüdür. Bütün bunlar ləvənginin qədim türk texnologiyası olduğunu göstərir. İçliklərin dəyişdirilməsi, müxtəlifliyi də dolmada olduğu kimi mətbəximiz üçün çox qədimdir. Məsələn, Cəlilabadda qarın nar dənələri ilə doldurulursa, Lənkəranda qoz-soğan qarışığı, yaxud göyerti – tərəvəzlə (yay ləvəngisi), Masallı-Salyanda ləvəngilərin içərisi (soğan) qoz, şor (kəsmik) sumaq qarışığı ilə (toyuq ləvəngisi, badımcan ləvəngisi), soğan, qoz, nar, cəfəri, balıq kürüsü, cəfəri qarışığı ilə (balıq ləvəngisi) doldurulur. Dəvəçi (Şabran) rayonunda isə yazda təzə kütüm balığının içərisi yarpız və xoruzotu ilə doldurulub sobada bişirilir. Təzə balığın kəskin ətrini xoruzotu yox edir. Bu da yay ləvəngisinin bir növüdür. Böyük heyvanı fırlatma (çevirmə) bişirərkən malın qarnına quzu, quzunun qarnına qaz, hinduşka, onların qarnına toyuq, toyuğun içinə bildirçin yaxud yumurta qoyulub büryan edilməsi, dolmalarımız, ləvəngi və s. Eyni təfəkkürün nəticəsidir.

İçərisi vegetarian ətsiz qiymə ilə doldurulan dolmalardan fərqli olaraq, ortası yarılıb, içərisi vegetarian qiymə ilə məsələn: qoz, soğan, qiyməsi ilə doldurulan badımcana, digərləri kimi “kor dolma”, “yalançı dolma” deyil, badımcan ləvəngisi deyirik. Türkiyə türkcəsində isə badımcan-qarın dolmasına, dolma yox, “qarnı yarıq” deyilir. Badımcan dolmasının adı beləliklə, türk təfəkküründə məhz qarınla bağlıdır. Bu, badımcanın bədənə oxşaması və ortadan, sanki qarnından doldurulması ilə bağlıdır. Beləliklə, ləvəngi sözü doldurulmuş qarın mənəsindədir.

Lakin bugünkü təfəkkürdə bu anlam daha çox içliklə məhdudlaşdırılıb. Müəlliflərin səriş-təsizliyindən ləvəngi də içlik kimi çox vaxt qoz - soğan qarışığı göstərilir. Lakin ləvəngi üçün içliklər yalnız qoz-soğan qiyməsindən ibarət deyil. İçlikləri biz bir neçə növə ayıra bilərik:

1. Qoz və soğandan hazırlanan içlik:

- Şirin meyvələr və meyvə qurusu (məsələn: kişmişlə hazırlanan qozsoğan) içliyi;
- Turş meyvə əzmeləri, palçıq turşu lavaşana ilə hazırlanan qoz-soğan içliyi;
- Sadə qoz və soğan içliyi (daha çox badımcan ləvəngisi);

2. Yay ləvəngisi – müxtəlif tərəvəz və göyerti ilə hazırlanan içliklər;

3. Nar ləvəngisi (daha çox Cəlilabad zonası). Əsasən narla doldurulan ləvəngi. Nar qatışığı üstünlük təşkil edən, daha çox narla tutulmuş içlik. Az narla qarışıq içliklər.

4. Şorlu (kəsmikli) ləvəngilər, daha çox Masallı. Salyanda hazırlanan içliklər.

5. Dənli bitkilərdən (düyüdən və s. yarmalardan) hazırlanan içliklər.

Ləvəngi, yəni “qarın doldurub” bişirmə texnologiyası, dolmanın davamı, düşüncəsi kimi bütün türk xalqlarına məxsusdur. Azərbaycan dilində “qarınqulu”, “qarın otaran” adama “ləvənd” deyirik, bu söz ehtimal ki, ərəb dilindən dilimizə keçib və məna tutumunu dəyişib.

Qarına bənzər məişət əşyasına da “ləyən” deyirik. Dilimizdə “ləvin” “löyün” (bir loyun xörək bişirin, bir löyünlü iş görün, yeddi löyün, yeddi ləvin) sözü, ləvə, lava tərkibli lavaş, paxlava (baklava) və s. sözlər var.

Araşdırmalar göstərir ki, “Ləvəng” sözü hind dilində qərənfil növüdür, ədviyyə mənasındadır. Əfqanlar da bir az fərqli “Ləvəngi” adlı yemək bişirirlər. İranda toyuq, ördək və s. hazırlanan Gilan ləvəngisi məşhurdur [20].

Lakin “Ləvə” sözünün talış dilində olduğu və qarın mənası verdiyi bizim üçün şübhə doğurmur. Bildiyimiz kimi Səfəvilər sülaləsinin əsasını qoyan Şeyx Səfi öz müəllimi Şeyx Zahidin yanında Lənkəranda çox olduğundan Səfəvi sarayında talışlara qarşı böyük ehtiram vardı. Ehtimal ki, bölgənin əyanları içi doldurulub bişirilmiş heyvan, quş və s. yeməklərini Səfəvi sarayından görüb götürmüşlər. Bildiyimiz kimi, bütün bölgələrdəki əyanlar Səfəvi dövründə Səfəvilərin, Qacalar dövründə isə Qacalar nəslindən təyin edilirdi və bir nəslin nümayəndələridi.

Əyanlar tərəfindən Lənkəran sarayına gətirilmiş yemək bölgənin yerli ərzaq bazasına, iqliminə və yerli xalqın düşüncə tərzinə uyğunlaşmış, daha da möhkəmlənmiş, yerli dad və ad almışdır. Xörəyin mürəkkəbliyi və texnoloji yanaşma bu yeməyin peşəkar saray aşpazları tərəfindən yaradıldığını göstərir.

Beləliklə, bölgədə bir ləvənginin 300-400 illik tarixi olduğunu deyə bilərik. Yerli saray aşpazları, xalq tərəfindən mükəmməl, yeni bir içlik yaradılmışdır. Soğanın xırdalanıb tənziyədən keçirilməklə suyunun alınması və bundan sonra istifadəsi, qozla qarışdırılması, turş başlanğıc kimi yerli meyvə rublərindən istifadə də bu içliyi digərlərindən fərqləndirir. Bölgədə digər ölkələrdən fərqli olaraq daha çox kütüm (ziyad) balığına üstünlük verilir. Kütüm balığının ləvəngisi də bununla bölgənin simvoluna çevrilir. Buna görə də dünyəvi simvol, brend kimi məhz bu içliyin və kütüm ləvəngisinin Lənkəranın beynəlxalq mətbəx brendi kimi təbliğinə imkan verir. Eyni tipli xörəklərin ABŞ, Avropa, Asiya ölkələri, Slavyan və Türk dünyasında tanınması ləvəngini dünyaya açır, tanıdır, doğmalaşdırır, qəbul etdirir, lokallıqdan çıxarır. Unikallığı, kütüm balığının məhz Xəzərdə olması isə onu lokallaşdırır. Ləvənginin lokal yaranma arealı olmaqla eyni zamanda dünyəviliyi, uzun müddətli istifadəsi (300-400 il), adının lokal bölgəyə, yerli dilə aid olması, beynəlxalq brend xörək standartlarına, tələblərinə cavab verir. Bütün bunları nəzərə alaraq biz 30 ildən çoxdur ki, ləvəngini dünyada tanıdırıq. Hesab edirik ki, UNESCO-nun Dünya Qastronomiya Şəhəri kimi Lənkəran mətbəx brendi qismində “kütüm ləvəngisi” təqdim edilə bilər. Ləvəngi dünyanın eyni tipli xörəklərindən biri kimi dünyəvi, lakin bu xörəklərin tacı səviyyəsinə gətirilmiş lokal mədəniyyət nümunəsi kimi təbliğ edilməlidir. Yalnız belə yanaşma bu və digər xörəklərimizin dünya restoran, qida sənayesi və turizm biznesinə inteqrasiyasına səbəb olacaqdır.

Nəticə. Azərbaycanın cənub bölgəsində tarixən çəltikçilik, çayçılıq, sitrus əkinçiliyinin, tərəvəzçiliyin geniş inkişafı, eyni zamanda quş və balıq məhsullarından mətbəxdə geniş istifadə olunması, bölgənin xüsusi mətbəx brendlərinin formalaşmasında müstəsna rol oynamışdır. Bölgənin əsas brendləşmiş mətbəx nümunələrindən biri isə “ləvəngi”dir. Balıq və quşla bişirilən ləvəngilərdən başqa, bölgədə həm də “badımcan ləvəngisi” hazırlanır. Restoran və turist biznesinin gələcək inkişaf meyllərini nəzərə alaraq, keçən əsrin 90-cı illərindən başlayaraq Azərbaycan kulinariyasında yeni

addımlar atıldı, toyuğun döş əti, heyvanın can əti, balıq (tıxsız, sümüksüz) döyülərək nazik lavaş, yuxa formasına salındı, içərisinə isə ləvəngi içliyi qoyulub büküldü, bişirilib süfrəyə verildi. İndi restoranlarda, toylarda verilən sümüksüz ləvəngilər, tək ləvəngi və s. belə yaranmışdır.

Azərbaycanın cənub bölgəsində digər ölkələrdən fərqli olaraq daha çox kütüm (ziyad) balığına üstünlük verilir. Kütüm balığının ləvəngisi də bununla bölgənin simvoluna çevrilir. Buna görə də dünyəvi simvol, brend kimi məhz bu içliyin və kütüm ləvəngisinin Lənkəranın beynəlxalq mətbəx brendi kimi təbliğinə imkan verir.

Ləvəngi dünyanın eyni tipli xörəklərindən biri kimi dünyəvi, lakin bu xörəklərin tacı səviyyəsinə gətirilmiş lokal mədəniyyət nümunəsi kimi təbliğ edilməlidir. Bu cür yanaşma bu və digər xörəklərimizin dünya restoran, qida sənayesi və turizm biznesinə inteqrasiyasına səbəb olacaqdır.

Ədəbiyyat

1. Abu-Bəkir İbn Xosrov Əl-ustad “Münisnamə”, Bakı, “Yazıçı”, 1991, 584 səh.
2. Muhammed İbn Mahmud Şirvani “15 Yüzyıl Osmanlı mutfaqı”, İstanbul, Gökkubbe, 2005, səh. 355
3. Tahir Əmiraslanov “mətbəx dastanı” Bakı Şərq-Qərb 2012. 212 səh
4. Яценков Н. “Новейшая и полная поваренная книга”, Москва, 1791, 194 стр.
5. Muhammed B. El-Hasan B. Muhammed El-Kerim “Kitabüt’t – Tabih”. Kitab yayın evi, 2009, 176 səh.
6. Məhərrəmova Solmaz “XIX əsrin əvvəllərində Kiçik Qafqazın Cənub-Şərq bölgəsinin maddi mədəniyyəti və təsərrüfatı”, Bakı, “Elm” nəşriyyatı, 2007, 208 səh.
7. Tahir Əmiraslanov, Aynurə Əmiraslanova. “Qarabağ mətbəxi” Bakı Nurlar 2012, 216 səh.
8. Tahir Əmiraslanov, Oruc Əliyev, Aygül Əsgərova “İrəvan Xanlığının bölgə mətbəxi” Bakı TEAS 2020, 477 səh.
9. Mehmet Kamil “Məlcet – Tabbahin”, İstanbul, “Cuneykut”, 1997, 253 səh.
10. Türibi Efendi “Osmanlı Mutfaqı”, İstanbul, “Dönence”, 2005, səh. 207.
11. “Dastani-Əhməd Hərami”, Bakı, Gənclik, 1978.
12. “Tatar xalq aşları”, Kazan, Tatarıstan, Kitab nəşriyyatı, 1988.
13. Арланова И.А. “Башкирская кухня”, Башнефть, 1999, 221 стр.
14. Арланова И.А. “Традиционная и современная башкирская кухня”, Пояковский Ю.И., 2007, 230 стр.
15. Адам Олеарий “Подробные описания путешествие голштинского посольства в Московскую Персию в 1633, 1639 гг”, Москва, 1870, 1038 стр.
16. Паугарх “Застольные беседы” М. Наука 1990, 592 стр,
17. Mirzə Əli Əkbər Хан Kaşani “Süfreyi-ətimə” Tehran 1873. AMKAnın arxivi, əlyazmadan tərcümə 70 səh.
18. Nulillah “Maddətul Həyat” Tehran 1590. Əlyazmadan tərcümə AMKAnın arxivi 63 səh
19. Hacı Məhəmməd Əli Bavərçi Bağdadi “Karnamə” Tehran 1921. Əlyazma tərcümə AMKA-nın arxivi 141 səh.

20. <https://www.aparat.com/v//fnpt/>

References

1. Abu-Bakir Ibn Khosrov Al-ustad "Munisname", Baku, "Yazichi", 1991, 584 pages.
2. Muhammed Ibn Mahmud Shirvani "15th Century Ottoman Cuisine", Istanbul, Gökkubbe, 2005, p. 355
3. Tahir Amiraslanov "kitchen epic" Baku East-West 2012. 212 pages
4. Yatsenkov N. "New and complete cookbook", Moscow, 1791, 194 pages.
5. Muhammed B. El-Hasan B. Muhammed El-Kerim "Kitabû't - Tabih". Book publishing house, 2009, 176 pages.
6. Maharramova Solmaz "Material culture and economy of the Southeast region of the Lesser Caucasus at the beginning of the XIX century", Baku, "Elm" publishing house, 2007, 208 p.
7. Tahr Amiraslanov, Aynura Amiraslanova. "Karabakh cuisine" Baku Nurlar 2012, 216 pages.
8. Tahir Amiraslanov, Oruj Aliyev, Aygul Asgarova "Regional cuisine of the Irvan Khanate" Baku TEAS 2020, 477 pages.
9. Mehmet Kamil "Melcent - Tabbahin", Istanbul, "Cuneykut", 1997, 253 pages.
10. Turabi Efendi "Ottoman Kitchen", Istanbul, "Dönence", 2005, p. 207.
11. "Dastani-Ahmed Harami", Baku, Ganjlik, 1978.
12. "Tatar folk dishes", Kazan, Tatarstan, Book publishing house, 1988.
13. Arlanova I.A. "Bashkir cuisine", Bashneft, 1999, 221 pp.
14. Arlanova I.A. "Traditional and modern Bashkir cuisine", Poyakovsky Yu.I., 2007, 230 pp.
15. Adam Olearius "Detailed descriptions of the journey of the Holstein embassies to Moscow Persia in 1633, 1639", Moscow, 1870, 1038 pp.
16. Pautarch "Table conversations" M. Nauka 1990, 592 pp.
17. Mirza Ali Akbar Khan Kashani "Sufreyi-etima" Tehran 1873. Archive of AMKA, translation from manuscript 70 p.
18. Nulillah "Maddadul Hayat" Tehran 1590. Translation from the manuscript archive of AMKA 63 p.
19. Haji Mohammad Ali Bavarji Baghdadi "Karname" Tehran 1921. Manuscript translation archive of AMKA 141 p.
20. <https://www.aparat.com/v//fnpt/>

NATURAL CUISINE BRANDS FORMED IN THE SOUTH-EAST REGION OF AZERBAIJAN AND THEIR DISTRIBUTION AREAS, GLOBALIZATION OF THEM IN THE REPRESENTATION OF LAVENGI

Tahir Amiraslanov

Ph.D., professor

President of the Azerbaijan National Culinary Association,

President of the Turkish World Culinary Culture, Science and Arts Association

Summary

Historically, in the southern region of Azerbaijan, the extensive development of rice cultivation, tea cultivation, citrus cultivation, and vegetable cultivation, as well as the wide use of poultry and fish products in the kitchen played an exceptional role in the formation of special cuisine brands of the region. One of the main branded cuisine examples of the region is "lavengi". In addition to fish and poultry levangi, "eggplant levangi" is also prepared in the region. Such copies of food, i.e., in modern language, "lavangi" are also found in "Kitabul-Tabih" (Book of Cooks) written by Katib Baghdadi (Shamseddin Muhammad Al-Hasan Muhammad al-Karim Baghdadi) in the 13th century (1226). During the Abbasid period, before the Mongol invasion, much has been written about the influence of Iranian and Turkish cuisine on the Baghdad cuisine of that time, especially the Arabic cuisine. Taking into account the future development trends of the restaurant and tourist business, starting from the 90s of the last century, the Azerbaijani team took new steps in the World Championships and competitions. and lavangi filling was placed and wrapped, cooked and served. Now, boneless levangi, single levangi, etc. are served in restaurants and weddings. this is how it was created. These operations should be more properly called chicken wrap, meat wrap, fish wrap. Because there is no belly to be filled here anymore. However, the old name of Lavangi has been preserved. Levangi did not stop with its development, on the contrary, keta and kutab started to be prepared with this stuffing. Later, new Azerbaijani dishes were created by adding the same stuffing to ghurze, dushbara, and after a little frying, adding it to leaf khangal.

Thus, the classic Azerbaijani dish has evolved from lavangi to classic baklava, and on the basis of gurza, dushbara, qutab, and khangal, it has reached neoclassicism. Now the main task is the secularization of these brands.

Key words: Azerbaijan, Lankaran, lavangi, Safavid palace, Kitabultabih, brand, cuisine, area

БРЕНДЫ НАТУРАЛЬНОЙ КУХНИ, СФОРМИРОВАННЫЕ В ЮГО-ВОСТОЧНОМ РЕГИОНЕ АЗЕРБАЙДЖАНА И АРЕАЛЫ ИХ РАСПРОСТРАНЕНИЯ, ИХ СЕКУЛЯРИЗАЦИЯ НА ПРИМЕРЕ ЛАВАНГИ

Тахир Амирасланов

Доктор философии, профессор

Президент Национальной кулинарной ассоциации Азербайджана

Президент Ассоциации кулинарной культуры, науки и искусства турецкого мира

Резюме

Исторически в южном регионе Азербайджана широко развито выращивание риса, чая, выращивание цитрусовых и овощеводство, а также широкое использование продуктов из птицы и рыбы на кухне, сыграли исключительную роль в формировании особых брендов кухни региона. Одним из главных образцов фирменной кухни региона является «лавенги». Помимо лаванги из рыбы и птицы, в регионе готовят еще «лаванги из баклажанов». Подобные копии еды, т. е. выражаясь современным языком, «лаванги», встречаются и в «Китабул-Табих» (Книге поваров), написанной Катибом Багдади (Шамседдином Мухаммадом аль-Хасаном Мухаммадом аль-Каримом Багдади) в XIII веке (1226 г.). В период Аббасидов, до монгольского нашествия, много было написано о влиянии иранской и турецкой кухни на багдадскую кухню того времени, особенно на арабскую кухню. Учитывая будущие тенденции развития ресторанного и туристического бизнеса, начиная с 90-х годов прошлого века, сборная Азербайджана предприняла новые шаги на чемпионатах и соревнованиях мира и начинку лаванги, их положили, завернули, приготовили и подали на стол. Созданные и поданные в настоящее время в ресторанах и на свадьбах лаванги без костей, лаванги одиночные и т.д. было создано таким образом. Эти операции правильнее называть обертыванием курицы, обертыванием мяса, обертыванием рыбы. Потому что здесь больше нет желудка, которой можно было бы набить. Однако, старое название лаванги сохранили. Лаванги не остановился на своем развитии, наоборот, с этой начинкой начали готовить кету и кутаб. Позже были созданы новые азербайджанские блюда, добавляя ту же начинку к гурзе, душбаре и, немного обжарив, добавляя ее к листовому хингалю.

Таким образом, классическое азербайджанское блюдо эволюционировало от лаванги к классической пахлаве, а на основе гурзы, душбары, кутаба и хангала дошло до неоклассицизма. Сейчас главная задача - секуляризация этих брендов.

Ключевые слова: Азербайджан, Лянкьярань, лаванги, дворец Сефевидов, Китабултабих, бренд, кухня, ареал