

VI YAZI

Elə bir adam tapılmaz ki, kəndlə əlaqəsi olmasın. Orada nənə-babası, dayı-əmisəsi, xala-bibisi yaşamasın və kəndlə bağlı xatirələri olmasın. Uşaqlığımızın xatirələr toplusunda kəndlərimiz xüsusi yer tutur: səhərdən axşama dağda-yamacda gəzmək, yıxılmaq, irili-xırdalı daşların dizimizi yaralayıb qanması, şaqqıltı ilə axan çayın kənarında saatlarla oynamaq, gül-çiçəkdən çələng hörmək, axşamçağı çöldən gələn qoyun-quzunu nənə-baba ilə birlikdə qarşılamaq, onları oxşamaq, ən əsası isə nənə dürməyi...

Sonuncu, yeni nənə dürməyinin dadı damaqlardan asanlıqla getməz. Vaxt tapıb süfrəyə əyləşməyən uşaqların qarnını ayaq üstündə nənə dürməyi doyurardı. İçərisinə nənələrin öz əlləri ilə hazırladığı pendirdən qoyulan, yedikcə dadından doyulmaz dürmək.

O dürməklərin çörəyi də elə nənələrin zəhməti ilə təndirlərdə bişirilirdi. Biz saat 10-11-də yuxudan oyanıb gözümüzü ova-ova eyvana çıxanda burnumuza təndirdə bişən çörəyin gözəl ətri gəlirdi. Bu vaxt anlayırdıq ki, nənə təndir salıb bu gün. O təndir ki, səhər çağından salınardı, xəmir gələnə kimi oturuşsun deyər. Hələ çörək bişirməyə başlamazdan əvvəl təndirdə çırtılı ilə yanan odunun, çırpının ətri ətrafa elə bir ətir yayırdı ki, səhər çağının təmiz havasına sanki daha bir tərəvət qatırdı. Adam deyirdi, bu ətri ciyərimə elə çəkim ki, oraya hopsun, orada qalsın. Daha sonra bu havaya isti təndirə vurulan çörəyin ətri də qarışanda təsəvvüredilməz bir ətir ətrafı bürüyürdü. Bu, nənələrin zəhmət ətri idi. Onlar qol çırmayıb ailələrinin çörəyini özləri bişirirdi.

Harada qaldı o illər? İndi də kəndlərimiz də var, nənələrimiz də, həmin təndirlər də həyətlərdə, yerində dayanıb. Lakin qapısı açılmı, o təndirlərə odun salıb yandıran, isidən, qolunu çırmayıb xəmir yoğuran, təndirə birçə lavaş vuran varmı? Bugünkü söhbətimiz el bu bərədədir. Gəlin söhbət edək, bəlkə unudulmağa qoymarıq...

Təndir salaq, çörək bişirək!

Bəli, əvvəllər, rayon mərkəzlərində, qəsəbə və kəndlərdə çörək sehləri tikilməzdən əvvəl qadınlar evin çörəyini özləri bişirirdi. Yaxın qonşular və qohumlar bu işdə bir-birinə köməklik də edərdilər. Bu köməkçilərə iməci deyilirdi. İməcilər 5-6 nəfərdən ibarət olurdu. Hər



Təndir çörəyinin ətri: Unudulmağa qoymayaq!



dəfə bu qadınlardan hansı çörək bişirədisə, iməcilər yığılıb səhər çağında onlara yollanar və təndirdə işə başlayardılar.

Çörək bişirilən evdə hazırlıq 2-3 gün öncə başlayardı. Əvvəlcə evə un alınardı. Və yaxud buğda vardsa, dəyirmanı aparılar, üyüdürlər və gətirilərdi. Un hazır oldu mu, deməli, çörək bişirmək olardı.

Evin xanımı çörək günü üçün bişirəcəyi yeməyi də nəzərdən keçirər, bunun üçün nə isə yoxdursa, bazarı alırdı.

Axşamdan süfrə, qazan, ləyən suya çəkilər, hazır qoyular. Təndir otağına da nəzər salınar: süpürülər, döşəkcələr çırpılır, dördayaq, oxlov, irəfətə ortalığa gətirilər. Çörək bişirilən gün səhər səhər çağından

təni təndirin sinəsinə çırpır və xəmir oraya yapışar. Az sonra isə çörək hazır olar, təndirin sinəsindən qoparılıb təndir kənarında hazır çörək üçün salınan süfrənin üzərinə dağınıq şəkildə yığılar ki, istisi o biri çörəkləri yaş etməsin. Bir qədər sonra isə həmin süfrə başında əyləşən xanım qurumuş lavaşları üst-üstə yığar, dəstə hazır olandan sonra evdən bir nəfər kişi və ya qadın həmin dəstəni götürüb zirzəmiyə çörək üçün hazırlanmış xüsusi yerə səliqə ilə yığar.

Günorta saatlarında ara təndiri salınar. Bu zaman qadınların həm də nahar saati çatır. Evin xanımı hazırladığı yeməyi təndirə sallayar ki, isinsin. Daha sonra isə ya təndir başında, ya da təndir otağının qarşısında süfrə açılar, iməcilərə yemək verilər, günboyu isə bir neçə dəfə çay içilər.

Yeməkdən sonra yenə də hər kəs təndir başında öz yerinə keçər və çörəkbişirmə prosesi davam edir. Axşam çağınadək davam edən çörəkbişirmə zamanı bir neçə dəfə təndirə yenidən çırpı salınıb istilik yenilənər və bu zaman xəmir iməcilər tərəfindən kündələnər.

Beləliklə, ailənin bir aylıq çörəyi hazır olur. Hər gün ailə üzvlərinin sayına görə çörək sulanır, suyu çəkildən sonra səliqəli şəkildə dördkünc qatlanır və süfrəyə bükülüb, çörəkqabına qoyulur. Növbəti çörəkbişirmə isə xanımlardan kimin evində çörək bitirsə, onun təndirində həyata keçirilir.

Evde çörək bişirməyin əhəmiyyəti

Çörəyin evdə hazırlanmasının çox böyük əhəmiyyəti var idi. Birincisi, həyət-bacadakı ağaclarının budanan qol-budağı qurudulub təndir üçün saxlanırdı. İkincisi evin zirzəmisində ruzi bərəkətlə dolu olurdu. Bir tərəfdə un kisəsi, bir tərəfdə hazır çörək evin bərəkəti hesab olunurdu. Əlini atanda çörəyi götürüb sulayıb hazır vəziyyətə gətirə bilirdin.

Digər əhəmiyyəti isə ondan ibarət idi ki, ucuz başa gəlirdi. Təmiz şəraitdə bişirildiyinə əminlik



evin xanımı qalxar və xəmir etmək üçün zirzəmiyə enər. Xəmir ki, yoğuruldu, özünü tutanadək təndir salınar. Təndir oturuşanadək xəmir kündələnər. Elə ki, bir ləyən kündə hazır oldu, xanımlar təndir otağına daxil olar, hər kəs özünə bir yer seçər, əyləşər, dördayaqları qarşılına qoyar və kündələri açmağa başlayar. Açılib böyüdülmüş lavaşlar təndir başında əyləşən xanıma verilər, o lavaşı irəfətinin üzərinə sərər, əlini suya vurub, lavaşın bir neçə yerinə vurur ki, təndirə yaxşı yapışsın. Daha sonra isə əyilib irəfə-

var idi. Bir qonaq gələndə əziyyət çəkib çörək almaq üçün mağazaya getmirdin, evində olan çörəkdən istifadə edirdin. Eyni zamanda əgər buğdanı aparıb dəyirmanı üyüdürdünə, onun tərkibi də təmiz olurdu sözsüz ki...

Mağazadan aldığımız çörəyin tərkibi nədən ibarətdir? Bunu biz heç vaxt bilmirik. Lakin çörəyi evimizdə bişirəndə, özü də öz əkdiyimiz buğda ilə, onda bilirik ki, unumuz nədir, çörəyimiz nə.

Ardı Səh. 12



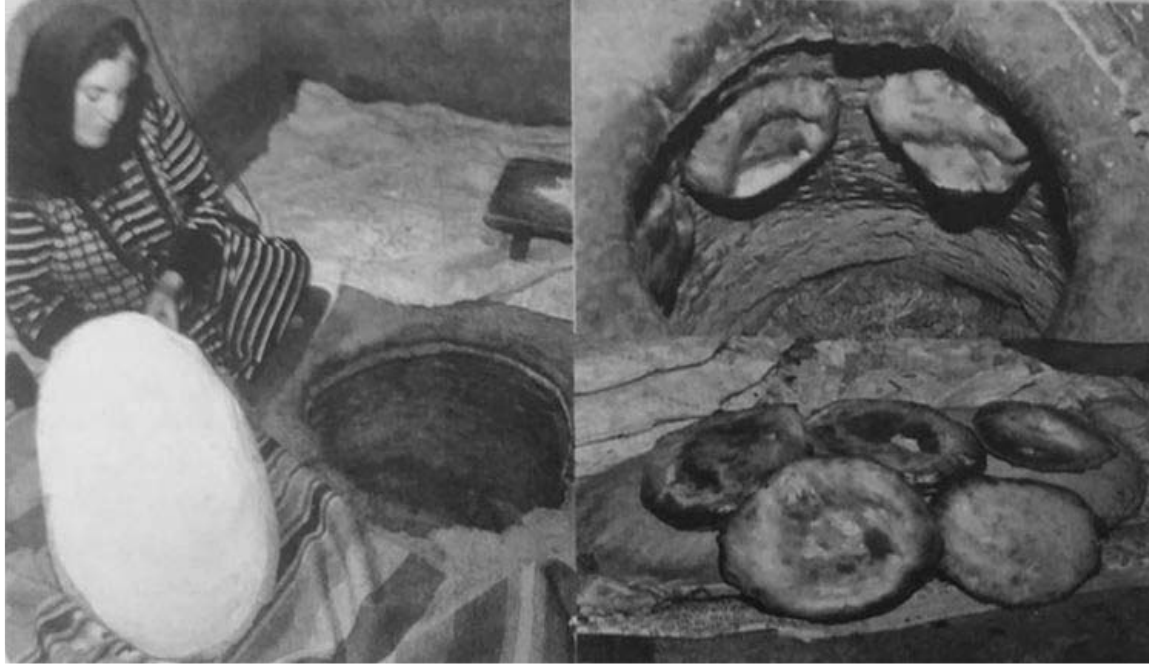
Əvvəli Səh. 11

Harada qaldı o təndirlər, o çörəklər?..

Hazırda kəndlərimizdə çörək bişirənlər olsa da, lakin çox təəs-süf ki, bu, çox təsadüfidir. Elə ki, çörək sexləri tikildi, təndirlərin qapısı bağlandı. Ta qadınlar özlərinə əziyyət verib təndir salıb xəmir yoğurmadı, bir-birinə iməci olmadılar. Hazır çörəyi həyat yoldaşları mağazadan aldı və yaxud çörək sexlərinə sifariş edib evlərə daşdılar və beləliklə də çörək bişirmək unudulmağa başladı.

İndi kənlərdə təndirlərin qapısı bağlı qalıb. Nə təndir salan var, nə çörək bişirən. Bu, çoxəsrlək çörəkbişirmə ənənələrini unutmaqla yanaşı, həm də sağlamlığımızın əldən getməsinə səbəb oldu. Çünki indi ən ucqar kəndlərdə belə qadınlar hərəkətsiz vəziyyətdədir. Evlərdəki paltaryuyan, qabyuyan, otçəkən, tozsoran maşınlar qadınların hərəkətini əlindən alıb. Üstəlik kənd qadınlarının çörək bişirməyi təxirə salmasını da bunların

Təndir çörəyinin ətri: Unudulmağa qoymayaq!



yoğuraq, iməcilərimizi səsləyək, çörək bişirək. Qoy evimizə bu təndirlərdən çörək ətri ilə yanaşı, ruzi-bərəkət gəlsin. Elə kəndlərimizdən də çörək ətrini ala bilək.

Uşaqlara, nəvələrə sexlərdə bilmədiyimiz formada bişirilən çörəklə deyil, təndirdə öz əlimizlə bişirdiyimiz çörəklə dürmək tutaq. Onların da sağlamlığının qeydinə qalaq.

İnanın, bir neçə il sonra gec olacaq. Onsuz da illərdir, unuda-unuda gedirik. Nəinki çörəkbişirməni, bir sıra adətlərimizin üzərindən xətt çəkmişik. Bax, çörəkbişirmə unuduqlarımız silsiləsindən olan altıncı yazıdır ki, yazıram. Hələ sırada nə qədər də unudulan adətlərimiz var. Belə isə, biz beləliklə hara gedirik? Bu gün övladlarımıza kəndlərlə, nənə-babamızla bağlı danışdığımız maraqlı söhbətləri sabah onlar necə, öz övladlarına danışa biləcəkmiz? Biz bu adətləri unutmaqla özümüzədən imtina edirik. Kəndlərdə illər uzunu yaşadılan bütün adətlərdən imtina edirik. Sanki kimlərsə bizi unutmağa sövq edir. Biz isə onların yaratdığı "rahatlığa" boyun əyib, əvəzində özümüzün olanından vaz keçirik. Lakin bunu etməyə bizim haqqı-



Unudulmağa qoymayaq!

Nə qədər ki, gec deyil, həyətlərimizdəki təndir otaqları işlək vəziyyətdən düşməyib, aradabir onlara od salaq, təndiri yandıraraq, təzələyək. Aradabir xəmir

mız yoxdur. Çünki ata-babamızdan miras qalan dəyərləri yaşatmaq, gələcək nəsillərə ötürmək bizim vətəndaşlıq borcumuzdur.

Kaş ki geri dönsə, unuduğumuz adətləri geri qaytara bilək. Axı onları əsrlər boyu yaşadanlar olub. Biz onlara nə cavab verəcəyik?..

Mətanət Məmmədova

üzərinə gələndə, onların tamamilə hərəkətsiz qalması sağlamlığa ciddi zərər vurur, eyni zamanda bu hərəkətsizlik artıq çəki almaları ilə nəticələnir.

Kəndlərdən çörək ətri gəlmir

Kəndin özünəməxsus gözəllikləri var. Qoyun-quzu mələməsi, səhər-axşam mal-heyvanın çölə gedib-gəlməsi, bu zaman kənd yollarındakı mənzərə, təndir salınması, çörək bişirilməsi, evlərdə hana qurulub xalça-palaz, kilim toxunması, bulaq başında qab-qacaq yuyulması, su daşınması, həyə-baca işləri kəndin özünəməxsusluğudur. Təəssüf ki, artıq kəndlər şəhərləşir. Şəhərdə həyat necədirsə, artıq kəndlərdə də elədir. Qadınlar şəhərdən axşamədək televizor önündə ya serial izləyir, ya

da smartfon telefon əl-lərində sosial şəbəkələrdə gəzişir. Odur ki, rahat həyatı seçirlər ki, bu kimi vərdislərinə daha çox zaman qalsın. Lakin düşündə ki, bütün bunlar onların sağlamlığı ilə yanaşı, adətlərimizin də üzərindən xətt çəkir, təəssüf etməkdən başqa çarə qalmır.

İndi durub on kənd gəzənsən, çətin ki, onların birindən çörək ətrini ala bilsən. Çünki təndirlərin qapısı artıq illərdir ki, bağlanıb. Çörək ətri kəndlərdən perik düşüb. Evlərə çörək mağazalardan daşınır. Çörəyin də qiyməti hər il bir qədər artır. Bu da qadınları yenidən təndirlərə qaytara bilmir. Qiymət artdıqca, ona boyun əyib, alırıq, ala bildikcə, deyirik ki, əşi 10 qəpiklə nə olacaq, ta

ki canımız sağ olsun, təndir salıb əziyyət çəkməkdən ki, yaxşıdır.

Beləliklə, qədim adətlərimizə, həm də sağlamlığımıza üz çevirib özümüzsə asan, lakin zərərli yol tapırıq. Bu isə həm adət-ənənələrimizin, həm də sağlamlığımızın, eyni zamanda ruzi-bərəkətimizin yox olmasına yol açır.

