❒ Ordubad rayonu tarixən meyvəçilik diyarı kimi tanınıb. Təsadüfi deyil ki, bu qədim yurd yerini "Bağlar diyarı" adlandırırlar. Buraya yolu düşən turist və səyyahlar Ordubad meyvələri haqqında yüksək fikirlər söyləmiş, hətta buradan dünyanın bir çox ölkələrinə müxtəlif tinglər aparmışlar. Qədim mənbələrdə, yazılı kitabələrdə də Ordubad və onun meyvələri haqqında ətraflı məlumatlar verilir. Fransız etnoqraf İ.İ.Şopen (1798–1870) Qafqazın, o cümlədən İrəvan və Naxçıvan xanlıqlarının tarixinə, coğrafiyasına həsr etdiyi əsərində əla meyvələri-üzümü, əriyi, şaftalısı, albuxarası, heyvası olan Ordubadın Qafqazda, hətta Şərqdə şöhrət tapdığı, həmçinin sağlam iqlimi haqqında məlumat vermişdir.

Naxçıvanın ləziz nemətləri: Ordubad limonu

Ötən əsrin məşhur səyyahı Hacı Zeynalabdin Şirvani isə "Bustanus-səyahət" (Səyahət gülzarı) kitabında yazır: "Ordubad ürəkaçan gözəl bir qəsəbədir. Ora adama fərəh verən yerdir. Onun möhkəm qalası, bol suyu və çoxlu bağı vardır. Meyvəsi bol və dadlıdır. Havası insana sağlamlıq verir"...

Sovet dönəmində Ordubad respublikanın ən iri meyvəçilik rayonlarından olub. XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanda yetişdirilən 40-dan artıq ərik növünün çoxu Ordubadın payına düşürdü. İlkin mərhələdə illik istehsal gücü 400 min şərti banka olan Ordubad Konserv Zavodu istifadəyə verilmişdi. Dəfələrlə Ordubadda yetişdirilmiş meyvələr dünyanın bir çox sərgilərində nümayiş etdirilmiş, ən yüksək mükafatlara layiq görülmüşdür. Ordubad öz quru meyvələri (qaysava, qaysı, alana, basdıq və s.) ilə də məşhurdur. Burada meyvələri qurudaraq qışa saxlamaq və çay süfrələrində onlardan istifadə etmək ənənəsi yerli məişətdə çox geniş yayılıb.

Ordubadlıların başlıca məşğuliyyət sahələrindən biri də limon yetişdirmələridir. Rayon sakinləri quru və kontinental iqlim şəraitində yüksək məhsuldarlığa nail ola bilirlər. Nəticədə limonçuluq ən gəlirli sahələrdən birinə çevrilib. Ordubad torpağında yetişdirilən digər meyvələr kimi, limon da özgə keyfiyyətə, dada-tama malikdir, tərkibi qələvi elementləri və bir çox vitaminlərlə zəngindir.

Ordubad limonunu fərqləndirən əsas cəhət onun tərkibində efir yağları və mineralların zəngin olmasıdır. Buna da əsas səbəb torpağın faydalı elementlərlə zənginliyi, suyun və havanın saflığıdır. Ona görə də Ordubad limonunun bir ədədi 5-15 manat arası satılır. İşdir, əgər Ordubad limonunu aparıb başqa yerdə becərmək istəsən, arzuladığın məhsulu almağa çətin nail olarsan. Ağac bar versə də, Ordubad limonunun dadını verməyəcək. Bu limon sırf Ordubada və ordubadlılara məxsusdur. Onlar bu meyvənin yetişdirilməsinin dilini yaxşı bilirlər. Uzun illərdir, bir ənənə kimi nəsildən-nəslə ötürülür. Hər ailə limonçuluq təsərrüfatı ilə məşğul olmasa da, evinin, həyətinin bir guşəsində bir dənə də olsa, limon dibçəyinə rast gələrsən. Sanki bir simvol kimi xoş ətirli limon Ordubad evlərini bəzəyir. Ordubadlıların dediyinə görə, qız köçürtdükləri zaman cehizə limon ağacı da əlavə olunar. Ordubadlılar limonu həm də bərəkət simvolu kimi qəbul edirlər.

Ordubad limonu görünüşü və rəngi ilə də digər limonlardan fərqlənir. Olduqca saf və şəffaf görüntüyə malikdir. Təcrübəli aqronom Zahid Əkbərovun dediyinə görə, iki növ limon yetişdirilir: biri yumrusov, nazik qabıqlı, digəri uzunsov, nisbətən qalın qabıqlıdır. Hər ikisi ata-baba sortlarımızdır.

Ordubad limonu həm dibçəkdə, həm də torpaqda yetişdirilir. Zahid Əkbərovun sözlərinə görə, dibçəkdə yetişdirilən limon daha keyfiyyətli olur. Dəriləndən sonra sərin yerdə 15-20 gün saxladıqda keyfiyyətini itirmir. Digər limonların qabığı acı və qalın olduğu halda Ordubad limonunun qabığı xeyli zərif və tamlıdır. Qabıqlı halda da yemək mümkündür. Yaxşı qulluq edildikdə limon ağacı ilin bütün fəsillərində çiçəkliyir. Bir ağacda həm göy limon, həm də yetişmiş limon olur.

Limon bitkisi o qədər həssasdır ki, gündəlik qulluq tələb edir. Saxlandığı yerin temperaturu yayda 20-28, qışda 8-12 dərəcədən yüksək olmamalıdır. İstər istixanada, istərsə də limon ağacı saxlanılan evdə mütləq termometr qoyulur, temperaturu onunla tənzimlənir. Subtropik bitki olduğu üçün rütubəti sevər. Becərilməsində əsas etibarilə təbii gübrələrdən istfadə olunur. Lakin ilk yazda cüzi miqdarda 10-15 qram azot gübrəsi və 50-60 qr fosfor gübrəsi vermək lazımdır. Çox sərin su ilə suvarmaq olmaz.

Yaxşı qulluq edildikdə, yaxşı da məhsul götürmək olur. Tək limon deyil, həmçinin limon dibçəkləri də satışa çıxarılır. Üstündəki limon sayından asılı olaraq qiymətlər dəyişir. Zahid Əkbərovun sözlərinə görə, il ərzində təkcə limonçuluqdan 5000-6000 manat arası xalis gəlir əldə edir. Odur ki, bu sahəni oğluna da öyrədib. "Ordubadın nemətləri nədir? Cəviz mürəbbəsi, sucuq, alana, ərik qurusu, daha nələr. Təbii, bir də ki, limon. Nəvəm Moskvada oxuyur. Limonla cəviz mürəbbəsi göndərmişdim, o isə müəlliminə pay verib. Müəllimi etiraf edib ki, hələ mən nə belə dadda limon görmüşəm, nə də cəvizdən mürəbbə. Ümumiyyətlə, Ordubad torpağının yetişdirdiyi məhsulların şöhrəti çox yerdə məlumdur, – deyir Zahid Əkbərov.

Bununla belə, Ordubadda torpaqda kök salıb böyüyən limon ağacları da az deyil. Hündürlüyü 5 metrə çatan belə ağaclara Aşağı Əndəmic kənd sakini Rza Məmmədovun bağında rast gəlmək olar. O, 2003-cü ildən bu sahə ilə sıx məşğul olmağa başlayıb, indi də faydasını görür. Deyir ki, limon həm də sağlamlıq üçün faydalıdır. Limon vitamin C, kalsium, maqneziumla zəngindir. Bu bitkinin hər növ xərçəng xəstəliyini qabaqlayıcı təsiri sübut edilmişdir. Antibakterial olaraq iltihablara, infeksiyalara və göbələyə qarşı istifadə edilir. Həmçinin, çox yüksək qan təzyiqini nizama salır.

Rayonun Yuxarı və Aşağı Əndəmic kəndlərində limonçuluq daha geniş yayılıb. Ordubadda limonun əsas məskəni elə, demək olar ki, Əndəmicdir. Aşağı Əndəmic kənd sakini İsmayıl Əliyev deyir ki, gözümü açandan həyətimizdə limon görmüşəm. Atam bu sahə ilə məşğul olub. 20 ildən çoxdur ki, özüm də bu işlə məşğulam. Əvvəl 10-15 ağac idisə, dövlətin bu sahəyə ayırdığı kreditdən faydalanaraq, 4 ildə sayını 100 ağaca çatdırmışam. Onun dediyinə görə, hündürlüyü 3 metrdən yuxarı qalxan hər ağacdan il ərzində 300 ədəd limon götürür. Oğluna da bu peşəni öyrədib. "Moskavaya, Ukraynaya qədər limon göndərirəm, – deyir. Ukraynada da limon boldur, lakin portağal dadı verir. Bizim limonun yerini verməz. Ordubad limonunda heç bir meyvə qarışığı yoxdur. O qədər gözəl dadı var ki, qabıqlı da yemək olur. Bir otaqda kəsildisə, ətri dərhal ətrafa yayılar. Ordubad limonuna bələd olanlar mümkün deyil ki, onu başqa limonla dəyişik sala. Yaşlı insanlar, təzyiqi yuxarı olanlar limonu yarı stəkan suya qatıb içirlər. Bu, qanı duruldur. Limondan digər məhsullar – şərbət və mürəbbə də hazırlanır. Düzdür, mürəbbə o qədər geniş şəkildə hazırlanmasa da, amma çox fərqli və gözəl dada malik olur".

Çay yorğunluğu aradan qaldıran vasitədir. Limonla içilən çay isə stressə və əsəb pozğunluğuna qarşı çox yaxşı təsir edir. İsti çayın içərisinə atılmış bir dilim limon sinirləri sakitləşdirir, əhvalı yüksəldir. Ordubad limonu ilə çay isə ayrıca bir zövq verir. Ordubada gələsən, limonla çay içməsən, demək sən çox şey itirmisən. Şəhərin mərkəzində, qoca və uca çinarların altında Ordubad limonu ilə verilən çay süfrəsi üçün hətta muxtar respublikamızın başqa bölgələrindən də gəlirlər. Həmçinin muxtar respublikamıza gələn qonaqları qonaqpərvərlik əlaməti olaraq elə Ordubada aparanlar da az deyil. Rayon sakinlərindən Babək Xəlilov və Nüsrəddin Yusifovla elə çay evində həmsöhbət oluruq. Uca çinarların kölgəsində, bir də Ordubadın tərtəmiz havasında heç nə yox, elə bir stəkan çay, qənd, bir də təbii, Ordubad limonu bəs edər ki, bu çay süfrəsi ətrafında vaxtını xoş, söhbətini şirin edəsən. Həmsöhbətlərimsə, Ordubad limonunu tərif etməkdən nə bezir, nə də usanırlar. Deyirlər ki, Ordubad limonu Azərbaycanda yeganə məhsuldur. Bakıya, ya rayonlara getdikdə, limon aparmasaq, bizdən inciyirlər. Çünki tanıyanlar, bilənlər Ordubadı limonsuz təsəvvür etmir. Elə sovqat kimi də Ordubad limonu olduqca dəyərlidir.

Bəli, gilası, əriyi kiloqramlarla yığıb sizə verərlər, amma limonun bir, uzaqbaşı beş ədədini. Elə düşünməyin ki, ordubadlılar xəsisdir. Əsla. Ordubadlıların elə təkcə mürəbbəli, paxlavalı, şorqoğallı, şəkərburalı, saymaqla bitməyən naz-nemətlərlə dolu çay süfrələri bəs edər ki, mətbəxinin zənginliyinə və süfrə mədəniyyətinə heyran qalasan.

Ordubadda limon yetişdirmə ənənəsinin qorunması və bu ənənənin davam etdirilməsi ilə bağlı sahibkarlara ayrılan güzəştli kreditlər isə onu deməyə əsas verir ki, limonçuluq təsərrüfatları ilbeil genişlənəcək, çay süfrələrimiz Ordubad limonu ilə zənginləşəcəkdir.

Naxçıvanda milli mətbəximizi və əvəzsiz nemətlərimizi təbliğ edən, tanıdan festivalların keçirilməsi artıq bir ənənə halını alıb. Elə bu yaxınlarda keçirilən ikinci "Göycə" festivalı kimi. Düşünürük ki, gələcəkdə Ordubad limonu ilə bağlı festival da bu məhsulun daha geniş miqyasda tanınmasına və Ordubadın özünəməxsus mətbəxinin təbliğinə xidmət etmiş olar. Bu cür festivallar həm də turizmin inkişafına da dəstəkdir.

Ordubadlılarda belə bir inam var ki, limona sahibindən başqası əl vursa, ağac küsər və bar verməz. Deyirlər ki, arı ailəsi və bir də limon o qədər həssasdır ki, sahibini tanıyar. Biz də bu inama hörmət edirik. Təki məhsulumuz bol, çay süfrələrimizsə Naxçıvanın əvəzsiz nemətlərindən olan – Ordubad limonundan əskik olmasın.

Ruhiyyə RƏSULOVA,
Naxçıvan Televiziyasının baş redaktoru