

Yeməklərin şahı - süfrəmizin yarasığı



Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzi və Milli Kulinariya Assosiasiyasının birgə təşkilatçılığı ilə reallaşdırılan II Beynəlxalq Plov Festivalı unikal dekorasiyası, qaynar ab-havası, cürbəcür atırlı plovların şahana görünüşü ilə qonaqları heyran qoymuşdu. Hər tərəfdə qədimşayağı atmosfer, dibçəklərdəki canlı güllər adamın ruhunu oxşayırdı...

Müxtəlif ölkələrdən təşrif buyuran kulinariya ustaları havasla gətirdikləri nemətləri zala daşıyır, festivala hazırlaşırlar. Məkanın daxilindəki akustika hər şeyin peşakarcasına hazırlanmasını, işə əsl mütəxəssis münasibətini təsdiqləyirdi. Foyedəki səliqə-sahman, zövqlə düzülən oturaçaqlar, qonaqların hər cür təamlardan dadması üçün yaradılmış şərait – stollara qoyulmuş müxtəlif şirniyyatlar, tortlar, şirələr, ləbləblər – ev sahiblərinin qonaqparvarlığından, əsl azərbaycanlılığından xəbər verirdi.

Bakıda plovla bağlı beynəlxalq festivalın keçirilməsində məqsəd müxtəlif ölkələrin mətbəx mədəniyyəti, kulinariya özəllikləri, düyü-bişirmə qaydaları ilə tanış olmaq, həmçinin Azərbaycan mətbəxinin şah əsəri sayılan çeşidli plovların xarici qonaqlara təqdimatı idi.

Festivalda Türkiyə, Özbəkistan, Yaponiya, İndoneziya, Tacikistan, Səudiyyə Ərəbistanı, Əfqanıstan, Hindistan, İran, Fələstin, Koreya və s. ölkələrin səfirliklərinin nümayəndələri də qonaq qismində iştirak edirdilər. Tədbirə düyü, yağ, süd, ət, qış, balıq, adviyat və s. istehsal edən və satan firmaların təmsilçiləri də qatılmışdılar.

“Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyasının prezidenti Tahir Əmiraslanov başlanğıcda bildirdi ki, festivala ölkəmizdə fəaliyyət göstərən bir sıra ölkələrin diplomatik nümayəndəlikləri tərəfindən öz milli ənənələrinə uyğun olaraq düyüdən hazırlanan təamları təqdim edir. İnsanları, mədəniyyətləri birləşdirən qidalardan biri düyü və ondan hazırlanan yeməklərdir. Çeşidli dənəvər və yaşıqşan plovlar dünyanın bir çox ölkələrində müxtəlif adlarla (plov, rizotta, keşkek, sıyıq) bişirilir. Çəngəl, bıçaq səsləri gələn yerdə top, tüfəng gurultusu kəsilər, - deyiblər. Hesab edirik ki, belə tədbirlər Azərbaycan mətbəxinin təbliğinə öz töhfəsini verəcək.

Ümumilikdə 100-ə yaxın plov növünün təqdim olunduğu festivalda iştirakçılara plovun və digər xörəklərin bişirilmə qaydalarından bəhs edən reseptlər, bukletlər də paylandı.

Azərbaycan stendini “şah plov”, “döşəmə plov”, “şüyüd plov”,



“fisincan plov”, “boranı plov”, “çığirtmə plov” bəzəyirdi. Restoranın baş tərəfində böyük masanın üstündə qoyulmuş mis məcmayədəki plov isə hər kəsi heyran etdi. Dən-dən düzülmiş kimi görsənən düyünün üzəri müxtəlif xuruşlarla zövqlə bəzədilmiş, sanki rəssam əli ilə gözəl bir rəsm çəkilmişdi. Stolu üstündə müxtəlif çeşiddə bişirilmiş plovlar hamısı mis qazanlarda hazırlanmışdı. Bakı plovu “şah plov” öz təmtərağı ilə sanki digər ölkələrdən “qonaq gələn plovlar”a meydan oxuyurdu. Qıpqırmızı qızarmış qazmaq plovun gözəlliyinə bir gözəllik də qatırdı. Mis kəfir, mis duz qabı, mis güləbpuş Azərbaycanımızın mətbəxinin qədimliyindən və sonrakı inkişafından xəbər verirdi.

Ayrı-ayrı tanınmış restoranların nümayəndələri tərəfindən bişirilən müxtəlif çeşidli plovlar nümayiş olundu. Azərbaycanın ilk etno restoranı – “Xanadan” – daş qazanlarda dəmlənmiş müxtəlif çeşidli plovlarla seyrçiləri valeh etdi. “Şah plov”, “gilənarlı plov”, “avalikli

plov”, “şüyüd plov”, “ayran plovu” öz gözəlliyi ilə sanki “gəl-gəl” deyirdi.

“Günaydın” restoranının təqdim etdiyi “ət – bizim işimiz”, “Ətin sanata çevrildiyi yer” rubrikasında hazırlanmış müxtəlif çeşidli ətlı plovlar öz rəngarəngliyi ilə seçilirdi.

“Sərin” restoranı əspazlarının təqdim etdiyi plov sargısında “dənli-beçə”, “şüyüd plov”, “döymə-döşəməli marci plov”, “fisincan plov” (Bakı), “larga-plov”, “boranı plov” (Cənub bölgəsi) öz görünüşü ilə adını valeh edirdi. Boranının içi ovulara düyü ilə doldurulub, qa-pağı da səliqə ilə kəsildiyindən sanki böyük bir qazanın içində aş dəmlənib. Qurudulmuş balıq da səliqə ilə başqa bir qabda “boranı plov” un yanına əlavə olunmuşdu.

Xarici əspazların hazırladıkları müxtəlif çeşidli plovlar da festival iştirakçılarına nümayiş etdirilirdi.

“Qardaş Türkiyə əspazlarının 3 çeşiddə plovu – içli, Ege və Mengen plovları çox bayanıldı. Türkiyənin ölkəmizdəki səfirliyinin mədəniyyət və tanıtma müşaviri Murad Karaçantla söhbət zamanı bildirdi ki, bizim köylərdə ta Osmanlı sultanlarının saray mətbəxlərinə qədər bu plovlar xüsusi yer tutur: “Hər köyün özünə uyğun mətbəx mədəniyyəti var. Biz həmin müxtəliflikləri vahəddə verməyə çalışmışıq. Sizin Azərbaycan mətbəxiniz isə, xüsusən plovlarınız tam fərqli, dəyərdim, an dadlı plovlardır. Zəngin mətbəxiniz var. Görünür, bu da bir istedad, Tanrı payıdır ki, hər kəsə əlism olmur...”





İranın ölkəmizdəki səfiri Möhsün Pakayın da belə bir tədbirin təqdirəlayiqliyini vurğuladı: "Bu festival region xalqlarının daha da yaxınlaşmasına səbəb olacaqdır. İranda 20-dən artıq plov növü var. Bu festivalda isə bir neçə növ plov nümayiş etdiririk. Bizdəki plovların bəziləri Azərbaycanda hazırlanarlara çox bənzəyir".

İran İslam Respublikasından olan aşpazların sargıda nümayiş etdirdiyi "şüyüdü plov", "zirinc plov", "gilanarlı plov", yaşıl lobyaadan hazırlanmış ətli plov, "zəfəranlı-portağallı plov", İran firmisi hər kəsin xoşuna gəldi.

Koreya aşpazlarının nümayiş etdirdikləri süfrədə isə 27 yaşlı gənc aşpaz Kanq Kuonqu nümayiş etdirdikləri plovun hazırlanma qaydasını izah etdi: "Mal əti nazik-nazik doğranıb adyiviyatla birləşdirilir. Yerkökü təxminən bir barmaq uzunluğunda kəsilərək duzlanır və küncüt yağında qızardılır. Qırmızı bibər sousu mal ətinə qarışdırılaraq şəkər, küncüt yağı, başqa qabda bişirilmiş düyü əlavə edilir. Bu plovun adı bilimləp adlanır (düzünü desəm, həmin yemək heç mənim ağız dadıma uyğun olmadı).



Tədbirdə Hindistanın Azərbaycandakı səfirinin xanımı Barbara Rana da vardı. Hindistan mətbəxinin əsəri olan düyü pudingi, toyuq plov hindsayığı bəzədilmiş süfrədə daha təmtəraqlı görünürdü.

Özbəkistan və Tacikistandan olan ustaların hazırladıkları plovlar da hər kəsin zövqünə görə idi.

İndoneziyalı aşpazların ərsəyə gətirdikləri "tumpeng", düyü, bu vaxtdakı görmədiyimiz qeyri-adi yemək növü olmaqla sanki gözəl bir rəsm əsəri nümunəsini xatırladı. İndoneziya mətbəxinin təmsil edən Nəcib Poçolstla maraqlı söhbətimiz oldu. 30 yaşlı Nəcib bu qeyri-adi yemək haqqında ətraflı məlumat verdi:

Tumpeng – tərəvəz və ya ətlə bəzənən konus formasında buxarda, kokos südü və sarıqöklə rənglənmiş sarı düyüdan ənənəvi olaraq tədbirlərdə bişirilən yeməkdir. Tumpeng banan yarpaqları ilə bəzədilən və ətrafında İndoneziya yeməkləri düzülmüş tampan adlı bambuqdan hazırlanmış qaba qoyulur. İndoneziyanın Turizm Nazirliyi tumpengi 2014-cü ildə rəsmi olaraq ölkənin müxtəlif külinariya adətlərini birləşdirən yemək kimi, "İndoneziyanın milli yeməyi" adlandırılıb. Yava, Bali və Madura adalarında insanlar xüsusi tədbirlərdə tumpeng hazırlayırlar. Fəlsəfi olaraq tumpeng İndoneziyanın, xüsusən də Yavanın dağlıq və vulkanik ərazi olmasına işarədir. Tumpeng minnatdarlıq simvoludur. Məxsusi tədbirlərdə insanlar dua etdikdən sonra tumpengün uc hissəsi kəsilir və məclisdəki ən hörmətli insana verilir. Tumpenglə insanlar Allaha təşəkkürünü ifadə edirlər. Həmin tədbir "Tumpengan" adlandırılır. Ölkənin bir çox şəhərlərində bu ənənə daha çox inkişaf edib. Hər il İndoneziyanın müstəqillik günündə – 17 avqustda xalqın rifahı və təhlükəsizliyi

üçün dua etməklə daha təntənəli şəkildə qeyd olunur. Müasir dövrdə tumpengün uc hissəsi ictimai tədbirlərdə hörmət əlaməti olaraq fəxri qonağa verilir.

Madəniyyətlərin paylaşılması insanların dünyagörüşünə öz müsbət təsirini göstərir və qarşılıqlı anlaşma, dinc yanaşı yaşama prinsiplərini ön plana çəkir.

Madəniyyət və Turizm Nazirliyinin mədəniyyət müəssisələri və xalq yaradıcılığı şöbəsinin müdiri Fikrət Babayev ölkəmizin mətbəx nümunələrinin tanınması baxımından festivalı yüksək qiymətləndirdi.

Elmira Musaqlı

