

**G**əncə illərlə işğaldan sonra dəyişmiş, inkişaf etmiş bir şəhərdir. Bu münbit torpaqlar tarix boyu dəfələrlə adlarını dəyişərək müxtəlif millətlərə ev sahibliyi etmişdir. Gəncənin möhtəşəm tarixini və küçələrini kəşf etmək istəyirsinizsə, Gəncəyə bir bilet almaq kifayətdir.

Şəhərdə 6 məscid, 2 kilsə, 4 ziyarətgah, 5 pir, 5 islam və 3 xristian yönümlü dini icma, 51 qeyri-hökumət təşkilatı fəaliyyət göstərir. Gəncə tanınmış ibadət yerlərindən Şah Abbas məscidi, Mollacəlilli məscidi, Hüseyniyə məscidi, Ozan məscidi, Zərrabi məscidi, Şahsevənlər məscidi, Qazaxlar məscidi və Müqəddəs Sərkis kilsəsini qeyd etmək olar.

Gəncə və ona yaxın ərazilərdə, Azərbaycan dilinin qərb qrupu dialekt və şivələrinə aid Gəncə dialekti (Gəncə ləhcəsi) mövcuddur.

SİA Gəncənin dünyanın gözündən necə görünməsi barədə araşdırma aparıb.

## Heydər Əliyev parkı

Gəncədə Ulu Öndər Heydər Əliyevin adını daşıyan nəhəng park var. Nəhəng dedikdə 450 hektar sahədən danışırıq. Parka gənclər mərkəzi, velosiped icarəsi məntəqələri, gənclər mərkəzi, müasir incəsənət muzeyi, amfiteatr, uşaq meydançası və süni göl əlavə olunub. Fidanlar ağaca çevrildikcə təbiətdəki sosial kompleksə doğru addımlar atıldı.

Parkın girişindəki möhtəşəm darvazadan artıq başa düşsən ki,

# Dünyanın gözündən GƏNCƏ



ların, alış-verişin və şəhərin ürəyinin döyündüyü Atatürk küçəsini görməkdən xoşbəxt olacaqsınız. Bu küçənin bir tərəfi yamyaşıl ağaclara açılan Xan Bağı bağının divarını təşkil edir. Atatürk küçəsindən keçərkən, gəzintiye ara verib, yamyaşıl ağacların ləzzətini ala bilərsiniz.

## Gəncə Dövlət Filarmoniyası

Gəzdiyiniz ölkənin musiqisini kəşf edə biləcəyiniz sahələri tapmaq o ölkənin mədəniyyətinə parlaq bir qapı açmaq kimidir. Fikrət Əmirovun adına orkestr çıxışları üçün tikilmiş konsert zalı Gəncə Dövlət Filarmoniyası məhz bu məqsəddə xidmət edən mədəniyyət məkanıdır. Bina köhnə görüncə də, 1991-ci ildə tikilib.

## Cümə məscidi



rini dinləyə bilərsiniz.

## Atatürk Prospekti

Gəncənin düz ortasında tanış ada rast gələ bilərsiniz. Tarixi bina-



bura böyük bir ərazidir. Yamyaşıl ağaclarla örtülmüş şəhərin düz ortasında incəsənətə, uşaqlara və gənclərə həsr olunmuş ərazini görmək olduqca təsir edicidir. Gəncə artıq buradan böyük rəğbət toplayıb. Məlum oldu ki, Gəncəyə gələndə mütləq ziyarət etməli və görməli yerlərdən biridir.

## Butulkalı Ev

Butulkalı Ev təxminən 5000 şüşədən istifadə edilməklə tikilmiş fərqli və təsir edici bir quruluşdur. Evin memarı İbrahim Cəfərov bu evi qardaşına və II Dünya Müharibəsi illərində vətənə qayıda bilməyən bütün əsgərlərə həsr edərək tikdirib. Bütün dünyanı lərzəyə gətirən və sarsıdıcı təsirlərə malik olan bu müharibənin ağır xətişəsi kimi ziyarət edə biləcəyiniz dayanacaqdır. Evə baş çəkənsəniz, Cəfərovun nəvəsindən döyüş hekayələ-

## Nevski kilsəsi

Bizans memarlığına uyğun olaraq Rus Pravoslav Kilsəsi olaraq inşa edilən Aleksandr Nevski kilsəsi müsəlmanların və pravoslavların ianələri ilə inşa edilib. Bir müddət kafedral, bir müddət isə muzey kimi istifadə edilmişdir. Azərbaycanın ən qədim pravoslav kilsələrindən biri olan bina öz möhtəşəm memarlığı ilə görməyə dəyər. Bazar günləri kilsədə ibadət hələ də davam edir. Əgər gedib kilsənin içini ziyarət etmək istəyirsinizsə, uzun paltarlar seçməyi məsləhət görürük.

## İmamzadə Sosial Kompleksi

Gəncədən təxminən 7 km aralıda yerləşən möhtəşəm gözəllikdir. Ətrafı qırmızı kərpiclə əhatə olunub, içi səliqə ilə işlənib. Yəni də Arran Memarlıq Məktəbinin ənənəsinə uyğun tikilmiş məkandır. Kompleksin daxilində türbələr, məscidlər və karvansaraylar var. Türbənin içərisində Hz. Məhəmmədin nəvəsi İmam Muhəmməd əl-Baqirinin övladlarından birinin məzarı olduğu üçün İslam dünyasında xüsusi yeri var.

## Göygöl gölü

Göygöl gölü Gəncədən bir qədər kənarda, düz təbiətdə, yaşıl və mavinin sizi hüzura apardığı bir yerdir. Gəncənin tarixi yerlərini gəzdikdən sonra Gəncəyə tam səyahət etmək üçün mütləq burada dayanmalısınız. Çünki Qafqazın təbiəti də başqadır.

## (Şah Abbas məscidi)

Cümə məscidi kimi də tanınan Şah Abbas məscidi Azərbaycan memarlıq tarixində yaradılmış ilk

## Gəncə yeməkləri

Bunların içində ən məşhuru Gəncə dovğası və Gəncə kətəsidir. **Səhər yeməyi:** - ənənəvi Gəncə



memarlıq məktəbi olan Arran memarlıq ənənələrində tikilmiş tarixi binadır. 17-ci əsrdə tikilmiş məscid xarici görkəminə görə bildiyimiz məscidlərdən fərqlidir. Məscidin heyətində SSRİ dövründə fəvvarələr tikintisi zamanı yaranmış Türk hamamı olan Çokak Hamamını görə bilərsiniz. Deyə bilirik ki, ziyarət edilməli, görülməli mədəni irsdir. Əgər şəhərə gedirsinizsə, buranı da ziyarət ediləcək yerlər siyahısına əlavə etməlisiniz.

## Aleksandr

cə səhər yeməyi menyusuna yerli istehsal olan yağ, bal, pendir, lavaş, tendir çörəyi, yumurta Azərbaycan çayı (şirin çay) və şirniyyatlar daxildir.

**Nahar yeməyi:** - ənənəvi Gəncə nahar yeməyi menyusuna şorba, ardınca da ikinci yemək yəni, Gəncə mətbəxinə xas olan xörəklər daxildir. Adətən, nahar yeməkləri müəbbəli çay içməklə yekunlaşır.

**Şam yeməyi:** - ənənəvi şam yeməyi menyusuna yüngül yeməklər daxildir.

Ardı Səh. 11

Əvvəli Səh. 10

**Şirniyyatlar:** - Gəncə mətbəxində şirniyyatlar mühüm yer tutur. Gəncə şirniyyatı dedikdə ilk ağla gələn gəncə paxlavası, şəkərburası və halvasıdır. Novruzun simvolu olan paxlava Gəncədə özünəməxsus xassələrlə seçilir. Belə ki, Gəncə paxlavası 7 qat xəmindən və arasında çəkilməmiş qoz və şəkər tozu ilə doldurulur. Daha sonra məşhur Gəncə məcməyisinə qoyularaq odun və ya kömürdə qalanmış odda hazırlanır. Son olaraq üstü bəzənir, rənglənir və qoz, fındıq kəsilmiş paxlavanın mərkəzinə qoyulur.

## Gəncə şəkərburası və halvası

Gəncə mətbəxinin digər məşhur şirniyyatı şəkərburaadır. Şəkərbura da Novruz bayramı ərəfəsində daha çox hazırlanır. Novruz adətlərindən olan "papaq salma" icra olunanda ev sahibləri mütləq atılan papağa şəkərbura qoyacaqlar. Gəncə Halvası isə əsasən hüsr mərasimlərində ehsan niyyəti ilə hazırlanır. Gəncə halvasının özəlliyi qozlu və qozsuz olmasıdır.

**Gəncə mətbəxinin şorbaları:** şorbalar arasında Gəncə mətbəxində ən əsas yer tutan Gəncə Dovğasıdır. Gəncəlilər hər zaman öz dovğalarının mükəmməlliyi ilə fəxr edir. İstifadə edilən göy-göyerti sayı (6 cür göyerti) və yağlı camış qatığı dovğanın daha bir üstünlüyü hesab edirlər. Gəncəlilər dovğalarını stəkanda (fincanda) içməyi üs-

# Dünyanın gözündən GƏNCE



tün tuturlar. Çox vaxt çörəksiz yeyirlər. Bir çox gəncəli dovğanı soğan ilə yeməyi xoşlayır.

**Gəncə mətbəxinin turşuları (şoraba):** - Gəncə mətbəxindəki turşular adətən payız və qış aylarında süfrəyə təqdim olunur. Bəzi bölgələrdə şoraba adlandırılrsa da Gəncə əhalisi ona əsasən turşu deyir və yay aylarında hazırlanır. Gəncə mətbəxində ən çox rast gəldiyimiz turşular bunlardır: Xiyar, pomidor, kələm (ağ və qırmızı), bibər, alça turşusu (özlüyündə iki növü var- həm əzilmiş, həm də bütöv formada), alma turşusu, zoğal turşusu.

**Gəncə mətbəxinin salatları:** - Ölkəmizin digər bölgələri ilə xüsusi bir fərqi yoxdur. Gəncə mətbəxindən ən çox istifadə olunan salat - "Çoban Salatı" - xiyar, pomidor, soğan, göyerti, acı bibər, şirin bibər arzuya görə limondan istifadə edərək hazırlanır.

**Gəncə mətbəxinin çörəkləri:** - Çörək daima türk xalqlarında mənəvi sərvət, bəreket simvolu sayılıb. Hər şeydən öncə süfrəyə məhz çörək gətirilir. Gəncə süfrəsində ən çox rast gəlinən çörəklər Təndir,

Kürə, Skonnu, Lavaş, yuxanı qeyd etmək olar. Bir çox evlərdə sobada hazırlanan ev çörəyindən istifadə olunur.

**Gəncə mətbəxinin plovları:** - Plov və ya gəncəllərin sevdiyi deyimlə Aş milli süfrənin bəzəyi olduğu kimi, Gəncə süfrəsinin də şahı sayılır. Gəncə süfrəsində bir çox növ plovlar hazırlanır. Qaralı aş adətən bayramlarda, toylarda və hüsr mərasimlərində hazırlanır. Gündəlik olaraq daha çox Səbzəli

aş, Paxlalı aş, Südlü aş, Döşəmelli aş hazırlanır.

**Gəncə mətbəxinin mürəbbələri:** - Gəncədə bir evə qonaq gətirsəniz mütləq qarşınıza ilk olaraq çay gətiriləcəkdir. Çayın yanında müxtəlif şirniyyatlar və mürəbbələr qoyulacaq. Mürəbbəni Gəncəlilər yay aylarında özləri hazırlayaraq soyuq yerdə saxlayır, il boyu istifa-



de edirlər. Demək olar ki, hər bir evdə mürəbbəyə rast gəlmək mümkündür. Gəncə mətbəxində ən çox rast gəldiyimiz mürəbbələr bunlardır: Qoz, moruq (qırmızı, qara), çiyələk, qarağat, qarpız, zoğal, cənnet alması, armud, göyem, göyəli, gilasa (qara,qırmızı), ərik, üzüm, nar, şaftalı, gül, tut, heyva, əncir

(qara,ağ), gilana, ağ gilasa (ağ qırım).

**Gəncə mətbəxinin ədviyyatları:** Gəncə xörəklərində ədviyyələrdən zəfəran, dəfnə yarpağı, kişniş toxumu, həmçinin qurudulmuş nanə, qurudulmuş şüyüd, cəfəri, tər-xun, reyhan, kəklikotu və s. bol işlədilir.

**Gəncə mətbəxinin əsas yeməkləri:** - Burada çoxsaylı çeşidlər var. Gəncəlilər et sevdiyindən, əsas yeməklərində ətdən geniş istifadə olunur. Gəncə mətbəxində əsas yemək kimi təqdim olunan yeməklər bunlardır: Dolmalardan - kələm dolması, yarpaq dolması, badımcan dolması və kor dolma. Kələm dolmasını sevən gəncəlilər ağız dadlarına uyğun olaraq ya şəkər tozu tökərək, ya da alça turşusu əlavə edərək yeyirlər. Gəncə mətbəxinin sevimli yeməklərindən olan kətə, kalapur, buğlamanı da qeyd etmək lazımdır. Gəncə mətbəxinin ən məşhur əsas yemələrindən biri isə Gəncə qovurmasıdır.

Gəncədə Kükü, sülfülü, hoppaca, süyux, spanaq qovurması, Bağır-beyin, Şeşə-modu lobyası əzməsi kimi yeməklər də var. Bəlkə bunları siz də bilirsiniz, lakin "Bağır-Beyin" adlı yemək qədim Gəncə mətbəxinin ən tamli təamlarından olub. Bağır Beyin adlı yemək aşın yanında xuruş kimi verilir. Hazırlanma qaydası isə belədir - 1 kilo qoyun quyruğunu qoyunun qara ciyəri ilə su əlavə edilərək bişirilir. Sonra hər ikisini əzib pasta halına salırlar, duz, istiot vuraraq plovun yanında kiçik qabda təqdim edirlər.

Gəncə dilinin ləzzətli və eyni zamanda bilinməyən və çoxlarının getdikcə unudulan dili var. Qaymaqdan və süddən Gəncə Firmisi hazırlandıqdan sonra bəzən darçın səpilir. Firmi ənənəvi olaraq mərhumun matəm və anım günlərində xeyirxahlıq niyyəti ilə hazırlanır.

"Gəncə Səbəti"

Gəncə mətbəxindən danışarkən "Gəncə Səbəti"ni qeyd etməmək mümkün deyil. Gəncə səbəti nədir? Gəncə səbəti əsasən uşaqlara və ya başqa rayonlarda yaşayan dost-tanışlara hədiyyə olaraq göndərilir.

Gəncə Səbətinə daxil olan məhsullar bunlardır: - Ət (mal, qoyun əti), yarma, kartof, soğan, po-

midor, xiyar, duzlu meyvələr,, süd məhsulları (süd, qatıq, pendir, şor, yağ (kərə) dovğa) loby, badımcan, bibər, limon armud, toyuq, xurma, üzüm, lavaş, yuxa, təndir çörəyi, quru meyvələr (toz, fındıq, fıstıq, badam, şabalıd).

Ayşən Vəli