



# Naxçıvan qovurması: o qadına qadın deyərler ki...

**Azərbaycanın özünəməxsus ənənələri, mədəniyyəti, mətbəxi, iqlimi olan bölgələrindən biri də qədim Naxçıvandır. Naxçıvanın sərt iqlim şəraiti ilə əlaqədar deyərler ki, burada soyuqlar noyabrda başlar, martda bitir. Buna görə də naxçıvanlılar bu soyuqlu-sazaqlı altı aya, qarşından gələn qışın qarlı-boranlı günlərinə qara yaz başlanan vaxtdan düz qar yerə düşənədək hazırlıq görürlər. Zirzəmilər, əl damları dağların-düzlərin, həyəət-bacaların çeşid məhsulları ilə doldurulur ki, qışda ruzi bol olsun, el arasında deyildi ki, əlini nəyə atsan, boşa çıxmasın.**

Martda göy gurlayıb çölün per-pencərini yeməyə halallıq verəndən camaat başlayır həm istifadə etməyə, həm də qışa tədarükə. Şippir, ələyöz, əvəlik hörülüb 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 həyətlərin, həm də çölün-düzün bütün nemətlərinin mürebbəsi, kompotu hazırlanar. Həftəbəcər qoyular, birçə həftəyə süfrəyə gətirildimi, ardınca taxta çəlləklərdə qış turşusu tutular. Bundan sonra əriştə kəsilər, sərilər, qurudular, qovurulub, götürülər. Buğda yuyulub, kirkirədə çəkilib yarmaya çevrilər və parça torbalarda qış ruziləri yığılan yerə qoyular. Bu işlər noyabrın axırlarınadək – çox soyuq düşməmiş yekunlaşdırılır. Bundan sonra qadınlarımızın qalar bir, həm də ən böyük, çətin işi – qovurma hazırlamaq. Söz vədəsinə çəkər: qovurmadan danışaq.

## Qışa hazırlığın ən son işi

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

şirin-şirin yediklərini, quyruqlarını oynada-oynada ora-bura qaçdıqlarını görürlər. Baxır ilə, il sərt gələndə noyabrın axırları, yumşaq gələndə isə dekabrın ortaları, hələ bəzən sonları bu heyvanlar kəsilir, qışlıq ruzi hazırlanır.

## Qovurma Naxçıvanda kiçik bir mərasim şəklində edilir

Bu mərasimə evin ailə qurub ayrı yaşayan övladları, bir də ki ən yaxın qonşular dəvət olunurlar. Nənə-babalarımız deyərler ki, qovurma etmək tək iş 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 həyətdəki yaşlı tut ağacının budağından asılan qoçu soyurdu. Kimi ocağı qurur, kimi ortalığa qazan, ləyən, məcməyi, süzgeç 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 qəder soyusun. Sonra kəndlərimizdə bütün evlərdə olan et doğramaq üçün ərik ağacı kötüyü, 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 kənarda heyvanın quyruğu doğranıb qazana yığılıb ocağa qoyuldu ki, əriməkdə olsun. Ət də yuyulub böyük qazanda ocağa qoyuldu. Elə ki et qaynara düşdü, qonşudan köməyə çağırılan ağbircək Səkinə xala dedi ki, hə, burada əlli-ayaqlı olmalısan ki, kəf qarışmasın, yoxsa ətin rəngi tündləşər, təngov bulanıq olar. Elə buradan da maraqlı söhbət başlandı. Səkinə xala qovurmanın keyfiyyətli, dadlı çıxması üçün üç şərtə əməl olunmasını bildirdi: kəf təmiz yığılmalı, et qaynadılarda və qızardılarda vaxtında götürülməli, bir də duzu qaydasında olmalıdır.

Marağımızı görən Səkinə xala ayağa qalxıb qolunu çırmaladı, 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 içərisinə nə isə düşməsin. Təmiz-tarıq olmaq lazımdır ki, gördüyün işdən də gül ətri gəlsin. Bir də nənələrimiz deyərldilər 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 öter. "Əti bir az diri götürmək lazımdır ki, qızardanda əzilməsin", – deyən Səkinə xala bir azdan hazırırdı, – deyib, əti 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 həyətdə həmin gün başqa yemək hazırlanmaz. Ətin suyunu göstərək, bu, təngovdur, buna Naxçıvanın bəzi rayonlarında işgənə, ciğatay, şor suyu da deyirlər. Görürsən, nə gözəl ətri var? Bilirsən niyə? Birincisi, ona görə etirildir ki, bizim ellərin heyvanlarını kökəldəndə əlimizə keçəni onun qarşısına tökmərik. Çölün-çəmənlin güllü-çiçəkli otunun-alafının ətridir bu. İkincisi, 1-2 kiloqram əti qaynadanda belə gözəl etir gəlir.

Burada 30-35 kiloqram et bir yerdə qaynadığı üçün belə gözəl etir 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 təngov qoydu, iş gədir, – deyib ən yaxın 2-3 qonşuya da pay yolladı. Yemək həyətdəki tut ağacının altında yerə açılmış böyük bir xalçanın üzərindəki süfrə başında əyləşənlərə paylandı. Süfrədə sulanmış lavaş, cızdıq (quyruq əridildikdə yerdə qalan hissə), şəhrə (heyvanın ayrı-ayrı yerlərindən götürülmüş yağlı hissələrdir. Bu da quyruqla bir yerdə eridilir, 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 həyat yoldaşı Elman kişi əlini çörəyə uzadandan sonra hamı yeməyə başladı. Təngovun isladib yumşaldığı quru çörəyin sulanmış çörək və turşu ilə yeyilməsi qəder dadlı başqa heç nə ola bilməz. Düzdür, Naxçıvan mətbəxindən hansı yeməyi yesən, bu fikirdə olursan, lakin qovurmanın belə mərasim şəklində hazırlanması və təngovun kollektiv şəkildə yeyilməsi milli mətbəximizin bu nümunəsini daha dadlı edir.

## O qadına qadın deyərler ki...

Yeməkdən sonra süfrəyə etirli 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, quyruq yağı 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 qabdakı ətin üzərindən 1-2 santimetr yuxarıda qalmalıdır. Əsl qovurma odur ki, öz yağı özünü bassın. Sonra vedrənin qapağını qoydu, ağız şirinliyi ilə yeyin, xeyir işlərə qismət olsun, – deyib, kəndirle onun ağızını bağladı. Yenə də marağımızı görüb dedi ki, bəli, qovurma qış ruzisidir. Həm 15-20 gün qalmalıdır ki, bir özünü tutsun, həm də indidən ağızını qoydusa bunun üstünə, bəs qışın şaxtasında nə yeyərsən? Qovurma qabının ağızı dekabr ayının sonlarında açılmalıdır. İndi yeməyə gör nələr var, amma qışda olmayacaq. Qışda hərdən bir–iki qaşığı götürüb sıyıq əriştəyə, yarma aşına, şep qovurmasına vurmalısan, yumurtanı onunla salmalısan ki, uşağın-böyüyün dizinə qüvvət, gözüne nur olsun. Qəflətən qonaq gələndə bir qovurma bozbaşı bişirib süfrəyə qoyaraq onu mətbəximizin zəngin nemətləri ilə tanıy etməlisən. Bir də ki bu yerlərdə o qadına qadın deyirlər ki, yazın gözü açılana 1-2 bişirimlik qovurma saxlaya bil ki, qaza-yığını, cacığı, çirisi, şepi onunla qovurub süfrəyə verə.

Səkinə xala maraqlı bir məsələyə də toxundu: "Bəzən qan təzyiqi olan adamlar və ya qoyun ətinə sevməyənlər qovurmanı dana ətindən də edirlər. Amma ata-babadan qovurma qoyun ətindən hazırlanır. Dana ətindən edəndə onu mağazalarda satılan yağlarla və ya alınma quyruqla qovurlar. Bu qoyun qovurmasının dadını-ləzzətini vermirdi."

## Naxçıvan qovurmasının sorağı ilə...

İlin 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 olub. Onu dadanlar isə "bu nədir, necə hazırlanır" kimi sualları bir-birinin ardınca 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 qovurmadan alır və soyuq fəslin ruzisi kimi qışa saxlayırlar.

Artıq Naxçıvan qovurmasının Bakıda, Gəncədə satışları həyata keçirilir. Və doylmaz dadı olan bu nemət hər kəsin zövqünü oxşayır. Odur ki, harada satılmasından asılı olmayaraq Naxçıvan qovurmasını sevmənlər 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.

Hər zaman süfrələrimiz açıq, bir-birindən gözəl nemətlərimizlə bol olsun.

Mətanət Məmmədova