

UOT 811.512.162.

DOI 10.54758/16801245_2026_22_1_28

Milli mətbəx etnik kimliyin bir parçası kimi (Əli Vəliyevin “Turaclıya gedən yol” romanı əsasında)

Vəliyeva Səbinə Xansuvar qızı  0009-0007-3197-0754

Bakı Dövlət Universiteti, Bakı, Azərbaycan, fil.f.d.
nasibali2011@mail.ru

MƏQALƏ HAQQINDA MƏLUMAT	XÜLASƏ
Məqalənin tarixçəsi Daxilolma tarixi: 19.04.2025 Düzəliş tarixi: 09.05.2025 Qəbul olunma tarixi:	<i>Yemək mədəniyyəti xalqın tarixini və müasir həyatını izah edə bilər. Bu problem dünya ictimaiyyətini din, etiket, qida dəyəri və immiqrasiyaya görə bir neçə böyük qrupa ayırır. Müasir mürəkkəb dəyişikliklərdə qida mədəniyyəti identifikasiyada mühüm rol oynayır. Bu identifikasiya əsasında xalqların kulinariya mədəniyyəti müəyyən edilir</i>
Açar sözlər Qarabağ etnoqrafiyası, milli kimlik, etnik tərkib, qida mədəniyyəti, milli mətbəx	

Giriş

Qida mədəniyyəti hər bir xalqın milli kimliyinin formalaşmasında mühim yer tutur. Yeməklər yalnız fiziki ehtiyacın ödənilməsi vasitəsi deyil, həm də etnoqrafik, estetik, simvolik və ictimai mənə daşıyır. Bu baxımdan, Azərbaycan mətbəxinin zəngin və qədim qollarından biri olan Qarabağ kulinariyası, təkcə ləzzətli reseptləri ilə deyil, həm də mədəniyyətin daşıyıcısı kimi diqqəti cəlb edir. Qarabağ bölgəsinin coğrafiyası, iqlim, təsərrüfat strukturu, tarixi hadisələri və sosial quruluşu bu mətbəxin formalaşmasında həlləedici rol oynamışdır.

Mövzunun aktuallığı

Qarabağ bölgəsinin uzun müddət işğal və müharibə şəraitində qalması, yerli əhəlinin köçkünlük həyatı yaşaması və nəticə etibarilə bəzi kulinariya ənənələrinin itib getmə təhlükəsi ilə üz-üzə qalması ilə izah olunur. Qarabağ kulinariyasının etnoqrafik tədqiqi, bu mədəni irsin bərpası və qorunması baxımından olduqca vacibdir. Əli Vəliyev “Turaclıya gedən yol” romanında milli koloritə, kənd insanının daxili dünyasına, maddi mədəniyyətinə xüsusi diqqət yetirmişdir.

Müasir dövrdə xalqa məxsus olan mədəniyyətləri, onların mentalitet və dünyagörüşünün xüsusiyyətlərini, sosial-mədəni həyatını, tarixi inkişafını dərk etmək üçün geniş imkanlar mövcuddur. İctimai və humanitar elmlərin metodologiyası xalqın praktiki və mənəvi, sosial həyatının müxtəlif elementlərində əks olunan etnik kimliyin öyrənilməsi üçün geniş imkanlar təklif edir. Təhlil olunan tədqiqat etnik kimliyin mühüm fraqmenti kimi milli yemək mədəniyyətinin xüsusiyyətlərinin öyrənilməsinə yönəlib. Məqalədə milli mətbəxin özəllikləri vasitəsilə xalqların etnik unikallığı incə və autentik şəkildə, müəyyən etnik qrupun qida reallıqları vasitəsilə isə mədəni özünüifadə və özünü təsdiqin konkret yollarını üzə çıxır.

Milli mətbəx müəyyən bir xalqın təmsilçisi hesab edilən və eyni zamanda bu etnik qrupa xas olan yemək üstünlükləri haqqında təsəvvürlərin məcmusudur.

Yemək vərdisləri ilə bağlı fikirlər mədəniyyətin bütün daşıyıcıları tərəfindən paylaşılır və onun hədudlarından çox-çox uzaqlara ötürülür. Müəyyən etnik qrupun mətbəx mədəniyyəti təbii milli hadisə kimi çıxış edir və gündəlik həyat səviyyəsində etnik kimliyin formalaşması mexanizmini təmsil edir. Müəyyən bir xalqın mədəniyyətində məhz milli mətbəx özünəməxsus

xüsusiyyətlərini qoruyub saxlaya bilir. Bu məqalə milli mətbəxin bir mədəniyyət hadisəsi kimi öyrənilməsi üçün nəzəri ilkin şərtlərin nəzərdən keçirilməsini həsr olunub.

Etnik kimlik məsələləri tədqiqat ədəbiyyatında geniş yer almışdır. Filosoflar, etnoqraflar, psixoloqlar, sosioloqlar, mədəniyyətşünaslar, dilçilər bu çoxşaxəli problemin müxtəlif aspektlərinə diqqət yetirərək cəmiyyətdə gedən prosesləri anlamağa çalışırlar. Bu hadisənin mahiyyətinin təkcə fəlsəfi dərkinə təsir edən məsələlərə diqqət yetirilmir, eləcə də onun dillə əlaqəsi, həm də onun təzahürünün psixoloji amilləri, onun spesifikliyinə coğrafi amillərin təsiri, multikultural cəmiyyət şəraitində onun xüsusiyyətləri əks etdirir.

Çoxmillətli cəmiyyət kontekstində etnik qrupun öz icması və bütövlüyü, özünəməxsusluğun dərk edilməsi, ilk növbədə, etnik qrupun qorunub saxlanması baxımından xüsusi əhəmiyyət kəsb edir. Etnodifferensiallaşdırıcı xüsusiyyətlərə mənşə, dil, din, görünüş, adət-ənənələr, mədəniyyət və s. daxildir. Xalqların etnik unikallığını milli yemək mədəniyyətinin xüsusiyyətlərini, mədəni özünüifadə və özünü təsdiqin spesifik üsullarını incə və autentik şəkildə açan milli mətbəxin xüsusiyyətləri vasitəsilə də izləmək olar.

Bu tədqiqat çərçivəsində milli yemək mədəniyyətinin xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi etnik kimliyin mühüm fraqmenti hesab olunur.

Qeyd etmək lazımdır ki, yemək vərdisləri haqqında fikirlər mədəniyyətin bütün daşıyıcıları tərəfindən paylaşılır və onun həddudlarından çox-çox uzaqlara ötürülür. Təmsilçi sayılan və eyni zamanda müəyyən etnik qrupa xas olan xalqın yemək üstünlükləri haqqında fikirlərin məcmusu *milli mətbəx* anlayışını təşkil edir.

Milli mətbəx insanın özünü müəyyən mədəniyyətin və ya etnik qrupun bir hissəsi kimi dərk etməsinin mühüm elementlərindən biridir. Belə ki, YUNESKO-nun *Kuryer* jurnalının qidalanma problemlərinə həsr olunmuş saylarından birində onun baş redaktoru E.Qlissant yazır ki, qida təkcə insan ehtiyaclarını ödəmək üçün nəzərdə tutulmur, o həm də *insanın sosiomədəni kimliyinin, özünəməxsusluğunun ən mühüm elementi, bir parçasıdır* [1, s.16]. İdeyasını izah edən E.Qlissant vurğulayır ki, yemək mədəniyyəti bizə ailənin, cəmiyyətin mədəni dəyərlərini dərk etməyə imkan verir və dildə, dini ayinlərdə və s. öz əksini tapır. Belə ki, yeməklər vasitəsi ilə cəmiyyətə müəyyən sosial, iqtisadi, hətta səviyyələrarası sosial mesajlar çatdırılır. Xalqa məxsus olan yemək mədəniyyəti və onunla bağlı olan ənənələr aparıcı mədəni dəyərlərdən biri olub, nəsil-dən-nəslə ötürülərək xalqın həyatında önəmli yerlərdən birini tutur. Yeməklərlə əlaqəli olan rəmzi mənalar əsasən din ayinlərlə, inanclar və inamlarla əlaqəlidir. Qeyd etmək lazımdır ki, kulinariya haqqında, onun qida və yemək, yeməyin insas həyatında rol və əhəmiyyəti haqqında atalar sözlərimizdə, xalq müdrikliyini ifadə edən ibarələrdə və frazeoloji birləşmələrdə geniş rast gəlmək olur. [1, s.31].

Tədqiqat əsərlərində qeyd olunur ki, yeməklə və yeməklərlə əlaqəli olan müəyyən qadağalar, tabular, onlara qarşı olan müxtəlif fikir və münasibətlər insanın sosial həyatının əsas cəhətlərini özündə birləşdirərək, fərdiliyin bir sıra xüsusiyyətlərini də göstərir. [3, 87]

Çuvaşların yemək mədəniyyətini tədqiq edən E.V. Sergeyeva fikrincə, “qida sistemi sadə bir strukturdan, quurluşdan ibarət olmayıb, müxtəlif cəhətləri əhatə edən mürəkkəb bir prosesdir. Bu sahənin araşdırılması həm tarixi, həm də müasir etno-mədəni proseslərin mahiyyətini dərinlən anlamaq üçün vacib sayılır. [3, s.67].

Hal-hazırda isə milli yemək mədəniyyətində ənənəvilikə meyl var. Qidalanma və yemək bişirmənin milli xüsusiyyətləri gündəlik qida rasionunda həmişə böyük əhəmiyyət kəsb etmir (bu, ənənədən uzaqlaşma deyil, müasir həyat tərzinin qaçılmaz təsiridir), lakin onlar mütləq şəkildə bayram mədəniyyətinin elementi, bir növ etnik tərif aləti kimi qorunub saxlanılır. Bu mənada qida mədəniyyəti aktiv miqrasiya prosesləri kontekstində insanın fərdiliyini ifadə etməyə imkan verən vasitəyə çevrilir.

Bu tədqiqatın maraq dairəsinə mədəni, sosial və mədəniyyətlərarası komponentlər daxildir. Mədəni komponent yemək ənənələrinin insanların mədəniyyətinin, mənəvi və bədii həyatının bir hissəsi kimi nəzərə alınması ilə əlaqələndirilir. Buraya bayram mərasimləri, yemək simvolizmi, yemək bişirmək və yeməklə bağlı qadağalar və icazələrin öyrənilməsi daxildir. Milli mətbəxin

mədəniyyətlərarası fərqlərin göstəricisi olmasına baxmayaraq, onunla dəqiq tanışlıq və onun ayrı-ayrı elementlərinin nüfuz etməsi başqa mədəniyyətə marağın və qarşılıqlı mübadilənin artmasına kömək edir.

Hər bir ölkənin kulinariya irsi onun tarixinin, mədəniyyətinin və milli kimliyinin bir hissəsidir. Milli mətbəxin simvoluna çevrilmiş yeməklərin kökləri dərin və zəngin tarixə malikdir.

Yeməklər hər biri və bir çox başqaları ölkələrinin mədəniyyətinin və tarixinin ayrılmaz hissəsinə çevrilib. Onlar hər bir xalqın özünəməxsus xüsusiyyətlərini və dəyərlərini əks etdirir və nəsillərə miras qoyur. Səyahət etmək və bu yeməklərin dadına baxmaqla sözün əsl mənasında dünya tarixini və mədəniyyətini dadmış olursunuz. Yemək mədəniyyəti milli mədəniyyətin tərkib hissəsi olub, həmişə insan varlığının ayrılmaz tərkib hissəsi kimi çıxış edir. Müxtəlif xalqlar öz unikal yemək mədəniyyətinə aid xüsusiyyətləri daim inkişaf etdirmişlər. Bu mədəniyyət hər bir cəmiyyətin orijinal mədəniyyətinin ayrılmaz hissəsidir. İnsanlar müxtəlif ölkələrə köçdükcə yemək mədəniyyətləri də onlarla birgə sərhədləri keçir.

Müasir cəmiyyətdə yemək mədəniyyəti xalq mədəniyyətinin bütün sahələrinə nüfuz etmişdir. Kulinariya xüsusiyyətlərinin öyrənilməsinə və yemək mədəniyyətinin populyarlaşmasına dair çoxsaylı tədqiqat işləri həsr edilmişdir. Yemək haqqında mədəni biliklər çoxsaylı nəzəri və praktiki tədqiqatlarda geniş şəkildə əhatə olunmuşdur.

Qida mədəniyyəti milli-mədəni ənənənin elementidir. Müəyyən etnik qidalar müəyyən sosial qrup üçün xarakterikdir. Bu, cəmiyyət tərəfindən toplanmış müəyyən empirik təcrübədir. O, məkan və zamanla məhdudlaşan qida sistemini əks etdirir.

Yemək mədəniyyəti ilə mədəni ənənə (milli mətbəx və adət-ənənələr) arasındakı mövcud əlaqəyə həsr olunmuş tədqiqatlarda yemək mədəni ənənələrin sabit elementi kimi qəbul edilir. Mədəni yaddaş vasitəsilə hər bir mədəni qrup və ya fərd uşaqlıqdan məlum olan müəyyən dadları və digər yemək atributlarını fərqləndirir.

Yemək mədəniyyəti təkcə qonaqpərvərliyin elementi deyil, həm də dini və sosial əhəmiyyətə malikdir. Yemək mədəniyyəti xərəklərin hazırlanması, istehlakı və təqdim edilməsi ilə müəyyən edilir. Bu proseslər hər bir ölkənin sakinlərinin davranışından asılıdır.

Yemək mədəniyyəti müəyyən bir xalqın qida xüsusiyyətlərini əks etdirir. Müəyyən bir mədəniyyətin fərqliliklərini və xüsusiyyətlərini başa düşmək qida istehlakının xüsusiyyətləri ilə bağlıdır. Burada müəyyən bir xalqın özünəməxsus zövqləri, adət-ənənələri, tarixi və mədəniyyəti əks olunur. Qida seçimlərini və vərdişlərini müəyyən etməklə insanın müəyyən bir sosial və ya dini qrupa üzvlüyünü aşkar edə bilərik.

Yemək mədəniyyətinə sosial adətlər və tarixi hadisələr təsir edir. Məsələn, sosial və dini hadisələr müəyyən yeməklərin hazırlanması ənənəsinə təsir göstərə bilər. Fərqli dad, tərkibi, meyvələrin, tərəvəzlərin, ədviyyatların və ya göyərtilərin daxil edilməsi, xidmət və yemək mətbəxin elementləri xalqın adət-ənənələrini əks etdirir. Yemək mədəniyyətinin güclü iqtisadi və sosial təsirləri var. Onun tarixi fonu müxtəlif icmalar arasında yemək mədəniyyətlərindəki fərqləri izah edir.

Yemək mədəniyyəti bir xalqın tərkib hissəsi və xarakterik xüsusiyyəti olan süfrə etiketini də ehtiva edir. Nəticədə, müxtəlif etnik qruplar bu mədəni fenomenin müxtəlif növlərini inkişaf etdirmiş və izləmişlər. Üstəlik, hətta müəyyən mədəni ziddiyyətlər də ola bilər.

Qida mədəniyyəti insanların tarixi və müasir həyatını izah edə bilər. Bu məsələ dünya ictimaiyyətini din, etiket, yemək xərcləri və immiqrasiyaya görə bir neçə böyük qrupa bölür. Bugünkü mürəkkəb dəyişikliklərdə qida mədəniyyəti identifikasiyada mühüm rol oynayır. Bu identifikasiya əsasında xalqların mətbəx mədəniyyəti müəyyən olur.

Ənənəvi etnoqrafiya kifayət qədər uzun müddətdir ki, ədəbi mənbələrdən maddi mədəniyyətin təsviri problemi ilə məşğul olur. Gündəlik həyatın milli elementlərinin bədii əsərlərdə rolunun öyrənilməsi filoloqlar arasında da böyük maraq yaradır. Ədəbi mənbə nəinki etnoqrafik təsvirlərdəki boşluqları doldurmağa imkan verir, həm də tədqiq olunan etnosun məişət həyatında mədəni elementlərin fəaliyyətini öyrənmək imkanı verir. Bu baxımdan bu problem hərtərəfli həll edilməlidir: yəni, etnoloji təhlil ədəbi təhlillə birləşdirilməlidir.

Azərbaycan xalqının zəngin və rəngarəng, xüsusi tərkibləri ilə fərqlənən yemək mədəniyyəti əsrlərboyu özünəməxsusluğunu, xalqa məxus olan orijianlığı özündə mühafizə etmişdir. Qida mədəniyyəti zamanla formalaşaraq həm maddi, həm də mənəvi mədəniyyətin ayrılmaz tərkib hissəsinə çevrilmişdir. Bu mədəniyyət təkcə gündəlik qidalanma vərdətlərini deyil, həm də tarixi, coğrafi və etnopsixoloji amillərin təsiri ilə zənginləşmiş bir ənənələr sistemini əks etdirir. Tarixi mənbələrdə, səyahətnamələrdə və ədəbi abidələrdə xalqımızın müxtəlif dövrlərə aid qidalanma nümunələri haqqında məlumatlar yer alır ki, bu da Azərbaycan mətbəxinin dərin köklərə malik olduğunu göstərir. Xalq yeməklərinin tərkibinə nəzər saldıqda onların əsasən bitki və heyvan mənşəli məhsullara əsaslandığı görünür. Lakin bu bölünmə çox zaman sərhədsizdir; çünki bir çox yeməklər hər iki komponentin vəhdətindən yaranır. Mətbəximizin əsas özəlliklərindən biri də məhsul çeşidinin və hazırlanma texnikalarının müxtəlifliyidir. Elə bu səbəbdən Azərbaycan yeməklərini sərt kateqoriyalara ayırmaq çətinidir – hər bölgənin, hətta hər ailənin özünəməxsus reseptləri mövcuddur. Ənənəvi mətbəximizdə xəmir yeməkləri və tərəvəz əsaslı qidalar xüsusi yer tutur. Bu yeməklərin hazırlanması, bişirilməsi və təqdimatı uzun illərin topla təcrübəsinə əsaslanır. Mövsümi dəyişikliklər də yemək mədəniyyətinə birbaşa təsir göstərir – yaz-yay aylarında daha yüngül və təzə tərəvəzlərə əsaslanan yeməklərə üstünlük verilir, payız-qış mövsümündə isə qidalı və doyurucu yeməklər əsas yer tutur. Bu yanaşma Azərbaycan mətbəxinin təbiətlə harmoniyada inkişaf etdiyini sübut edir.

Əli Vəliyevin “Turacılıya gedən yol” əsərində Qarabağ mədəniyyətinə məxsus olan yemək etnoqrafiyası öz dərinliyi ilə əks olunmuşdur.

Maraqlı cəhətlərdən biri budur ki, əsərdə yazıçı ilin fəsilələrini nəzərə alaraq bütün yemək və içki növlərini sistemli şəkildə təsvir etmişdir. Burada o Qarabağ mədəniyyətinin yeməklə bağlı olan adət-ənənələrini, qonaq qarşılama və s. kimi məsələləri xırda detallarına qədər işləmişdir.

Qarabağ bəylərinin evində həftə qonaqlığı düzəltmək adət şəkli almışdı. Hər bəyin müəyyən günü vardı. Həmin vaxt məclis qurulur, stol açılır, çalan və oxuyan oturur, bəylər bəyimləri ilə, ağalar xanımları ilə, darğalar və sərkərlər arvadları ilə yan-yana əyləşir, gün batandan gün doğana kimi yeyib-içirdilər.

Aşpaz Misirin dediyinə görə, Qarabağ bəyləri hər fəslə görə xüsusi yeməklər hazırlatdırmadılar.

Qışda: xəşil, xəngəl, əriştə, kəlləpaça, tavakabab, piti, küftə, bozbaş, lobyaplov, əvəlikçiplov süddüsiyıq, qurudlu aş, kələm dolması, kələcoş, buğlama, çəkmə, işgənə, kabab (həm döyməsi, həm tikəsi);

Yazda: dovğa, kükü, şüyüdplov, boyanaplov, yarpaq dolması, döymə-döşəməplov, balba, firni, kabab (həm döyməsi, həm tikəsi), süddüpvlov, lobyə çıxırtması, göbələk qovurması, donbalan nubarı, kətə;

Yayda: qatıq aş, doğrama, çolpa çıxırtması, toyuq şorbası, qırbuğumplov, kabab.

Paşa bəyin sal daş döşənmiş, sulanıb süpürülmüş həyəti qarğaşalı idi. Aşpazxana darlıq elədiyindən Narlı bağa açılan qapının sağ tərəfindən yerdən üç ocaq qazılmışdır. Bir neçə il qabaq səliqə ilə mişarlanıb doğranmış qoz odunu bir yana qalanmışdır. Evin birinci mərtəbəsinin artırmasında çatmadan üç toyun cəmdəyi asılıb soyulurdu. Qoyunları soyan kəndilərlə, toyuq və hinduşka pörtləmək üçün su qaynadan arvadlar arasındakı söhbət yavaş-yavaş qızışır, get-gətdə ciddiləşirdi. [2, s.376].

Qarabağ kulinariyası Azərbaycan mətbəxinin çox zəngin və rəngarəng bir hissəsidir. Bu bölgənin yeməkləri həm ləzzətli, həm də tarixi kökləri ilə seçilir. Qarabağ bölgəsinə aid mətbəxdə həm dağlıq, həm düzənlik ərazilərin təsiri əks olunur.

Əsərdə verilən təsvir Qarabağ kulinariyasının ümumi xüsusiyyətlərini aşağıdakı şəkildə ümumiləşdirməyə əsas yaradır:

- a) Bu bölgə yeməkləri ət yeməkləri, xüsusi ilə qoyun və mal əti ilə çox zəngindir.
- b) Düyü və plovlar mühim yer tutur.
- c) Təbii otlar və ədəbiyyatlar geniş istifadə olunur (şüyüd, keşniş, nanə, əvəlik)

d) Qarabağda şərabçılıq və meyvə qurutma ənənləri də güclüdür.

e) Yeməklər çox vaxt odun sobasında və ya közdə bişirilir.

Əsərdə Qarabağ elinin qonaqpərvərlik ənənələri də təsvir edilmişdir.

Qarabağ camaatında yemək təkcə qidalanma vasitəsi deyil, həm də sosial münasibətlərinin tənzimləyicisidir:

a) Qonağa yemək verilməməsi hörmətsizlik kimi qəbul olunur.

b) Toy, yas, ad günləri və bayramlarda kollektiv süfrə ənənəsi formalaşmışdır.

c) Yeməklər ayrı-ayrı sosial mərasimlər üçün xüsusi şəkildə hazırlanırdı (toy plovu, yas xörəyi və s.).

Ənənəvi Qarabağ ailəsində yemək bişirmədə də xüsusi məqamlar var. Belə ki, yemək bişirmə qadınların işi olsa da, bəzi xüsusi yeməkləri kişilər hazırlayırdı. Buraya kabab, paça, bozartma və s. daxildir. Hətta ailə içində nəsilən-nəsilə keçən reseptlər və üsullar var. Bu üsullar ağızdan-ağıza ötürülən şifahi irsdir.

Qida sisteminin tədqiqi məsələsinə toxunaraq qeyd etmək lazımdır ki, etnoqraflar qida ilə onun hazırlanma texnologiyası baxımından deyil, daha çox insanların cəmiyyətdəki münasibətlərini və bu cəmiyyət üçün ənənəvi olan davranış normalarını əks etdirən gündəlik mədəniyyət hadisəsi kimi maraqlanırlar.

Qida mədəniyyəti hər bir xalqın milli kimliyinin formalaşmasında mühüm yer tutur. Yeməklər yalnız fiziki ehtiyacın ödənilməsi vasitəsi deyil, həm də etnoqrafik, estetik, simvolik və ictimai məna daşıyır. Bu baxımdan, Azərbaycan mətbəxinin zəngin və qədim qollarından biri olan Qarabağ kulinariyası, təkcə ləzzətli reseptləri ilə deyil, həm də mədəniyyətin daşıyıcısı kimi diqqəti cəlb edir. Qarabağ bölgəsinin coğrafiyası, iqlimi, təsərrüfat strukturu, tarixi hadisələri və sosial quruluşu bu mətbəxin formalaşmasında həlledici rol oynamışdır.

Ədəbiyyat

[1]. Azərbaycan etnoqrafiyası: [3 cildə] / –Bakı: Şərq-Qərb, –c. 2. –2007. –394 s.

[2]. Vəliyev, Ə. Əsərləri. [5 cildə] / –Bakı: Azərbaycan Dövlət Nəşriyyatı. –c.3. –1961.

[3]. Мещерякова, О.А. Традиционная пища как элемент нематериального культурного наследия / Мещерякова, О.А. –М., 2015 .

[4]. <https://cyberleninka.ru/article/n/traditsiya-syroyadeniya-v-kulture-pitaniya-korenyih-narodov-amuro-sahalinskogo-regiona>

[5]. Albala K. Food cultures of the world encyclopedia / (Vols. 1-4). –Westport, CT: Greenwood, – 2011.

Summary

National cuisine as part of ethnic identity

Valiyeva S.Kh.

Key words: *ethnography of Karabakh, national identity, ethnic composition, food culture, national cuisine*

Culture of nutrition can explain the history of the nation and its modern life. This problem divides the world community into several large groups due to religion, etiquette, cost of food and immigration. In modern complex changes, food culture plays an important role in identification. Culinary culture of nations is determined on the basis of this identification.

Резюме

Национальная кухня как часть этнической идентичности

Валиева С.Х.

Ключевые слова: *этнография Карабаха, национальная идентичность, этнический состав, культура питания, национальная кухня*

Культура питания может объяснить историю народа и его современную жизнь. Эта проблема разделяет мировое сообщество на несколько больших групп по признаку религии, этикета, стоимости продуктов питания и иммиграции. В современных сложных изменениях культура питания играет важную роль в идентификации. На основе этой идентификации определяется кулинарная культура народов.