

Arazın o tayından

Güney Azərbaycan mətbəxi tarixi torpaqlarımızın böyük hissəsi sayılan, İranın şimal-qərbində yerləşən və soydaşlarımızın yığcam məskunlaşdığı olduğu Şərqi Azərbaycan, Qərbi Azərbaycan, Ərdəbil, Zəncan, Qəzvin, Ara, Həmədan bölgələrini, bundan əlavə, milyonlarla türkün yaşadığı Tehran, Qum şəhərlərini, Güllüstan, Kürdüstan, Xorasan, Kirman və Fars əyalətlərini də əhatə edir.

Güney Azərbaycan mətbəxi

İranda yaşayan türklərin mətbəxi dünyada zənginliyi, faydalılığı, yayılma və dəyərləndirilmə arealının genişliyi ilə seçilir. Orta əsrlərdən üzü bəri ölkəyə gələn əcnəbi qonaqlar yurdumuzun cənubunun süfrə mədəniyyəti, yemək çeşidləri, xörəklərin ləzzəti, estetik görünüşü və xüsusi təqdimatı haqqında maraqlı fikirlər söyləmişlər.

Türk və İslam dəyərlərinə uyğun olan yeməklərin əsas ərzağı heyvan mənşəli ət, süd, yağ, yumurta, bitki məhsulları olan taxıl, çəltik, şəkər, tərəvəz və meyvələrdən ibarətdir. Güney Azərbaycan mətbəxinin təməli sayılan bu nemətlərdən hazırlanan müxtəlif xörəklər və qida məmulatı, xüsusən xəmirli, sulu, ətli və göyertili yeməklər Güney Azərbaycan mətbəxinin əsasını təşkil edir.

Ümumiyyətlə, Güney Azərbaycan mətbəxinin adı günlərə, mövsümlərə və xüsusi günlərə görə seçilən xörəkləri və digər qidaları var. Bu yeməklərin türk xalqlarının mətbəxləri ilə oxşar və fərqli cəhətləri çoxdur. Arazın o



və mərasimlərdə əhalinin gündəlik qidasını əsasən düyü təşkil edir. Düyüdən fərqli dada və görünüşə malik yeməklər hazırlanır.

Şəhərdə Ramazan, Qurban, Mövlud bayramlarında xüsusi xörəklər hazırlanır. Hətta nəzir süfrəsi açmaq ənənəsi də var. Hər kəs arzu və istəyinin qəbul olunması üçün dilək tutur və hasıl olduqdan sonra nəzir verir. Eyni zamanda, xalq arasında dini müqəddəslərin adına da süfrələr açılır. Məsələn, İmam Sahib-əz Zaman süfrəsinin yeməkləri südsıyıq, çörək, pendir, göyerti və qoz halvasından ibarət olur. Həftənin çərşənbə günü səhərçağı Həzrət Zeynəb süfrəsində ərİştə aşısı təqdim olunur. İmam Həsən süfrəsinin ən mühüm cəhəti onun yaşıl rəngdə olmasıdır.

Xətmi-Quran süfrəsinə plov, şirin çörəklər və meyvələr bəzəyir.

Ramazan ayında təbrizlilər pəhriz mətbəxinə geniş yer verirlər. Qurban bayramın-



tayında hazırlanan və istifadə edilən xəmir xörəkləri, şorbalar, plovlar, dolmalar, kabablar, salatlar və turşular ləzzəti və qida dəyəri ilə məşhurdur.

Güney Azərbaycanda da süfrələrin də şahı plov sayılır. Arazın o tayında plovun 200-dək növü var. Dəmləli və kətə növləri daha üstündür. Plov ayrıca bişiriləndə zəfərlə və ya sarıköklə dəmlənir və onun yanında aşqara verilir. Xuruş quş və ya qoyun ətindən hazırlanır. Üzərinə al-buxara, kişmiş, ərİk qurusu əlavə edilir.

Güney Azərbaycanın milli mətbəxinin əsas xörəklərindən olan dolmaların 30-dan çox növü var. Əsasən, yarpaq və doldurma dolmalara



da qoyun və dəvə kəsilir. Bayram ərəfəsində qohum-qonşular bir yere yığışib yardımlaşaraq çeşidli şirniyyatlar hazırlayırlar. Müqəddəs gündə süfrəyə əsasən Təbriz küftəsi, qovurma, plov, lobyalı səbzə plov, ərİştəplov, mərciplov və digər təamlar qoyulur. Mövsümü bayramlardan olan Xıdır Nəbi bayramı da özünəməxsusluq təşkil edir. Nəziri olanlar, əsasən övlad diləyən qadınlar əhsan süfrəsi açirlar. Mərasimə qohum-qonşular dəvət olunur, şam etdikdən sonra rəqs edir və şadlanirlar.

Novruz bayramında isə, demək olar ki, Təbrizin mətbəx mədəniyyətinin sərgisi təşkil olunur. Bayramın bütün mərhələlərində – dörd çərşənbədə çoxsaylı xörəklər hazırlanır. Həmin gün əsasən kəngər plov bişirilir və kahı doşabla və ya iskəncəbinlə yeyilir. Yeni il üçün hər ailədə ayna, saxsı kuzə, təzə paltar, çərəz meyvə və s. alınır. Bayram günü mütləq süfrəyə yeddi növ “sın” hərfi ilə başlayan səməni, səbzə, sirkə, sumaq və s. kimi qidalar qoyulur.

Təbrizin zəngin mətbəx mədəniyyəti bir sıra özünəməxsusluğu ilə seçilsə də, Azərbaycan və Şərq mətbəxinin tərkib hissəsidir. Güney mətbəxində aparıcı yer tutan Təbrizin eyni adlı küftəsi yaxın-uzaqlarda adla deyilir.

Şərqi Azərbaycan ostanının şimal-qərbi və Naxçıvan Muxtar Respublikası ilə sərhəddə yerləşən Culfada qurutlu yeməklərə üstünlük verilir. Onlardan qurut-qəlyə aşısı, qurutlu kətə daha ləzzətlidir. Güney Azərbaycanın üçüncü böyük şəhəri Ərdəbil də özəl və dadlı yeməkləri ilə tanınır. Meyvə aşısı daha məşhurdur. Bu aşda qırmızı lobya, noxud, mərci, düyü, yarma, ərİştə, döyülmüş ət, gavalı, ərİk, cəfəri və keşniş kimi ərzaqlardan istifadə olunur. Əhər qonaqların yaddaşında məxsusi ərİştə mərci, qutab, yeddiqat çörək ilə qalır.

Arazın o tayında hazırlanan min bir şirniyyat və meyvə quruları isə ayrıca bir yazının mövzusuudur.



bölünür. Yarpaq dolması kələm, əvəlik, meyvə yarpaqlarına bükülür. Doldurma dolmalar isə tərəvəzin və ya meyvələrin içini doldurmaqla hazırlanır. Badımcan dolması, pomidor dolması, bibər dolması, heyva dolması, göbələk dolması və s. doldurma dolmanın növləridir.

Güney mətbəxində kabablar iri və xırda heyvanların, quşların, balıqların ətindən və içəlatlardan hazırlanır. Ətin yanında yerəlməsi, pomidor, badımcan, heyva və digər meyvə-tərəvəzlər də şişə taxılıb kabab kimi bişirilir.

Təbriz şəhərinin mətbəx mədəniyyəti qədimdən öz zənginliyi ilə seçilib. Burada hazırlanan xörək və şirniyyatların bir qismi şəhərin adı ilə bağlıdır: Təbriz paxlavası, Təbriz nuqası, Təbriz küftəsi və s. Bütün bunlar şəhər mətbəxinin çoxçeşidli olmasından xəbər verir.

Təbriz mətbəxi orta əsrlərdə səyyahların da diqqətini çəkib. Övliya Çələbi məşhur “Səyahətnamə” əsərində şəhərdə ağ pəmbə çörək, kəklik kababı, 40 növ ətirli plov və 12 növ şirniyyatın olmasından söz açıb. O, şəhərdə məşhərət üzümündən hazırlanan 7 növ şirənin, mələni üzümünün saf şərəbinin, quqnaz şərəbinin, narşərəbin, qış şərəbinin, bal şirəsinin və digər içkilərin adını çəkib.

Mənbələrdə göstərilir ki, Təbrizdə gündəlik hazırlanan xörəklərlə mərasim yeməkləri birbirindən fərqlənir. Burada hər fəslə uyğun olaraq yeməklərin tərkibi dəyişir. Müxtəlif fəsillərdə

**Hazırladı: Tahir AYDINOĞLU,
“Xalq qəzeti”**