



Naxçıvan qovurması söz vədəsinə çəkir...



ZƏNGİN
MƏTBƏXİMİZ

Azərbaycanın özünəməxsus ənənələri, mədəniyyəti, mətbəxi, iqlimi olan bölgələrindən biri də qədim Naxçıvanıdır. Naxçıvanın sərt iqlim şəraiti ilə əlaqədar dəyərlər ki, burada soyuqlar noyabrda başlar, martda bitir. Buna görə də naxçıvanlılar bu soyuqlu-sazaqlı altı aya, qarşından gələn qışın qarlı-boranlı günlərinə qara yaz başlanan vaxtdan düz qar yərə düşənədək həzirlilik görürlər. Zirzəmilər, əl damları dağlarımızın-düzlərimizin, həyat-bacalarımızın çeşid-çeşid məhsulları ilə doldurulur ki, qışda ruzi bol olsun, el arasında deyildiyi kimi, əlini nəyə atsan, boş çıxmasın.

Martda göy gurlayıb çölün per-pencərini yeməyə halallıq verəndən camaat başlayır həm istifadə etməyə, həm də qışa tədarükə. Şıppır, ələyər, əvəlik hörülüb qurudular, hər biri bir dərdin dərmanı olan həmərsindən tutmuş zirincə, yemişanədək, dağ nanəsindən tutmuş yarpıza, kəklikotuna, çobanyastığına-dək qurudulub ayrı-ayrı yığılar. Çəşir, sobu, bolu, baldırğanın turşusu tutular, turş, şirin alça, ərək qurudular, alma-heyva dərilib xüsusi anbarlara yığılar, armud, üzüm zirzəmilərin bu başından o başına çəkilən ipdən asılar, cəviz, badam, fındıq çırpılar, kisələrə doldurulub üst-üstə toplanar. Həm həyətlərin, həm də çölün-düzün bütün nemətlərinin müəbbəsi, kompotu hazırlanar. Həftəbəcər qoyular, birçə həftəyə süfrəyə getirildimi, ardınca taxta çəlləklərdə qış turşusu tutular. Bundan sonra ərşə kəsilər, serilər, qurudular, qovurub, götürülər. Buğda yuyulub, kirkirədə çəkilib yarmaya çevrilər və parça torbalarda qış ruziləri yığılan yerə qoyular. Bu işlər noyabrın axırlarınadək - çox soyuq düşməmiş yekunlaşdırılır. Bundan sonra qadınlarımızın qalar bir, həm də ən böyük, çətin işi - qovurma qovurmaq. Söz vədəsinə çəkir: qovurmadan danışmaq.

Həm qış ruzisi, həm hazır yemək

Qovurma Naxçıvan mətbəxinə məxsus nəfis yemək növüdür. Naxçıvanda bineyi-qədimdən hər bir nemət kimi, ət də qışa tədarük olunur. Ətin bu cür emal edilməsindən alınan yemək "Naxçıvan qovurması" kimi dillər əzbərdir. Bu həm qış ruzisi, həm də hazır yeməkdir. Qovurmadan qısa müddət ərzində 10-15 adda dadlı-tamı yemək hazırlamaq olur. Baxmayaraq ki, qışa hazırlığın ən son işi qovurmaqdır, bu işin təməli evvəlcədən qoyulur. Ya bir-iki il evvəl, ya da fevralın axırı, martın əvvəlləri doğulan erkək quzuların ən gümrahi "qışın qovurmalıgıdır", - deyər adlandırılır və o, xüsusi bəslənir. Yayın sonlarındakı sürüyə ötürülən bu heyvanlar elə ki kərdikülə pozuldu, kökəldilmək üçün həyətdə saxlanılır. Bu vaxt kəndlərə yolu düşənlər hə-

yətlərdə 2-3 göz muncuğu toğlunun, quzunun payızın sazağından budaqda tab gətirə bil-məyib ağacların altına tökülən yarpaqları, xə-zəlin altında gizlənib qalmış yaşıl otları şirin-şirin yediklərini, quyuqlarını oynada oynada ora-bura qaçdıqlarını görüblər. Baxır ilə, il sərt gələndə noyabrın axırları, yumşaq gələndə isə dekabrın ortaları, hələ bəzən sonları bu heyvanlar kəsilir, qışlıq ruzi hazırlanır.

Qovurma etmək Naxçıvanda kiçik bir mərasim şəklində olur

Bu mərasimə evin ailə qurub ayrı yaşayan övladları, bir də ki ən yaxın qonşular dəvət olunurlar. Nənə-babalarımız dəyərlər ki, qovurma etmək tək işi deyil, buna kömək lazımdır. Həm də bəzən bir heyvan yox, 2-si, 3-ü birdən qovurulur. Çünki bu qış ruzisi üçün övladlar da ata ocağına üz tuturlar. Həqiqətən də, belədir. Bunu dəfələrlə müşahidə etmişəm, ötən il isə Şahbuz rayonunun Nursu kəndində olarkən bir daha özlüyümdə bunu təsdiq etdim. Biz evə çatanda iki nəfər həyətdəki yaşlı tut ağacının budağından asılan qoçu soyurdu. Kimi ocağı qurur, kimi ortalığa qazan, ləyən, məcməyi, süzgəc gətirir, kimi də bu sazaqlı havada iş görənlərə bir stəkan çay vermək üçün samovara od salırdı. Bir azdan soyulmuş heyvan elə ağacdaca hissələrə bölünüb, yerə sərilmiş örtüyün üstündəki ləyənələrə yığıldı ki, ət bir qədər soyusun. Sonra kəndlərimizdə bütün evlərdə olan ət doğramaq üçün ərək ağacı kötüyü, bir də ət baltası gətirildi və ət qovurmaliq ölçüdə doğrandı. Əti qovurmaliq doğramaq da hər adamın işi deyil, kəndlərimizdə bunu bilən adamlar var ki, onlar qovurma edilən zaman köməyə çağırılırlar. Bu arada bir kənardə heyvanın quyruğu doğranıb qazana yığılıb ocağa qoyuldu ki, ərimekdə olsun. Ət də yuyulub böyük qazanda ocağa qoyuldu. Elə ki ət qaynara düşdü, qonşudan köməyə çağırılan ağbırçək Səkinə xala dedi ki, hə, burada əlli-ayaqlı olmalısan ki, kəf qarışmasın, yoxsa ətin rəngi tündləşər, tənqov bulanıq olar. Elə buradan da maraqlı söhbət başlandı. Səkinə xala qovurmanın keyfiyyətli, dadlı çıxması üçün üç şərtə əməl olunmasını bildirdi: kəf təmiz yığılmalı, ət qaynadılarda və qızardılarda vaxtında götürülməli, bir də duzu qaydasında olmalıdır. Marağımızı görən Səkinə xala ayağa qalxıb qolunu çırmaladı, dedi ki, gəl mən göstərim siz də görün. Onun ilk sözü bu oldu ki, qız-gəlin gərək yemək hazırlayanda, xüsusilə də xəmir yoğuranda, turşu qoyanda, qovurma edəndə önlük taxa, başına leçək çala ki, hazırladığının içərisinə nə isə düşməsin. Təmiz-tarıq olmaq lazımdır ki, gördüyün işdən də gül iyi gəlsin. Bir də nənələrımız dəyərdilər ki, qış turşusunu qoyanda, ərşə kəsəndə, yarma hazırlayanda, qovurma edəndə heç vaxt ölümdən, xəstəlikdən

danışmayın. Nəhs danışanda bu nemətlər də nəhs işlərə qismət olar. O, tez-tez ətə baxırdı ki, birdən vaxtı ötər. "Əti bir az diri götürmək lazımdır ki, qızardanda əzilməsin", - deyən Səkinə xala bir azdan hazırdı, - deyib, ətə kəfirlə süzgəclərə yığdı ki, suyu süzsün. Qazanın içərisində 10-15 tikə ət qaldı. Mən soruşanda ki, bəs bunu nə üçün götürmürsünüz? O dedi: - Qızım, qovurma edilən həyətdə həmin gün başqa yemək hazırlanmaz. Ətin suyunu göstərərək, bu, tənqovdur, buna Naxçıvanın bəzi rayonlarında işgənə, cığatay, şor suyu da deyirlər. Görürsən, nə gözəl ətri var? Bilirsən niyə? Birincisi, ona görə ətirlidir ki, bizim ellərin heyvanlarını kökəldəndə əlimizə keçəni onun qarşısına tökmərik. Çölün-çəmənin güllü-çiçəkli otunun-alafının ətiridir bu. İkincisi, 1-2 kiloqram ət qaynada belə gözəl ətir gəlmir. Burada 30-35 kiloqram ət bir yerdə qaynadığı üçün belə gözəl ətir verir. "Yaxşı, ət suyunu süzənədək biz naharımızı edək", - deyən Səkinə xala səsləndi ki, boşqabları gətirin. Qızlar məcməylərdə içinə quru lavaş doğranmış 10-15 boşqab gətirdilər. Səkinə xala boşqabların hərəsinə bir tikə ət, 1-2 çömçə tənqov qoydu, iy gedir, - deyib ən yaxın 2-3 qonşuya da pay yolladı. Yemək həyətdəki tut ağacının altında yerə açılmış böyük bir xalçanın üzərindəki süfrə başında əyləşənlərə paylandı. Süfrədə sulanmış lavaş, cızdıq (quyruq ərədildikdə yerə qalan hissə), şəhrə (heyvanın ayrı-ayrı yerlərindən götürülmüş yağlı hissələrdir. Bu da quyruqla bir yerdə ərədilir, lakin cızdıqdan fərqli olaraq onun üstündə ət də olur), çəşir, baldırğan, bir də ki illik turşu deyilən kələm, pomidor, bibər, kökdən ibarət qarışıq turşu var idi.

Səkinə xalanın həyat yoldaşı Elman kişi əlini çörəyə uzadandan sonra hamı yeməyə başladı. Tənqovun isladılıb yumşaldığı quru çörəyin sulanmış çörək və turşu ilə yeyilməsi qədər dadlı başqa heç nə ola bilməz. Düzdür, Naxçıvan mətbəxindən hansı yeməyi yəsən, bu fikirdə olursan, lakin qovurmanın belə mərasim şəklində hazırlanması və tənqovun kollektiv şəkildə yeyilməsi mətbəximizin bu nümunəsini daha dadlı edir.

O qadına qadın dəyərlər ki...

Yeməkdən sonra süfrəyə ətirli samovar çayı gətirildi. Kişilərin işləri bitdiyinə görə kimi nərd, kimi də şahmat oynamağa başladı, qadınları isə Səkinə xala səslədi ki, ay qızlar, ocaq başına. Ocağın üstünə böyük bir teşt qoyuldu, quyruq yağı oraya boşaldıldı, yağ dağ olanda ət əlavə edildi, yaxşıca qızardıldı. O, aradabir ətəndə götürüb boşqabın içərisinə qoyur, bıçaqla bölüb içinə baxır və deyirdi ki, yaxşı qızardılırsa, qovurma tez xarab olar. Sonra emalı vedrə gətirildi, birinci ətər yığıldı, sonra üzərinə yağ əlavə olundu. Səkinə xala dedi ki, yağ ətə basmalıdır, yeni qabdakı ət üzərindən 1-2 santimetr yuxarıda qalma-

lıdır. Əsl qovurma odur ki, öz yağı özünü bas-sın. Sonra vedrənin qapağını qoydu, ağız şiriniyi ilə yeyin, xeyir işlərə qismət olsun, - deyib, kəndirlə onun ağzını bağladı. Yəne də marağımızı görüb dedi ki, bəli, qovurma qış ruzisidir. Həm 15-20 gün qalmalıdır ki, bir özünü tutsun, həm də indidən ağzını qoydunsa bunun üstünə, bəs qışın şaxtasında nə yə-yərsən? Qovurma qabının ağzı dekabr ayının sonlarında açılmalıdır. İndi yeməyə gör nələr var, amma qışda olmayacaq. Qışda hərdən biriki qaşığı götürüb sıyıq ərşəyə, yarma aşına, şep qovurmasına vurmalsan, yumurtanı onunla salmalsan ki, uşağın-böyüyün dizinə qüvvət, gözünə nur olsun. Qəflətən qonaq gələndə bir qovurma bozbaşı bişirib süfrəyə qoyaraq onu mətbəximizin zəngin nemətləri ilə tanış etməlisən. Bir də ki bu yerlərdə o qadına qadın deyirlər ki, yazın gözünü açılana 1-2 bişirimlik qovurma saxlaya bil ki, qazayağını, cacığı, çirşi, şepi onunla qovurub süfrəyə verə.

Səkinə xala maraqlı bir məsələyə də toxundu: "Bəzən qan təzyiqi olan adamlar və ya qoyun ətini sevməyənlər qovurmanı dana ətindən də edirlər. Amma ata-babadan qovurma qoyun ətindən hazırlanır. Dana ətindən edəndə onu mağazalarda satılan yağlarla və ya alınma quyruqla qovururlar. Bu qoyun qovurmasının dadını-ləzzətini vermir".

Naxçıvan qovurmasının sorağı ilə...

İlin bu vədəsində Naxçıvan daha çox qonaqlı-qaralı olur. Çünki bu yerin sakinləri ilə yanaşı, buraya səfər edib qovurmanı dadan və dadı damaqlarında qalan insanlar da artıq Naxçıvan qovurmasının vurğundurlar. Çünki qovurma zaman-zaman bu qonaqlar üçün açılan süfrələrə düzülən bir-birindən dadlı nemətlərdən biri olub. Onu dadanlar isə "bu nədir, necə hazırlanır" kimi sualları bir-birinin ardınca yağdırıb, bu nemətin dadına heyran qaldıqlarını həmişə bildiriblər. Bu səbəbdən də hər payız qovurmanın sorağı ilə qədim diyara üz tutur, istər şəxsi ailə təsərrüfatlarında hazırlanan, istərsə də ət və ət məhsulları emalı müəssisələrində istehsal olunan qovurmadan alır və soyuq fəslin ruzisi kimi qışa saxlayırlar.

Artıq Naxçıvan qovurmasının Bakıda, Gəncədə satışları həyata keçirilir. Və doylmaz dadı olan bu nemət hər kəsin zövqünü oxşayır. Odur ki, harada satılmasından asılı olmayaraq Naxçıvan qovurmasını sevvənlər uzaq məsafə də olsa, qət edib qovurma sorağı ilə həmin ünvana gəlir və onu dadırlar. Necə ki, gözəl ölkəmizin hər bir regionuna məxsus məhsulların sorağı ilə məsafələr qət edirik, Naxçıvan qovurması üçün də eynilə. Gədirik, alırıq, süfrələrimizi bəzəyirik.

Hər zaman süfrələrimiz açıq, bir-birindən gözəl nemətlərimizlə bol olsun.

Mətanət MƏMMƏDOVA