

Nənəmizin nənəsinin bişirdiklərini yemək istəyənlər üçün...

Milli ab-havada dizayn edilən “Xanədan” etnorestoranından reportaj



Onlara yeməklə bağlı məlumat verirəm. Müştərinin üzündə bizim təqdim etdiyimiz yeməklərdən məmnunluğu bildiren gülümsəmə mənim üçün nəyə desəniz dəyər. Mən işimi çox sevirəm və milli mətbəximizi qonaqlarımıza təqdim etməkdən böyük zövq alıram”.

Bu sahədə 37 illik təcrübəsi olan restoranın administratoru Yaşar Nabatəliyev deyir ki, bu restoranın ərəsəyə gəlməsi böyük əziyyət tələb edir. Bu əziyyətə qatılanlar isə ancaq öz işini sevenlərdir ki, çətinliklərə rəğmən, qədim mətbəx nümunələrimizi araşdırıb müasir insanlarımızı təqdim edirlər: “Mənim administrator kimi təcrübəm 37 ildir. Onun 25 ilini “Intourist”də çalışmışam. Bundan başqa, beşulduzlu otellərin restoranlarında, xarici ölkələrdə fəaliyyətim olub. Xarici dillərdə də danışa bilərəm. Dünya mətbəxini, eləcə də öz mətbəximizi təqdim edən restoran açmaq olar. Amma qədim kökümüze məxsus xörəkləri aşkara çıxarıb restoran biznesinə gətirmək asan deyil. Tahir Əmiraslanovun komandası bu restoranın istənilən formada olması üçün böyük iş görüb və görürlər də. Burada çalışanların hamısı öz işini sevenlərdir. Öz işini sevməyənlərin işi heç vaxt gözəl ola bilməz”.

QONAQLAR RAZIDIR

Qonaqlar da restoranın ab-havasından, təqdim edilən xörəklərdən, xidmətlərdən razılıqlarını bildirirlər. Məhəmmədəli Abdullayev deyir ki, restoranın milli üslubda olması ona zövq verir: “Respublikada analoqu olmayan bir restorandır. Əgər bölgələrdən hansınsa mətbəxinə aid qədim xörəklərdən yemək istəyirlərsə, bura gəlmək yetər. Bura mətbəx tariximizi yaşadır. Səliqəli, təmiz məkanda qədim xörəklərimizi dadmaq insana zövq verir. Ona görə də biz buranı seçmişik”.

Cəmaləddin Abdullayev isə bildirdi ki, bir bölgənin mətbəxini işləyib təqdim etmək olar, amma bütün bölgələrimizin mətbəxini araşdırıb, restoranda təqdim etmək həddindən artıq çətin işdir: “Burada xanlıqlara məxsus hücrədə oturub, bütün bölgələrin qədim mətbəx nümunələrindən dada bilirik. Bəlkə də ayrı-ayrı rayonların milli mətbəx nümunələrini təqdim edən hansısa restoran var. Amma hamısını bir araya gətirən yer yox idi. Restorana daxil olanda adama rahatlıq gəlir. Sürfədə təqdim olunan nemətlər də dadlı və keyfiyyətlidir”.

MİLLİ OLMAYAN ŞƏRABLARDIR

Restoranda həm də milli musiqilər təqdim olunur. Hələ ki cümə, şənbə və bazar günləri burada milli musiqilər olur. Eyni zamanda restoranda Azərbaycan xalqına məxsus milli geyimlər də qoyulub ki, qonaqlar geyinib şəkil çəkdirə bilərlər. Milli olmayan isə sürfəyə verilən şərablardır. Belə ki, bölgələrimizə məxsus şərablarla yanaşı, xarici ölkə istehsalı olanlar da var.

Sonda qeyd edək ki, “Xanədan” restoranı Ziya Bünyadov prospekti 43 ünvanında, Dərnəgül yolu üzərində yerləşir.

Aygün Asımqızı

Bakıda ilk dəfə olaraq bugünlərdə “Xanədan” adlı etno-restoran istifadəyə verildi.

Restorana gedənlər xoş sözlər söyləyirlər, buranın digər yerlərdən fərqli olduğunu deyirlər. Biz də deyilənlərin nə dərəcədə real olub-olmadığını öyrənmək üçün oraya baş çəkmək qərarına gəldik. Həqiqətən də bura bugünkü Bakımız üçün yad bir restoran da deyə bilərik. Restoranın artıq girişdən anlaşıldı ki, burada digər məkanlardan fərqli çox şey görə bilərik. Girişdə bizi qarşılayan ofisiyantin milli geyimdə olması isə çox maraqlı ab-hava yaratdı.

9 XANLIQ VƏ XANLIQLARA UYGUN XÖRƏKLƏR...

Ümumilikdə isə, tək ofisiyatlarda deyil, restoranda hər bir elementdə milli atributlar əks olunub. Restoran Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzi (AMKM) tərəfindən konsaltinq edilib. Öyrəndik ki, restoranın “Xanədan” adlandırılması da təsadüfi deyil. Belə ki, burada vaxtilə mövcud olmuş Azərbaycanın 9 xanlığına məxsus xörəklər olacaq. Restoranda ümumi zaldan əlavə, hər bir xanlığa uyğun hücrələr də ayrılıb. Hər bir hücrənin qarşısında o xanlıqlara məxsus xalçalar asılıb. Hücrənin içərisində isə xüsusi olaraq restoran üçün işlənmiş xanlıqların

bayraqları asılıb. Menyuda isə xanlıqların hər birinin vaxtında mövcud olmuş özünəməxsus yeməklər var.

MƏHSULLARIN 90 FAİZİ BİRBAŞA RAYONDAN GƏTİRİLİR

Daha sonra restoranın mətbəxinə keçib, AMKM-in baş direktorunun müavini, qida texnoloqu Ceyran Əsgərova ilə söhbət apardıq. Restoranda qida texnoloqunun olması diqqətimizi çəkdi. C.Əsgərova bildirdi ki, bütün restoranlarda qida texnoloqu olmalıdır, amma demək olar ki, heç birində yoxdur. O deyir ki, restoranda vəzifəsi mətbəx işlərinin düzgün qaydada yerinə yetirilməsinə nəzarət etməkdir. Onun sözlərinə görə, restoran sistemində ən çətin mətbəxlərdən biri milli mətbəximizdir. Ona görə də milli mətbəx nümunələri təqdim edən restoranlarda qiymətlər bəla olur: “O, iş adamının qoyduğu yüksək qiymət deyil, görülən iş o qiyməti tələb edir. Digər restoranlarda olan yeməklər bizdə azlıq təşkil edir. Bütün yeməklər böyük əziyyət və vaxt tələb edir. Burada cavan quzu əti, can ətindən daha çox istifadə olunur. Onların da bazarda qiyməti bahadır. Ərzaqların və o xörəyin ərəsəyə gəlməsinə sərf olunan əməyi də hesablayanda, qiymət də ucuz alınmır. Biz burada bütün məhsullarımızı kəndçinin özündən almağa çalışırıq. Məhsulların 90 faizi birbaşa rayondan gətirilir. Hər kəsin bu təamlardan dada bilməsi üçün qiymətləri münasib etmişik”.

SARAY AŞPAZLARININ RESEPTLƏRİ...

C.Əsgərova bildirdi ki, milli mətbəx nümunələrimizin yaşadılması üçün bu cür restoranlara ehtiyac var: “Mən Şamaxıdanam və burada menyuda həmin bölgəyə məxsus “Şirvan şorbası” var. Mən bu şorbaya olan marağa görə qürur hissi keçirirəm. Nənəmin nənəsinin bişirdiyi yeməyi ortalığa çıxarmışım və bu, qonaqlar tərəfindən bəyənilir. Bəlkə də Şamaxıda bu şorba artıq bişirilmir. Hamı asan yeməklərə üstünlük verir. Mətbəx nümunələrimizin unudulmasına imkan verməməliyik. Biz milli mətbəx nümunələrimizin təbliğatını aparsaq, yavaş-yavaş restoranlardan, toyalardan xarici ölkələrin yeməkləri yığıdırlar. Hansısa ölkənin mətbəxinə məxsus xörək yemək istəyirlərsə, o ölkənin təamları olan restoranlara getsələr, daha yaxşıdır. Burada isə yalnız milli mətbəx nümunələridir. Azərbaycanın tarixinin dadına baxmaq bizim sloqanımızdır. Qədim xörəklər tarixi mənbələrdən araşdırılıb, bölgələrdə yaşayan yaşlı insanlardan soruşulub. Bir çox reseptlər isə saray aşpazlarının kitablarından toplanıb”.

ÇƏTİN İŞ VƏ SEVGİ

Restoran açılmamışdan əvvəl burada işə başlayan baş aşpazın köməkçisi Pərviz Abdullayev deyir ki, bu restorana gələn qonaqların məmnun getmələri üçün əllərindən gələni edirlər: “Bəzən yeməkləri ofisiyantla göndərmirəm, elə sürfədə qonağa özüm aparıram.