



# Naxçıvan qovurması söz vədəsinə çəkər...



**ZƏNGİN  
MƏTBƏXİMİZ**

**A**zərbaycanın özünəməxsus ənənələri, mədəniyyəti, mətbəxi, iqlimi olan bölgelərindən biri də qədim Naxçıvandır. Naxçıvanın sərt iqlim şəraiti ilə əlaqədar deyərlər ki, burada soyuqlar noyabrdə başlar, martda bitər. Buna görə də naxçıvanlılar bu soyuqlu-sazaqlı altı aya, qarşidan gələn qışın qarlı-bozanlı günlərinə qara yaz başlanan vaxtdan düz qar yerə düşənədək həzırlıq görərlər. Zirzəmilər, əl damları dağlarımızın-düzlərimizin, həyət-bəcərələrimizin çeşid-çəsidi məhsulları ilə doldurular ki, qışda ruzi bol olsun, el arasında deyildiyi kimi, elini nəyə atsan, boşça çıxmasın.

Martda göy gurlayıb çölün per-pencərini yeməyə halallıq verəndən camaat başlayar həm istifadə etməyə, həm də qışa tədarükə. Şıppır, eleyəz, əvəlik hörlüb qurudular, hər biri bir dərдин dərmanı olan həmərsindən tutmuş zirincə, yemişanadək, dağ nanəsindən tutmuş yarpıza, keklilikotuna, cobanyastığına dək qurudulub ayrı-ayrı yişilər. Çəşir, sobu, bolu, baldırğanın turşusu tutular, turş, şirin alça, ərik qurudular, alma-heyva dərilib xüsusi anbarlara yişilər, 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 mürəbbəsi, kompotu hazırlalar. Həftəbəcər qoyular, birəcə həftəyə süfreyə getirildimi, ardınca taxta çelləklərdə qış turşusu tutular. Bundan sonra əriştə kəsilər, sərilər, qurudular, qovrulub, götürülər. Buğda yuyulub, kirkirədə çəkilib yarmaya çevirilər və parça torbalarda qış ruziləri yığılan yərə qoyular. Bu işlər noyabrin axıllarınadək - çox soyuq düşməmiş yekunlaşdırılar. Bundan sonra qadınlarımızın qalar bir, həm də ən böyük, çətin işi - qovurma qovurmaq. Söz vədəsinə çəkər: qovurmadan danışaq.

## Həm qış ruzisi, həm hazır yemək

Qovurma Naxçıvan mətbəxine məxsus nəfis yemək növüdür. Naxçıvanda bineyi-qədimdən hər bir nemət kimi, et də qışa tədarük olunur. Ətin bu cür emal edilməsindən alınan yemək "Naxçıvan qovurması" kimi dillər ezberidir. Bu həm qış ruzisi, həm də hazır yeməkdir. Qovurmadan qısa müddət ərzində 10-15 adda dadlı-tamlı yemək hazırlamaq olur. Baxmayaraq ki, qış hazırlığın en son işi qovurmadır, bu işin təməli əvvəlcədən qoyulur. Ya bir-iki il əvvəl, ya da fevralın axırı, martın əvvəlləri doğulan erkək quzuların ən gümrəhi "qışın qovurmalığıdır", - deyə adlandırılır və o, xüsusi bəslənilir. Yayın sonlarına dək sürüyə ötürülən bu heyvanlar elə ki kərdikülə pozuldu, kökəldilmək üçün həyətdə saxlanılır. Bu vaxt kəndlərə yolu düşənlər he-

yətlərdə 2-3 göz muncuğun toğlunun, quzunun payızın sazağından budaqda tab getirə bilməyib ağacların altına tökülen yarpaqları, xəzəlin altında gizlənib qalmış yaşıl otları şirinşirin yediklərin, quruqlarını oynada oynadı ora-bura qaçdıqlarını görübələr. Baxı ilə, il sərt geləndə noyabrin axılları, yumşaq geləndə isə dekabrin ortaları, hələ bəzən sonları bu heyvanlar kəsiliş, qışlıq ruzi hazırlanır.

## Qovurma etmək Naxçıvanda kiçik bir mərasim şeklinde olur

Bu mərasimə evin ailə qurub ayrı yaşayışan övladları, bir də ki en yaxın qonşular dəvət olunurlar. Nənə-babalarımız deyərlər ki, qovurma etmək tək işi deyil, buna kömək lazımdır. Həm də bəzən bir heyvan yox, 2-si, 3-ü birdən qovurulur. Çünkü bu qış ruzisi üçün övladlar da ata ocağına üz tuturlar. Həqiqətən də, belədir. Bunu dəfələrlə müşahidə etmişəm, öten il isə Şahbuz rayonunun Nursu kəndində olarkən bir daha özlüyümdə bunu təsdiq etdim. Biz eve çatanda iki nəfər həyətdəki yaşı tut ağaçının budağından asılan qoçu soyurdu. Kimi ocağı qurur, kimi ortalığa qazan, ləyən, məcməyi, süzgəc getirir, kimi də bu sazaqlı havada iş görənlərə bir stəkan çay vermek üçün samovara od salırı. Bir azdan soyulmuş heyvan elə ağacdəca hissələrə bölünüb, yere serilmiş örtüyün üstündəki ləyenlərə yiğidi ki, et bir qədər soyusun. Sonra kəndlərimizdə bütün evlərdə olan et doğramaq üçün ərik ağacı kötüyü, bir də et baltası getirildi və et qovurmalıq ölçüdə doğrandı. Əti qovurmalıq doğramaq da hər adamın işi deyil, kəndlərimizdə bunu bilən adamlar var ki, onlar qovurma edilən zaman köməyə çağırılırlar. Bu arada bir kənarda heyvanın quruğu doğranıb qazana yiğilib ocağa qoyuldu ki, əriməkdə olsun. Ət də yuyulub böyük qazanda ocağa qoyuldu. Elə ki et qaynara düsdü, qonşudan köməyə çağırılan ağıbırçık Səkinə xala dedi ki, hə, burada əlli-ayaqlı olmaların ki, kef qarışmasın, yoxsa etin rəngi tündləşər, tengov bulanıq olar. Elə buradan da maraqlı söhbət başlandı. Səkinə xala qovurmanın keyfiyyətli, dadlı çıxmazı üçün üç şərətə əməl olunmasını bildirdi: kef təmiz yiğilməli, et qaynadılınca və qizardılınca vaxtında götürülməli, bir də duzu qaydaşında olmalıdır. Marağımızı görən Səkinə xala ayağa qalxıb qolunu çırmaladı, dedi ki, gəlin mən göstərim siz də görün. Onun ilk sözü bu oldu ki, qız-gəlin gərkə yemək hazırlayan, xüsusilə də xəmir yoğuranda, turşu qoymada, qovurma edəndə önlük taxa, başına ləçək çala ki, hazırladığının içərisinə nə isə düşməsin. Təmiz-tariq olmaq lazımdır ki, gördüğün işdən de gül iyi gelsin. Bir də nənələrimiz deyərlər ki, qış turşusunu qoymada, əriştə kəsəndə, yarma hazırlayanda, qovurma edəndə heç vaxt ölümdən, xəstəlikdən

danişmayıñ. Nəhs danişanda bu nemətlər də nəhs işlərə qismət olar. O, tez-tez etə baxırı ki, birdən vaxtı öter. "Əti bir az diri götürmək lazımdır ki, qizardanda əzilməsin", - deyən Səkinə xala bir azdan hazırlır, - deyib, eti kefkirlə süzgəclərə yiğdi ki, suyu süzsün. Qazanın içerisinde 10-15 tıkət qaldı. Mən soruştan ki, bəs bunu nə üçün götürmürsünüz? O dedi: - Qızım, qovurma edilən həyətdə həmin gün başqa yemək hazırlanmaz. Ətin suyunu göstərərək, bu, tengovdur, buna Naxçıvanın bəzi rayonlarında işğənə, ciğatay, şor suyu da deyirlər. Görürsən, nə gözəl etri var? Bilirsən niyə? Birincisi, ona görə etirildir ki, bizim ellərin heyvanlarını kökəldəndə elimizə keçəni onun qarşısına tökmərik. Çölün-çəmənin güllü-ciçəklə otunun-alafının ətridir bu. İkincisi, 1-2 kilogram et qaynanda belə gözəl etir gəlmir. Burada 30-35 kilogram et bir yerde qaynadığı üçün belə gözəl etir verir. "Yaxşı, et suyunu süzənədə biz naharımızı edək", - deyən Səkinə xala səsləndi ki, boşqabları getirir. Qızlar məcməyilərdə içiñə quru lavaş doğranmış 10-15 boşqab getirdilər. Səkinə xala boşqabların hərəsində bir tikət et, 1-2 çömcə tengov qoydu, iy gedir, - deyib en yaxın 2-3 qonşuya da pay yolladı. Yemək həyətdəki tut ağaçının altında yerə açılmış böyük bir xalçanın üzərindəki süfre başında əyləşənlərə paylandı. Süfrədə sulanmış lavaş, cizdiq (quryuq əridildikdə yerde qalan hissə), şəhrə (heyvanın ayrı-ayrı yerlərində götürülmüş yağılı hissələrdir. Bu da quruqla bir yerdə əridilir, lakin cizdiqdan fərqli olaraq onun üstündə et də olur), çəşir, baldırğan, bir də ki illik turşu deyilən kələm, pomidor, bibər, kökdən ibarət qarışq turşu var idi.

Səkinə xalanın həyat yoldaşı Elman kişi əlini çörəyə uzadandan sonra hamı yeməyə başladı. Tengovun isladıb yumşaltdığı quru çörəyin sulanmış çörək və turşu ilə yeyilməsi qədər dadlı başqa heç nə ola bilməz. Dündür, Naxçıvan mətbəxindən hansı yeməyi yesən, bu fikirdə olursan, lakin qovurmanın belə mərasim şəklinde hazırlanması və tengovun kollektiv şəkildə yeyilməsi mətbəximizin bu nümunəsini daha dadlı edir.

## O qadına qadın deyərlər ki...

Yeməkdən sonra süfrəyə etirli samovar çayı getirildi. Kişilərin işləri bitdiyinə görə ki mi nərd, kimi də şahmat oynamaya başladı, qadınları isə Səkinə xala səslədi ki, ay qızlar, ocaq başına. Ocağın üstüne böyük bir teş qoyuldu, quryuq yağı oraya boşaldıldı, yağı daq olanda et əlavə edildi, yaxşıca qizardıldı. O, aradabir ətdən götürüb boşqabın içərisinə qoyur, bıçaqla bölib içərinə baxır və deyirdi ki, yaxşı qizardılmasa, qovurma tez xarab olar. Sonra emallı vedrə getirildi, birinci etlər yiğildi, sonra üzərinə yağı əlavə olundu. Səkinə xala dedi ki, yağı eti basmalıdır, yəni qabdakı etin üzərindən 1-2 santimetr yuxarıda qalma-

lidir. Əsl qovurma odur ki, öz yağı özünü basın. Sonra vedrənin qapağını qoydu, ağız şirinliyi ilə yeyin, xeyir işlərə qismət olsun, - deyib, kəndirle onun ağızını bağladı. Yenə də marağımızı görüb dedi ki, bəli, qovurma qış ruzisiidir. Həm 15-20 gün qalmalıdır ki, bir özünü tutsun, həm də inididən ağızını qoydunsa bunun üstüne, bəs qışın şaxfasında nə yeyərsən? Qovurma qabının ağızı dekabr ayının sonlarında açılmalıdır. İndi yeməyə gör nələr var, amma qışda olmayıacaq. Qışda hərdən biriki qışlı götürüb sıyıq əriştəyə, yarma aşına, şep qovurmasına vurmalısan, yumurtanı onuna salmałısan ki, uşağın-böyüyün dizinə qüvvət, gözüne nur olsun. Qəfletən qonaq gələndə bir qovurma bozbaşı bisirib süfrəyə qoyaraq onu mətbəximizin zəngin nemətləri ilə tanış etməlisən. Bir də ki bu yerlərdə o qadına qadın deyirler ki, yazın gözü açılanda 1-2 bışırımlıq qovurma saxlaya bile ki, qazayağı, caciği, çirişi, şepi onunla qovurub süfrəyə verə.

Səkinə xala maraqlı bir məsələyə də toxundu: "Bəzən qan təzyiqi olan adamlar və ya qoyun etini sevmeyənlər qovurmayı dənədən də edirlər. Amma ata-babadan qovurma qoyun etindən hazırlanır. Dana etindən edəndə onu mağazalarda satılan yağlarla və ya alınma quruqla qovururlar. Bu qoyun qovurmasının dadını-lezzətini verir".

## Naxçıvan qovurmasının sorağı ilə...

İlin bu vədəsində Naxçıvan daha çox qonaqlı-qaralı olur. Çünkü bu yerin sakinləri ilə yanaşı, buraya səfər edib qovurmayı dənədə də damaqlarında qalan insanlar da artıq Naxçıvan qovurmasının vurğunudurlar. Çünkü qovurma zaman-zaman bu qonaqlar üçün açılan süfrələr düzülen bir-birindən dadlı nemətlərdən birləşir. Onu dadanlar isə "bu nədir, necə hazırlanır" kimi sualları bir-birinin ardınca yağıdır, bu nemətin dadına heyran qaldıqlarını hemişə bildiriblər. Bu sebəbdən də hər payız qovurmanın sorağı ilə qədim diyara üz tutur, ister şəxsi ailə təsərrüfatlarında hazırlanın, isterse də et və et məhsulları emalı müəssisələrində istehsal olunan qovurmadan alır və soyuq fəslin ruzisi kimi qışa saxlayırlar.

Artıq Naxçıvan qovurmasının Bakıda, Gəncədə satışıları həyata keçirilir. Və doyulmaz dadi olan bu nemət hər kəsin zövqünü oxşayır. Odur ki, harada satılmasından asılı olmayaq Naxçıvan qovurmasının sevənlər uzaq məsafə de olsa, qət edib qovurma sorağı ilə həmin ünvana gelir və onu dadadır. Necə ki, gözəl ölkəmizin hər bir regionuna məxsus məhsulların sorağı ilə məsafələr qət edirik, Naxçıvan qovurması üçün də eynilə. Gedirik, alırıq, süfrələrimizi bəzəyirik.

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

**Mətanət MƏMMƏDOVA**