

Min bir dərddin dərmanı müxtəlif ölkələrin təqdimatında

Bakıda ilk dəfə keçirilən çay festivalı maraqlı təqdimatlarla yaddaşlarda qalacaq



Artıq 12 ildir ki, 20 oktyabr tarixində Beynəlxalq Kulinariya Günü bütün dünyada keçirilir. Azərbaycanda isə bu gün 9-cu dəfə qeyd edildi. Bu münasibətlə ilk entorestan olan "Xanədan"da geniş tədbir keçirildi. Giriş nitqi ilə çıxış edən Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinin baş direktoru Tahir Əmiraslanov Kulinariya günü ilə bağlı fikirlərini bölüşdü, bu sahədə çalışanları təbrik etdi.

Daha sonra Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının üzvləri və assosiasiya ilə mütəmadi əməkdaşlıq edən şirkətlər, bu sahədən yazan jurnalistlər diplomlarla təltif olundular. Kulinariya günü ilə yanaşı, ilk dəfə olaraq Azərbaycanda olan səfirliklərin iştirakı ilə Beynəlxalq çay festivalı da keçirildi. Bu isə tədbirin özəlliyini daha da artırır. Min bir dərddin dərmanı olduğu deyilən çay festivalında müxtəlif ölkələrin fərqli təqdimatında qonaqlara nümayiş etdirdilər.

MÜXTƏLİF ÖLKƏLƏR, FƏRQLİ ÇAY SÜFRƏLƏRİ

Türkiyə, İndoneziya, Yaponiya, İran, Özbəkistan, Hindistan, Çin, Tacikistan səfirlikləri və Azərbaycan milli çay süfrələrini qonaqlara əl stendlərində açılan süfrələrdə təqdim etdilər. Digər festivallardan fərqli olaraq burada başqa bir abı-hava yaranmışdı. Çünki bir çox insanlara əl gəlirdi ki, çay hər bir ölkədə eyni cür dəmlənir və fərqlilik çox az ola bilər. Amma əslində heç də əl deyilmiş. Biz bu fikir kökündən yanlış olduğunun əyani şahidi olduq. Xörəklər kimi hər bir ölkənin çay mədəniyyəti də fərqlidir.

Bunu tək biz yox, gələn qonaqların çayın dadına baxarkən verdikləri reaksiyalardan görürdük. Qonaqların hər birinə digər ölkələrin çay süfrəsi, çayları maraqlı idi. Onlar stendlərə yaxınlaşıb, həmin ölkələrin mətbəx nümunəsi olan şirniyyatlarından dadıb, çaylarından içirdilər. Bəzən tamamilə fərqli dad olduğunu, bəzən isə bənzərlik hiss etdiklərini deyirdilər.

FƏRQLİ ÇAY DADI

Festivalın maraqlı olduğunu deyən qonaq Məhəmmədəli Abdullayev bildirdi ki, digər ölkələrin çay mədəniyyəti onun diqqətini cəlb edib: "Çox gözəl tədbir təşkil olunub. Bu restoranda milli yeməklərin hazırlanmasında böyük rol oynayır. Düşünürəm ki, bu tədbir gələcəkdə daha çox ölkəni əhatə edəcək. Yaponiyanın çayı mənim çox xoşuma gəldi. İstəyirdim ki, Azərbaycanda onun bir mağazası, ya çay evi olsun. İstəyənlər gedib dadına baxa bil-

fərqlidir: "Özbəklər çayı stəkanda deyil, pilyədə içirlər. Adətən çayı qonağa az süzlər. Bunun anlamı qonağa hörmətdir. Yəni qonaq çayı az-az içsin və çox otursun".

SÜD VƏ ƏDVİYYATLI HİND ÇAYI

Qeyd etdiyimiz kimi, çayı ilə dünyada məşhur olan Hindistan da festivalda təmsil olunurdu. Bu ölkənin stendinə yaxınlaşıb çay içənlər öncə çayın tərkibini eşidəndə reaksiyaları fərqli olurdu, hətta içməyə tərəddüd belə edirdilər. Amma risk edib içəndən sonra dadının gözəl olduğunu bildirdilər. Hindistan səfirliyinin əməkdaşı Aşa Negi bizimlə söhbətində hind çayının dəmlənməsi haqda danışdı. Bildirdi ki, hind çayı süd və ədviyyatlardan ibarətdir: "Hindistan öz çayı ilə bütün dünyada məşhurdur. Azərbaycanda da çayımızın məşhur olması bizi sevindirir. Festivalda da gələn qonaqlara öz çayımızı təqdim et-



TÜRK ÇAYININ ETİBARLI DADI

Qardaş ölkə olan Türkiyənin stendinin də qonaqların diqqətini cəlb etdiyi hiss olunurdu. Burada qonaqlar armudu stəkanda türk paxlavası, lokumu ilə çay içirdilər. Türkiyə Yunus Emre İnstitutunun müdiri İbrahim Yıldırım deyir ki, türk çayının özəlliyi var. Çünki dəmlənmə qaydası xüsusi bir incəlik, diqqət tələb edir: "Çayın dəmlənməsi üçün ilk öncə suyu qaynadırıq. Sonra suyun buxarında çay nəmləndirilir. Daha sonra üzünə qaynayan su tökülür. Təxminən 5 dəqiqə də saxlanılır, dem aldığına artıq süfrəyə verə bilərik. Türk çayının özəl edən odur ki, həm ölkəmizdə çay istehsal olunur, həm də çayı türk üsulu ilə dəmləyirik. Bu ikisi bir yerdə çayımızı fərqlilik qatır".

İ.Yıldırım deyir ki, türklərin çay içdikləri qab da digər ölkələrin nümayəndələri tərəfindən heyretlə qarşılır. Çünki bu çay Azərbaycanda "Armudu stəkanda" deyilən "Lələ bardağı"nda içilir: "Lələ bardağı"ni qonaqlarımız çox bəyəndilər. Bu bardağa bizdə "incəbelli" də deyirlər. Azərbaycanda "armudu stəkanda" deyildiyini isə indi sizdən eşitdim. Əs-



sin. Ya da digər ölkələrin çay nümunələrinin təqdim olunduğu, belə desək, beynəlxalq çay evi olsa yaxşı olar. Orada insanlar həm çay içə, həm də digər ölkələrin mədəniyyətlərini görə bilərlər".

Leyla xanım da festivalın fərqli bir abı-hava yaratdığı qənaətinə gəlir: "Digər ölkələrin mətbəx nümunələri ilə biz Bakıda restoranlarda müəyyən qədər tanışlıq. Yaxud müəyyən tədbirlərdə xörəkləri nümayiş olunur. Amma ölkələr arasında bu qədər fərqli bir çay mədəniyyətinin olduğunu heç düşünməzdim. Demək olar ki, bütün çay nümunələrinin az da olsa, dadına baxdım. Hindistan çayı çox fərqli təsir bağışladı mənə. Amma fərqli dadları da görmək bizim üçün xoş oldu".

PİYALƏDƏ ÇAY

Özbəkistan səfirliyinin əməkdaşı Mehtiyeva Şahidə deyir ki, onların stendi qonaqların ən çox diqqətini çəkir. O bildirdi ki, Özbəkistanın çay mədəniyyəti çox zəngindir. Hər bir vilayətin özünəməxsus çay mədəniyyəti var. Onların hamısının burada nümayiş olunması bir az çətin olardı: "Amma biz festivalda Buxara və Daşkənd çay mədəniyyətini nümayiş etdiririk. Bu bölgələrə məxsus çay süfrəsində təqdim olunan şirniyyatlarımız da var. Festivala qatılanlar arasında millət vəkili Qənirə Paşayeva da var idi. Bizim mətbəx nümunələrimizdən daddı, çayımızdan içdi və öz xoş fikirlərini bildirdi. Tədbirə gələnlərin hər biri demək olar ki, bu stendə yaxınlaşaraq süfrəmizdəki təamların dadına baxırlar".

Səfirlik əməkdaşının sözlərinə görə, özbəklərin çay içdikləri qab, çayın qədəri belə



məkdən məmnunuq. Hind çayında, süd və ədviyyatlardan hil, darçın olur. Süfrəmizdə yüngül qelyanaltılar da var".

Aşa Negi onu da bildirdi ki, çaylarını içən qonaqların fikirləri müsbətdir: "Biz çayı dəmləyərkən bütün detalları nəzərə alırıq. Ədviyyatlar çox yaxşı qaynadılır. Ona görə də çayın dadı çox gözəl olur. Mən özüm də Azərbaycan çayının dadına baxmışam. Çox sevdim. Xüsusilə də qara çayı limonla içmək çox ləzzətlidir".

lində bu fikir də çox maralı gəldi. Bu qaba "Lələ bardağı" deyilməsinin anlamını dəqiq bilmirəm. Düzdür, bu stəkanda çay içəndə əlimiz bir az yanır, amma alışmışıq. Digər ölkələrin stendlərinin nümayəndələri, qonaqlar gəlib çayımızın dadına baxırlar. Gözəl olduğunu deyirlər. Onların nə dərəcədə düz dediklərini deyə bilmərəm. Amma biz türk çayının dadına etibar edirik".

Aygün Asımqızı