

Novruz bayramına hazırladığımız bugünlərdə “Cənub mirvarisi” Lənkəran şəhərinə səfərimizi bu diyarın mətbəx brendlərinə və onları hazırlayan peşəkarlara həsr etmək istədik. Dedik, qoy, süfrələri yaraşığa, təamları dada-tama gətirən peşəkar kulinarları tanıyaq və tanıdaq.

kitablaşdırılması, brendlərin yaradılması və müasir şəkildə restoran şəbəkəsinə gətirilməsi üzərində işlər gedib. Ötən ilin oktyabrında burada “Azərbaycanın Cənub bölgəsinin mətbəx mədəniyyəti” respublika elmi-praktiki konfransı keçirilib. Tədbir Lənkəran Şəhər İcra Hakimiyyəti, Lənkəran Regional Mədəniyyət İdarəsi, Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzi və Lənkəran Turizm



Dadlı yeməkləri ilə tanıyan aşpaz Mehman Kərimov bildirib ki, ən ləzzətli ləvəngi yalnız Xəzər dənizindən tutulan kütüm balığından, özü də təndirdə, ya da sobada bişirilir. Bu gözəl təam süfrəyə narşərabla verilir. Azərbaycanın gastronomik paytaxtı Lənkəran şəhərinin UNESCO-nun Yarıdıcı Şəhərlər Şəbəkəsinə daxil edilməsi regionumuzun zəngin mədəniyyətinin və mətbəxinin tanınmasında növbəti uğur və tarixi nailiyyətdir.

Bakıda keçirilən Lənkəran mətbəxi günlərində Nüsrət Səlimov da özünün 2 yetirməsi ilə iştirak edib. Təəssüfatları zəngindir.

–Lənkərandə bir çox otel və restoranlarda menyuların tərtibində iştirak etmişəm və mətbəximizi bacardığım qədər təbliğ və təqdim etməyə çalışıram. Bakıda əvvəlcə “Şinə qəylə” bişirdik. Qədim yeməklərdəndir. Demək olar ki, zəhmətli iş olduğuna görə bu yemək indi çox az evlərdə hazırlanır. Daha sonra biz Lənkərana məxsus “Talış çığırtması” hazırladıq. Bizdə fərqli olaraq darçından istifadə olunur. Bu yeməkləri modern üslubda restoran biznesinə daxil edib müştərilərə təqdim edə biləcəyik. Daha bir yeməyimiz sulu lülədir. Lənkərandə bir kafe var ki, yalnız orada hazırlanır. Həmçinin bizim “Şamiplov” yeməyimiz var ki, mən ondan “qazmaq-burger” düzəltmişəm. Çığırtmanı da fransız üslulu olan “paşot yumurta” ilə təqdim elədim.

O sonda Novruz bayramı ilə bağlı da planların olduğunu açıqladı. Səməni halvası hazırladıqlarını bildirərək dedi ki, istəyirik, Novruz bayramı günlərində hotel-restoranın ərazisində Lənkərana gələn qonaqlar üçün “Səməni” festivalı təşkil edək, plovlarımızı da təqdim olunsun. “Ortaliqda olmayan yeməklərimizi, şirniyyatlarımızı halvalarımızı təbliğ etmək istəyirik”.

...Biz ünlü aşpaz Nüsrət Səlimovun bişirdiyi təamlardan da daddıq. Doğrudan da, deydiki kimi imiş: dadlı, ləzzətli. Ayrılanda Azərbaycan xalqını Novruz bayramı münasibətilə təbrik edən dostumuz hamıya min-bərəkət, bol süfrə və ağız ləzzəti arzuladığını söylədi və hər kəsi “Dünyanın Mətbəx Mədəniyyəti Paytaxtı” Lənkərana qonaq çağırdı.

**Əli NƏCƏFXANLI,
“Xalq qəzeti”nin
bölgə müxbiri**

Lənkəran “Dünyanın Mətbəx Mədəniyyəti Paytaxtı” adını doğruldur

Sanki festivala deyil, mahir əllərin yaratdığı fantaziya-lar sərgisinə düşmüşdük. Tədbir çərçivəsində bölgənin qədim folklor və mədəniyyət nümunələrinin yetərinə maraqlı təqdimatları oldu. Fermerlərin yetişdirdiyi çeşidli kənd təsərrüfatı məhsullarının pavilyonlardakı dizaynı göz oxşayırdı. Cənub rayonlarının zəngin mətbəxinin bəzəyi – ləvəngi, sırdağ, balıq kababı, kükü və murqutuş, müxtəlif növ yerli meyvə və şirniyyat isə əsl ağız ləzzətinə döndü. Balıq, toyuq və çöl quşlarının etindən hazırlanan dadlı təamlar qonaqların çox xoşuna gəldi. Aşpazlar bütün məharətlərini göstərərək, təkə düyüdən 20-dək orijinal yemək hazırlamışdılar. Hise verilmiş kütüm balığı ilə boranı-plovun, çölmə-plovun, un və xüsusi ləvəngidən hazırlanan aşıların ətri ətrafı bürümüşdü.

Sözgedən festivalda ilk dəfə olaraq Azərbaycanın yerli suşiləri təqdim edildi. Suşinin, əslində, yapon brendi olduğunu yaxşı bilən xarici qonaqlar bu təamları əməlli-başlı bəyəndilər. Biz də öyrəndik ki, Lənkəransayağı, özəl əlavələrlə hazırlanan suşilər, həmçinin nigiri formasında turşu-kabab, roll formasında boranı-plov usta aşpaz Nüsrət Səlimovun yaradıcılığı məhsuludur. Onun əl işləri son dərəcə incə zövqdən, sonsuz təxəyyüldən soraq verirdi.

Görünən budur ki, cənub mətbəxi dünyanı heyran qoymaqladır. Bir müddət öncə xəbər verildiyi kimi, UNESCO-nun Baş Direktorluğunun qərarı ilə “Yaradıcı şəhərlər şəbəkəsi”nə 49 şəhər daxil edilib. Bu sırada bizim gözəl Lənkərana “Dünyanın Mətbəx Mədəniyyəti Paytaxtı” adı verilib. Xoş xəbərin müjdəçisi olan Milli Kulinariya Mərkəzinin rəhbəri Tahir Əmiraslanovun dediyinə görə, noyabrda həmin məlumat UNESCO-nun saytında yer alıb. “Dünya Mətbəx Mədəniyyəti Paytaxtı” missiyasını Azərbaycanın cənub şəhəri dörd il müddətində yerinə yetirəcək.

Fərəhli haldır ki, bu gün artıq UNESCO-nun təsnifatı

kimi Lənkəran. Bütün bunlar ilk növbədə UNESCO-nun və ISESCO-nun xoşməramlı səfiri Mehriban xanım Əliyevanın həmin beynəlxalq qurumlarında fəallığı və böyük nüfuzu sayəsində mümkün olub. Başqa heç bir ölkə bu sahədə belə uğur qazana bilməyib.

Bu öncül mövqenin qazanılmasında vaxtilə UNESCO-da səfir kimi çalışmış, hazırda Azərbaycan Respublikasının Mədəniyyət naziri olan Anar Kərimovun iş təcrübəsi,



Heydər Əliyev Fondunun və Lənkəran Şəhər İcra Hakimiyyətinin dəstəyi də mühüm rol oynayıb. Azərbaycan Milli Kulinariya Assosiasiyası UNESCO-ya və BMT-yə seçimlərdə iştirakla bağlı ilk məktub-müraciət ünvanlamış, Azərbaycan Aşpazlar Gildiyası isə ikinci məktubu imzalamışdı. Bir sözlə, uğur böyük bir kollektiv işin nəticəsidir.

Hazırda dünyada turizmin get-gedə genişlənen xüsusi bir növü milli brend yeməklərdən dadmaq üçün gastronomik səyahətə çıxmaqdır. Mühafizəkar qurmanların ürəkdən sevdikləri Tokio, Paris, Nyu-York, Roma, Barselona, İstanbul şəhərləri çoxdan kulinariya paytaxtları sayılır. Yeniləri də ənənə, istedad və axtarış zənginliyi ilə seçilir. Məsələn, Kazan Rusiyada, Lənkəran Azərbaycanda aparıcı rola malikdir.

Lənkərandə illərlə bu istiqamətdə ciddi səylər göstərilib. Cənub xörəklərinin

informasiya Mərkəzi tərəfindən təşkil edilib. Məruzələr dinlənilib, “Lənkəran mətbəxi uşaqların gözü ilə” adlı rəsm sərgisi təqdim olunub. Konfrans “Cənub Mətbəx mədəniyyəti” festivalı ilə müşayiət edilib.

Onu da xatırladaq ki, dekabrda Rusiyanın NTV telekanalında populyar turist proqramı olan “Gedək, dadaq!” verilişinin növbəti buraxılışı Azərbaycana həsr edilmişdi. Kadrlar Bakıda, həmçinin

Lənkərandə çəkilmişdi. Orada vizit kartı sayılan “Sitrus bağları” lentə alınmışdı. İtalyan aparıcı Arnaldi aşpaz Nüsrət Səlimovun və həmkarlarının bişirdiyi təamları daddıqdan sonra bölgənin qeyri-adi mətbəxinə heyranlığını dilə gətirmişdi.

Lənkərandə bizim də görüşdüyümüz şef-aşpaz Nüsrət bu peşəni mərhum Şahhüseyn Kərimovdan öyrənib. Ustadı ona anladığı ki, aşpazlıq tək yemək bişirmək deyil, həm də incə bir sənətdir. Sonra Nüsrət 12 sayılı Bakı Peşə liseyində aşpazlıq dərsləri alıb. On bir ildir ki, bilik və təcrübəsini durmadan artırır. Hazırda onun özü Lənkəran Peşə liseyində istehsalat təlimi ustadıdır, çoxlu yetirməsi var. Yaradıcılığında milli yeməklər əsas yer tutur. Yuxarıda qeyd etdiyimiz kimi, dünya bazarında tanınan yapon suşilərinin Azərbaycan variantlarını araya-ərsəyə gətirə bilir.