

Müxtəlif ölkə aşpazlarının şah əsərləri bir arada Bakıda keçirilən II Beynəlxalq Plov Festivalından reportaj



Azərbaycan da daxil olmaqla 11 ölkənin iştirakı ilə Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzi (AMKM), Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyası (AMKA), "Sərin" restoranı və "Astoriya" otelinin təşkilatçılığı ilə Bakıda II Beynəlxalq Plov Festivalı keçirildi. Türkiyə, Yaponiya, Özbəkistan, İndoneziya, Tacikistan, Səudiyyə Ərəbistanı, Hindistan, Koreya, İran və Əfqanıstan səfirliklərinin nümayəndələri öz ölkələrinin dünyü, plov mədəniyyətlərini nümayiş etdirdilər.

Dünyünün əsasını təşkil etdiyi bu xörəyi hər bir ölkə öz ağız dadına uyğun hazırlayıb. Bunu isə elə bu festivaldakıların təəssüratlarından hiss etmək olurdu. Müxtəlif sahələrdən olan insanların qonaq qismində iştirak etdiyi bu festivalda hər kəs ölkələrin stendlərinə yaxınlaşıb, onların plovlarından dadır, bəyəndiklərinin reseptlərini əldə etməyə çalışırdılar.

Festivalın açılışında çıxış edən AMKM-in baş direktoru Tahir Əmiraslanov bildirdi ki, festivalın keçirilməsində məqsəd müxtəlif ölkələrin dünyü mədəniyyəti ilə tanış olmaq və Azərbaycan mətbəxinin şah əsəri olan plov növləri ilə xarici qonaqları tanış etməkdir: "Mədəniyyətləri birləşdirən qida faktorlarından biri dünyü və dünyüylə bağlı yeməklərdir. Müxtəlif dənəvər və yapışqan plovlar müəyyən adlar altında (plov, rizotta, keşkek, sıyıq və s.) bütün dünyanı birləşdirir. Dinindən, ölkəsindən asılı olmayaraq, hamı Adəm övlədidir, bir kökdən gəlir və hər kəs eyni ərzaqdan istifadə edir. Bu süfrənin arxasında insanlar daha xoşbəxt olurlar".

HİND VƏ AZƏRBAYCAN PLOVUNUN BƏNZƏRLİYİ

Plovları ilə məşhur olan ölkələrdən biri də Hindistandır. Hindistan stendinə yaxınlaşıb, təqdim olunan plovların dadına baxanlar çox olurdu. Hindistan səfirinin

xanımı Barbara Rana da gələn qonaqlarla hind plovları ilə bağlı söhbət aparırdı. O bizimlə söhbətində qeyd etdi ki, Azərbaycanla hind mətbəxi arasında bir çox oxşarlıqlar olduğunu düşünür: "Azərbaycanda tədbirlərə qatılmaq bizim üçün xoşdur. Plov hazırlanması, dünyünün bişirilmə qaydalarında Azərbaycan və hind mətbəxi arasında eynilik çoxdur. Ədviyyatların istifadə olunmasını da buna misal göstərə bilərik. İndoneziya, Malayziya, Ərəb, Azərbaycan plovlarının dadını bilirəm. Sizin təəvvür edə bilməyəcəyiniz qədər çoxlu sayda hind plov növləri var. Hind plovu əsasən basmati dünyüsündən hazırlanır. Bu zaman qoyun və toyuq ətindən istifadə olunur. Mal ətindən biz plovlarda istifadə etmirik".

"ÖZBƏK AŞI" XÜSUSİ DÜYÜDƏN HAZIRLANMALIDIR

Özbəkistan səfirliyinin nümayəndəsi Mehdiyeva Şahidə bildirdi ki, hər bir ölkənin plovu özünəməxsus gözəlliyə malikdir. Özbək plovu da gözəl olmaqla yanaşı, hazırlanma qaydalarına görə özəl tərifləri də var: "Bugünkü tədbirdə hər ölkə öz mətbəxini nümayiş etdirir. Mətbəx deyəndə ki, əsas plov nümunələri təqdim edirik. Özbək aşının özəlliyi odur ki, bu "devzira" adlı xüsusi dünyüden hazırlanır. Bu dünyü ancaq Özbəkistanda olur. "Özbək aşı"nın tam dadını əldə etmək üçün məhz o dünyü lazımdır. "Özbək aşı"ni özəl edən daha bir xüsusiyyət pambıq yağından hazırlanmasıdır. Bizdə demək olar ki, plovların bütün növləri pambıq yağında hazırlanır".

M.Şahidə deyir ki, Özbəkistanda 12 vilayət olmağına baxmayaraq, 100-dən çox plov növü var - Buxara, Səmərqənd, Daşkənd və s. Azərbaycan plovundan fərqi isə odur ki, şirin hissəsi yoxdur: "Bütün ərzaqlar bir yerdə hazırlanır, ayrılıqda bişirilmir. Biz plova bir baş sarımsaq və bibər əlavə edirik. O, aşı xüsusi bir dad verir".

TÜRK PLOVUNU BƏYƏNMƏMƏK OLAR?

Türkiyə stendində qonaqlara 3 növ -

İçli plov, Ege plovu, Mengen plovu təqdim olunurdu. Türkiyə səfirliyinin mədəniyyət və tanıtma müşaviri Murat Karacanta bizimlə söhbətində dedi ki, Türkiyədə plov növü sayə gəlməyəcək dərəcədə çoxdur. Onların hamısını burada təqdim etmək bir az çətin olardı: "Gələn qonaqların hər biri təqdim etdiyimiz plovların dadına baxır. Təəssüratları da gözəl olur. Bu plovları bəyənməmək olarmı? Türk mətbəxi tarixdən bizə qalmadı. Hər bölgəmizdə fərqli məxbət mədəniyyətimiz var. Azərbaycan mətbəxi də türk mətbəxi kimi bizə doğmadır".

İRANDA PLOVU YA QARA İLƏ, YA DA KABABLA YEYİRLƏR

İran səfiri Möhsün Pakayın da festivalda iştirak edirdi. O, jurnalistlərə açıqlamasında bildirdi ki, festivalda müxtəlif ölkələrin plovları nümayiş olunur. İran da plovla zəngin olan ölkə kimi buraya qatılıb: "Festivalın keçirilməsi əslində gözəl addımdır. Bu festival region ölkələrinin daha da yaxınlaşmasına səbəb olur. İranda 20-dən artıq plov növü var. Bu gün biz burada 5-6 növü nümayiş etdiririk. İranda Azərbaycan Respublikası arasında böyük müştərəklilər, bağlar vardır. Bizim bəzi plov növlərimiz müştərəkdir. İranda adətən plovu ya qara ilə, ya da kababla yeyirlər. Bəzi plov növləri isə ət, lobya ilə qarışdırılır. Onlar da stendimizdə nümayiş olunur".

AZƏRBAYCAN MƏTBƏXİNİN ŞAHI, AŞBAZLARIN ŞAH ƏSƏRİ

Azərbaycan stendində təqdim olunan xörəkləri isə "Sərin" MMC-nin kulinar texnoloqu Ceyhan Nur hazırlayıb. O deyir ki, plovlar Azərbaycan mətbəxinin şahı, aşpazların isə şah əsəridir: "200-dən artıq plov növümüz var. Festivalda Azərbaycanı üç komanda təmsil edir. Plov növlərimiz çox olsa da, biz daha fərqli olanlardan 6-nı - "Lobyalı plov", "Döşəmli plov", "Mərci plovu", "Lərgə plov", "Boranılı plov", "Boyanalı plov", "Dənli beçə"ni - burada nümayiş etdirməyə çalışdıq. Hər bir ölkənin öz ağız dadı, fərqli mətbəxi var. Amma bizim stenddə plovlarımızın dadına baxanlar xüsusilə xoş fikirlər söyləyirlər. Mən hələ ki müsahibə verməkdən vaxt edib digər ölkələrin

plovlarının dadına baxmamışam. Amma hər birinin dadına baxmağa çalışacağam".

FƏRQLİ DADLAR

Festivalın qonaqları da eyni yeməyin fərqli ölkələrin təqdimatında olmasından məmnunluq duyduqlarını bildirdilər. Türkan Məmmədova deyir ki, ən dadlı plov Azərbaycanınki olsa da, digər ölkələr də özünəməxsus şəkildə gözəl hazırlayırlar: "Demək olar ki, burada nümayiş olunan 5-6 ölkəyə məxsus plovları dada bildim. Elə dadlar oldu ki, mənə doğma gəlsə də, sarımsaqlı, acılı olan plovlar da var. Özbək plovu çox acılı idi. Bu bizim ağız dadımıza uyğun olmaya bilər. Amma onlar özləri bunun çox dadlı olduğunu deyirlər. Mənimlə bir yerdə olanlardan bu plovun dadına baxıb bəyənlər də oldu. Fərqli dadlar çoxdur. Amma ən gözəli və dadlısı bizim plovdur".

Günay Fezziyeva isə bir çox ölkələrin plovlarının dadlı olduğunu bildirdi: "Konkret adla yadımda qalmadı ki, hansı ölkələrin mətbəxinin dadına baxmışam. Hər birinin bir qaşığı dadına baxdım. Amma çoxunun demək olar ki, tamamilə başqa dadı var. Amma içərisində dadlı olanları çox idi. Özbəkistan, Türkiyə plovları xoşuma gəldi".

Qeyd edək ki, festival çərçivəsində AMKA-nın partnyor üzvləri və iştirakçılar AMKA-nın diplomları ilə mükafatlandırıldı.

Aygün Asımqızı

