



"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 almaları daim təşkilatın gündəliyində olmalıdır. Bu istiqamətdə lazımı 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 təkan 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 gələn 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 azgün düşməyə qarşı vuruşda dəstək ifadə etdilər. Arazın o tayında yazarlarımız hələ də susmayıblar... Şanlı əsgərlərimizin, ordumuzun, Xüsusi Təyinatlı Qüvvələrdən olan igidlərimizin, müqəddəs amal uğrunda canından keçən Milli Qəhrəmanlarımızın ədəbiyyatda daha parlaq obrazını yaratmaq əzmi ilə qələmlərini sınamaqda 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" məfhumu 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.

Ümummillil 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 Azərbaycanın 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

(əvvəli 3 və 4 dekabr tarixli saylarımızda)

Şəhriyar bəzən milli yemək növünün özünün deyil, bişirildiyi qabın adını çəkir və **"ərsini təndirlərin guvduşlarında oynayır"**, - deyərək piti adlı qədim tarixə malik yeməyin də xalqımızın milli xörəklərindən, həm də doğulduğu, uzun illər yaşadığı Təbrizin milli mətbəx nümunələrindən biri olduğunu təsdiqləmiş olur...

Yeri gəldikcə, Azərbaycan milli mətbəx nümunələrinə toxunan şair xalq kulinariyasının qədim ənənələrini sanki yenidən canlandırmağa və yaşatmağa çalışır. Bu fikir təsadüfdən deyil, Güney mətbəxinin özəlliklərini yaxşı bilən bir qələm sahibinin yazdığı gerçəklərdən, daddığı ləziz yeməklərin damağında qalan dadının doğurduğu həzzin bədii ifadəsinin diktəsi ilə yaranıb. Quzeydə, elə Güneyin özündə də qaysava - qəysəvə adlı bir süfrə bəzəyinin, naxışının, yaraşığı Şəhriyar "Şəhidi can" şeirində böyük ustalıqla təsəvvürlərdə canlandırır:

*Şirin şeiriz ərikdir, qəysavadır,
Bizimkilər turş alçadır, yavadır...*

Deməli, ustad zəncanlı şair Ə.Şəhidinin şeirlərini bu qədər yüksək qiymətləndirir və bu əsərləri dadından doymulmayan qaysavaya, şipşirin əriyə bənzədir. *Qaysava-qəysəvə-qəysavanı* yurduumuzun bəzi bölgələrində yetişmiş, şirəyə dolmuş ağ tutun qurusunu, yaxud da əriyin qaysı (qeysi) deyilən xüsusi növünü kərə yağında qızardaraq əldə edirlər. Zəngin Naxçıvan mətbəxində soyuq qış günlərində ən çox üstünlük verilən yeməklərdən biri elə qaysavadır. Belə söylənir ki, *qəysəvə* adı da elə qaysı sözündən yaranmadır. Şəhriyarın ərik sözünə sinonim olaraq qaysava sözünü də işlətməsindən yəqinlik hasil olur ki, *qəysəvə-qaysavanı* Xoşginab camaatı məhz ərikdən, qaysı-qeyisdən düzəldirmişlər. Ancaq qışın soyuq günlərində daha çox yeyilən qaysava-qəysava Ərdəbildə xurma, kərə yağı və qoz ləpəsindən hazırlanır. Əsasən qış aylarında yeyilən bu ləzzətli yeməyin dadından doymaq olmur və xalq arasında "İtin əbləhi qaysavadan pay umar" kimi el məsəli də məhz qaysavaya olan həvəsdən, sevgidən yaranıb. Bəs "qovut" nədir?

"*Qovurğamız sac içində oynardı, Çaydanımız ərsin üstə qaynardı...*" misralarından məlum olur ki, Güney mətbəxində qovurğa da bişirilir, həm də Novruz-Bahar bayramının zəngin süfrələrində özünəxas yeri olan və uşaqların ən çox sevdiyi bu qida növü o taylı-bu taylı Azərbaycan sadiçində qovurluq hazırlanır. Etnoqraf-alim Həvi Həvilov yazır ki, "bəzən qovurğadan da yarma çəkirlər. Belə yarmaya bəkməz - doşab, bal və ya şərbət qarışdırıb qovut düzəldirdilər". Qovut çox dadlı, ləzzətli xurmuşdur. Şəhriyar da qovutmaşın, yəni şərbət, bal və bəkməzlə qarışdırılmış və bir növ halva şəklinə salınmış qovutun çoban süfrəsinin bəzəyi və əsas nemətlərindən biri olduğunu "Səhəndim"de nəzmə çəkir:

*Yaz o döşlərdə nahar məndəsin açdıqda çobanlar,
Bollu, südlü sürülər, dadlı qovutmaşların olsun!*

Gilan ostanının şimal-qərbində və tarixi Azərbaycan ərazisində yerləşən, əhalisinin əksəriyyətini Azərbaycan türkləri təşkil edən Astaranın ləvəngi, basdırma plov, çığırtma plov, boranı plov, müsəmma, nəzik çörək, qovurma və ya cızbiz kimi özünəməxsus yeməkləri daha çox sevilir.

Çörək həm Quzey, həm də Güney Azərbaycan, eləcə də dünya xalqlarının mətbəxində öz dəyişilməz yerini bu gün də saxlayır. Çörək Quzey və Güney Azərbaycanda ən çox yeyilən qida məhsullarından biri və çeşidli ərzaq növüdür. Təbrizdə ən məşhur olan çörək növləri səngək və nəzik və pəmbə ağ çörəkdir. Əhərdə isə məşhur yeddiqat çörəyi bişirilir. Şəhriyar da şeirlərində milli mətbəximizin özəyi olan Azərbaycan çörəyinin ətirli, dadlı növlərindən olan səngək və nəzikdən bəhs edib. Hətta "Səngək" çörəyinin hazırlanması, bişirilməsi prosesini çörək bişirən oğlana ithafən yazdığı "Şatır oğlan" şeirində işıqlandırmış da özünə borc bilib. Şair yazlıq sarı buğdadan çəkilmiş undan çox ətirli, qıpqırmızı bişirilən səngək çörəyinin keyfiyyətli olduğunu onun ağızda əriktək əzilib yumşalması ilə əlaqələndirib. O, həmçinin çörəyin hasilə gəlməsi prosesinin bəzi cəhətlərini də poetik dillə vəsf edib:

*Çox bişir, yaxşı bişir, göydə fırlıdat kürəyi,
Minbər üstə çörəyin qoy qalanıb təllənsin.
Sarı yazlıqdan olan küllü, qazarmış səngək,
Gərək ağızda əriktək əzilib həllənsin.*

Heç şübhəsiz, təzə bişmiş isti çörək almaq üçün kürənin qarşısında gözləyərkən prosesi dərinədən müşahidə edən ustad şair çörəkçi peşəsinin xüsusiyyətlərini də göz önündə canlandıraraq tərifini verib:

*Şatır oğlan, görüm Allah sənə versin bərəkət,
Qoy unun yaxşı ələnsin, xəmirin əllənsin!*

Şatırlar, adətən çörək bişirdikləri kürelərə fırlan deyirlər. Kürənin çörək bişirilən hissəsinə xırda çay daşları - çinqil döşəndiyindən burada bişən çörəyə, məhz altına döşənmiş daşların adına uyğun olaraq "səngək çörəyi" (səngək: səng sözü farsca xırda daş mənasını verir) deyirdilər. Şəhriyar digər bir çörək növünü, nəziyi də təsvir edərək həm səngək, həm də nəzik çörəklərinin timsalında bütövlükdə milli Azərbaycan çörəyindən məharətlə bəhs edib.

Şairin "Heydərbabəyə salam" a yazdığı izahlardan məlum olur ki, bu çörəyə Təbriz əhli nəzik də deyir. Bir növ yumru kənd çörəyidir. Laylarının arasına qoyulan ləzzətli iç ilə çox ləzzətli, dadlı olur.

(davamı növbəti saylarımızda)

Esmira FUAD,
filologiya elmləri doktoru.