

ilin bu vədəsində Naxçıvan daha çox qonaqlı-qaralı olur. Çünki bu yerin sakinləri ilə yanaşı, buraya səfər edib qovurmanı dadan və dadı damaqlarında qalan insanlar da artıq Naxçıvan qovurmasının vurğunudurlar. Çünki qovurma zaman-zaman bu qonaqlar üçün açılan süfrələrə düzülən bir-birindən dadlı nemətlərdən biri olub. Onu dadanlar isə "bu nədir, necə hazırlanır" kimi sualları ard-arda yağdırıb, bu nemətin dadına heyran qaldıqlarını həmişə bildiriblər. Bu səbəbdən də hər payız qovurmanın sorağı ilə qədim diyara üz tutur, istər şəxsi ailə təsərrüfatlarında hazırlanan, istərsə də et və et məhsulları emalı müəssisələrində istehsal olunan qovurmada alır və soyuq fəslin ruzisi kimi qi-saxlayırlar.

Artıq Naxçıvan qovurmasının Bakıda, Gəncədə satışları həyata keçirilir. Və doymaz dadı olan bu nemət hər kəsin zövqünü oxşayır. Odur ki, harada satılmasından asılı olmayaraq Naxçıvan qovurmasını sevənlər uzaq məsafə də olsa, qət edib qovurma sorağı ilə həmin ünvana gəlir və onu dadırlar. Necə ki, gözəl ölkəmizin hər bir regionuna məxsus məhsulların sorağı ilə məsafələr qət edirik, Naxçıvan qovurması üçün də eynilə. Gedirik, alırıq, süfrələrimizi bəzəyirik.

Min bir nemətli Naxçıvan

Azərbaycanın özünəməxsus ənənələri, mədəniyyəti, mətbəxi, iqlimi olan bölgələrindən biri də qədim Naxçıvandır. Naxçıvanın sərt iqlim şəraiti ilə əlaqədar deyərək ki, burada soyuqlar noyabrda başlar, martda bitir. Buna görə də naxçıvanlılar bu soyuqlu-sazaqlı altı aya, qarşidan gələn qışın qarlı-boranlı günlərinə qara yaz başlanan vaxtdan düz qar yere düşənədək hazırlıq görürlər. Zirzəmilər, əl damları dağların-düzlərin, heyət-baxçanın çeşid-çeşid məhsulları ilə doldurular ki, qışda ruzi bol olsun, el arasında deyildiyi kimi, əlini nəyə atsın, boşa çıxmasın.

Martda göy gurlayıb çölün per-pencərini yeməyə halallıq verəndən camaat başlayar həm istifadə etməyə, həm də qışa tedarükə. Şıppır, ələyaz, əvəlik hönrlüb qurudular, hər biri bir dərdin dərmanı olan həmərsindən tutmuş zirincə, yemişanədək, dağ nanəsindən tutmuş yarpıza, kəklikotuna, çobanyastığına-dək qurudulub ayrı-ayrı yığılar. Çəşir, sobu, bolu, baldırğanın turşusu tutular, turş, şirin alça, ərik qurudular, alma-heyva dərilib xüsusi anbarlara yığılar, armud, üzüm zirzəmilərin bu başından o başına çəkilən ipdən asılar, cəviz, badam, fındıq çırpılar, kisələrə doldurulub üst-üstə toplanar. Həm heyətlərin, həm də çölündüzün bütün nemətlərinin müəbbəsi, kompotu hazırlanar. Həftəbecər qoyular, bircə həftəyə süfrəyə gətirildimi, ardınca taxta çəlləklərdə qış turşusu tutular. Bundan sonra əriştə kəşilər, sərilər, qurudular, qovurulub, götürülər. Buğda yuyulub, kirkirədə çəkilib yarmaya çevrilər və parça torbalarda qış ruziləri yığılan yere qoyular. Bu işlər noyabrın axırlarınadək - çox soyuq düşməmiş yekunlaşdırılır. Bundan sonra qadınlarımızın qalar bir, həm də ən böyük, çətin işi - qovurma qovurmaq.

Həm qış ruzisi, həm hazır yemək

Qovurma Naxçıvan mətbəxinə məxsus nəfis yemək növüdür. Naxçıvanda bineyi-qədimdən hər bir nemət kimi, et də qışa tedarük olunur. Ətin bu cür emal edilməsindən alınan yemək "Naxçıvan qovurması" kimi dillər əzbəridir. Bu həm qış ruzisi, həm də hazır yeməkdir. Qovurmada qısa müddət ərzində 10-15 adda dadlı-tamlı yemək hazırlamaq olur. Baxmayaraq ki, qışa hazırlığın ən son işi qovurmadır, bu işin təməli əvvəlcədən qoyulur. Ya bir-iki il əvvəl, ya da fevralın axırı, martın əvvəlləri doğulan erkək quzuların ən gümrahi "qışın qovumalıdır", - deyər adlandırılır və o, xüsusi bəslənir. Yayın sonlarına-dək sürüyə ötürülən bu heyvanlar elə ki kərdi-külə pozuldu, kökəldilmək üçün heyətdə saxlanılır. Bu vaxt kəndlərə yolu düşənlər heyətlərdə 2-3 göz muncuğu toğlunun, quzunun payızın sazağından bu daqda tab gətirə bilməyib ağacların altına tökülən yarpaqları, xəzəlin altında gizlənilib qal-



Naxçıvan qovurmasının sorağı ilə...



mış yaşıl otları şirin-şirin yediklərini, quyuqlarını oynada-oynada ora-bura qaçdıqlarını görüblər. Baxır ilə, il sərt gələndə noyabrın axırları, yumşaq gələndə isə dekabrın ortaları, hələ bəzən sonları bu heyvanlar kəsilir, qışıq ruzi hazırlanır.

Qovurma hazırlamaq Naxçıvanda kiçik mərasim şəklində olur

Bu mərasimə evin ailə qurub ayrı yaşayan övladları, bir də ki ən yaxın qonşular dəvət olunurlar. Nənə-babalarımız deyərək ki, qovurma etmək tək işi deyil, buna kömək lazımdır. Həm də bəzən bir heyvan yox, 2-si, 3-ü birdən qovurulur. Çünki bu qış ruzisi üçün övladlar da ata ocağına üz tuturlar. Həqiqətən də, belədir. Bunu dəfələrlə müşahidə etmişəm, ötən il isə Şahbuz rayonunun Nursu kəndində olarkən bir daha özlüyümdə bunu təsdiq etdim. Biz evə çatanda iki nəfər heyətdəki yaşlı tut ağacının budağından asılan qoçu soyurdu. Kimi ocağı qurur, kimi ortalığa qazan, ləyən, məcməyi, süzgəc gətirir, kimi də bu sazaqlı havada iş görənlərə bir stəkan çay vermək üçün samovara od salırdı.

Bir azdan soyulmuş heyvan elə ağacdaca hissələrə bölünüb, yerə sərilmiş örtüyün üstündəki ləyənlərə yığıldı ki, et bir qədər soyusun. Sonra kəndlərimizdə bütün evlərdə olan et doğramaq üçün ərik ağacı kütüyü, bir də et baltası gətirildi və et qovurmaliq ölçüdə doğrandı. Əti qovurmaliq doğramaq da hər adamın işi deyil, kəndlərimizdə bunu bilən adamlar var ki, onlar qovurma edilən zaman köməyə çağırılırlar. Bu arada bir kənarında heyvanın quyuğu doğranıb qazana yığılıb ocağa qoyuldu ki, eriməkdə olsun. Et də yuyulub böyük qazanda ocağa qoyuldu. Elə ki et qaynara düşdü, qonşudan köməyə çağırılan ağbirçək Səkinə xala dedi ki, hə, burada əlli-ayaqlı olmalısın ki, kəf qarışmasın, yoxsa ətin rəngi tündləşər, tənqov bulanıq olar. Elə buradan da maraqlı söhbət başlandı. Səkinə xala qovurmanın keyfiyyətli, dadlı çıxması üçün üç şərtə eməl olunmasını bildirdi: kəf təmiz yığılmalı, et qaynadılarda və qızardılarda vaxtında götürülməli, bir də duzu qaydasında olmalıdır. Marağımızı gören Səkinə xala ayağa qalxıb qolunu çirmaladı, dedi ki, gəlin mən göstərim, siz də görün. Onun ilk sözü bu oldu ki, qız-gəlin gərək yemək hazırlayanda, xüsusilə də xəmir yoğuranda, turşu qoyanda, qovurma edəndə önlük taxa, başına ləçək çala ki, hazırladığının

MİLLİ MƏTBƏXİMİZ



içərisinə nə isə düşməsin. Təmiz-tarıq olmaq lazımdır ki, gördüyün işdən də gül iyi gəlsin. Bir də nənələrimiz deyərək ki, qış turşusunu qoyanda, əriştə kəsəndə, yarma hazırlayanda, qovurma edəndə heç vaxt ölümdən, xəstəlikdən danışmayın. Nəhs danışanda bu nemətlər də nəhs işlərə qismət olar.

O, tez-tez etə baxırdı ki, birdən vaxtı ötər. "Əti bir az diri götürmək lazımdır ki, qızardanda əzilməsin", - deyən Səkinə xala bir azdan hazırdır, - deyib, eti kəfkirle süzgeclərə yığıdı ki, suyu süzsün. Qazanın içərisində 10-15 tikə et qaldı. Mən soruşanda ki, bəs bunu nə üçün götürürsünüz? O dedi: - Qızım, qovurma edilən heyətdə həmin gün başqa yemək hazırlanmaz. Ətin suyunu göstərərək, bu, tənqovdur, buna Naxçıvanın bəzi rayonlarında işgənə, cığatay, şor suyu da deyirlər. Görürsən, nə gözəl ətri var? Bilirsən niyə? Birincisi, ona görə ətirlidir ki, bizim ellərin heyvanlarını kökəldəndə əlimizə keçəni onun qarşısına tökmərik. Çölün-çəmənlin güllü-çiçəkli otunun-alafının ətridir bu. İkincisi, 1-2 kiloqram eti qaynada belə gözəl ətir gəlir. Burada 30-35 kiloqram et bir yerdə qaynadığı üçün belə gözəl ətir verir.

"Yaxşı, et suyunu süzənədək biz naharımızı edək", - deyən Səkinə xala səsləndi ki, boşqabları gətirin. Qızlar məcməyilərdə içinə quru lavaş doğranmış 10-15 boşqab gətirdilər. Səkinə xala boşqabların hərəsinə bir tikə et, 1-2 çömçə tənqov qoydu, iy gedir, - deyib ən yaxın 2-3 qonşuya da pay yolladı. Yemək heyətdəki tut ağacının altında yerə açılmış böyük bir xalçanın üzərindəki süfrə başında əyləşənlərə paylandı. Süfrədə sulanmış lavaş, cızdıq (quyuq əridildikdə yerdə qalan hissə), şəhrə (heyvanın ayrı-ayrı yerlərindən götürülmüş yağlı hissələrdir. Bu da quyuqla bir yerdə əridilir, lakin cızdıqdan fərqli olaraq onun üstündə et də olur), çəşir, baldırğan, bir də ki illik turşu deyilən kələm, pomidor, bibər, kökdən ibarət qarışıq turşu var idi.

Səkinə xalanın heyət yoldaşı Elman kişi əlini çörəyə uzadandan sonra hamı yeməyə başladı. Tənqovun isladılıb yumşaldığı quru çörəyin sulanmış çörək və turşu ilə yeyilməsi qədər dadlı başqa heç nə ola bilməz. Düzdür, Naxçıvan mətbəxindən hansı yeməyi yəsən, bu fikirdə olursan, lakin qovurmanın belə mərasim şəklində hazırlanması və tənqovun kollektiv şəkildə yeyilməsi, həm də çörəyin çö-



rəklə yeyilməsi mətbəximizin bu nümunəsini daha dadlı edir.

O qadına qadın deyərək ki...

Yeməkdən sonra süfrəyə ətirli samovar çayı gətirildi. Kişilərin işləri bitdiyinə görə kimi nərd, kimi də şahmat oynamağa başladı, qadınları isə Səkinə xala səslədi ki, ay qızlar, ocaq başına. Ocağın üstünə böyük bir teşt qoyuldu, quyuq yağ oraya boşaldıldı, yağ dağ olanda et əlavə edildi, yaxşıca qızardıldı. O, aradabir etdən götürüb boşqabın içərisinə qoyur, bıçaqla bölüb içinə baxır və deyirdi ki, yaxşı qızardılmasa, qovurma tez xarab olar. Sonra emalı vedrə gətirildi, birinci etlər yığıldı, sonra üzünə yağ əlavə olundu. Səkinə xala dedi ki, yağ eti basmalıdır, yəni qabdadı etin üzərindən 1-2 santimetr yuxarıda qalmalıdır. Əsl qovurma odur ki, öz yaği özünü bassın. Sonra vedrənin qapağını qoydu, ağır şirinliyi ilə yeyin, xeyir işlərə qismət olsun, - deyib, kəndirle onun ağzını bağladı.

Yenə də marağımızı görüb dedi ki, bəli, qovurma qış ruzisidir. Həm 15-20 gün qalmalıdır ki, bir özünü tutsun, həm də indidən ağzını qoydunsa bunun üstünə, bəs qışın saxtasında nə yeyərsən? Qovurma qabının ağzi dekabr ayının sonlarında açılmalıdır. İndi yeməyə gör nələr var, amma qışda olmayacaq. Qışda hərdən bir-iki qaşiq götürüb sıyıq əriştəyə, yarma aşına, şep qovurmasına vurmalsın, yumurtanı onunla salmalısın ki, uşağın-böyüyün dizinə qüvvət, gözüne nur olsun. Qəflətən qonaq gələndə bir qovurma bozbaşı bişirib süfrəyə qoyaraq onu mətbəximizin zəngin nemətləri ilə tanış etməlisən. Bir də ki bu yerlərdə o qadına qadın deyirlər ki, yazın gözü açılana 1-2 bişirimlik qovurma saxlaya bilə ki, qazayağını, cacığı, çirisi, şepi onunla qovurub süfrəyə verə.

Səkinə xala maraqlı bir məsələyə də toxundu: "Bəzən qan təzyiqi olan adamlar və ya qoyun etini sevməyənlər qovurmanı dana etindən də edirlər. Amma ata-babadan qovurma qoyun etindən hazırlanır. Dana etindən edəndə onu mağazalarda satılan yağlarla və ya alınma quyuqla qovururlar. Bu qoyun qovurmasının dadını-ləzzətini vermir".

Bəli, qışa sayılı günlər qalan ərəfədə qovurmada da danışdıq ki, bu nemət hazırlayıb süfrələrimizə düzməyə tələsək. Qoy, hər zaman süfrələrimiz açıq, bir-birindən gözəl nemətlərlə bol olsun.

Mətanət Məmmədova