



Azərbaycanın özünəməxsus ənənələri, mədəniyyəti, mətbəxi, iqlimi olan bölgələrindən biri də qədim Naxçıvandır. Naxçıvanın sərt iqlim şəraiti ilə əlaqədar deyirlər 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, həyat-bacaların çeşid-çeşid məhsulları ilə doldurular ki, qışda ruzi bol olsun, əl arasında deyildiyi kimi, əlini nəyə atsan, boşa çıxmasın.



Martda göy gurlayıb çölün per-pencerini yeməyə halallıq verəndən camaat başlayar həm istifadə etməyə, həm də qışa tədarükə. Şıppır, ələyöz, əvəlik hörülüb qurudular, hər biri bir dərdin dərmanı olan həmərsindən tutmuş zirincə, yemişanədək, dağ nanəsindən tutmuş yarpıza, kəklikotuna, çobanyastığınadək qurudulub ayrı-ayrı yığılar. Çəşir, sobu, bolu, baldırğanın turşusu tutular, turş, şirin alça, ərik qurudular, almaheyva 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 çölün-düzün bütün nemətlərinin müəbbəsi, kompotu hazırlanar. Həftəbecər qoyular, birçə həftəyə süfrəyə getirildimi, 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 binəyi-qədimdən hər bir nemət kimi, ət 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 qovurmadır, bu işin təməli əvvəlcədən qoyulur. Ya bir-iki il əvvəl, ya da fevralın axırı, martın əvvəlləri doğulan erkək quzuların ən gümrahi “qışın qovurmalığıdır”, – deyə adlandırılır və o, xüsusi bəslənir. Yayın sonlarınaqədər 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 budaqda tab gətirə bil-

Naxçıvan qovurması: o qadına qadın deyirlər ki...



məyib ağacların altına tökülən yarpaqları, xəzəlin altında gizləni qalmış 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, 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 deyirlər 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, ət bir qədar soyusun. Sonra kəndlərimizdə bütün evlərdə olan ət doğramaq üçün ərik ağacı kötüyü, bir də ət baltası gətirildi və ət qovurmalıq ölçüdə doğrandı. Əti qovurmalıq doğramaq da hər adamın işi deyil, kəndlərimizdə bunu bilən adamlar var ki, onlar qovurma edilən zaman köməyə çağırılırlar.

Bu arada bir kənarda heyvanın quyuğu doğranıb qazana yığılıb ocağa qoyuldu ki, ərimekdə olsun. Ət də yuyulub böyük qazanda ocağa qoyuldu. Elə ki ət qaynara düşdü, qonşudan köməyə çağırılan ağbırək Səkinə xala dedi ki, hə, burada əlli-ayaqlı olmalısın 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, ət 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 taxs, başına ləçək çals ki, hazırladığının içərisinə nə isə düşməsin. Təmiz-tarıq olmaq lazımdır ki, gördüyün işdən də gül ətri gəlsin. Bir də nənələrimiz deyirdilər 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 ətə baxırdı ki, birdən vaxtı ötər. “Əti bir az diri götürmək lazımdır ki, qızardanda əzilməsin”, – deyən Səkinə xala bir azdan hazırırdı, – deyib, əti kəfkirlə süzgəclərə yığıdı ki, suyu süzsün. Qazanın içərisində 10-15 tikə ət qaldı. Mən soruşanda ki, bəs bunu nə üçün götürürsünüz? O dedi: – Qızım, qovurma edilən heyətdə həmin gün başqa yemək hazırlanmaz. Ətin suyunu göstərərək, bu, təngovdur, buna Naxçıvanın bəzi rayonlarında işgenə, 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-çəmənin güllü-çiçəkli otunun-alafının ətridir bu. İkincisi, 1-2 kiloqram əti qaynadanda belə gözəl ətir gəlir. Burada 30-35 kiloqram ət bir yerdə qaynadığı üçün belə gözəl ətir verir.

“Yaxşı, ət suyunu süzənədək biz naharımızı edək”, – deyən Səkinə xala səsləndi ki, boşqabları gətirin. Qızlar məcmeyilərdə içinə quru lavaş doğranmış 10-15 boşqab gətirdilər. Səkinə xala boşqabların hərəsinə bir tikə ət, 1-2 çömçə təngov 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 ət 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 yumşaltdığı quru çörəyin sulanmış çörək və turşu ilə yeyilməsi qədar 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 deyirlər 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 təst qoyuldu, quyuq yağı oraya boşaldıldı, yağ dağ olanda ət əlavə edildi, yaxşıca qızardıldı. O, aradabir ətdən götürüb boşqabın içərisinə qoyur, bıçaqla bölüb içinə baxır və deyirdi ki, yaxşı qızardılmasa, qovurma tez xarab olar. Sonra emalı vedrə gətirildi, birinci ətlər yığıldı, sonra üzünə yağ əlavə olundu. Səkinə xala dedi ki, yağ əti –basmalıdır, yeni qabdadı ətin üzərindən 1-2 santimetr yuxarıda qalmalıdır. Əsl qovurma odur ki, öz yağı özünü bassın. Sonra vedrənin qapağını qoydu, ağzı şirinliyi ilə yeyin, xeyir işlərə qismət olsun, – deyib, kəndlərlə 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 şaxtasında nə yeyərsən?

Qovurma qabının ağzı dekabr ayının sonlarında açılmalıdır. İndi yeməyə gör nələr var, amma qışda olmayacaq. Qışda hərdən bir–iki qaşığı götürüb sıyıq əriştəyə, yarma aşına, şep qovurmasına vurmalsın, yumurtanı onunla salmalsın ki, uşağın-böüyünün dizinə qüvvət, gözünə nur olsun. Qəflədən 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 bil ki, qazayağını, caciğı, çirişi, şepi onunla qovurub süfrəyə verə.

Səkinə xala maraqlı bir məsələyə də toxundu: “Bəzən qan təziyi 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 quyuqla qovururlar. 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 ət və ət məhsulları emalı müəssisələrində istehsal olunan qovurmadan alır və soyuq fəslin ruzisi kimi qışa saxlayırlar.

Artıq Naxçıvan qovurmasının Bakıda, Gəncədə satışları həyata keçirilir. Və doyulmaz 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.

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

Mətanət Məmmədova