

Cənnət Qarabağın ləzzət dünyası

Qarabağ hər daşında, hər qarış torpağında əcdadlarımızın izlərini yaşadan müqəddəs məkandır. Burada keçmişlə gələcək arasında qurulan körpü nəsilərə əbədi mirasdır. 14–16 oktyabr tarixlərində Bakı Ekspo Mərkəzində Xəzər İnşaat Həftəsi çərçivəsində 5-ci Yubiley sərgisində ilk dəfə olaraq “Qarabağ kuboku” – Milli Mətbəx İrsi Çempionatı keçirilir.

Sərgi regionun mədəni irsini qorumaq və tanıtmaya baxımından əvəzsiz platforma rolunu oynayır. “Qarabağ kuboku” – Milli Mətbəx İrsi Çempionatı isə Qarabağın zəngin kulinariya irsini həm ölkə daxilində, həm də beynəlxalq səviyyədə nümayiş etdirməyə imkan yaradır. Çempionat Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinin təşkilatı dəstəyi, eyni zamanda Dünya Kulinariya İcmaları Assosiasiyası və Azərbaycan Kulinariya Mütəxəssisləri Assosiasiyasının təşəbbüsü ilə keçirilir. Bu, Qarabağ mətbəxinin dəyərini və əhəmiyyətini daha geniş auditoriyaya çatdırmaq baxımından mühüm addımdır.

İştirakçıların çoxluğu xalqımızın Qarabağ sevgisinin tükənməzliyinin daha bir göstəricisidir. Müxtəlif yaşlı insanlar təamların hazırlanma prosesinə maraqla tamaşa edirdilər.

Böyük həvəslə yemək hazırlayan gənc aşpaz Şəhriyar Məmmədlinin cəmi 18 yaşı olsa da, mətbəxdə ustalığı ilə hər kəsi heyran qoymuşdu:

– Uşaqlıqdan yemək bişirməyə marağım olub. Yemək hazırlayanda ərzaq-

si arasında qalya müsənbə və ya pəncəm adlanır. Odur ki, eyni resept başqa bölgədə tamamilə fərqli dad verə bilər.

Yurdumun hər qarışını çox sevdiyim üçün Qarabağ mətbəxinə yaxşı bələdəm. Deyə bilərəm ki, Bakıda bişən ətlə Qarabağda bişən ət arasında fərq var. Bakı əti yumşaq, Qarabağ əti isə daha yağlı və şirindir. Eyni fərqi tərəvəz və meyvələrdə də görmək mümkündür. Torpağın xüsusiyyəti, suyun keyfiyyəti və iqlim fərqləri hər inqrediyentin dadını müəyyənləşdirir. Ona görə də bölgə mətbəxləri dad, görünüş və bişirmə üsulu baxımından bir-birindən fərqlənir.

Tarixi baxımdan da Qarabağ mətbəxi zəngindir. Qədim ticarət karvanları Azərbaycan ərazisindən keçdiyi üçün mətbəximiz müxtəlif mədəni təsirlərə açıq olub. Səyyahlar, diplomatlar və tacirlər Qarabağda ət, xəmir, göyərtili və balıqdan hazırlanan ləziz təamları dadaraq heyran qalıb və bunu öz gündəliklərinə qeyd ediblər. Bu, Qarabağ mətbəxinin həm yerli, həm də regional təsirlərlə zənginləşdiyini göstərir.

Xörəklərimiz ocaq, təndir, çala, sac,

əyirdək, köppəcə, səkkizlik – hər biri özünün xüsusi dadı və təqdimatı ilə seçilir. Məsələn, kətə hazırlananda yuxanın yarısına göyərtili və müxtəlif içliklər qoyulur, digər yarısı ilə örtülərək qırıqları barmaqla yapışdırılır və sac üzərində bişirilir. Süfrəyə təqdim ediləndə içinə bir tikə yağ qoyulur, qatıqla yeyilir. Qutab isə onun kiçik, “qardaşı” sayılır; içliyi göyərtili, ət və boranı ilə doldurulur. Maraqlısı budur ki, bu un məmulatları yalnız Qarabağa xas deyil, zamanla bütün türk xalqlarının mətbəxinə daxil edilib.

Qarabağ mətbəxinin süzmə və qurut ənənəsi xüsusilə diqqətəlayiqdir. Təmiz qatıq və ya ayrıntı pambıq parçadan süzdükdə alınan süzmə həm ayrıca yemək kimi, həm də xörəklərin tərkibində istifadə olunur. Süzməyə duz qatıb yoğurub qurudanda isə qurut alınır, kürəclər və ya konus şəklində saxlanır, xörəklərə əlavə ləzzət verir. Yay aylarında isə qara qoyun südünü dağlarda qalmış qarlarla qarışdıraraq “qar körəməzi” hazırlayırlar. Bu yalnız qara qoyunun südündən olur və şirəndirilmədən təqdim edilir. Dondurma ilə müqayisədə əsas fərqi bu olsa da, dadı elə zəngindir ki, yay səhərində dağ havası ilə qarışan bu yemək uşaqlıq xatirələrini, kənd həyatını və torpağın təbii ətrini bir anda göz önündə canlandırır.

Bu zəngin bölgədə şorbaların hazırlanması rayonlara görə fərqlənir. Ağdamda



ların necə bir-birinə qarışdığını görmək ayrı aləmdir. Hazırda Turizm və Sosial Xidmətlər üzrə Bakı Dövlət Peşə Təhsil Mərkəzində təhsil alıram. Təcrübə dövründə məni bir restorana göndərmişdilər. İlk günlər çətin idi, çünki mətbəxdə diqqət və dəqiqlik tələb olunur. Amma işi sevdiyim üçün tez alışdım. İndi həm oxuyur, həm də özümü bu sahədə inkişaf etdirirəm.

Bu gün bişirdiyim yemək “Şuşa qalyası”dır. Adı bəzilərinə tanış gəlməsə də, Qarabağ mətbəxinin ən seçilən nümunələrindəndir. Qalya, ümumiyyətlə, qədim türk mətbəxinə aiddir, ət, tərəvəz və ədviyyatlar uzun müddət birlikdə bişirilir. “Şuşa qalyası”nın dadı, qoxusu və tərkibi sanki o torpağın ətrini özündə daşıyır. Adı qalya əsasən ət, tərəvəz və ədviyyatın qarışığıdır. “Şuşa qalyası”nda isə quzu əti, heyva, al-

manqal, buxarı və kürədə fərqli üsullarla hazırlanır. Boyanalı plov, döşəmə plov, qatıq aşısı və sac üzərində bişirilən göy kətəsi bölgənin kulinariya nümunələrindəndir. Yeməklərdə istifadə olunan yerli bitkilərdən pəncərə, zəfəran, darçın, mixək, zirinc, zirə, sumaq, reyhan, keşniş, nanə, şüyüd, cəfəri, tərşun xörəklərə əlavə dad verir.

Qarabağ xanlığının qurucusu Pənahəli xanın dövründə hazırlanmış qiymətli, qırqbuğumlu, boyanalı, şüyüdlü, çığırtma, turşuqovurma və “şəşdrenqili” plovları həm gündəlik həyat tərzində yeyilər, həm də ziyafətlər zamanı süfrələrin bəzəyi olardı. Maraqlıdır ki, bu yeməklər yalnız tərkibi ilə deyil, həm də mövsümlə fərqlənirdi. Məsələn, boyanalı plov yalnız yayın əvvəlində, boyana bitkisi yığıldığı zaman bişirilirdi.

ətli şorbanın tərkibinə kartof, düyü, əriştə, alça, gavalı, zoğal qurusu və göyərtili əlavə olunur, Cəbrayıl isə lobya üstünlük təşkil edir. Ağcabədi, Xocalı və Xocavənddə dovğanın hazırlanmasında nanə, Ağdam və Kəlbəcərdə yarpız, ispanaq kərəvizdən istifadə olunur. Laçında isə dovğa ayrı-ayrından hazırlanır və yalnız yarpızla yeyilir. Bu müxtəliflik Qarabağ mətbəxinin zənginliyini göstərir.

Azərbaycan Kulinariya Mütəxəssisləri Assosiasiyasının icraçı direktoru və layihə rəhbəri Fərhad Aşurbəyli layihənin önəmini qeyd etdi:

– Gənc kadrlar regional və milli mətbəxi öyrənməlidirlər. Bu məqsədlə ustad dərsləri, müsabiqələr keçirilir ki, onlar öyrəndiklərini gələcək həyatlarında tətbiq etsinlər. Bu gün 120-dən artıq gənc müsə-



buxara, şabalıd, noxud, zəfəran və nar suyu kimi müxtəlif tərkiblər bir-birini tamamlayır. Sərt, şirin, ətrli və təbii dadlar birləşir. Bu yeməyin sirri onu səbirlə bişirməkdir. Tez bişirmək istəyənlər isə istədikləri dadı ala bilmirlər, çünki “Şuşa qalyası” hər inqrediyentin özünü tam açması üçün zaman tələb edir. Quzu əti öz yumşaqlığını və yüksək dadını yalnız asta odda bişəndə göstərir. Heyva və albuxara şirinliklərini, ədviyyatlar isə ləziz dadını tam hazır olanda verir. Yeməyi hazırlayarkən diqqət və qayğı ilə xırdalığı nəzərə almalısın.

Bir-biri ilə yarışan aşpazların stendlərini gəzib onlara qiymət verən, kulinariyanın sirlərini öyrədən Əməkdar mədəniyyət işçisi, usta aşpaz Oruc Əliyev bildirdi ki, bu çempionat rəqabət deyil, Qarabağ mətbəxinin ənənələrini gənc nəsillərə ötürmək üçün fürsətdir:

– Mən irəvanlıyam və “İrəvan Xanlığının Bölgə Mətbəxi” kitabının müəlliflərindən biriyəm. Hər bölgənin yeməyi torpağın məhsuldarlığından, bitkilərin çeşidindən və heyvandarlıqdan asılı olaraq fərqlənir. Hətta eyni yeməyin bir neçə adı olur. Məsələn, Cənubi Azərbaycan əhali-

Qarabağ quzusunun ətindən hazırlanan tikə, lülə, təndir və Şuşanın sac kababları da məşhurdur. Üzüm və meyvə bağları olan həyətlərdə bu yeməklərin yanında narşərab və doşab təqdim olunur. Şuşada bişirilən çörək növləri və xəmir məmulatları – külləmə, bozlamac, təndir çörəyi, közləmə, lavaş, xamralı, yuxa və fətir bayram süfrələrinin ayrılmaz hissəsidir. “Xırt-xırt” adlı yuxaya südlə bal və ya şəkər qatmağın isə ayrı ləzzəti var. Ona görə də hər inqrediyent torpağın, iqlimin və mədəniyyətin səsidir.

Yarışmanın ən qızgın vaxtında aşpazların işlərinə nəzarət edən kulinar Firdovsi İsmayilov Qarabağ mətbəxi ilə bağlı fikirlərini bölüşdü:

– Xalqımız 30 ilboyu Qarabağa həsrət qalıb. Bu müddət ərzində bölgə mətbəxinin, onun unudulmaz ləzzətlərini Azərbaycanın şəhər və rayonlarında məskunlaşan qarabağlılar yaşadırdılar. Amma indi torpaqlarımıza qayıtdıq, ənənəvi xörəkləri gənc nəsillərimiz süfrələrə təqdim edirlər.

Qarabağın un məmulatları da dadlı, ləzzətlidir. Südlü çörək, fəşəli, yağlı kökə,

biqədə iştirak edir, əsas yaş qrupu 19-25 yaş arasındadır. Münsiflər heyətimiz isə tanınmış aşpazlardan, restoran rəhbərlərindən və 30-40 illik təcrübəyə malik mütəxəssislərdən ibarətdir.

Qarabağ kuboku, “Qızıl Şah” beynəlxalq kulinariya çempionatına daxildir. “Qızıl Şah” artıq 5 dəfə keçirilib və beynəlxalq səviyyədə tanınaraq Dünya Kulinariya Cəmiyyətləri Assosiasiyası tərəfindən lisenziyalasdırılıb. Qarabağ Kuboku isə yalnız milli mətbəx üzərində qurulmuş çempionat kimi keçirilir, məqsəd Azərbaycan kulinariya irsini özünəməxsusluğu ilə təqdim etməkdir.

Gələcəkdə çempionata Rusiya, Gürcüstan, İran və Türkiyədən də ustaların qatılması nəzərdə tutulur. Bu möhtəşəm tədbir Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzi və Dövlət Turizm Agentliyinin təşkilatı dəstəyi ilə həyata keçirildi, qədim ənənələri müasir formatda yaşadaraq Qarabağ mətbəxinin zənginliyini çatdırmaq imkanı yarandı.