



"Türk dünyasında gənc nəslin yaşadığı ölkələrdə məktəblərdə öz ana dilində təhsil almaq imkanı olmalıdır. Əfsuslar olsun ki, Azərbaycan dövlətinin hüduclarıdan kənarında yaşayan 40 milyon azərbaycanlının əksəriyyəti bu imkanlardan məhrumdur. Türk dövlətlərindən kənarında yaşayan soydaşlarımızın öz ana dilində təhsil alması daim təşkilatın gündəliyində olmalıdır. Bu istiqamətdə lazımi addımlar atılmalıdır". Bu fikirləri Azərbaycan Prezidenti İlham Əliyev bu il noyabrın 11-də Səmərqənddə keçirilən Türk Dövlətləri Təşkilatının IX Zirvə görüşündəki çıxışında bəyan edib.

Dövlət başçısının bu fikirləri yaddaşlarımızı bir qədər təzələmək üçün sanki bir təkən oldu. Yer üzünə səpələnmiş soydaşlarımızın coğrafiyasını, yerləşdikləri ölkələrdəki real vəziyyəti, mövcud reallıqları nəzərdən keçirdik. Azərbaycanlıların daha kompakt yaşadığı Güney Azərbaycanı göz önünə gətirdik. Quzeydə hələ də yetərinə tanınmayan Güney barədə düşüncələrimizin fonunda onun ədəbiyyatını, nəsrini, poeziyasını, yazar soydaşlarımızın mücadiləsini ifadə edən nümunələri xatırladıq. Türkün əzəli-əbədi düşmənlərinin fitnəkar əməlləri, xain hücumları ilə bütöv Azərbaycan məkanca ayrılığa məhkum edilsə də, ulu xalqın mənən bir-birindən uzaq düşmədiyinə, bu həsrəti daim yaşayan Güneyin Quzeydən heç vaxt ayrılmadığına bir daha əmin olduq. Bu gün də belədir. Vətən müharibəsində bir sıra ölkələrdən dəstək gəlirdi o günlərdə ilk sırada yer alanlardan biri də güneyli qardaşlarımız oldu.

2020-ci ilin 27 sentyabrından başlayaraq bütün Güney Azərbaycanda - Təbriz, Miyana, Astara, Culfa, Urmiya, Sulduzda yaşayan soydaşlarımız Araz çayı boyunca toplaşaraq qan və can qardaşlarına azgın düşməyə qarşı vuruşda dəstək ifadə etdilər. Arazın o tayında yazarlarımız hələ də susmayıblar... Şanlı əsgərlərimizin, ordumuzun, Xüsusi Təyinatlı Qüvvələrdən olan igidlərimizin, müqəddəs əməl uğrunda canından keçən Milli Qəhrəmanlarımızın ədəbiyyatda daha parlaq obrazını yaratmaq əzmi ilə qələmlərini sınaqda davam edirlər...

Ulu öndər Heydər Əliyev hakimiyyətdə olduğu bütün dövrlərdəki fəaliyyətində dünyada yaşayan, əsasən də cənubi azərbaycanlılara həssaslıqla yanaşmışdır. Şəxsi təşəbbüsü və qayğısı ilə 1976-cı ildə Azərbaycan SSR-də "Cənubi Azərbaycan" məfumu həm elmi, həm siyasi termin kimi rəsmiləşdirilmiş, Azərbaycan Yazıçılar İttifaqı, Azərbaycan Radio və Televiziya Verilişləri Komitəsi, AMEA-nın Ədəbiyyat və Şərqşünaslıq institutlarında müvafiq şöbələr təsis edilərək fəaliyyətə başlamışdır.

Ümummilli lider Heydər Əliyev siyasətini davam etdirən cənab Prezidentimiz İlham Əliyevin də dediyi: "Biz taleyin hökmü ilə dövlətimizdən ayrı düşmüş azərbaycanlıların Azərbaycan dilini, Azərbaycan ənənələrini, Azərbaycan mədəniyyətini qoruyub saxlamaları, azərbaycançılıq prinsiplərinə sadıq olmaları və öz tarixi Vətəni ilə əlaqələri heç vaxt kəsməmələri üçün əlimizdən gələni edəcəyik" - fikri bir daha Azərbaycan dövlət başçısının dünya azərbaycanlılarına, o cümlədən cənubdakı soydaşlarımıza diqqətinin əyani sübutudur.

Qəzetimizdə "Cənubdan səslər..." rubrikası altında Güney ədəbiyyatının, folklorunun, mədəniyyətinin, incəsənətinin ən gözəl nümunələri ilə oxucularımızı da tanış edirik.

Güney Azərbaycanın mətbəx mədəniyyəti

Müasir İranın şimal qərbində yerləşən, türklərin Oğuz qolundan olan Güney Azərbaycan xalqı bu gün də öz adət-ənənələrini və milli mədəniyyətini yaşadır. İranda Azərbaycan türklərinin ən sıx yaşadığı Şərqi və Qərbi Azərbaycan, Ərdəbil, Zəncan, Qəzvin, Arak və Həmədandan başqa, Tehran, Qum, Kirman, Gülüstan, Kürdüstan, Xorasan və Fars bölgələrində də yaşayan türklərin hələ də yaşatdığı və daha da inkişaf etdirdiyi mədəniyyəti, adət-ənənələri başqa xalqların mədəniyyətinə də təsir göstərmiş, eyni zamanda, həmin xalqların da milli mədəniyyətindən bəhrələnməmişdir.

Bu da danılmaz bir gerçəklikdir ki, hər bir xalq dünyada, beynəlxalq aləmdə ən çox milli musiqisi, milli mətbəx mədəniyyəti - kulinariyası və güclü idmançıları, ən ümduəsi, qüdrətli elmi, alimləri, dahi sənətkarları ilə tanınır. Bu yazıda Güney Azərbaycanın zəngin mətbəx mədəniyyətindən - Təbriz və digər şəhərlərin, bölgələrin yeməklərindən, xalqın süfrə mədəniyyətindən, xörəklərinin ləzzəti, estetik görünüşü və onların hansı adla təqdim olunmasından, bəzi yeməklərin isə necə hazırlanmasından söz açacağıq. Məlumdur ki, inqilablar beşiyi və qədim mədəniyyət mərkəzi Təbriz qədim dövrlərdən bəri özünün maddi-mədəniyyət nümunələri, sənətkarlığı ilə seçilib. Ulu şəhərin mətbəx mədəniyyəti isə öz zənginliyi ilə dillərə düşüb. Təbrizdə hazırlanan xörək və şirniyyatların bir qisminin adında belə, şəhərin adı da yer alır: Təbriz paxlavası, Təbriz nuqası, Təbriz kurabiyəsi, Təbriz küftəsi, dolma ilə Təbriz köftəsi birlikdə, Təbriz kotleti və s. kimi...

Təbriz mətbəxi orta əsrlərdə Azərbaycana səyahət edən səyyahların da diqqətini çəkib. Övliya Çələbi "Səyahətname" əsərində Azərbaycan mətbəxinin zənginliyindən heyretlə söz açıb. Təbrizdə ağ pəmbə çörək, kəklik kababı, 40 növ plov və 12 növ şirniyyatın olmasından söz açan səyyah, həmçinin "mösnət" üzümündən hazırlanan 7 növ şirə, "mələni" üzümünün saf şərəbi, "quqnaz" şərəbi, narşərəb, qış şərəbi, bal şirəsi və s. kimi içkilərdən də istifadə edildiyini qeyd edib.

20 avqust 1561-ci ildə Azərbaycana gələrək Şirvan hakimi Abdulla xan Ustaclı ilə danışdıqlar aparən ingilis səyyahı və diplomatı A.Cenkinson isə yazırdı: *"Nahar vaxtı çatanda yerdə süfrələr açıldı və müxtəlif cür xörəklər verildi. Xörəklər növlərinə görə cərgə ilə düzülüşdü. Mənim hesabıma görə, süfrədə 140 cür xörək vardı. Bu xörəklər yeyildikdən sonra qabları süfrə ilə birlikdə yığışdırıb təzə süfrələr saldılar. Ortaya 150 dövrə meyvə və başqa ziyafət yeməkləri gətirildi. Belə ki, iki dəfə 290 cür yemək verildi"*.

Ümumiyyətlə, qədim dövrlərdən bəri əkinçilik və maldarlıqla məşğul olan Azərbaycan xalqının kulinariya mədəniyyətinin formalasmasında, ənənəvi milli yeməklərin hazırlanmasında ət və ət məhsulları mühüm yer tutub. Ancaq əhalinin imkanlı təbəqəsinin süfrələri milli yeməklərlə, çərəz və içkilərlə daha zəngin olub. Xalqımızın mətbəx mədəniyyətinin tarixinə qısa bir nəzər salsaq, bu mənzərəni təsəvvürlərdə daha aydın canlandırma bilirik. İlk olaraq onu deyək ki, plov "Azərbaycan mətbəxinin şahı" sayılır. Ümumiyyətlə isə Azərbaycanda plovun 200 növü var və xalqın sevə-sevə bişirdiyi, əziz qonaqlarına təqdim etdiyi ən dadlı yeməkdir. Güney Azərbaycanın bütün şəhər və bölgələrinin, eləcə də Təbriz mətbəxinin də şah yeməyi məhz plovdur. Bu ləziz yeməyin dəmləli və kətə növləri vardır. Güney Azərbaycanda bir qayda olaraq plovlar ayrıca və qarışıq halda bişirilir. Plov ayrıca bişiriləndə düyü zəfəranla və ya sarıköklə dəmlənir və onun yanında xuruşlar, yəni aş qaraları verilir. Aş qaraları, xuruş əsasən quş, qoyun və mal ətindən hazırlanır. Plovun daha geniş yayılmış növü olan qovurma plov bişiriləndə isə yağ-soğanla qovrulmuş ət üzərinə albuxara-gavallı, kişmiş və erik qurusu əlavə edilir.

Güney mətbəxində kabablar əsasən iri və xırdabuynuzlu heyvanların, quşlar və balıqlardan, həmçinin quş və heyvanların içəllətlərindən bişirilir. Ətin yanında həm də yerəlməsi, acı və şirin bibər, pomidor, badımcan, kartof, heyvə və digər tərəvəzlər də bişirilir və birlikdə süfrələrə verilir. Şərqi Azərbaycan ostanının cənub-qərbində yerləşən Bünab/Binab şəhəri də özünə aid ənənəvi yeməklərlə tanınır, ancaq onların ən tanınmışı, seviləni Binab kababıdır. Bu kababın hazırlanmasında siğir ət, soğan və turş dadlı ədviyyatlardan istifadə olunur. Kababla yanaşı, başlıq da Binabın ənənəvi şirniyyatlarından sayılır ki, onun da əsas ərzağı üzüm şirəsidir.

O taylı-bu taylı Azərbaycanın milli mətbəxində əsas xörəklərdən olan dolmanın isə yarpaq və doldurma dolmalar seriyasından otuzadək növü var. Bu ləziz yeməyin yarpaq dolması, kələm dolması, əvəlik dolması, pip dolması və s. növləri bükülərək, tərəvəzin və ya meyvələrin - badımcan, pomidor, bibər, heyvə, göbək, soğan, alma və s. içini içliklə doldurmaqla isə doldurma dolmaları hazırlanır. Bu yeməklər həm Quzey Azərbaycanda, həm də Güneydə yarpaq və doldurma dolmanın növləri sayılır.

(davamı növbəti saylarımızda)

Esmira FUAD,
filologiya elmləri doktoru.