

## ÇİN MƏTBƏXİNİN SİRLƏRİ (usta dərsləri)



Vüqar Səlimova,

“Peşə təhsili və insan kapitalı” jurnalının əməkdaşı,

Azərbaycan Jurnalistlər Birliyinin üzvü

E-mail: vselimova35@mail.ru

**Ç**in mətbəxi dünyanın ən zəngin mətbəxi hesab olunur. İstənilən xarici ölkədə bu mətbəxin qiyməti çox yüksəkdir. Hər ölkədə olduğu kimi, Çində də yemək çeşidləri bölgədən-bölgəyə dəyişir. Məsələn, şimal əhalisi düyü və ətdən çox istifadə edir. Cənub-şərqlilər isə düyünün yerini “mian” adlı Çin verməşili ilə əvəzləyir və əlavə olaraq xəmir yeməklərinə üstünlük verirlər. Çin mətbəxində yeməkləri hər kəsin fikirləşdiyi kimi, it, siçovul, qurbağa və ya digər yeyilməsi normal qarşılanmayan heyvanlardan hazırlamırlar. Belə yeməkləri onlar yalnız restoranlarda sifariş verirlər. Əksinə, onların çox maraqlı və fərqli dada malik yeməkləri var. Məsələn, çinlilərin limon souslu ördəkləri çox dadlıdır. Kəməşirin sousda toyuq və mal ətindən yeməkləri var ki, bu da öyrəşmədiyimiz, ancaq zövqverici dada malikdir. Şirniyyatlarına gəldikdə isə daddığımız standart şirniyyatlardan fərqlidir.

Çinlilərin bişirdikləri yeməklərin tərkibi bildiyimiz tərəvəz və qidalardan ibarətdir. Sadəcə, çinlilər ədviyyat və souslardan daha çox istifadə edir deyə, dadı fərqli olur. Demək olar ki, duzdan istifadə etmirlər, xüsusi Çin duzlarından az miqdarda istifadə edir və desert olaraq əsasən də qidalardan bəhrələnilər.

May ayının sonunda Emal Sənayesi üzrə Bakı Dövlət Peşə Təhsil Mərkəzində (12 nömrəli Bakı Peşə Liseyi) Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyası, Azərbaycan Dillər Universitetinin nəzdindəki Konfutsi İnstitutu, Təhsil Nazirliyi yanında Peşə Təhsili üzrə Dövlət Agentliyinin təş-

kilatçılığı və “Savalan” şərablarının istehsalçısı “ASPI AQRO” MMC-nin dəstəyi ilə çinli aşpazların **usta dərsləri (master klass)** təşkil edilib.

Xatırladım ki, 2016-cı ildə də Təhsil Nazirliyi, Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin dəstəyi ilə Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyası və Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzi tərəfindən ölkəmizin ən aparıcı **aşpaz ixtisası** üzrə kulinariya təhsili verən 4 peşə təhsili müəssisəsində 4 gün müddətində peşəkar aşpazlarımız tərəfindən usta dərsləri (master klass) keçirilmiş və mühazirələr oxunulmuşdur.



Bu dəfə təşkil edilən tədbirdə peşəkar mü-təxəssislərimizlə yanaşı, xaricdən gələn çinli aşpazlar – LI CHANG RONG, ZHANG MIN, FAN JIA HAO, CHEN QIAN QIU Bakı Qida Sənaye Kolleci, Bakı Turizm Məktəbi, 5 nömrəli və 12 nömrəli Bakı Peşə liseylərinin müəllim və şagirdlərinə usta dərsləri keçiblər.

Usta dərslərinin keçirilməsində məqsəd ölkəmizdə turizmin sürətli inkişafı ilə əlaqədar yeni

çağırışlara cavab verməklə yanaşı, beynəlxalq restoran sistemində aşpazların təhsili ilə bağlı qoyulan tələblər və milli mətbəxin modernləşdirilməsi, xidmət səviyyəsinin yüksəldilməsi, xüsusilə də Çin mətbəxinin öyrənilməsi, tanınmış çinli aşpazların hazırladıqları xörəkləri Azərbaycanlı mütəxəssislərə və şagirdlərə nümayiş etdirmək olub.



Liseyin akt zalında baş tutan tədbiri Azərbaycan Milli Kulinarıya Mərkəzinin direktoru Tahir Əmiraslanov açaraq, çıxış üçün sözü qonaqlara verib. Sonra Çin mətbəxinə əks etdirən videoçarx nümayiş etdirilib, daha sonra tədbir iştirakçıları liseyin mətbəxinə dəvət olunublar. Burada çinli aşpazlar müəllim və şagirdlərə usta dərsləri keçərək, yemək bişirməyin sirlərini, məhsulların seçilməsi ilə müxtəlif milli yeməklərin hazırlanması qaydalarını öyrədib və Azərbaycan mətbəxi ilə Çin mətbəxinin ortaq nümunələrini göstərirlər. Beynəlxalq səviyyəli çinli aşpazlar yeməkləri hazırlayarkən ən keyfiyyətli tərəvəz və ərzaqlardan – mal əti, balıq, badımcan, soğan, un, giləvə və “Azərsun Holding”-in istehsalı olan yağlardan istifadə ediblər. Tədbir zamanı maraqlı məqamlardan olan “Savalan” yerli istehsal şərablarının Çin mətbəxinin bəzi xörəklərinə “Pekin ördəyi” xörəyinə uyğun gəlidiyi barədə verilmiş Sertifikat da göstərilir.

Dünyada **4 mindən artıq yemək çeşidi** olan çinli aşpazların təqdim etdiyi xəmir xörəklərinin milli mətbəximizlə oxşarlığı daha çoxdur. Çin mətbəxinin vacib şərtlərindən biri yeməklərin yüksək desertdə hazırlanmasıdır. Aşpazların fikrincə, Çin ənənəsində qida yalnız dadlı və

faydalı deyil, hətta müalicəvi də olmalıdır. Ona görə də çinlilər yemək hazırlayarkən mütləq müalicəvi əhəmiyyəti olan müxtəlif ədviyyat və otlardan istifadə edirlər ki, bu da yeməklərə xüsusi tam verir. Qidanın qəbul prosesi isə hər zaman millətin mədəniyyəti ilə tanışlıq anı kimi qəbul edilməlidir. Usta dərslərində aşpazlar dəniz məhsullarından balıq, düşbərə, gürzə, xingəl (mal əti ilə), Çin salata və digər yemək nümunələri hazırlayıb iştirakçılara təqdim ediblər. Çin milli mətbəxinin maraqlı nümunələrindən olan bambuk yarpaqlarına bükülmüş içlik də dadı ilə hamını heyran edib. Təqdim olunan yeməklərdən düşbərə və xingəl demək olar ki, bizim qutabla eynidir. Fərqli cəhətlərə gəldikdə isə, bu yeməkləri çinlilər, ilk növbədə, ənənəvi olaraq yemək çubuqlarının köməkliyi ilə yeyirlər. Fərsətdən istifadə edib çinli mütəxəssisə belə bir sualla müraciət etdim: – **Çinin milli yeməyi varmı və hazırlanma qaydası necədir? O isə cavabında: “Əlbəttə var. Çinin milli yeməyi dalnızdır. Bu yemək əvvəl tərəvəzlə qarışdırılaraq hazırlanır. Çində festival olanda və yaxud digər böyük əlamətdar günlərdə də bu yeməyi bişiririk”,** – deyir. Beləliklə, məşhur Çin mət-



bəxinin yeməklərini hazırlayan aşpazlar məhsulların seçilməsi ilə bağlı tövsiyələrini, milli yeməklərinin hazırlanmasının sirlərini liseyin müəllim və şagirdləri ilə bölüşüblər.

Ölkəmizin baş kulinarı Tahir Əmiraslanov mətbəxtə yeməklərin dadına baxış keçirərkən Çin mətbəxi ilə bağlı fikirlərini media nümayəndələrinə çatdırıb: “Bu ölkədə türklərin təsiri çox böyükdür. Mətbəxdən də gördüyünüz kimi, düşbərə tam bizim düşbərə şəklində bükülmüş və gürzə şəklində bükülmüş yeməkləri də vardır ki,



bizim yeməklərə bənzəyir. Demək olar ki, burada bizim mətbəxlə oxşar cəhətlər çoxdur. Həm Çində, həm də bizdə otlardan istifadə çox dəbdədir”. Deyilənlərə əlavə olaraq Konfutsi İnstitutunun direktoru, professor Rafiq Abbasov tarixi üç min ildən artıq olan Çin mətbəx ənənələri haqqında danışdı. O, Konfutsi İnstitutu ilə AMKM arasında əməkdaşlıq haqqında müqavilə imzalandığını və bu məqsədin hər bir ölkə arasında əməkdaşlığın genişləndirilməsinə, ixtisaslı aşpaz və kulinarların hazırlanmasına töhfə verəcəyini söyləyib. Yeri gəlmişkən onu da qeyd edək ki, Konfutsi İnstitutunda həftədə bir dəfə usta dərsləri (master klass) keçirilir.



Usta dərsləri zamanı bu peşəni seçən peşə təhsili müəssisələrinin şagirdləri və kollec tələbələri çox fəal iştirak ediblər. Onlar həm öyrənib, həm də yeməklərin dadına baxıblar. 12 nömrəli Bakı Peşə Liseyinin I kurs, 304-cü qrupun şagirdi Hüseyn Həsənov ürək sözlərini bizimlə bölüşüb: “Yaxşı olardı ki, liseyimizdə belə möhtəşəm tədbirlər tez-tez təşkil edilsin. Burada çox maraqlı və müxtəlif yemək reseptlərini öyrəndik. Bu dərsdə öyrəndiklərimiz gələcəkdə fəaliyyətimizə uğur gətirəcəkdir”. Sözügedən liseyin II kurs, 284-cü qrupun digər şagirdi Sahil Baxşiyev isə qeyd edib: “Biz şagirdlər usta dərslərində iştirak etməyimizlə çox təcrübə qazanırıq. Burada Çin mətbəxi ilə yaxından tanış olduq. Onların necə yemək bişirdiyini və hansı üsullardan istifadə etdiklərinin sirlərini öyrəndik, həm də yeməklərinin dadına baxdıq”, – deyərək öz münasibətini bildirib.

Daha sonra Çin mətbəxi ilə bizim mətbəximizin oxşarlığı nə oldu və şagirdlər bu dərsdən nəyi öyrəndilər? – sualı ilə **liseyin aşpaz ixtisası üzrə istehsalat təlimi ustası Mətanət Vəliyevanın** fikirlərini öyrənmək istədim. O, fikir-



lərini belə ifadə edib: “Öncə onu qeyd edim ki, aşpazlar xörəkləri hazırlayarkən ən keyfiyyətli ərzaqlardan, dəniz məhsullarından tərəvəz və digər ərzaqlardan məharətlə istifadə ediblər. Milli yeməklərimizə yaxın olan xəmir xörəkləri və qiymənin hazırlanması oldu. Sadəcə bizdən fərqi, onların qiyməyə qatdığı ədviyyatlar idi. Dəniz məhsulları bizdəki kimi hazırlanmır, onların özünəməxsus hazırlanma texnologiyası vardır. Amma Çin mətbəxini öyrənməyimizin böyük əhəmiyyəti oldu. Çünki bizim bilmədiyimiz və onlara aid olan dəniz məhsullarının hazırlanma qaydaları, digər süfrə tərtibatı vardır. Nəinki çinlilərin, ümumiyyətlə, dünya mətbəxinin sirlərini öyrənməyimizin çox böyük əhəmiyyəti var. Bu dərsdə şagirdlərimiz dəniz məhsullarından hazırlanan Çin yeməklərinin dadına baxdılar və hazırlanma texnologiyasını öyrəndilər. Bu da onlarda seçdikləri peşələrinə olan



marağı daha da artırır. Bir müəllim kimi çox istərdim ki, liseylərdə belə usta dərsləri ildə bir dəfə deyil, tez-tez keçirilsin”.

Beləliklə, tədbirin sonunda AMKA tərəfindən çinli mütəxəssislər və tədbirə təşkilati dəstək olan qonaqlar mükafatlandırılıb və xatirə şəkli çəkdiriblər. Şagirdlər isə “Azərsun Holding”in təşkil etdiyi çaya və pizzaya qonaq olublar.