

## **MƏDƏNİYYƏT VƏ İNCƏSƏNƏT**

УДК 008;341.231.14-053.67:006(04)

### **ЭТНОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ И УЗБЕКСКОЙ КУЛИНАРИИ**

**Мирвари Исмаилова**  
Доктор филологических наук, профессор  
Азербайджанский государственный педагогический университет  
Тюркологический Центр  
Баку, Азербайджан  
ismayilova.mirvari1960@gmail.com  
Orcid: 0000-0002-2085-544X

**Саодат Мухамедова**  
Доктор филологических наук, профессор  
Ташкентский государственный университет узбекского языка и литературы  
имени Алишера Навои  
Ташкент, Узбекистан  
muhamedova.saodat@navoiy-uni.uz  
Orcid: 0000-0002-2104-450X

#### **Резюме**

Кулинарная культура формируется на основе национальных материальных и духовных ценностей каждого народа. Потому что, помимо того, что еда является материальным и духовным благом, она еще регулируется географией проживания людей, их образом жизни, традициями, верованиями и мировоззрением. Кулинарная культура, являющаяся неотъемлемой частью материальной культуры Азербайджана, также является показателем профессии, образа мышления, взглядов на жизнь и высокой культуры азербайджанских тюрков и имеет очень древние корни. Азербайджанцы своими историческими достижениями сделали его образцом тонкого вкуса, философской мысли и высокой культуры, возвели его на уровень культа. Азербайджанская кулинарная культура достигла высокого уровня развития и включает в себя сведения по многим отраслям науки. В ней отражены исторические традиции, философия, этнография, верования, медицинские знания, психология, физиология и гигиена, правила технологии приготовления, педагогика, эстетическая красота, этические нормы азербайджанских тюрков. Наши соседи хотят присвоить не только наши земли, наши национальные и духовные ценности, но и нашу национальную еду. Азербайджанские блюда охраняются как национальные культурные ценности и передаются из поколения в поколение. Правительство приняло специальные меры в этой области и включило лаваш, долму и плов в Репрезентативный список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Историко-этимологический анализ лексики азербайджанского кулинарного культа и ее интеграция в диалекты тюркских языков доказывают древность азербайджанской истории. В статье также рассматриваются этнокультурологические аспекты узбекской и азербайджанской кулинарии как важных элементов национальной культуры. Исследуются исторические корни, влияние различных цивилизаций, региональные особенности и символическое значение традиционных блюд. Особое внимание уделяется кулинарным традициям как факторам формирования национальной идентичности, а также проводится сравнительный анализ двух кулинарных школ. Узбекская кулинария представляет собой уникальный синтез этнических, исторических и географических особенностей региона. В данной статье рассматриваются этнокультурологические аспекты узбекской кухни, её традиции, символика и влияние на социальную жизнь. Особое внимание уделяется связи кулинарных традиций с ритуалами, праздниками и культурными кодами узбекского народа.

**Ключевые слова:** *азербайджанская культура, кулинарная философия, тюркское сознание, очаг, гость, культ хлеба, национальные блюда, названия продуктов питания, нематериальное культурное наследие, ЮНЕСКО, репрезентативный список, узбекская кухня, азербайджанская кухня, этнокультура, традиции, национальная кухня, гастрономическая идентичность*

## **AZƏRBAYCAN VƏ ÖZBƏK MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİNİN ETNOKULTUROLOJİ SƏCİYYƏSİ**

**Mirvari İsmayılova**  
**Filologiya elmləri doktoru, professor**  
**Azərbaycan Dövlət Pedaqoji Universiteti**  
**Bakı, Azərbaycan**

**Saodat Muhammedova**  
**Filologiya elmləri doktoru, professor**  
**Əlişir Nəvai ad. Daşkənd Özbək dili və ədəbiyyatı Universiteti**  
**Daşkənd, Özbəkistan**

### **Xülasə**

Mətbəx mədəniyyəti hər bir xalqın milli maddi və mənəvi dəyərləri əsasında formalaşır. Qida insanların maddi və mənəvi təminatı olmaqla bərabər, eyni zamanda onların yaşadığı coğrafi şərait, həyat tərzini və həyata baxış fəlsəfəsi ilə sıx bağlıdır. Mətbəx mədəniyyəti Azərbaycan xalqının maddi mədəniyyətinin ayrılmaz tərkib hissəsi olmaqla yanaşı düşüncə tərzini, həyata fəlsəfi baxışı və Azərbaycan türklərinin yüksək mədəniyyətinin göstəricisi kimi həm də çox qədim köklərə malikdir. Azərbaycanlılar mətbəx mədəniyyətini özlərinin tarixi nailiyyətləri kimi incə zövqün, fəlsəfi düşüncənin və yüksək mədəniyyətin nümunəsi kimi kult səviyyəsinə qaldırmışlar. Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti yüksək səviyyəyə qaldırılaraq özündə bir çox elmlərə aid bilikləri cəmləşdirir. Onda tarixi ənənələr, fəlsəfə, etnoqrafiya, inam, etiqad, tibbi biliklər, psixologiya, fiziologiya və gigiyena, hazırlanma texnologiyası, estetik gözəllik və Azərbaycan türklərinin etik normaları əks olunmuşdur. Bizim bədnam qonşular yalnız bizim əraziləri, milli və mənəvi dəyərləri deyil, həmçinin milli yeməklərimizi də öz adlarına çıxmaq istəyirlər. Azərbaycan xalqı öz mətbəx mədəniyyətini milli dəyərlərimiz kimi qoruyaraq nəsildən-nəslə ötürür. Dövlətimiz bu sahədə xüsusi tədbirlər görərək, lavaş, dolma və plovu Azərbaycan xalqının qeyri-maddi mədəni irsi kimi YUNESKO-nun representativ irs siyahısına daxil etmişdir. Azərbaycan mətbəx mədəniyyəti leksikasının tarixi-etimoloji təhlili və onların bir çoxunun türk dilləri dialektlərinə inteqrasiyası Azərbaycan xalqının qədim tarixə malik olduğunu göstərir. Məqalədə eyni zamanda Azərbaycan və özbək mətbəx mədəniyyətinin etnokulturoloji istiqamətləri milli mədəniyyətlərin mühüm elementləri kimi nəzərdən keçirilir. Hər iki xalqın mətbəxində müxtəlif sivilizasiyaların regional xüsusiyyətləri, ənənəvi yeməklərin simvolik mənaları, tarixi kökləri araşdırılır. Mətbəx mədəniyyəti ənənələrinə hər iki xalqın milli identikliyinə göstəricisi kimi baxılır, mətbəxlərin müqayisəli təhlili aparılır. Özbək mətbəxi özündə regionun unikal etnik, tarixi və coğrafi xüsusiyyətlərini əks etdirir. Məqalədə özbək mətbəx mədəniyyətinin etnokulturoloji aspektləri, onun ənənələri, simvolikası və sosial həyata təsiri nəzərdən keçirilir. Özbək xalqının kulinar ənənələrinin ritullarla, milli bayramlar və mədəni kodları ilə əlaqəsinə xüsusi diqqət yetirilir.

***Açar sözlər:** Azərbaycan mədəniyyəti, mətbəx fəlsəfəsi, türk düşüncəsi, ocaq, qonaq, kult, milli yeməklər, qida məhsullarının və yeməklərin adları, qeyri-maddi mədəni irs, YUNESKO, representativ irs siyahısı, özbək mətbəxi, Azərbaycan mətbəxi, etnomədəniyyət, milli mətbəx, qastronomik identiklik*

### **ETHNOCULTURAL CHARACTERISTICS OF AZERBAIJANI AND UZBEK CUISINE**

**Mirvari Ismayilova**  
**Doctor of Philology, professor**  
**ASPU, Turkological Center**  
**Baku, Azerbaijan**

**Saodat Mukhamedova**  
**Doctor of Philology, professor**  
**Tashkent State University of Uzbek Language and Literature**  
**named after Alisher Navoi**  
**Tashkent, Uzbekistan**

### **Summary**

Culinary culture is formed based on the national material and spiritual values of each nation. Because, in addition to being a material and spiritual blessing, food is also regulated by the geography where people live, their lifestyle, traditions, beliefs and worldview. Culinary culture, which is an integral part of

Azerbaijan's material culture, is also an indicator of the profession, way of thinking, philosophy of outlook on life and high culture of Azerbaijani Turks and has very ancient roots. Azerbaijanis with their historical achievements have made it an example of fine taste, philosophical thought and high culture and raised it to the level of a cult. Azerbaijani culinary culture has reached a high level of development and includes information on many branches of science. It reflects the historical traditions, philosophy, ethnography, beliefs and beliefs, medical knowledge, psychology, physiology and hygiene, rules of preparation technology, pedagogy, aesthetic beauty, ethical norms of the Azerbaijani Turks. Our poor neighbors want to have not only our lands, our national and spiritual values, but also our national food. Azerbaijani dishes are protected as our national cultural values and are passed on from generation to generation. The government took special measures in this area and included lavash, dolma and plov in UNESCO's Intangible Cultural Heritage Presentation List. Historical-etymological analysis of the lexicon of the Azerbaijani culinary cult and its integration into the dialects of Turkic languages prove the antiquity of Azerbaijani history. The article also examines the ethno-cultural aspects of Uzbek and Azerbaijani cuisine as important elements of national culture. It investigates the historical roots, the influence of various civilizations, regional characteristics, and the symbolic significance of traditional dishes. Special attention is paid to culinary traditions as factors in forming national identity, as well as a comparative analysis of the two cuisines. Uzbek cuisine represents a unique synthesis of the ethnic, historical, and geographical features of the region. This article explores the ethno-cultural aspects of Uzbek cuisine, its traditions, symbolism, and influence on social life. Special attention is given to the connection between culinary traditions and the rituals, celebrations, and cultural codes of the Uzbek people.

**Key words:** *Azerbaijani culture, culinary philosophy, Turkish thought, hearth, guest, bread cult, national dishes, food product names, intangible cultural heritage, UNESCO, representative list, Uzbek cuisine, Azerbaijani cuisine, ethno-culture, traditions, national cuisine, gastronomic identity*

Создающие впечатляющие культурные паттерны на протяжении тысячелетий, первый алфавит и языка литературы, искусства, площадных представлений, массовых фестивалей, источник мировой философии, книги веры, убеждения и морали, автора книги «Авеста», а также центр человеческой цивилизации, один из старейших культурных центров мира - Азербайджан всегда был в центре внимания [1; 2]. На протяжении всей истории были предприняты попытки ассимилировать эту область, ее материальные и духовные ресурсы, добиться ее успехов, совершенствоваться и самореализоваться.

Высокие достижения азербайджанского общества в области производства, социальной и духовной жизни в определенные периоды истории всегда обогащали его культуру. Кулинарная культура, являющаяся неотъемлемой частью азербайджанской материальной культуры, является показателем активности, мышления, философии и высокой культуры тюрков Азербайджана и имеет древние корни. Наличие 9 климатических зон в Азербайджане, то есть плодородных географических условий, а также подземных, наземных ресурсов, богатой флоры и фауны, обусловили его богатую кулинарию.

Азербайджан всегда был страной с богатыми землями, обширными площадями пахотных земель, пастбищами, благоприятным климатом, разнообразной флорой и фауной. Эти факторы также сыграли решающую роль в формировании и развитии его кухни (кулинарии). Азербайджанская кулинария – это пример тонкого вкуса, философского мышления и высокой культуры, которая благодаря своим достижениям поднялась на культовый уровень.

Азербайджанская национальная кухня воплощает в себе изобилие, высокую культуру и процветание. Вкусные, изысканные, универсальные и разнообразные продукты питания также являются символом её богатства, которое основывается на древней истории Азербайджана.

Археологические раскопки на холме Чалаган в Агдамском районе Азербайджана доказывают, что в VI-V вв. до н.э. местное население развивало земледелие и скотоводство в этих районах и произведенные продукты всегда были в изобилии. В свое время здесь находился самый старый экспонат Музея хлеба – окаменевшие зерна пшеницы, которые относились к VII тысячелетию до нашей эры. К сожалению, армянские захватчики разрушили этот уникальный во всём мире музей хлеба.

Судя по всему, древняя и богатая азербайджанская кухня является неотъемлемой частью культурного достижения нашего народа. Кулинарная культура Азербайджана достигла высокого уровня развития и охватывает знания, относящиеся ко многим областям науки: исторические традиции, философию жизни азербайджанских тюрок, этнографию, верования и убеждения, медицинские знания (правильное питание, лечебная ценность пищи), психологию (влияние психосоциального статуса на приготовление и прием пищи, физиологию и гигиену, технологию приготовления), этику, педагогику, эстетику и культуру стола.

В Авесте, который является ценным вкладом сокровищницы человеческой культуры, а также началом (первоисточником) азербайджанского литературно-философского мышления и одновременно философской мысли был назван напиток под названием Хаома. В настоящее время он используется в форме Хемешере (*həməşərə/həməşirə*). Хемешере (*Həməşərə*) был древним названием города Джалилабад. А также известен сорт винограда Хемешере (*Həməşərə*). Хаома считался священным, золотисто-желтым напитком и использовался во время зороастрийских ритуалов. Это был напиток, который давал силу и могущество.

В краеведческом музее Джалилабадского района Азербайджана хранятся различные посуды, ступки, кувшины, мундштуки для кувшинов и др. для питья Хаома. В «Авесте» говорится, что напиток Хаома имеет очень древнюю историю, он был изобретен отцом легендарного правителя шумерской эпохи Йимом и дал жизнь великим, бессмертным верховным людям мира [2, 129]. Большую лечебную ценность имеют также виноградный уксус и абгора. В наше время в медицине рекомендуют использовать разные сорта вин при лечении различных заболеваний.

Азербайджанские национальные блюда разнообразны, вкусны и красочны, являясь символом изобилия, высокой культуры, богатства, процветания, гордости. Сведения об этом отражены во многих древних и средневековых источниках: в исторической книге «Китаби-Диярбакрия», написанной на имя Узуна Хасана Аггююнулу, говорится, что зимним лагерем Баяндыр-хана была Карабахская степь, берега Гейчинского моря (озеро Гейча). Баяндыр-хан построил здесь золотую комнату под названием «бан ев» (поставил палатку), зарезал 120 тысяч баранов, 9 тысяч бесплодных овец, 18 тысяч крупного рогатого скота, построил три больших озера и бассейна, наполнил одно сиропом, одно молоком, одно с фильтрованным медом и созвал великое собрание, великий (большой Курултай (съезд)). [3, 441].

В «Дастан-Ахмед Харамии», считающемся азербайджанским памятником XIII века, встречаются следующие названия блюд и напитков: яхни (жаркое из мяса), ариш (аришта) (лапша), тутурган (тутургу), галья, борани (овощи с рисом и йогуртом), зарда, плов, шербет, аби-ангур, шир (молоко), ширин (сладкое), канд (растительный сахар), аш, данэ (зерно, вареная, луценная пшеница) и др. Здесь показано многообразие застольных даров и культур Азербайджана.

Оценка, которую иностранные путешественники дают нашей еде и гостеприимству, всегда была высокой. Английский путешественник и посоль XVII века Э. Дженкинсон писал о бесчисленных азербайджанских блюдах, кулинарной культуре и гостеприимстве: «Сначала они принесли 140 видов еды. Затем скатерть была взята, и свежая скатерть была накрыта, и они принесли еще 150 блюд и закусок».

Еще один фактор стоит в основе философии азербайджанской кухни. Это культ гостя. В азербайджанском менталитете понятие «гостеприимство» имеет широкое значение и связано с древними корнями. Согласно обычаю огузов, описанному в «Китаби-Деде Коркуде», во время «шулен» в жертвоприношение жертвуют барана (акча койун), а на свадьбе для гостей верблюда или овна: “*Dəpə kibi ət yığ, göl kibi qumız sağdır*”. Многие из названий блюд и напитков, упомянутых в «Китаби-Деде Коркуде», памятнике родного языка Азербайджана, широко используются диалекты тюркского языка, а также в литературе и кухне.

Гость сидит во главе стола в доме азербайджанцев рядом хозяином. Самый богатый стол накрывают для гостей, самые вкусные блюда подаются для гостей. Гость также является символом изобилия, символом *пропитания*. Гостевой дом благословлен плодородием. Без

гостиной (комнаты для гостя) дом похож на охлажденную мельницу. Поэтому к гостю относятся с особым уважением как к символу богатства и изобилия. Гость также является символом престижа, сбережений, доверия, искренности и дружбы. Приезд гостя расценивается как уважение к дому, семье, а также ассоциируется с честью, безопасностью, доверием Бога. Самый уважаемый гость посещает старейшину, избранного человека земли, семью верующего, доверяет ему. Это, в свою очередь, является показателем репутации человека и семьи.

Гостевой культ является одним из основных факторов в философии азербайджанской кухни и служит основой и составной частью философии жизни азербайджанцев.

Чистота, честность, любовь к священному огню, преданность к дружбе и многие другие материальные и духовные ценности, изложенные в «Авесте», считались началом (первоисточником) мировой философии, в то же время философия азербайджанских тюрок оказала влияние на нашу кулинарную культуру, произвела сильное впечатление и сформировала ее. Этот эффект был настолько мощным, что, несмотря на тысячи лет, он был защищен от вымирания и передавался из поколения в поколение. В этом смысле азербайджанская кухня отличается консерватизмом.

Кулинарные традиции наших предков охраняются как культ. Азербайджанская кухня оказала значительное влияние на кухню других народов, только около 60 кулинарных терминов были переведены на персидский язык (9), сохранила свою специфику, сумела сохранить свою кулинарию, а также свой язык, традиции и убеждения, оказывая влияние на другие культуры и кухню. Небольшое количество блюд, которое было перенесено в нашу кухню и в дом, коренным образом изменилось людьми.

С древних времен наши предки, которые научились создавать огонь, кардинально изменили свою жизнь, научившись готовить хлеб и другие блюда в камине. Различные виды хлеба *юха* (лаваш), *расслоенная юха*, *галын* (толстый - противоположность лаваша), *йайма*, *сенгек* (его готовят на маленькой кирпичной плите из красного кирпича, приготовленный для жирной пищи как *бозбаш*, *пити* и др.), *пищевой хлеб*, *каймак хлеб*, *боздамадж*, *ржаной хлеб*, *фетир*, *мельничный хлеб*, *хлеб с отрубями*, *булочки*, *мал дили*, *галадж*, *сому*, *бадам* (миндаль) *чурек*, *гозлу* (орех) *чурек*, *Шекинская овма* (фетир), *кюллеме*, *кезлеме*, *галынча*, *келефетир* (быстро испеченное, пресное тесто, быстро выпекающий хлеб). А классические хлебы на столе азербайджанцев это тандыр чурек и лаваш.

В азербайджанском мышлении хлеб и огонь считаются священными. Сюда включаются вода и соль. Тот, кто замешивает теста для хлеба, должен быть физически и духовно чист. Понятие «халал очаг» и «халал чорек» имеет большое значение, и азербайджанцы уделяют этому особое внимание. Очаг также использовался, чтобы испечь хлеб и собираться вокруг него и согреться. Фраза «собираться у очага» в смысле собираться вместе в кругу семьи и консультироваться в решающие моменты. В этом смысле слово «очаг» интегрировано в тюркские языки и также означает «поколение, племя».

Семья несет ответственность за воспитание детей (кулинарная культура и застольный этикет - не сидеть за столом перед взрослым, не растягиваться, не разговаривать во время еды, столовая гигиена, освящение хлеба и огня, личная гигиена, уважение и забота к пожилым и т.д.). Воспитание детей в азербайджанской семье было одной из главных задач каждой молодой семьи. Матери научили своих дочерей особым правилам и секретам приготовления пищи и эти секреты сохраняются и передаются из поколения в поколение. "Хамса" Низами Гянджеви, "Ахлак-и-Насир" Насреддина Туси [10, 176-188] и другие работы дают подробную информацию о культуре стола и этикете.

Происхождение названий блюд на азербайджанском языке связано с особенностями и закономерностями азербайджанской кухни. Факторы, влияющие на названия блюд, различны: названия блюд - с названием района, где они готовятся. Надо отметить что блюда приготовленные в разных регионах Азербайджана отличаются друг от друга формами и методами приготовления и славятся своими именами: Карабахская басдырма, Бакинская пахлава, курабье Бакинское, Гянджинская пахлава, Губинская пахлава, Шекинская пахлава,

Бакинская шекербура, Губинская шекербура, Шекинская пити, Гекчейский хенгел (Западный Азербайджан), Чоратский гутаб, Иреванская кете, Иреванская пахлава, Иреванская кюфта, Нахчыванский чоче, Ханлыг плов, Шамахинская мютекке и т.д.).

С названием продуктов, используемых в приготовлении пищи: молочный плов, молочная каша, ичалат, себзи плов, сырдаг с золотой рыбой, плов с укропом, рисовый чинкуру, гурут келечиси, гранатовая говурма, рыбная долма, рыбная буглама, гарын гутаб, мясной гутаб, гутаб с зелено, тыквенный гутаб, яичная гюрза (Загатала, Гах), гюрзе крапивник // гирс (Балакен).

В соответствии с технологией, используемой при приготовлении блюд: «чертме, басдырма, бозартма, партлама (Ленкорань), обжарка, охлаждение, портлеме, дойме- дошеме плов, басдырма плов (Ардебиль), дашма плов.

В соответствии с формой приготовления блюда: *юха, галын, люле кабаб, тонколиственный хангал, диндили кюфте, дюрмек, парча бозбаиш).*

В соответствии с типом печи: *тандыр-шашлык, салат-барбекю, тандыр-хлеб, сач говурма, сач лаваши, крабовый хлеб, газан-кебаб* (сковородные шашлыки), *тас-кебаб* (тас-шашлык), *фрикадельки на камне, шашлыки на камне.*

В соответствии с техническими правилами, используемыми при приготовлении блюд: долма, гатлама, дограмач, езме.

В соответствии со вкусом блюд, органолептическими свойствами: сладкая долма, кислая говурма, сладкая говурма, шоргогал, ширин гогал, острый хлеб зенги (с имбирем, Западный Азербайджан), острая лапша, ачытерели плов, кислый плов, кислые шашлыки и т. д.

А также по имени человека, который готовит блюдо - блюдо Гасымбей (Масаллы, Баку) // Блюдо Мирзагасым (Южный Азербайджан), езна-галин, беим хлеб; наименование блюд по профессии – чобанбастырма, чобанашы (пастушеский плов), чобансалаты (пастушеский салат), пастушеский пирог, рыбацкий плов.

К пищевым продуктам, занимающим особое место в азербайджанской кухне, относятся продукты, приготовленные из молока: молочный суп, молочный хлеб, молочный плов, гирто (древнее шушинское блюдо) и др.

Также существует много разных видов сыра, украшающих стол: граненый, безликий, гашар, мотал, растекающийся, ищущий, натирающий, бьющийся, острый, головной и т.д.

Одним из факторов, подчеркивающих богатство, разнообразие и универсальность азербайджанской кухни, является то, что блюда включают в себя ежедневные, праздничные, торжественные банкетные блюда, сезонные, а также блюда, относящиеся к различным церемониям, событиям и т.д.

Например, в Азербайджане более 200-250 разновидностей плова: *туришу ковурмалы плов, шах плов, бюкме плов, фруктовый плов, плов из вишни, халим плов* (приготовленный из пшеницы, Западный Азербайджан), *шилеплов, пахла плов, мюсенбе плов* (Западный Азербайджан), *парча дошеме плов, ярма плов, шеиренгли плов* (Шуша), *укропный плов* (Шуша), *ирза плов* (рис, морковь, горох, мелкие фрикадели, орехи, изюм, тонко нарезанный лук), *читову плов* (рис, масло, лук, барбарис, укроп – Гафан: Довус - Западный Азербайджан), *бойана плов* и т.д. Одним из них является *шешендаз плов. Шешендаз плов* - это особый вид плова, который готовится только на празднике Новруз со многими яйцами в хуруш (смесь альбухары, каштана, изюма, кураги) с дичью или бараниной [6].

Азербайджанский народ очень любит празднование Нового года, означающий обновление жизни, который теперь называется Новруз. Новруз древнейший национальный и народный праздник символизирует приход весны, обновление природы. Новруз, как праздник национального единства, отражает образ жизни, мышление и философию народа с древних времен. Корни Новруза уходят в древние цивилизации Манны, Мидии. Несмотря на древние корни Новруз и сегодня продолжает оставаться культурным символом Азербайджана, свидетельствуя о продолжительном влиянии зороастризма. Праздник Новруз имеет свои ритуалы, еду и сладости. Азербайджанцы специально готовятся к приходу весны. Сначала

проводятся большие работы по уборке дома, затем специально отмечают четыре вторника до праздника Новруз. Особые блюда готовятся каждый вторник.

Есть много специальных блюд, пловов и сладостей, приготовленных во время праздника Новруз. Например, *семени халва, дашма плов*, запеченный в илахыр чершенбе, *тиши* (юха-приготовленные в масле - (Аштарак, Хамамлы – это бывшие села в Западном Азербайджане), *фесели, говурга, шекербура в слоях* (Губа) и т.д. В Азербайджане «*хешил или плов*» готовят в «Зимний праздник» (за 6 недель до Новруза), называемом «Кичик Чилле или Хыдыр Наби // Хызыр Неби». В Западном Азербайджане готовят «*говут*» на праздник под названием «Хидир Эллез» (в середине зимы) [14,124-144]. Анатолийские турки также называют это блюдо *говут*. «Хыдыр Еллаз» это «Весенний праздник» в Турции и Македонии в отличие от Азербайджана.

У М.Кашгарли это блюдо подавалось в виде *кагута*. Древние формы этого слова, такие как *кагут/когут*, сохранились в тюркских языках и диалектах.

*Айран* широко используется в кухне тюркских народов. Слово, используемое в форме *ойран/орен* в некоторых тюркских языках имеет такие варианты, как *чанггит, ак, акча, катык, чалкама, чалкамак, гёвертмеч, катык, тутма* и т.д. Этот термин, употребляемый в кыргызском языке как айран, в некоторых кыргызских диалектах употребляется как *чалап*, в монгольском языке как «*айран*» (Радлов показал, что монголы называют айран айраном), в монгольских диалектах как «*ээрг*», у татар как «*эйран*». По-монгольски это слово означает «напиток». Название блюда *айранаши* произошло от смеси риса и айрана (пахты) – древнего турецкого слова. В карабахском и губинском диалектах азербайджанского языка *айранаши* (блюдо из пахты) также называют *довгой*. В Гекче, Амасии, как и в Ленкорани, довгу называют айраном (пахтой). С.Мамедова в своей работе «Кулинарная терминология азербайджанского языка» отмечает, что в настоящее время айранаши, в основном, отражает названия блюд из айрана (пахты), а довги из простокваши (гатыга, йогурта) [15, 41].

(Супы) занимают особое место в азербайджанской кухне, и многие названия блюд происходят от того, что они водянистые (жидкие, то есть в их приготовлении используется вода): *сулу хангал, кашиг хангалы* и т. д. или вообще названия других жидких блюд (*душбара, авеликли исти* (щавелевый суп Западного Азербайджана), мясной бульон (*тангов, шорсу, исгане, джигата* Нахчыванский диалект), *каллапача, зупа, хан атланди, мясной шамис, ган бозбаши*, и т. д. их названия в силу своего происхождения входят в лексикон азербайджанского языка, а классификация этих названий продуктов питания на основе диалектов позволяет получить правильные исторические и этимологические результаты.

Азербайджан славится своим кулинарным с благоприятным климатом, образом жизни, экологически чистыми продуктами и принципами правильного питания. Местная кухня очень сытная и питательная, полезная и очень разнообразная. Азербайджанские пикантные блюда отличаются обилием мясных, рыбных и овощных деликатесов, обязательно с зеленью и специями.

Бесспорно плов является королем азербайджанской кухни. Плов считается визитной карточкой Азербайджана. Азербайджанцы готовят его по особенному вкусно и изысканно. Его любят подавать на свадьбах, званых обедах и др. торжественных мероприятиях.

*Довга*. Довга национальное блюда Азербайджана традиционно не подают как в качестве первого блюда, а между мясными блюдами, тем самым оно выступает как стимулятор пищеварения, улучшая его. Довга можно подавать как холодным освежающим, или теплым зимой.

*Овдуг* тоже популярная блюда. Азербайджанский холодная освежающая блюда приготовленный из мацони, воды, огурцов и различных свежих трав.

Азербайджанцы делают особые приготовления для гостя и составляют специальное меню. Это включает в себя *шашлыки, плов, долма, дичь, рыбные блюда, салаты*, специальные сладости (*пахлава, шакербура, бадамбура, рассыпчатая и нежная халва, шор гогал, ширин гогал, курабье Бакинское, шакерчурек*) и многое другое.

Эти виды блюд, предусмотренные для гостей, выбираются специально. Например, на таких собраниях не подают на стол «кялам долмасы» - капустную долму (голубцы), или «яланчы долма», а вместо этого подают очень разные виды шашлыки.

А также есть ритуальные приемы пищи (*хедик, гуймаг, халва, умач халва, тер халва*); сезонные блюда: *говут, дограмач, овдуг, летний дограмач*; при переходе на лето: *агыз сулугу* (освежающая), *гар коремези* // снежный коремез (свежее молоко черных овец, смешанное со снегом) и т.д. Злобные соседи всегда пытались присвоить нашу музыку, наши ковры, нашу национальную кухню, как они стремятся захватить на наши земли, и представить их миру в качестве своих культурных достижений. Конечно, можно извлечь пользу из вклада, богатства и духовных ценностей, которые любая нация внесла в историю человечества. Но невозможно ассимилировать, украсть или завоевать достижения других. Поэтому по инициативе Мехрибан ханум Алиевой в список нематериального наследия ЮНЕСКО входят азербайджанский мугам, ковер, келагайы, Девичья башня, дворец Ширваншахов, Ичери Шехер, музыкальные инструменты саз, тар, кеманча), а также блюда национальной кухни Азербайджана, как лаваш, долма, плов. Собрать все национальные блюда азербайджанской кухни с богатой древней историей из каждого региона Азербайджана, объяснить формы и значения названий этих блюд и напитков на диалектах и акцентах азербайджанского языка, а также на других тюркских языках, указав правила их приготовления очень важно.

Одним из незаменимых блюд азербайджанской кухни является «*лаваш*». В лингвистике в происхождении «лаваша» слово «лав» интерпретируется как две части “lav//lay” qat; “aş” означает пищу на турецком языке, то есть «лаваш» означает слой пищи. Лаваш всегда играл особую роль в тюркской диете. Тюрки использовали этот тип хлеба во время военных походов и путешествий. Приготовление лаваша не сложно. Вы можете приготовить его на природе в открытом воздухе, в любом месте. Для этой цели тюрки использовали *сач (садж)*, которые было несложно носить. Самый старый образец саджа найденный в Азербайджане относится к IV тысячелетию до нашей эры (садж из глины).

Железный садж относится к более позднему периоду. Приготовленный в садже лаваш даже после нескольких недель и месяцев не теряет своего качества. Можно побрызгать немного воды и приготовить его к обеду. По дороге вы можете съесть сыр, творог, сметану, масло на лаваше с комфортом, не спускаясь с лошади. Это блюдо называют *дюрмек (дюрум)* как азербайджанцы, так и другие тюрки. Лаваш, приготовленный на садже, вкуснее, чем выпечка в духовке или тандыре. Запеченный как зимний корм, лаваш приготовленный на садже отличается также технологией приготовления и тем что, может храниться неделями и месяцами, не теряя своего качества. Это особенно актуально для суровых районов Азербайджана. Сегодня армяне выдумывают всевозможную ложь, чтобы сделать лаваш своим собственным. Однако армяне не готовят лаваш на садже. Этот факт доказывает, что традиция выпечки лаваша в садже заключается в том, что она принадлежит азербайджанцам - тюркам. Азербайджанцы смогли жить в гармонии с природой. Запеченные на садже *кутабы* или *кете* из разных трав по дороге, собранных с гор, бывают очень вкусные и сытные. Садж также используется для приготовления пищи. Блюда, которые приготовлены на садже, называются саджичи. Самое старое и самое популярное блюдо *саджичи* – это *садж говурмасы*, джыз-быз. Лаваш - это название «вида хлеба с широким диалектным диапазоном» [4,116], который принадлежит всем тюркам, а не только азербайджанцам. В древнем чагатайском языке слово «лаваш» также относится ко многим вещам и продуктам. Тонкий хлеб также включен сюда. В Азербайджане кислый, пряный сок из вишни, кизила, сливы, кукурузы и других фруктов также называют лаваш (туршу-лаваш). В словаре М. Кашгарли это означает слоистая, многослойная булочка [4, 118].

*Долма* – одно из названий турецкой кухни. Долма из бараньих кишков (приготовленный из печени или сухого мяса, набитого в бараньих кишках) занимал большое место в рационе древних тюрков. Долму из бараньих кишков они также именовали суджук или сокту. Хотя долма из бараньих кишков широко распространена в Средней Азии, как сокта, в древности это блюдо называли тогрул. У М. Кашгарли этот вид начинки употребляется как *ёргей*, а в других

источниках – как *ёргемеч*, и смысл его – такая начинка. Уйгуры называли долму как «что-то заворачивать и накрывать». Название долма, древнего и любимого национального блюда азербайджанцев, является настоящим азербайджанским словом и связано с глаголом «наполнять». В настоящее время это блюдо широко распространено на Южном Кавказе именно через азербайджанцев. В Турции это блюдо известно как *сарма* (в смысле обертка). В азербайджанском и других тюркских языках и диалектах слово долма встречается в форме *долмо* (Зангилан), *долма* (шувский диалект талышского языка), *толма* (Казахстан). Среди кыргызов распространена долма из печени.

Одно из древних названий азербайджанских блюд – *балыгмутанджами* (рыбный мутанджам) [4, 34]. Всемирно известный азербайджанский повар Т. Амирасланов рассказал интересные факты об этом древнем названии блюда. Оказывается, *мутанджам* готовил еще дворцовый повар шаха Исмаила Хатаи (мясо или курица, лук, каштаны, масло, бехмез, абгора в глиняном горшке). Следует отметить, что название этого блюда также используется в форме *мутайджем* в бакинском диалекте. При его приготовлении используют рыбу, лук, масло, изюм, грецкие орехи, дошаб, наршараб, зелень. Обращают на себя внимание и несколько других названий продуктов питания, упомянутых в книге придворного повара Шаха Исмаила 1521 года. Например, *долма-кебаб* (долма-шашлык (долма Шах Исмаила), *салат лерма* и т.д. *Фисинджан* здесь подают под названием «черный плов».

Названия еды приготовленные в азербайджанской кухне имеют долгую историю и этимологию. Вот почему так важно собирать каждое из них с древних времен до наших дней с учетом диалектов и акцентов. Названия блюд, используемых в «Китаби-Деде Коркуд» *яхни* (*говурма*), *гара говурма*, *шишлик*, *йогурт*, *базламач*, *кумеч*, *етмек*, *гымыз*. Однако эти блюда в настоящее время широко используются в кухне большинства тюркских народов, а также в кухне всего мира (йогурт // йогурт, голбасар // колбаса, сому).

Названия еды и напитков, использованные в эпосе, вошли в диалекты большинства тюркских языков. Например, слово *кымыз* означает «лошадиное молоко» (напиток). В Карабахе (Агдаме) слово «гымыз» используется в значении «кислый» и в основном связано с йогуртом и пахтой (айраном). В Балакане оно употребляется в значении «молоко без дрожжей».

Примечательно, что названия продуктов и напитков на азербайджанском языке изучаются также на уровне диалектов и акцентов. Тот факт, что эти диалекты и акценты, которые исторически сохранились во многих регионах, сохраняют древнюю лексику языка, что еще раз доказывает, что эти названия продуктов питания и напитков являются примерами кулинарной культуры, которая является неотъемлемой частью нашей культуры.

Анализ названий азербайджанских блюд и напитков с кухнями тюркских народов, особенно Турции (больше, чем Карс, Анатолия) и других тюркских народов, показывает, что названия азербайджанских блюд и напитков являются частью тюркской кухни. В своей работе «Историко-этимологический словарь названий блюд и напитков азербайджанского языка» М. Гусейнова попыталась исследовать названия продуктов питания и напитков в общем тюркском контексте. Для этого она сослалась на «Древнетюркский словарь», «Диван лугат ат-турк» М.Кашгарлы и многие другие источники и дала этимологию названий блюд. Например, *авзури* - архаичный вид хлеба [4, 55]; *агыз* - название блюда на вкус как сыр [4, 17]; *аш* - любая еда; прием, банкет, как название блюда. [4, 23-24-25].

Наши злые соседи всегда стремятся присвоить наше богатство и овладеть им. Тот факт, что около 30 лет более 20 % нашей исторической земли находились под оккупацией, также означает разрушение и забвение наших огромных материальных и духовных памятников. Однако наша цель - не только собрать и сохранить наши исторические памятники, материальные и духовные ценности, разрушенные в условиях оккупации, но и защитить все ценности, связанные с историей, языком и культурным наследием Азербайджана. Азербайджанская национальная кухня должна быть защищена как материальное и духовное богатство народа. Надо отметить любовь, привязанность, консервативность Азербайджанского

народа к своей кулинарной культуре. Беженцы из Карабаха во время оккупации 30 лет как чтиво сохраняли свои обряды, также и кулинарную культуру.

Знакомство с азербайджанской кухней, с богатыми и красочными названиями блюд, дает нам смелость сказать, как и с образованием языка, первой миграцией, первым диалектным фрагментом современного человеческого типа, кулинарная культура связана с древней Передней Азией - Азербайджаном, одним из древнейших культурных центров мира.

Кулинария является важной частью также и этнической идентичности и культурного наследия **Узбекского народа**. Узбекская кухня, благодаря своему историческому развитию, впитала в себя элементы кочевой и оседлой культур, что отразилось на разнообразии блюд, способах их приготовления и употребления. Узбекская и азербайджанская кухни представляют собой яркие примеры кулинарного наследия народов Средней Азии и Передней Азии. Несмотря на схожесть в использовании некоторых ингредиентов, каждая кухня обладает уникальными чертами, обусловленными географическими, климатическими и этнографическими особенностями.

Истоки узбекской кулинарии уходят в глубокую древность. Она формировалась под влиянием климатических условий региона, традиций кочевых и оседлых народов, а также культурных обменов, связанных с Великим шелковым путём. Основными продуктами, использовавшимися в узбекской кухне, стали мясо (баранина, говядина), злаки (рис, пшеница) и овощи [16; 15].

Узбекская кухня развивалась в условиях резких климатических колебаний, что способствовало формированию особых способов приготовления и хранения пищи. Она сочетает в себе элементы оседлой цивилизации, с характерными блюдами из теста и круп, а также кочевых традиций, выраженных в мясных и молочных продуктах.

Эволюция узбекской кухни связана с историческими миграциями, влиянием персидской, арабской и китайской кухонь, а также экономическими факторами. Антропологический анализ показывает, что узбекская кулинария формировалась в условиях смешения традиций кочевых народов и оседлых цивилизаций, что отразилось в доминирующих продуктах и методах кулинарной обработки.

**Основными принципами узбекской кулинарии являются:** преобладание мясных блюд, особенно из баранины и говядины; широкое использование злаков, особенно риса (плов) и муки (лепешки, лагман); применение специй в умеренных количествах для подчеркивания вкуса продуктов, а не его изменения; употребление кисломолочных продуктов (айран, катык), играющих важную роль в питании; развитие кулинарной символики, где каждый продукт и блюдо имеют культурное значение.

Узбекская кухня подразделяется на несколько основных направлений: оседлая кухня - характеризуется блюдами из злаков, теста, овощей и мяса; кочевая кухня - включает в себя блюда с минимальной термической обработкой, удобные для быстрого приготовления; праздничная кухня - блюда, традиционно готовящиеся на свадьбы, религиозные праздники и важные события [17; 56].

С точки зрения этнокультурологии, классификация узбекской кухни основана на её связи с социальной структурой общества. Праздничные блюда обладают особой символикой, связанной с религиозными обрядами и общественными ритуалами, тогда как повседневная кухня отражает доступность продуктов и климатические особенности региона. Антропологический анализ указывает на значимость пищи как элемента социальной стратификации, а лингвокультурологический подход демонстрирует роль кулинарной терминологии в передаче культурных традиций через поколения.

Основными блюдами узбекской кухни являются блюда из теста, мяса и овощей. Блюда узбекской кулинарии из теста имеют важное значение, ибо анализ узбекских мучных блюд демонстрирует влияние сельскохозяйственной структуры региона, ориентированной на выращивание пшеницы [17;132]. Лепёшки, сомса и ханум имеют не только гастрономическое, но и сакральное значение, связываясь с традиционными представлениями о доме и семье.

Поэтому блюда из теста занимают особое место в узбекской кухне, являясь неотъемлемой частью повседневного и праздничного стола. Они включают как мучные изделия, выпекаемые в тандыре, так и блюда, в которых тесто сочетается с мясом, овощами и бульоном.

*Лепёшки* - основной хлебный продукт, имеющий различные вариации.

*Лагман* – одно из самых популярных блюд, представляющее собой тянущуюся лапшу, подаваемую с густым мясным соусом и овощами. Лагман имеет уйгурские корни, но стал широко распространенным среди узбеков.

*Манты* – большие пельмени с начинкой из рубленого мяса и лука, приготовленные на пару. Они отличаются сочностью и мягкостью теста.

*Чучвара* – аналог пельменей, вареных в бульоне или подаваемых с соусом на основе сметаны и томатов.

*Самса* – выпечка с начинкой из мяса, тыквы или картофеля, запекаемая в тандыре. Она отличается хрустящей корочкой и сочной начинкой.

*Ханим* – рулет из теста с начинкой, приготовленный на пару, напоминающий манты, но с тонким слоем теста и большим количеством овощей.

*Нарын* - как традиционный деликатес имеет особенный статус. Нарын – это уникальное узбекское блюдо, которое занимает особое место в национальной кухне. Оно представляет собой лапшу, тонко нарезанную вручную, смешанную с кусочками отварной конины или говядины и заправленную ароматным бульоном и специями. В традиционной подаче используется суяк-шурпа – наваристый бульон, который подают отдельно.

Нарын особенно популярен в Ташкенте и других регионах Узбекистана, где его подают как в повседневной кухне, так и на особых мероприятиях. Приготовление этого блюда требует большого мастерства, так как лапша должна быть нарезана настолько тонко, что почти просвечивает. Блюдо имеет символическое значение – оно отражает узбекские традиции гостеприимства и умение использовать мясные продукты наиболее рационально.

*Шипилдак* - блюдо узбекской кухни из мяса, теста и овощей.

Каждое из этих блюд отражает исторические и этнографические особенности узбекской кухни, в которой тесто является важным элементом кулинарного наследия.

Антропологический подход позволяет рассмотреть тестяные изделия как символ домашнего очага, а также объект ритуальной практики. Лингвокультурологический аспект выявляет интересные этимологические связи: слово "сомса" восходит к арабскому "самбуса", что указывает на восточное влияние [18; 77].

Блюда узбекской кулинарии из мяса (говядины и баранины) занимают не менее важное место. Говядина в узбекской кухне используется реже, чем баранина, но её присутствие обусловлено экономическими и религиозными факторами. Антропологический анализ показывает, что блюда из говядины чаще связаны с городской кухней и торговыми маршрутами, по которым происходил обмен кулинарными традициями.

Лингвокультурологический анализ же названий блюд позволяет проследить их происхождение и культурное взаимодействие: например, термин "кавардак" связан с тюркским словом "кавыр" (жарить), что указывает на древние тюркские кулинарные традиции. Блюда из говядины Бешбармак — блюдо из отварного мяса и лапши; Казан-кабоб — говядина, обжаренная с картофелем; Говяжий плов — один из главных символов узбекской кухни.

Баранина является ключевым компонентом узбекской кухни, что объясняется традициями кочевого животноводства. В этом аспекте узбекская кухня близка к кулинарии других тюркских народов, однако особенности маринадов и способов приготовления отличают её от аналогичных традиций Средней Азии.

Лингвокультурологический анализ выявляет интересные заимствования: например, слово "шурпа" (наваристый бульон) связано с арабским "шурба", что отражает влияние Ближнего Востока. Самые знаменитые блюда узбекской кулинарии из баранины: Шурпа — густой суп с бараниной и овощами; Димлама — тушёные овощи с бараниной; Шашлык — маринованные куски мяса, жаренные на углях.

Специфические знаменитые блюда узбекской кулинарии:

*Хасип* — национальная колбаса из баранины и говядины; *Гузлама* — мясной бульон с зеленью.

Эти блюда имеют ритуальное значение и связаны с сезонными обрядами. Их исследование позволяет выявить важные элементы этнографической структуры узбекского общества, включая систему гостеприимства и семейные традиции [19; 86].

Антропологический анализ показывает, что такие блюда часто связаны с концепцией коллективного потребления пищи, а лингвокультурологический аспект демонстрирует важность названий блюд в сохранении традиций: например, "хасип" (колбаса из баранины) происходит от древнетюркского "хасип" – "фарш".

Но все же самым главным блюдом узбекской кухни конечно является Плов (Ош). Узбекский плов – блюдо из мяса, риса, лука, моркови и специй – включен в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Также узбекский плов вошел в Книгу рекордов Гиннеса. Плов в Узбекистане имеет статус не просто блюда, а культурного явления. Его рецепты передаются из поколения в поколение, а способы приготовления зависят от региона. Плов есть на любом узбекском празднике, даже если его хозяин другой национальности. Есть порядка 200 видов плова и тысяча рецептов. Это объясняется тем, что у каждого свои секреты, и передаются они от отца к сыну, от мастера – к его преемнику. Почему не от матери к дочери? Потому что считается, что лучший плов готовят мужчины. Их называют – ошпаз (повар, который готовит плов). Это блюдо никогда не готовят на несколько человек. Настоящий узбекский плов делают минимум на сотню гостей. Его готовят в больших казанах, и каждый ингредиент отмеряют в килограммах. Подходить к этому нужно со знанием дела, иначе множество продуктов можно просто испортить. В каждом регионе Узбекистана свой, особый вид плова. Даже свадебный плов (туй оши) отличается по вкусу в Ташкенте и Хорезме.

*Чайханский плов* – самый распространенный вид плова. Чтобы его приготовить, сначала перекаливают хлопковое масло – наливают его в холодный казан и нагревают до образования дыма. В этом рецепте обжаривают лук, и только потом мясо. Также для чайханского плова чаще берут рис сорта «девшира» – он не белый, а скорее рыжеватый.

*Самаркандский плов* считается диетическим. Часто он готовится на кунжутном масле, и ингредиенты блюда не перемешивают.

*Хорезмский плов (чалов)* дольше варят, а также морковь для него нарезают особым способом.

*Туй оши* (свадебный плов) отличается тем, что в него добавляют нохат (горох), барбарис, перепелиные яйца и кишмиш (изюм). Также довольно часто к нему подают несколько кусочков конской колбасы (казы). Для *кашкадарьинского плова* (корма палов) мясо сначала маринуют в луке и специях. При приготовлении блюда все ингредиенты принято перемешивать. *Бухарский плов* (майиз палов) – блюдо, которое отличается способом приготовления практически кардинально. Все ингредиенты по отдельности отваривают до полуготовности, а затем укладывают слоями в медный котел (дег-и-мис), варят до готовности и поливают сверху кипящим маслом [20].

Итак, узбекская кулинария представляет собой сложный феномен, отражающий этнокультурологические процессы региона. Антропологический и лингвокультурологический анализ позволяют выявить связь между кулинарными традициями, социальной организацией, языковыми заимствованиями и религиозными представлениями узбекского народа. Пища не только удовлетворяет базовые потребности человека, но и является важным элементом национальной идентичности, что подтверждается устойчивостью традиционных рецептов и методов приготовления пищи на протяжении веков.

Сравнивая, этнокультурологические аспекты узбекской и азербайджанской кулинарии можно сделать следующие выводы:

1. Развитие обеих кухонь происходило в течение веков под влиянием: а) географического положения, определившего доступные продукты питания; б) торговых маршрутов,

способствовавших культурному обмену и появлению новых рецептов; 3) национальных традиций, сформировавших кулинарные предпочтения.

2. Узбекская и азербайджанская кухни имеют много общего, однако есть и отличия:

- В азербайджанской кухне широко используется баранина и приправы на основе трав, тогда как узбекская кухня акцентируется на зёрновых культурах и специях.
- В Азербайджане популярны кебабы, долма, плов, в Узбекистане — плов и сомса.
- Оба народа придают большое значение хлебу и лепёшкам, но в Узбекистане лепёшки имеют более ритуальное значение.

3. Обе кухни используют мясо (баранину, говядину), рис, овощи и специи. Однако существуют различия в традиционных блюдах:

- *Плов*: Узбекский плов готовится с учетом региональных особенностей (Ферганский, Самаркандский и др.), тогда как азербайджанский плов включает шафран и подается отдельно с мясом и сухофруктами.
- *Лепешки и хлеб*: В Узбекистане широко распространены тандырные лепешки, а в Азербайджане популярен тандыр чорек и лаваш.
- *Шурпа и довга*: Узбекская шурпа представляет собой насыщенный мясной бульон с овощами, а азербайджанская довга – это суп на основе мацони с зеленью и рисом.

Сравнительный анализ узбекской и азербайджанской кулинарии показывает, что обе традиции являются уникальными выражениями национальной культуры.

Также сравнение узбекской и азербайджанской кухонь показывает различия в кулинарных подходах, обусловленные географическим положением и историческими контактами. Азербайджанская кухня ориентирована на использование трав и пряностей, тогда как узбекская кухня делает акцент на баланс специй и злаковую основу. Лингвокультурологический анализ показывает, что многие блюда имеют схожие названия, но различаются в способах приготовления: например, "плов" (узбекский) и "плов" (азербайджанский) происходят от одного корня, но их рецепты отличаются.

4. Анализ азербайджанской и узбекской кухонь основан на исторических процессах, которые повлияли на их формирование. Азербайджанская кухня отличается консерватизмом. В то же время узбекская кухня сформировалась под воздействием кочевых и оседлых традиций Центральной Азии, что обусловлено ролью региона как центра Шелкового пути.

5. **Национальная идентичность через гастрономию.** Еда не только отражает традиции, но и служит важным элементом социальной жизни, выражая ценности гостеприимства, семейных и общественных ритуалов. Например, узбекский плов является не просто блюдом, а частью национальных традиций, связанных с праздниками и важными событиями. В Азербайджане хлеб (особенно лаваш и тендирный хлеб) имеет сакральное значение, символизируя благополучие и уважение к труду.

6. **Кулинарная философия и символизм.** Обе кухни обладают глубокой символикой. Существует культ хлеба в азербайджанской культуре, а также ритуальное значение тандыра в узбекской кухне. Это подтверждается этнографическими исследованиями и многовековыми традициями, которые передаются из поколения в поколение.

7. **Влияние географического положения.** Климатические и географические условия также сыграли важную роль в формировании этих кухонь. В Азербайджане преобладают горные и плодородные равнинные зоны, что способствует развитию садоводства и скотоводства, а также широкому использованию свежих овощей и зелени. В Узбекистане климат более континентальный, что повлияло на использование зерновых культур, сушеных фруктов и специй, придающих блюдам насыщенные ароматы.

8. **Международное признание.** Обе кухни включены в Репрезентативный список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО, что подтверждает их значимость не только на национальном, но и на мировом уровне. Это официальное признание подчеркивает уникальность традиций и важность их сохранения для будущих поколений.

## ЛИТЕРАТУРА

1. История Азербайджана (с древних времен до 20 века). I в., Баку, Азербайджанское Государственное Издательство, 1994
2. Алибайзаде Э. «Авеста» - это история духовной культуры азербайджанского народа. Баку, Юрд НПБ, 2005
3. Казимов Г. История азербайджанского языка. (с древнейших времен до 13 века). Баку, Образование, 2003.
4. Исмайлова М. Вопросы интеграции и дифференциации в диалектах тюркских языков. Анкара, 2022
5. Гусейнова М. Историко-этимологический словарь названий блюд и напитков азербайджанского языка. Баку, АДПУ, 2018
6. Азизов Е. Историческая диалектология азербайджанского языка. Баку, Наука и образование, 2016
7. Элили Э. По этимологии слова «лаваш». [www.caucasianhistory.info](http://www.caucasianhistory.info).
8. Энциклопедия Новруз. Баку, Восток-Запад, 2008
9. Древнетюркский словарь. Ленинград. Наука, 1969
10. Джавад Х. Обзор истории и культуры турок. Баку, Азербайджан, 1993
11. Туси Н. Ахлак-и-Насир. Баку, Лидер, 2005
12. Персидско-русский словарь. Т II. Москва, русский язык, 1983
13. Амирасланов Т., Амирасланова А. Кухня Карабаха. Баку, Нурлан, 2012.
14. Сула Б. Как прожить до сто лет. Баку, Писатель, 1989
15. Джафаров С. Словарь Гамамлинского акцента//Современный азербайджанский язык (лексикология, морфология, синтаксис). Баку, Орхан, 2016 (124-144)
16. Хасанов З. Этнография питания в Центральной Азии. -Москва, 2017.
17. Ахмедов У. Кулинарные традиции Узбекистана. - Ташкент, 2018.
18. Юсупов Б. Лингвистические аспекты узбекской кулинарной терминологии. - Ташкент, 2019.
19. Рузиев Х. Историко-культурные аспекты узбекской кухни. - Самарканд, 2020.
20. <https://www.advantour.com/rus/uzbekistan/uzbek-food/plov.htm>