

# Süfrəsi ruzili diyar

*Bu il Lənkəran şəhəri UNESCO-nun Yaradıcı Şəhərlər Şəbəkəsi siyahısına daxil edilib. Şəbəkə yaradıcılığa əsaslanan şəhərləri - musiqi, incəsənət və sənətkarlıq, dizayn, film, ədəbiyyat, rəqəmsal incəsənət və gastronomiyani özündə birləşdirir. Qədim tarixə, zəngin mədəniyyətə və mətbəx-kulinariya ənənələrinə malik bu qeyri-adi şəhərin sirrini elə Lənkəranda doğulub yaşayan, bütün varlığı ilə hura bağlı olan şair-publisist Xatirə Xatun açmağa çalışır...*

Dünya xəritəsində qanadlarını açıb uçmağa hazırlaşan qartala bənzər bir ölkə var. Əsrləri aşan tarixi, qədim və ulu abidələri, zəngin yeraltı və yerüstü sərvətləri, məhsuldar və bərəkətli torpağı olan qəhrəmanlar diyarı Azərbaycan! Hər kəndi, hər şəhəri dastan kimi bir qədim tarixə malik ana Vətən! Sizə bu qartalın sağ qanadı altında, caynağına lap yaxın bir yerdə qərar tutmuş, özündə əsrlərin yaddaşını yaşadan, nağıl kimi təbiəti, mülayim iqlimi, əməksevər,

mehriban, mərd insanları, söyüd əksən bar verəcək qədər bərəkətli torpağı olan bir diyardan - Lənkərandan danışmaq istəyirəm.

Hardan başlanır Vətən? Bu suala həər bir cür cavab verir. Mənə qalırsa, Vətən dedikləri o doğma, isti, əziz məkan doğulub boyüdüyün, ilk addımlarını atdığı, yağışında islandığın, günəşində qızındığın, küçələrində dolaşdığın, suyunu içdiyən, havasını udduğun şəhərdən, kənddən, eldən, obadan başlayır...

**Lənkəran deyəndə qabarır sinəm,  
Onun sinəsində ehtişama bax.  
Lənkəran tükənməz zəngin xəzinəm,  
Bir tərəfi dəniz, bir tərəfi dağ!**

Bu misralar Lənkəran ədəbi mühitinin aparıcı nümayəndələrindən olan Vaqif Hüseynova məxsusdur. Doğrudan da, şairin dediyi kimi, hər bir lənkəranlının tükənməz, zəngin xəzinə hesab etdiyi bu qədim şəhər özünün coğrafi mövqeyi, əsrarəngiz təbiəti, iqlimi, havası, suyu ilə fərqlənir, seçilir. Bir tərəfdən qədim Talış dağları, digər tərəfdən isə Xəzər dənizi ilə sərhədlənmiş Lənkəran alınmaz bir qalaya bənzəyir. Talış dağları ilə Xəzər dənizi arasındakı düzənlikdə yerləşən bu yağışlar vadisi ilin bütün fəsillərində gözəldir, gözəlməlidir, görməlidir.

Tarixi çox qədimdir Lənkəranın. Sinəsinə baş qoyduğu Talış dağları, ətəyini yuyan Xəzər dənizi qədər qədimdir, uludur... Adının mənası bəzi mənbələrdə Lənkən (qamış evlər), bəzi mənbələrdə isə Ləngkəran (ləngiyən yer), Ləngərkünən (lövbər salınan yer)

# LƏNKƏRAN



olan bu qədim şəhər uzun müddət Talış xanlığının paytaxtı olub. Əsrlər boyu burda talışlar və türklər kompakt halında, mehriban yaşamış və yaşayırlar. Şəhər hələ qədim zamanlardan üç böyük məhəlləyə - Böyük Bazar, Kiçik Bazar və Qala adlanan mərkəz dairələrinə bölünüb. Bunlardan başqa, müxtəlif adlı kiçik məhəllələr də vardır. Çox da böyük olmayan bu şəhər həm də əsrlərin yaşadı olan tarixi abidələrlə zəngindir. Tarixlərin yadigarı, şahidləri olan bu abidələr şəhərin qədim tarixindən, əsalətli keçmişindən xəbər verir. Lənkəranlıların "Xan sarayı" adlandırıldığı, möhtəşəm memarlıq abidəsi sayılan, indi Tarix - diyarşünaslıq muzeyi kimi fəaliyyət göstərən MirƏhməd xanın evini ziyarət etmək kifayətdir ki,

bu qədim şəhərin nağılvari tarixi ilə qismən də olsa üz-üzə durasan. Düzü, bu məqamda sözü aciz bilərəm bir az... Məncə, hər kəs bu məkanı öz gözləri ilə görüb sehrinə dalmalı, anlamalıdır... Bəli, Dəmiryol vağzalına yaxın bir yerdə sizi mayak qarşılacaq - o mayak ki, bu ərəzidə baş verən müharibələrdə mühüm müdafiə rolu oynayıb, həm mayak, həm də dayaq olub. Mayakın içindən başqa bir qədim tarixi abidəyə - bir vaxtlar həbsxana kimi istifadə olunmuş Dairəvi Qala Zindana tunel vasitəsilə yol olduğu söylenebilir. Biz də indi ora gedirik - yox, tunellə deyil, bu yamyaşıl şəhərin yamyaşıl xiyabanlarından keçərək Lənkəran çayının üstündə salınmış, Lənkəranın az qala özü ilə yaşadı olan Sütəmurdiv (mənası talış dilində

"yanmış bataqlıq" deməkdir) kəndi ilə şəhəri birləşdirən körpünün yaxınlığındakı məşhur Qala Zindana. Elə yuxarıda sözü gedən, şəhərin mərkəzi hesab olunan Qala adını da məhz bu abidədən alıb. Rəvayətə görə, Stalin də bu zindanda yatmış bir vaxt. Özündə kim bilir, daha hansı sirləri gizlədən Qala Zindan indi istifadəsiz və bərpaya ehtiyacı olan bir abidədir. Onu muzeyə çevirmək, bir abidə kimi qorumaq lazım və vacibdir.

Bu tarixi abidələrdən başqa, Lənkərandə Kiçik Bazar və Böyük Bazar məscidləri, rus və alman kilsələri, yəhidi sinaqoqu olub hər zaman. Bu faktın özü Lənkəranın çoxmillətli və tolerant bir şəhər olmasının bariz nümunəsidir.

Lənkəran təbii gözəlliklər və yaşılıqlar diyarıdır. Talış dağlarının qoynunda uyuyan zümrüd gözlü, bən-zərsiz gözəlliyə malik Xanbulan gölü öz füsunkarlığı ilə dillərdə dastandır. Bu dağlarda, Hirkan milli parkında bitən nadir ağaclar bütün dünyada məşhurdur. Azat, ipək, akasiya, palıd, evkalipt, mantar ağacı, məxmər rəngli ağcaqayın, nil və əsrarəngiz Dəmir-ağac... Möhtəşəm gözəlliyə malik olan bu ağac xüsusilə payızda daha füsunkar olur. Qızılı, sarı, qəhvəyi rəngə boyanan yarpaqları uzaqdan baxanda sanki alov tutmuş kimi bir mənzərə təqdim edir. Dəmir-ağacın ən əsas özəlliyi isə oduncağının sudan ağır olub suda batmasıdır. Mənbələr göstərir ki, Nobel qardaşları Azərbaycanı məhz dəmir-ağacının sorağı ilə gəliblər - məqsəd onun oduncağından silah sənayesində istifadə etmək olub. Nefti gördükdən sonra isə planlar dəyişib. Dəmir-ağac isə bir-birinə möhkəm sarılmış bu daqları, hamıya yetəcək qədər kölgəsi olduğuna görə qonaqpərvər Lənkəranın simvollarından biri kimi şəhərin küçə və xiyabanlarını, park və bağlarını bəzəməkdədir.

Lənkəran adı dillər əzbəri olan çayı, limonu, sitrus meyvələri, ətirli dünyüsü ilə də şöhrət qazanıb. Təbii, ətirli, can dərmanı Lənkəran çayı, sarıköynək limon, bol vitaminli portağal, naringi, feyxoa Tanrının bu yurda etdiyi lütfkarlıqdan xəbər verir.

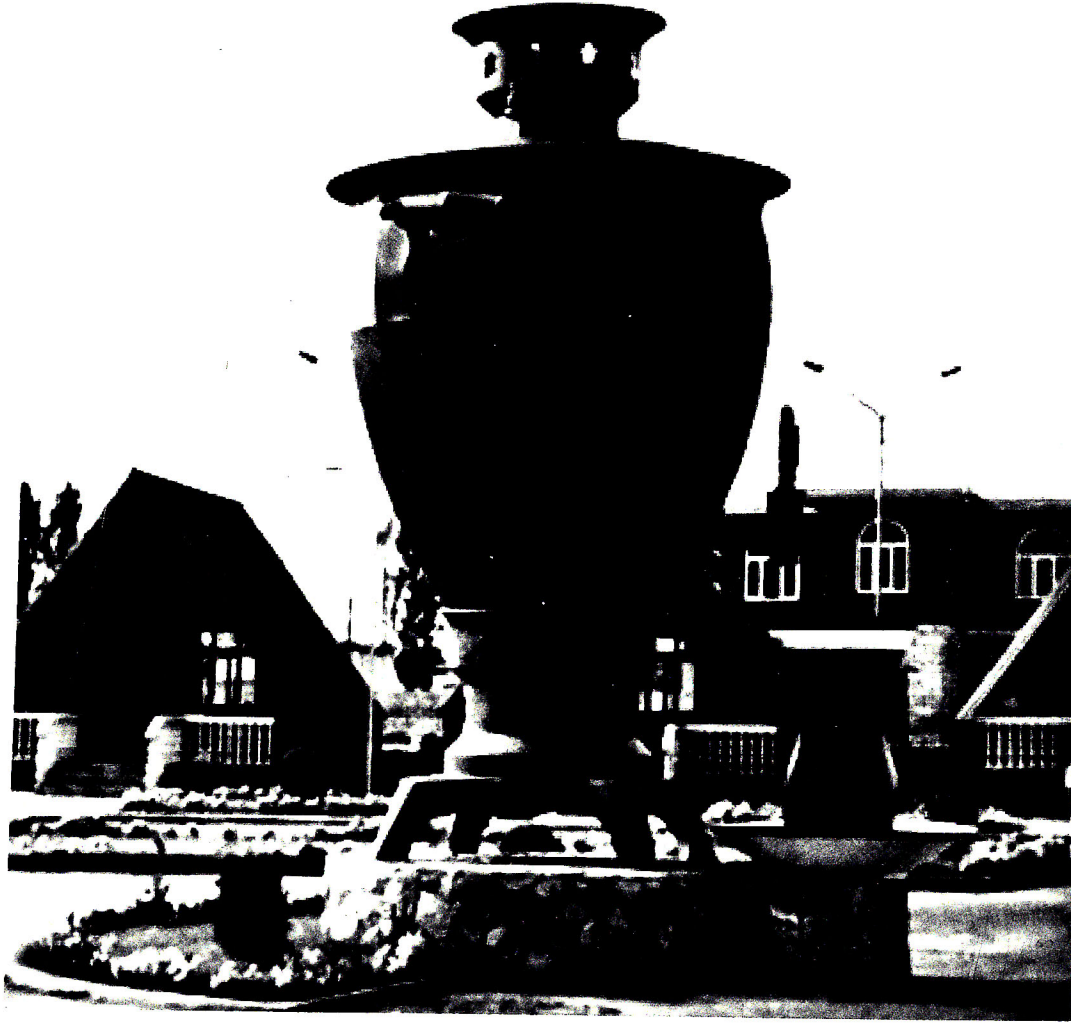
Şəhərin girişindəki simvolik qapıların yanında nəhəng bir samovar və məxməri çay dolu armudu stəkan durur. Dünyada girişində samovar və stəkan olan ikinci bir şəhər çətin tapıla. Bunun özü də birmənalı olaraq bu diyarın qonaqpərvərliyinə güzgü tutur:

**Çayla qarşılayar əziz qonağı,  
Günün hər saati, ilin hər çağı.  
Həzini böyüdən eli, torpağı  
Tanıyın, o, mənim sözüm, dastanım!  
Mənim ana yurdum, Xan Lənkəranım!**

Çaydan, meyvədən, düyüdən danışdıqsa, demək ki, mətbəxə girməyin vaxtıdır. Lənkəran, bütövlükdə talış mətbəxi özünəməxsusluğu, dadı, yeməklərin çeşidi, qarnirlərin bolluğu ilə seçilir, fərqlənir. Əsasını ət, balıq, düyü, tərəvəzlər və ləzzətli şirniyyatlar təşkil edən yerli mətbəx zəngin və müxtəlifdir.

Lənkərandə ən məşhur yerli təam ləvəngidir. Adam əcdadlarınıza heyrət edir... Müxtəlif nemətlərdən, hətta bir-birinə ilk baxışda uyğun gəlməyən dadların qarışığından belə ləzzəti necə yaratmaq olar axı?! Bəli, qoz, soğan qarışığına duz, istiot, alça turşusu əlavə edilməklə toyuğun, balığın, badımcanın içinə doldurub təndirdə bişirmək kimin ağına gəlib-sə, əhsən. Ləvəngi təkcə quş-balıq içliyi olaraq deyil, talış mətbəxinin vazkeçilməzi olan qoz küküsünün də əsas tərkibidir. Bir sözlə, zəngin təbiət buranın milli adətlərində, tarixində necə əks olunubsa, süfrəsində də o cür özünü göstərir...

Axı, Cənub zonasına getdinsə, yerli düyüdən hazırlanan plovdan dadmadınsa, nə mənası?! Düyünün akule, əmberbu, haşımı kimi növləri məhz bu bölgənin adı ilə bağlıdır. Ətirli, faydalı, dadlı Lənkəran düyüsündən hazırlanan plovun ətri yeddi qonşu o yana getmədisə, hesabdan deyil. Bişmiş bir yana, hələ çiyinin qoxusundan deyim. Mən bir adda və çeşiddə müxtəlif qidaların satıldığı dükana girirsən, amma o boyda dükanda təkcə bir qoxu bütün qoxuları üstələ-



yir, bax, o, həmin haşımı düydüdü. Belə düydən ləzzətli plov bişirmək də lənkəranlı xanımların əlində çox sadədir... Burada plovun müxtəlif cür, başqa heç yerdə rast gələ bilməyəcəyiniz növlərinin dadına baxa bilərsiniz: - boranı plov, mərci plov, lərgə plov, paxla plov və s. Özü də plovu necə gəldi, nəylə gəldi yemək olmaz... Lənkəranlıların xətrinə dəyə bilərsiniz... Məsələn, boranıplov süd və azacıq şəkərlə bişir, süfrəyə hissə verilmiş və ya da duza qoyulmuş balıqla verilir. Amma paxla plovun qarası əsasən düyünün altına döşənmiş yağlı qoyun ətindən olur, ancaq balıqla da mümkündür, zövq məsələsidir. Bir də aşı bişirən yağdışa, lənkəranlılar düyünün yağında heç xəsislik etməzlər... Təbiət belə səxəvətlidirsə, bizə nə gəlib?!

Elə çöl quşlarının süfrələrimizə qanad açmasının səbəbi insanın təbiətlə vəhdətdə düşünməsidir. Xüsusən payız-qış aylarında lənkəranlıların süfrəsini qaşqaldaq, çöl ördəyi, bildirçin, eləcə də yerli əhalinin gəraf, çingir adlandırdığı çöl quşlarından fisincan, çölməkəbab, murgutuş, plovaltı və s. bu kimi ləziz yeməklərsiz təsəvvür etmək mümkün deyil. Bu yeməklər həm də ev quşlarından - qaz, ördək, hindi, toyuqdan hazırlanır.

Dadından vaz keçə bilməyəcəyiniz digər bir nemət isə balıqdır. Xəzər dənizinin bu yerlərə bəxş etdiyi ən gözəl hədiyyə bu olsa gərək. İçi ləvəngi ilə doldurulub üstünə istiot, duz və alça turşusu çəkilərək təndirdə bişən kütümün (yerlilər bu balığa "ziyad", bu yeməyə isə "girdəbic" deyir) dadını başqa heç nə ilə əvəz etmək olmaz. Ziyadın fal-fal doğranıb duz, istiot, sumaq vurulduqdan sonra tavada hər iki üzünü qızardılması da bir ayrı ləzzətlidir. Bunlardan başqa, balıqdan (ziyad, çəki, ağ balıq və s.) sırdaq, soyutma kimi ləziz yeməklər Lənkəran mətbəxinin yaraşığıdır.

Ümumiyyətlə Lənkəran mətbəxi xalqın müdrikliyinin, dərin düşüncəsinin başqa bir göstəricisidir. Bəzənmiş süfrələrin rəngarəngliyi, dadların söz, musiqi, sənətsayağı ahəngi insanda qürur hissi oyadır. Axı bütün bu zənginlik tək cə cismə yox, həm də ruha qı-

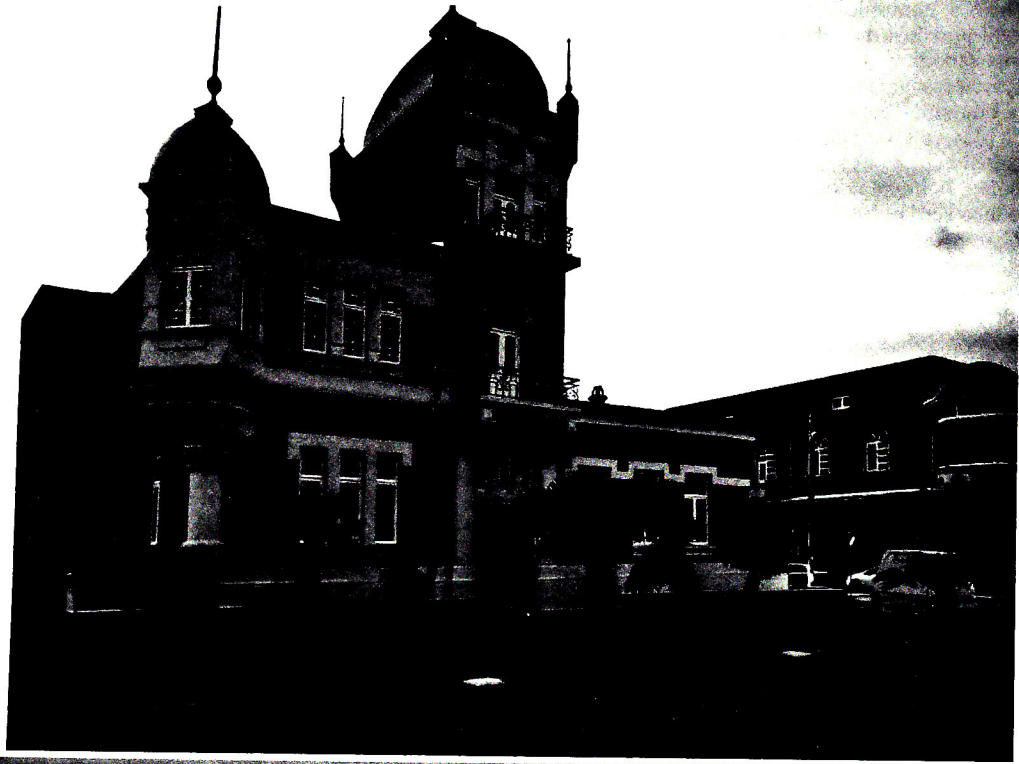
dadır...

Cənub mətbəxi həm də sırf bu bölgəyə xas olan şirniyyatları ilə də özəldir, fərqlidir. Lənkəran külçəsi, bişi, şorçörəyi, qəndikülçə və ya yerli camaatın dili ilə desək, "partdama" adlanan şirniyyat növləri məclislərin yaraşığıdır. Novruz bayramı, elçilik və nişan mərasimləri bu möhtəşəm dadlı şirniyyatları mümkün deyil. Qəndikülçənin özəliyi bişərkən içliyinin partlayıb üzə çıxmasıdır. Bir lənkəranlı xanımın qəndikülçəsi partlamayıbsa, alınmayıb deməli, əhvalını heç soruşmasanız məsləhətdir. Bişiyə kulinar ədəbiyyatda fəssəli də deyilir, Lənkərandə isə bişinin nə başqa adı var, nə də alternativini. Bişi də nişan xonçaları, novruz süfrələri üçün əvəzsiz və çox sevilən şirniyyatdır. Hətta o qədər ki, sabah gəlin köçəcək qızın evində axşam bişi bişirilir. Səhər o bişi qapağına, qulplarına qırmızı lent bağlanmış təptəzə çuqun vedrədə ya da qazanda gəlinlə birlikdə oğlan evinə gedir. Bölgəyə məxsus şirniyyatlar sırasında məcüm halvasının da xüsusi yeri və çəkisi var. Hələ bütün bu ləzzətli şirniyyatların yanında ətirli, cana faydalı çay da varsa...

Lənkəran deyiləndə yada düşən nemətlərdən biri də çaydır. Cənub bölgəsində yetişdirilən çay ətri və tamı, tərkibinin zənginliyi və daha faydalı olması ilə fərqlənir. Armudu stəkanda, məxməri, pürrengi, ətirli Lənkəran çayının dadı heç nə ilə müqayisə olunmaz. Bir də yanında nazik qabıqlı limon, süddə bişmiş darçınla nabat olarsa, o istirahətin misli yoxdur...

**Kimin ağrıyır canı,  
Bol çay içsin mərcanı.  
Mən bir dərdin dərmanı  
Çay, çay, çay!**

Azərbaycanda elə ev tapmaq olmaz ki, gün ərzində azı bir dəfə çay dəmlənməsin. Vətəni Çin hesab olunsa da, bizim ölkədə də özünəməxsus çay mədəniyyəti formalaşmışdır. Milli adət-ənənəmizdə qonaqlıq çay ilə başlayır, çay ilə də bitir. Bütün bu özəlliklər



Lankaran Talış divarşınması muzeyi

və gözəlliklər milli bayramlarda, el şənliklərində özünü daha qabarıq büruzə verir. Məsələn, milli dəyərlərimizdən olan qədim Novruz bayramında, daha dəqiq ilaxır çərşənbədə süfrədə mütləq içi ləvəngi ilə doldurulub təndirdə bişirilmiş ziyad balıq olmalıdır. Bu, həm də bir ritualdır - hələ ta qədimdən burada belə bir inanc formalaşmış ki, ilaxır çərşənbə axşamı süfrədə balığın olması təzə ilin bol, bərəkətli, düşərli olmasına bir stimuldur, bolluğun, bərəkətin sim-

gəsidir. Axır çərşənbədə Lənkəranda, ümumiyyətlə Talış mahalında süfrəsində ziyad balıq olmayan ev tapmaq olmaz. Nişanlı qızlara gedən bayram xonçasında da da mütləq ziyad balıq olmalıdır - özü də elə-belə yox, balıq da əliboş, daha doğrusu, ağzıboş getməz, ağızında gəlin üçün bir qızıl zinət əşyası aparır.

Talış mətbəxinin daha bir fərqliliyi özünü çilə bayramında göstərir. Bayramın özü də fərqli və özəldir. Qış fəslinin girdiyi ehtimal olunan 20-21 dekabrda dü-

zənlənən bu bayram elə də təmtəraqlı olmasa da, əsrlərdir qeyd olunur. Yerli mətbəxə xas quş və balıq yeməkləri bişirilir, yuxarıda haqqında bəhs etdiyimiz meyvə marinadları - duza qoyulmuş armud, əzgil, heyva, üzüm, gavalı - xülasə, evin xanımının bu mövzuda bütün bacarıqları süfrəyə düzülür. Çilə axşamının əsas ritualı isə yaydan saxlanmış qarpız (buna çilə qarpızı deyilir) və ya boranı kəsməkdir. Bu bayramda da nişanlı qızlara xonça və yerli nemətlərlə dolu talış zəmbilinin getməsi bir adətdir. Çilə xonçasında gəlin üçün hədiyyələr, qış geyimləri, zənbildə isə süfrədə olması gərəkən bütün nemətlərdən - quş, balıq, toyuq, yerli düyü, yağ, mövsümi və ekzotik meyvələr, şirniyyat və s. olur. Hə, bir də və əsası - üstünə qır-

mızı lent bağlanmış çilə qarpızı. Doğrudur, ilin bu vaxtı qarpız yaydakı dadı və keyfiyyəti qoruyub saxlaya bilmir, amma bu da bir ritualdır - sırf cənub bölgəsinə aid olan gözəl, qədim və nağılvari bir ayın...

Nağılvari demişkən, sizinlə birlikdə cənub mirvarisi Lənkəranın tarixinə, mədəniyyətinə və mətbəxinə qısa, amma nağıl kimi maraqlı bir səyahətin sonuna gəldik. Bu qədim diyarın gözəlliklərini, fərqliliklərini saymaqla bitməz. Ümidvaram ki, yolu Lənkərana düşən hər kəs bu nağılın canlı şahidi olacaq. Talış dağlarına söykənib Xəzər dənizində güzgülənən bu qədim, gözəl, yaşıl şəhərdə limonlu çay süfrəsində görüşənədək!

30 noyabr, 2021-ci il

