



□ *Heydər Əliyev Fondunun, Abşeron Rayon İcra Hakimiyyətinin, Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin, Milli Kulinarıya Mərkəzinin və Azərbaycan Milli Kulinarıya Assosiasiyasının birgə təşkilatçılığı ilə Azərbaycanda I Beynəlxalq Dolma Festivalı keçirilib.*

Xırdalan şəhərində reallaşan tədbirdə Abşeron Rayon İcra Hakimiyyətinin başçısı İradə Gülməmmədova, mədəniyyət və turizm nazirinin birinci müavini Vaqif Əliyev, Milli Kulinarıya Mərkəzinin direktoru Tahir Əmiraslanov, Azərbaycanda fəaliyyət göstərən fəvqəladə və səlahiyyətli səfirlər və onların ailə üzvləri, dövlət rəsmiləri, ictimai xadimlər və KİV nümayəndələri iştirak ediblər.

Festival iştirakçıları əvvəlcə Xırdalan şəhərindəki Heydər Əliyev Parkında ümummilli liderin xatirəsinə ucaldılmış abidə önünə tər çiçəklər düzüb, ulu öndərin əziz xatirəsinə ehtiramla yad ediblər.

Nəsillərdən yadigar mətbəx mədəniyyətimiz

Tədbir "Neapol" restoranında davam etdirilib. Burada festivalın açılışını bildirən rəmzi lent kəsilib, nümayiş etdirilən dolmalara baxış keçirilib. Tədbirdə çıxış edən Abşeron Rayon İcra Hakimiyyətinin

başçısı İradə Gülməmmədova bildirib ki, hər bir xalqın tarixi keçmişi, adət-ənənələri, yaşadığı coğrafi ərazi onun milli mətbəxinin formalaşmasına təsir edən başlıca amillərdəndir. Bu baxımdan min illərdən bəri formalaşaraq inkişaf edən Azərbaycan mətbəxi özünün əsrarəngsiz görünüşü, dad və tərkib ahəngdarlığı ilə seçilir. Nəsillərdən-nəsillərə ötürülən yeməklərimiz özünəməxsusluğu ilə bütün dünyada məşhurdur.

Onun sözlərinə görə, I Beynəlxalq Dolma Festivalının Abşeronda keçirilməsi təsadüfi deyil, Abşeron bağları tarixən öz üzümü ilə tanınıb. Bədnam qonşumuz olan ermənilərin həmişə Azərbaycan mədəniyyətinə, o cümlədən, milli xörəklərimizə qarşı təcavüz cəhdləri, bəzi yeməklərimizin onlara məxsus olması ilə bağlı iddialar irəlilə sürməsi təəssüf doğurur. Eyni zamanda, bu cür təcavüzlər o qədər bəsit şəkildə aparılır ki, hətta xörəklərimizin adlarını dəyişmək

ermənidən soruşsan, dolma ermənicə nə deməkdir, onu deyə bilməz. Necə ki, Qarabağ deyəndə, onlar üçün bu, sadəcə bir sözdür, onu anlamırlar. Çünki bu, erməni sözü deyildir. Ona görə də belə hərəkətlər, əlbəttə ki, bizi çox üzür. Biz öz milli, mədəni irsimizi qorumalıyıq. Bunun üçün təbliğat işləri daha da güclü olmalıdır".

Bu gün Azərbaycan mədəniyyətinin dünyaya çatdırılmasında Heydər Əliyev Fondunun prezidenti, UNESCO-nun və İSESCO-nun xoşməramlı səfiri, Milli Məclisin deputatı Mehriban xanım Əliyevanın da misilsiz xidmətlərini olduğunu deyən RİH başçısı qeyd edib ki, məhz birinci ledinin sayəsində mədəniyyətimiz beynəlxalq aləmdə təbliğ olunur, tanınır və qəbul edilir. "Mən inanıram ki, I Beynəlxalq Dolma Festivalı da mədəniyyətimizin dünyaya inteqrasiyasında əhəmiyyətli rol oynayacaq

fəaliyyət göstərən İndoneziya, Türkiyə və Ukrayna səfirlərinin aşpazları tərəfindən hazırlanan dolma çeşidləri münisflər heyətinə təqdim olunub. Bununla yanaşı, 3 restoranın ("Xanədan", "Sərin", "Buta Palace") aşpazları tərəfindən bişirilən dolmalar da festivala rəng qatıb. Ümumilikdə münisflər heyətinə 300 çeşiddə dolma təqdim olunub. Ən çox dolma çeşidində görə Azərbaycan Ginessin Rekordlar kitabına düşüb.

Qeyd edək ki, I Beynəlxalq Dolma Festivalı çərçivəsində 6 nominasiya üzrə yarış keçirilib. Ölkələr arasında İndoneziya birinci yeri, Ukrayna isə ikinci yeri tutub. Azərbaycanın rayon və şəhərləri arasında birinci yer Abşeron rayonuna, ikinci yer Sumqayıt şəhərinə, Kəlbəcər və Şamaxı rayonlarına, üçüncü yer Quba, Xızı, Zəngilan və Xocavənd rayonlarına verilib.

Ən maraqlı tarixi qeyri-adi



Şabran (yarpa dolması), Nizami (turş kələm dolması) və Masallı (balqabaq dolması) qərarlaşıb.

Ən yaxşı dolmalar nominasiyasında birinci yer Şuşa (heyva dolması), ikinci yer Binəqədi (tərs dolma) və Salyan (boranı dolması) rayonlarına qismət olub. Üçüncü

ikinci, ən çox dolma gətirən rayonlar arasında Kəlbəcər birinci, Sumqayıt ikinci yeri tutub. Sonda qalib komandalara diplom, medal və qiymətli hədiyyələr verilib. Bundan əlavə, iştirakçılara Abşeron RİH, Mədəniyyət və Turizm Nazirliyi, Azərbaycan Milli Kulinarıya Mərkəzi və Azərbaycan

Abşeronda I Beynəlxalq Dolma Festivalı

Bu cür tədbirlər ermənilərin mədəni irsimizə sahib çıxmasının qarşısına sədd çəkir

barədə belə düşünməzlər. Təbii ki, Azərbaycan xörəklərinin adlarını dəyişmək də asan məsələ deyil, sonradan yaradılan qondarma adlar xörəklərimizə yapışdırıb, onların mahiyyətini əks etdirə bilmir. Çünki bunlar xüsusi mənalara kəsb edərək bir xalqın mədəniyyət tarixi boyunca əmələ gələn adlardır.

Azərbaycan Respublikasının Prezidenti İlham Əliyevin də bu məsələyə diqqət yetirdiyini vurğulayan İ. Gülməmmədova cənab Prezidentin Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyasının illik ümumi yığıncağında səsləndirdiyi fikirlərdən sitat gətirib. "Dövlət başçısı bildirmişdir: "Bizim milli mətbəximiz yenə də ermənilər tərəfindən oğurlanır. Onlar bunu müxtəlif yollarla erməni mətbəxi kimi təqdim etməyə çalışırlar. Halbuki milli yeməklərimizin adları da Azərbaycan sözləridir. Əgər

və dolmanın, əslində, kimə məxsus olduğunu bir daha sübut edəcəkdir".

Mədəniyyət və turizm nazirinin birinci müavini Vaqif Əliyev, Milli Kulinarıya Mərkəzinin direktoru Tahir Əmiraslanov çıxış edərək festivalın əhəmiyyətindən, onun Azərbaycan mətbəxinin təbliğində oynadığı roldan söz açıblar.

Azərbaycan dolması Ginessin Rekordlar kitabında

Festivala respublikanın 24 rayonundan (Abşeron, Zəngilan, Xızı, Xaçmaz, Xocavənd, Qubadlı, Nizami, Qəbələ, Nərimanov, Sumqayıt şəhəri, Binəqədi, Şuşa, Kəlbəcər, İsmayıllı, Qusar, Şirvan, Quba, Şamaxı, Xəzər, Salyan, Xətai, Masallı, Şabran, Laçın) 400-ə yaxın iştirakçı qatılıb. Eyni zamanda, Azərbaycanda



dolma nominasiyasında birinci yerə Xanədan restoranı (dolma-kabab), ikinci yerə Abşeron (zeytun dolması) və Xaçmaz (lobya dolması) rayonları layiq görülüb. Üçüncü yerdə Qəbələ (şingilim dolma),

yerə İsmayıllı (gicitkən dolması), Nərimanov (quyruq dolması), Qubadlı (yarpaq dolması) və Xətai (qoz dolması) layiq görülüb.

Restoranlar arasında "Buta palace" birinci, "Xanədan" restoranı

Milli Kulinarıya Assosiasiyasının kubokları da təqdim olunub.

*Səməd HÜSEYNOĞLU,
"Xalq qəzeti"nin
bölgə müxbiri*