

Hər bir xalqın qədimliyini təsdiq edən amillərdən biri də onun mətbəx mədəniyyətidir. Dünyanın ən qədim və zəngin, bol çeşidli mətbəxlərindən biri Azərbaycan xalqına məxsusdur ki, burada istənilən dad-da, növdə xörək, şirniyyat, bişi, qəlyanaltı və sair tapmaq olar. Bizim mətbəximizin nemətlərindən dadanlar bu yeməkləri hər yerdə arayırlar. Azərbaycan mətbəxi hər bölgəmizdə özünəməxsus xörəkləri, bişiləri, şirniyyatları, qəlyanaltıları ilə bir başqa cür ifadə olunur.

Güney Azərbaycanda da milli mətbəximiz bütün gözəllikləri, eyni zamanda da özünəməxsusluğu ilə seçilir, fərqlənir. Maraqlıdır ki, Güney Azərbaycandakı soydaşlarımız vaxtilə Pəhləvi-şah, bu gün isə fars-molla rejiminin ağır basqıları altında yaşamağa məcbur olsalar da, nə milli xüsusiyyətlərimizi itiriblər, nə də çoxəsrlik milli mətbəximizdən imtina ediblər. Soydaşlarımız bütün basqılara, təzyiqlərə rəğmən yenə də öz varlığını qorumağa çalışıb və buna nail olub da. Güney Azərbaycanda mətbəx mədəniyyətimizin yaşamasında analarımız, nənələrimiz çox böyük mücadilələr verib və bu əbədi gözəlliyi saxlamağa, təbliğ etməyə nail olublar.

Güneyin mətbəxi barədə nə bilirik?

Azərbaycan mətbəxi barədə çoxlu kitablar yazılıb, ədəbiyyat var, tədqiqatlar aparılıb, aparılacaq da.

Güney Azərbaycanın mətbəx mədəniyyəti ilə bağlı da tədqiqatçılar maraqlı araşdırmalar aparıb. Biz də bu yazımızda həmin tədqiqatlardan istifadə edəcəyik. Belə materiallar internet resurslarında az deyil.

Güney Azərbaycan mətbəxi çox zəngindir, maraqlıdır ki, hər bölgənin, hər şəhərin də özünəməxsus yeməkləri var. O xalqın mətbəxi zəngin, çeşidli olur ki, o daim bolluq içində yaşayıb, bunu təbii, xalqımıza aid etmək tam mümkündür.

Tədqiqatçılar yazır ki, tarixi Azərbaycan torpaqlarının böyük hissəsi olan, müasir İrənin şimal-qərbində yerləşən və türklərin Oğuz qolundan olan Güney Azərbaycan xalqı hələ də öz adətlerini və ənənələrini yaşadır. Qeyd olunur ki, Azərbaycan türklərinin six yaşadığı Şərqi Azərbaycan, Qərbi Azərbaycan, Ərdəbil, Zəncan, Qəzvin, Arak və Həmədan bölgələrindən başqa Tehran, Qum, Gülüstan, Kürdüstan, Xorasan, Kirman və Fars bölgələrində də yaşayan türklərin mədəniyyəti və adətləri hələ yaşayır. Qeydlərə görə, müxtəlif qidalarda, o sradan xəmirli, sulu, ətli və göyərtilərdən hazırlanan yeməklər Güney Azərbaycan mətbəxinin əsasını təşkil edir. Tədqiqatçılara görə, ümumiyyətlə Güney Azərbaycan mətbəxinin adi günlərə, mövsümlərə və xüsusi günlərə görə fərqli növləri vardır və onların digər türk xalqlarının mətbəxləri ilə bənzərliyi çoxdur.

Əcnəbilərin valeh olduğu təamlar...

Dünya Azərbaycanlıları Konqresinin (DAK) rəsmi saytında da Güney mətbəxi barədə yazılıb.

Cənubi Azərbaycan türklərinin mətbəxi dünyada zənginliyi, faydalılığı, yayılma və dəyərləndirilmə arealının genişliyi ilə seçilir. "Orta əsrlərdən üzü bəri ölkəyə gələn əcnəbi qonaqlar yurdumuzun cənubunun süfrə mədəniyyəti, yemək çeşidləri,

Saytda Təbriz mətbəxi barədə xüsusi danışılır və bildirilir ki, Təbriz şəhərinin mətbəx mədəniyyəti qədimdən öz zənginliyi ilə seçilib. Burada hazırlanan xörək və şirniyyatların bir qismi şəhərin adı ilə bağlıdır: Təbriz paxlavası, Təbriz

lən, İmam Sahib-əz Zaman süfrəsinin yeməkləri südlü sıyıq, çörək, pendir, göyerti və qoz halvasından ibarət olur. Həftənin çərşənbə günü səhərçağı Həzrət Zeynəb süfrəsində eriştə aşı təqdim olunur. İmam Həsən süfrəsinin ən mühüm

yeddi növ adı "sin" hərfi ilə başlayan - səməni, səbz, sirkə, sarmaq və s. kimi qidalar qoyulur.

Təbrizin zəngin mətbəx mədəniyyəti bir sıra özünəməxsusluğu ilə seçilsə də, Azərbaycan və Şərqi mətbəxinin tərkib hissəsidir. Güney mətbəxində aparıcı

Cənubi Azərbaycanın milli mətbəx mədəniyyəti - şah və molla rejimləri bunu da dəyişə bilmədi..

xörəklərin ləzzəti, estetik görünüşü və xüsusi təqdimatı haqqında maraqlı fikirlər söyləmişlər.

Türk və İslam dəyərlərinə uyğun olan yeməklərin əsas ərzağı heyvan mənşəli ət, süd, yağ, yumurta, bitki məhsulları olan taxıl, çəltik, şəkər, tərəvəz və meyvələrdən ibarətdir. Güney Azərbaycan mətbəxinin təməli sayılan bu nemətlərdən hazırlanan müxtəlif xörəklər və qida məmulatı, xüsusən xəmirli, sulu, ətli və göyərtili yeməklər Güney Azərbaycan mətbəxinin əsasını təşkil edir.

Ümumiyyətlə, Güney Azərbaycan mətbəxinin adı günlərə, mövsümlərə və xüsusi günlərə görə seçilən xörəkləri və digər qidalara var. Bu yeməklərin türk xalqlarının mətbəxləri ilə oxşar və fərqli cəhətləri çoxdur. Arzın o tayında hazırlanan və istifadə edilən xəmir xörəkləri, şorbalar, plovlar, dolmalar, kabablar, salatlar və turşular ləzzəti və qida dəyəri ilə məşhurdur.

Plov süfrənin şahıdır...

Güney Azərbaycanda da süfrələrin şahı plov sayılır. Arzın o tayında plovun 200-dək növü var. Dəmlə və kətə növləri daha üstündür. Plov ayrıca bişiriləndə zəfəranla və ya sarı köklə dəmlənir və onun yanında aşqara verilir. Xuruş quş və ya qoyun ətindən hazırlanır. Üzərinə albuşara, kişmiş, ərək qurusu əlavə edilir.

Qeyd edilir ki, Güney Azərbaycanın milli mətbəxinin əsas xörəklərindən olan dolmanın isə 30-dan çox növü var. Əsasən, yarpaq və doldurma dolmalara bölünür. Yarpaq dolması kələm, əvəlik, meyvə yarpaqlarına bükülür. Doldurma dolmaları isə tərəvəzin və ya meyvələrin içini dolduqcaqla hazırlanır. Badımcan dolması, pomidor dolması, bibər dolması və s. doldurma dolmanın növləridir.

Güney mətbəxində kabablar iri və xırda heyvanların, quşların, balıqların ətindən və ıçalatlardan hazırlanır. Ətin yanında yerəlməsi, pomidor, badımcan, heyvə və digər meyvə-tərəvəzlər də şişə taxılıb kabab kimi bişirilir.

Təbrizin zəngin nemətləri - açıq süfrəsi...



nuqası, Təbriz küftəsi və s. Bütün bunlar şəhər mətbəxinin çoxçeşidli olmasından xəbər verir.

Təbriz mətbəxi orta əsrlərdə səyyahların da diqqətini çəkib. Övliya Çələbi məşhur "Səyahətname" əsərində şəhərdə ağ pəmbə çörək, kəklik kababı, 40 növ ətirli plov və 12 növ şirniyyatın olmasından söz açıb. O, şəhərdə mösnat üzümündən hazırlanan 7 növ şirənin, mələni üzümünün saf şərəbinin, quqnaz şərəbinin, narşərəbin, qış şərəbinin, bal şirəsinin və digər içkilərin adını çəkib.

Mənbələrdə göstərilir ki, Təbrizdə gündəlik hazırlanan xörəklərlə mərasim yeməkləri bir-birindən fərqlənir. Burada hər fəslə uyğun olaraq yeməklərin tərkibi dəyişir. Müxtəlif fəsillərdə və mərasimlərdə əhalinin gündəlik qidasını əsasən düyü təşkil edir. Düyüdən fərqli dada və görünüşə malik yeməklər hazırlanır.

Şəhərdə Ramazan, Qurban, Mövlud bayramlarında xüsusi xörəklər hazırlanır. Hətta nəzir süfrəsi açmaq ənənəsi də var. Hər kəs arzu və istəyinin qəbul olunması üçün dilək tutur və hasil olduqdan sonra nəzir verir. Eyni zamanda, xalq arasında dini müqəddəslərin adına da süfrələr açılır. Məsə-

cəhəti onun yaşıl rəngdə olmasıdır. Xətmi-Quran süfrəsinə plov, şirin çörəklər və meyvələr bəzəyir.

Ramazan ayında təbrizlilər pəhriz mətbəxinə geniş yer verirlər. Qurban bayramında qoyun və dəvə kəsilir. Bayram ərəfəsində qohum-qonşular bir yerə yığılıb yardımlaşaraq çeşidli şirniyyatlar hazırlayırlar. Müqəddəs gündə süfrəyə əsasən Təbriz küftəsi, qovurma, plov, lobyalı səbz plov, eriştəplov, mərciplov və digər təamlar qoyulur.

Güneydə Xıdır Nəbi süfrəsi...

Mövsümi bayramlardan olan Xıdır Nəbi bayramı da güneydə özünəməxsusluq təşkil edir. Nəziri olanlar, əsasən övlad diləyən qadınlar ehsan süfrəsi açır. Mərasimə qohum-qonşular dəvət olunur, şam etdikdən sonra rəqs edir və şadlanırlar.

Novruz bayramında isə, demək olar ki, Təbrizin mətbəx mədəniyyətinin sərgisi təşkil olunur. Bayramın bütün mərhələlərində - dörd çərşənbədə çoxsaylı xörəklər hazırlanır. Həmin gün əsasən kəngər plov bişirilir və kahı doşabla və ya isgəncəbinlə yeyilir. Yeni il üçün hər ailədə ayna, saxsı kuzə, təzə paltar, çərəz meyvə və s. alınır. Bayram günü mütləq süfrəyə

yer tutan Təbrizin eyni adlı küftəsi yaxın-uzaclarda adla deyilir.

Şərqi Azərbaycan ostanının şimal-qərbi və Naxçıvan Muxtar Respublikası ilə sərhəddə yerləşən Culfada qurutlu yeməklərə üstünlük verilir. Onlardan qurut-qələyə aşı, qurutlu kətə daha ləzzətli. Güney Azərbaycanın üçüncü böyük şəhəri Ərdəbil də özəl və dadlı yeməkləri ilə tanınır. Meyvə aşı daha məşhurdur. Bu aşda qırmızı lobya, noxud, mərci, düyü, yarma, eriştə, döyülmüş ət, gavalı, ərək, cəfəri və keşniş kimi ərzaqlardan istifadə olunur. Əhər qonaqların yaddaşında məxsusi eriştə, mərci, qutab, yeddiqat çörək ilə qalır.

Arzın o tayında hazırlanan min bir şirniyyat və meyvə quruları da başqa bir aləmdir.

Əlbəttə, Güney Azərbaycan mətbəxinin gözəlliyi, özəlliyi, çeşidi ondan xəbər verir ki, bu xalq ulularımızdan miras qalan mətbəx irsini, mədəniyyətini daşıyıb gətirir. Baxmayaraq ki, bütün bunları məqsətə, yaymaq çox çətin olur, amma yaşadırlar, yayırlar. Milli mətbəximizin ayrılmaz parçası olan Güney Azərbaycan mətbəxi bundan sonra da milli özünəməxsusluğunu qoruyub saxlayacaq və bunu yeni nəsillərə təlqin edəcək.