

İkiqat Sumqayıt dolması

Bəli, məhz ikiqat dolma. 75 yaşlı Sumqayıtın iqtisadiyyat, mədəniyyət, təhsil və idman sahələrində olduğu kimi, kulinariyada da fərqli keyfiyyətləri ilə öyünməyə haqqı var. Milli mətbəximizin çeşidli nümunələri sırasında məşhur Corat qutabı ilə bərabər, Sumqayıt dolması da artıq özünün layiqli yerini tutub.

Sumqayıt dolmasının digərlərindən əsas fərqi odur ki, dolmaıçı inqrediyentlər əvvəl üzüm yarpağına, sonra isə ikinci qat olaraq kələm yarpağına bükülür. Hələ 2012-ci ilin oktyabrında təqdimat mərasimi keçirilən bu dolma növünün reseptinin ideya müəllifi sumqayıtlı həkim, İcra Hakimiyyə-



ti yanında İctimai Şuranın sədri Hüseyn Quliyevdir. Onun təqdim etdiyi dolma löyünü 2016-cı ildə Mədəniyyət Nazirliyi, Milli Kulinariya Mərkəzi və Assosiasiyasının keçirdiyi 1-ci beynəlxalq dolma festivalında 300 növ arasında fərqlənərək gümüş medala layiq görülüb. 2-ci analoji festivalda isə bu gözəl təam həm qida dequstatorları, həm də ölkəmizdə fəaliyyət göstərən diplomatik korpusun nümayəndələri tərəfindən bəh-bəhlə dadılaraq çox bəyənilib və bu dəfə məhz qızıl medalla dəyərləndirilib.

Eyni məhəllədə yaşayıb, eyni məktəbdə oxuduğumuz Hüseyn Quliyevi hələ uşaqlıqdan yeniliklər həvəskarı kimi tanıyıram. Yaxşı futbolçu olub, yaxşı göz həkimidir (16 il Moskva vilayəti və Sankt-Peterburqda, eləcə də Almanianın Toypits şəhərində işləyib), ikinci ixtisas kimi Berlin biznes məktəbini bitirib. Yüksək peşəkarlığı və erudisiyası, dərin ensiklopedik biliyi var, yaxşı da səyahətdir. Bir sözlə, yaxşı mənada təəccübləndirməyi bacaran insandır. Elə onun Sumqayıt dolması kimi tanınan dadlı təamı yaratması da dediklərimi sübut edir.

Hüseyn həkimin öz xörək resepti ilə bağlı fikirləri maraqlıdır:

– **Şərqdə ət qiyməsini od və suya dəyməkdən qoruyan xəmirlə paralel olaraq müxtəlif bitki yarpaqlarından istifadə olunub. Tarixin süzgecindən bizə çatan əsasən üzüm və kələm yarpağı, yeməyin adı isə dolmadır.** Bunu öz adlarına çıxmaq istəyən ermənilər unudurlar ki, “dolma” sözünün mənası elə sırf türk dili mənşəli “dolmaq” və ya “doldurmaq”dır. İkiqat bükümlü Sumqayıt dolmasına gəlincə isə deyim ki, etibarlı hermetiklik təmin olunduğuna görə ayrı-ayrılıqda yarpaq və kələmdə olan müəyyən həzm çatışmazlıqlar aradan qaldırılır. Kələmə bükülmüş yarpaq özü də yaxşı bişir və beləliklə, kələm yarpağın ağzını asanlaşdırır. Ölçüsü balaca olan bu dolma ağzda sıxılarda “dad partlayışı” effekti yaradır ki, nəticədə də bütün dolmaıçı inqrediyentlərin, həm də yarpaq və kələmin təkrarolunmaz ləzzəti ortaya çıxır. Atalarımız yaxşı deyib: “Dadlı söz dinlədər, dadsız söz əsnədər, dadlı yemək isə insana böyük ləzzət verməklə, ona xoş sima, gülər üz bəxş edər”.

Onu da deyim ki, dostum həm də istedadlı yazardır. Hüseyn Həsənoğlu imzası ilə onun “Statusman”, “Kəpənək xoşbəxtliyi”, “Aforizmlər” (3 cildə 6 mindən çox nümunə ilə), “Son təbəssüm” və sair kitabları Azərbaycan və Türkiyə işıq üzü görüb. Əsərləri rus və ibrani (ivrit) dillərinə tərcümə edilib, həmçinin Güney Azərbaycandakı soydaşlarımız üçün əski əlifba ilə transliterasiya olunub. 40 hekayəlik “Fotoqraf” kitabı “Asmir” nəşriyyatında ingiliscə çıxıb. 70 illik yubileyi ərəfəsində çıxan “Seçilmiş əsərləri”ni oxucular böyük maraqla qarşılayıblar. AYB-nin Prezident təqaüdcüsüdür. Haqqında film də çəkilib.

Bu günlərdə isə Hüseyn Həsənoğlunun “Sumqayıt dolması” kitabı Azərbaycan və ingilis dillərində çapdan çıxıb. Kitabda verilmiş “Ən ləziz yemək” hekayəsində oxuyuram: “...ağızda qida-nın duzluluğunu, acılığını, şirinliyini, turşuluğunu müəyyən edə bilən on minə yaxın dad reseptləri var. İndi on min dili olan bir fortepiano təsəvvür edin. Aşpaz onun dillərindən istifadə edib musiqi, yəni yemək kompozisiyası yaratmalıdır. Yaxşı kulinar elə bəstəkardır, o, yemək bəstələyir”.

Hekayənin qəhrəmanlarından biri olan amerikalı Toninin bu sözləri də dadlı dolmanın resepti açığalamasına aiddir: “Təsəvvür edirsiniz, o, alimləri cəlb edərək formalar düzəldirib və xüsusi ölçülərdə buz hazırlayır. Hər dolma qiyməsinin içinə o buzları qoyur. Qazanın içində o buzlar əriyib ikiqat dolmalara əlavə ilginclik verir. İndi dünyanın ən ləziz yeməyi belə adlanır: Buzlu, ikiqat Sumqayıt dolması”.

Müəllif daha sonra göstərir ki, musiqi ruh oxşadığı kimi, yemək də ətirli, dadlı, insana faydalı olmalıdır. Yəni insana lazım olan maddələrlə – zülallarla, yağlarla, karbohidratlarla, vitaminlərlə və mikroelementlərlə zəngin və lazımı mütənasiblikdə olmalıdır ki, ağızdakı bütün reseptlər üçün eyni anda “dad atəşfəşanlılığı” yaransın. Necə də obrazlı ifadələrdir!

Əziz oxucular, Sumqayıta gəlsəniz, Hüseyn Quliyevi axtarıb tapmanızı çətin olmaz – onu hamı tanıyır. Gəlin və Sumqayıt dolmasından siz də dadın.