PAPER DETAILS

TITLE: NAXÇIVAN BÖLG?SININ ?N?N?VI YEM?KL?RI

AUTHORS: S?ad?t M?MM?DOVA

PAGES: 354-360

ORIGINAL PDF URL: https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/288556

NAXÇIVAN BÖLGƏSININ ƏNƏNƏVİ YEMƏKLƏRİ

Traditional Meals of the Nakhchivan Region

Səadət MƏMMƏDOVA*

Özet: *Makalede Nahçıvan yöresinin eski yemekleri tarif edilmektedir. Yöresel yemekler sırasında çorba, tatlı ve diğer yemek çeşitleri hakkında bilgi verilmektedir.*

Açar sözlər: *Naxçıvan**, "**Maş (lobya) şorbası", "**Qan bozbaşı", "İrəvan xan yeməyi", "Qır-qır" küftə*

Abstract: *In article it`s described preparations of archaic national dishes of regions Nakhchivan. Also in article takes place preparations of various dishes in the next settlements of one area Nakhchivan zones.*

Key words: *Nakhchivan, "Bean soup", "Erevan khan meal", "Walmut nouqat", "Qan bozbash", "Qir-qir kufta"*

Azərbaycan üçün ümumi səciyyə daşıyan ənənəvi yemək növlərindən əlavə, hər bir bölgənin də özünəməxsus və fərqli yeməkləri mövcuddur.

Naxçıvan da özünəməxsus yeməkləri ilə seçilən bölgələrimizdən biridir. Bu özünəməxsusluq və fərqlilik daha çox bölgənin təbii-coğrafi şərait və iqlim amili ilə bağlı olmuş və tarixən formalaşmışdır.

"Kitabi-Dədə Qorqud" dastanında Azərbaycan yeməkləri haqqında zəngin məlumatlara rast gəlirik (1). Dastandan məlum olur ki, əhalinin yemək öynəsində dənli bitkilər, ət-süd və bağ-bostan məhsulları əsas yer tutmuşdur. Hələ XV əsrdə ölkəmizdə olan Avropa səyyahları və diplomatları Azərbaycanın süfrə mədəniyyəti, çeşidli yeməkləri haqqında məlumatlar vermişlər (2).

Bu məqalədə biz bölgədə topladığımız etnoqrafik çöl materialları əsasında unudulmuş, az təsadüf olunan yeməklərdən bəhs etmək niyyətindəyik. Bunlardan bitki mənşəli maş (lobya), ləpə (noxud) xörəkləri haqqında məlumat verəcəyik.

* Azərbaycan Tarix Muzeyi

Ailənin böyük və kiçikliyinə görə bəslənmiş bir və bir neçə hinduşka oktyabr-noyabr aylarında kəsilib, ətli-sümüklü orta tikələr halında doğranıb, duzlanıb bişirilir, qızardılır. Ayrıca bişirilmiş ləpə (noxud) və qızardılmış soğana duz, istiot, sarı kök vurub, qovurulmuş ətə əlavə edib, bir burum tovlayıb, şirəli saxsı küplərdə, soyuq zirzəmilərdə saxlanılır. Ailə başına hazır xörəyi qazıyıb, həcminə görə su əlavə edib, qızdırılıb istənilən öynədə yeyilir.

Gündəlik yemək öynəsində dənli bitkilərdən bişirilən və sevilən xörəklərdən biri də maş (lobya) şonrasıdır (şorpa). Bu xörəyi hazırlamaq üçün də ailə başına görə maş yuyulub, suda buruşuğu açılana qədər qaynadılır. Buruşuğu açılan vaxt xörəyin həcminə görə alça lavaşası və soğan doğranılıb əlavə olunur. Maşın bişmək ərəfəsində ət qovurması, duz, istiot və mərzə (ət otu) əlavə edib vam odda bişirilir. Bu şonra yeyildikdə təndirdə bişirilmiş, qurudulmuş lavaş çörəkləri boşqablara doğrayıb, şonranın suyunun üstünə əlavə edib, islanmış lavaşla loxmalanıb yeyilir. Qalmış susuz maş da dürmək kimi, ya da loxmayla yeyilir. Maş şonrası ətlə, kartofla da bişirilir.

Ət məhsullarından hazırlanan yeməklər xalqımızın yüksək qida mədəniyyətindən xəbər verir. Məsələn: "İrəvan xan yeməyi" adı ilə məşhur olan xan yeməyidir. Xan xörəyini hazırlamaq üçün toğlu ətini sümükdən ayırılır, şəhadət barmağı boyda uzunsov doğrayıb qazana tökülür, ocağa qoyulur. Ət tovlanıb bişmiş hala gəldikdə, çoxlu uzunsov soğan doğranıb əlavə edilir. Soğan qızılı rəng aldıqda ədviyyatlar, duz, istiot, sarı kök və çiyə (qaymaq) əlavə edib dəmə qoyulur, o vaxtadək ki xan yeməyi yağa düşsün. Bu ləziz xörək də islanmış lavaşla loxma şəklində yeyilir.

Maldarlıq məhsullarından hazırlanan yeməklərdən (çərəz) biri də "Bağır-beyin" yeməyidir. Bu yeməyi əksərən maldarlıqla məşğul olanlar hazırlayırlar. Bunun üçün kəsilmiş qoyunun qara ciyərini bişirib quyruqla birlikdə o qədər döyürlər ki, həllənib bir-birini tutsun. Kütlə hazır vəziyyətə gəldikdə qoyunun beyninə duz, istiot əlavə edib xəmir kimi yoğurulur. Hazır məhlul düz sinilərə yayılıb döyəclənir, bərkiyir, paxlava şəklində doğranıb yeyilir.

Bölgədə sevilən və nadir hallarda hazırlanan yeməklərdən biri də "Qan bozbaşı"dır (3). Bunu ancaq payız fəslində, qışa tədarük üçün ət qovurması etdikdə hazırlayırlar. Ətin qovurma halına düşməsinə çox qalmış suyu alınır, ailə üzvləri, yaxın dostlar dəvət olunur, qonşulara paylanılır. Qan bozbaşı yedikdə boşqablara təndirdə bişmiş lavaş çörəyin qurusunu doğrayıb üstünə alınan məhlulu töküb, yumruqla əzilmiş qırmızı soğanla, islanmış lavaşla loxmalanıb yeyilir.

Yemək rasionunda az işlədilən noxuddan hazırlanan xörəklərdən biri də "Noxud-ləpə-hu"dur. Bunun üçün noxudun ləpəsini ətlə, qovurma ilə və ya ətsiz də

bişirmək olur. Ətsiz bişirilmiş noxud-ləpə-hu şorpasına yetərincə xırda-xırda doğranıb, qızardılmış soğana tomat və ya pomidor əlavə edib yağa düşdükdə ləpəni yuyub bir burum qaynadıqdan sonra kartoflar dörd bölünüb əlavə edilir, bişənə məcal duz, istiot, sarıkök və ağ reyhan, adam başına da yumurta siltmə formasında salınır. Bu şonranı da dənli-sulu vəziyyətdə və ya suyun ayrı, dənin ayrı, dürməkləməklə yeyilir.

Noxuddan hazırlanmış daha bir yeməyin adı "südlü, buğdalı noxud"dur. Bu əsasən dini mərasimlərdə bişirilir. Əvvəlcə buğda suda qaynadılır, sonra noxud əlavə olunur. Bunlar bişib suyun çəkdikdən sonra süd əlavə olunur və yenə qaynadılır ki, bu məlzəmələr südü çəkmiş olsun və dadlansın.

Bölgədə tayfa, məhəlli yeməklərindən biri də "Qır-qır" küftə xörəyidir. Bunu hazırlamaq üçün normaya uyğun soğana çəkilmiş dana ətinə yarı bişmiş azacıq düyü, suda bişib əzilmiş kartof, yumurta ilə qarışdırıb ədviyyatı vurulduqdan sonra, orta küftələr eləyib yığılır kənara. Həcmə görə qaynar duzlu suda pörtlədib düşürülür və çoxlu yağda qızardılır, üstünə nazik-nazik çırtılıb qızardılmış soğan, keşniş və bir az da su əlavə edib dəmə qoyulur. Bunun suyu həlimli və az olmalıdır.

Gündəlik bişirilən dolmalardan fərqli olaraq, Soğan dolması və Kordolma, Dəli dolmadır. Buna Təbriz dolması da deyilir.

"Soğan dolması" nadir hallarda bişirilir. Bunu bişirmək üçün əvvəlcə iç hazırlanır. Bunun üçün əti çəkilmiş formada, ya da qiymə şəklində bişirib, düyü, noxud ləpəsi, doğranmış albuxara, çırtılıb qızardılmış soğan, qızılgül, darçın, sarıçiçək və duz, istiot bir-birinə qarışdırıb, soyulmuş başı kəsilmiş soğanları qaynar duzlu suda pörtlətdikdən sonra soğanın aşağı tərəfindən basıb köynəkləri çıxarılır. Hazırlanmış içi köynəklərə yığıb qazana düzülür, üzərinə bir az su və yağ vurulur, bişməyə qoyulur. Bişənə macal bir stəkan sirkə, doşabla həll edib əlavə olunur.

Kor dolma əsasən baharda təzə üzüm yarpağı çıxdıqda hazırlanır. Bunun üçün-düyü, noxud ləpəsi, qızılgül, nanə, mərzə, şüyüd, keşniş və çoxlu qızardılmış soğan, sarı kök, duz, istiot vurulub, bükülür.

Bölgədə süd məhsullarından geniş istifadə olunur. Bunlardan ən maraqlısı və spesifik dadı olan pendir suyundan alınan "norun" və ayrandan alınan "cortdan qurudu"nun hazırlanmasından bəhs edəcəyik.

Norun hazırlanması üçün mayalanmış çiy süd dələmələşib torbalara tökülüb süzülən yığıntını "qaynara gəldikdə", yəni üzə çıxdıqda soyuq su çilənib yığılır, əmələ gələn nor xüsusi dada malikdir.

Azərbaycanın bir çox bölgələrində "qurud"un hazırlanması və yeyilmə qaydaları məlumdur, eyni zamanda müxtəlifdir. Qeyd etdiyimiz cortdan qurudunun hazırlanması və yeyilmə qaydaları belədir: bunun üçün südü qatıq çalıb qatığı tulumda və ya nehrədə çalxalayıb yağı yığıldıqdan sonra əmələ gəlmiş ayrana duz əlavə edib, bez torbalarda ağzını bərk-bərk bağlayıb süzürlər. Günaşırı torbaların ağzı açılıb, möhkəm silkələnib yenidən ağzı bağlanır, bu əməliyyat bir neçə dəfə təkrar olunur o, vaxtədək, ayran tam süzülüb bərk hala, yəni cortdan vəziyyətinə gəlsin. Alınan kütləni ələ götürüb, yumruq kimi sıxıb, söyüd ağacının şivlərindən toxunmuş düz səbətlərin üzərinə salınıb, qurudulur. Sonra bu formalı qurudun üstünə quruyanadək tənzif çəkilir. Eyni zamanda baxıb tez-tez bir tərəfdən digər tərəfə çevrilir ki, kif atmasın. Elə ki, tam bərkiyib qurudu yığılır bez torbalara saxlanılır qışa. Əsasən soyuq havalarda, qar yağanda hazırlanır. Qurud yemək istədikdə bu məhsulu toxta və ya şirəli teştlərdə əzilir. Birinci üstünə isti su töküb ovuşdurulan quruddan alınan məhlul atılır. Yenidən qurudun üstünə isti su əlavə edib alınan yağıntı (məhlul) qazana boşaldılır. Bu əməliyyat bir neçə dəfə təkrar olunub başa çatdıqda döyülmüş kəkotu əlavə olunub ocağın üstündə qaynayanadək dovğa kimi bulanır. Uzunsov çırtılmış çoxlu soğan qızardılır. Qızardılmış yağ soğana döyülmüş kəklik otu əlavə olunur. Döyülmüş cəviz (qoz) ləpəsi hazırlanır. Bu "çərəz" yemək səhər vaxtı yeyilir. Süfrəyə verildikdə yenə boşqablara təndirdə bişib qurudulmuş lavaş çörəyi doğranıb üstünə əzilmiş, qaynadılmış qurud məhlulu çömçə ilə tökülüb üstünə qızardılmış yağ soğan və döyülmüş cəviz səpilib qaşıqla yeyilir. Bu cortdanlı qurudun o biri qurudlardan çox-çox fərqli dadı və tamı var.

Ağartı məhsullarından sərinləşdirici "Qatmalı aş"ın öz yeri var. Qaynanmış buğdanın yarmasını (bişirib, ora) yabanı göyərtilərdən sarmaşıq yarpaqları, unnuca, qırmızı pörtü əlavə edib bişirib soyudulur və ayrana qarışdırılıb içilir. "Cacıqlı qatıq aşı" da həmçinin sərinləşdirici olduğu üçün bölgədə geniş istifadə olunub. Bunun üçün dağlardan yığılmış körpə cacığı yuyub doğranır, bişirilib möhkəmcə suyu sıxılıb qatığa qatılır.

Süfrəmizin şahı olan plovlardan bölgədə bişirilən plovlardan "Qırxbuğum plovu"da nadir hallarda bişirilir. Düyü qaynayıb hazır olmağa az qalmış qırxbuğum ləçəklərini əlavə edib süzülür və dəmə qoyulur. Yedikdə isə ayrıca yağda bişirilmiş ərik yanına qoyulub yeyilir.

İstilik verən yeməklərdən biri də "Yarmalı əleysili" xörəkdir. Bu sıyıq və çəkmə halında bişirilir. Bunun üçün buğda yarmasını suda bişirir, bişməyinə az qalmış məlzəmələri, ət qovurması, duz, istiot və əleysi qatılır. Bu xörək çox nəfisdir.

Mərasimlərdə bişirilən un, umac halvası əsas yer tutur. Ancaq mərasimlərdən kənar, məhəlli xarakterli bölgədə bişirilən "Cəviz halvası" və

“Çörək halvası” çərəz kimi evlərdə tez-tez bişirilir. “Cəviz halvası”sını hazırlamaq üçün cəvizi ət maşınında çəkir və ya yaxşı döyülür, gərək ki, cəvizin yağı çıxsın və öz yağında qızardılsın. Qızardıqda cəvizə üç xörək qaşığı un vurub çəhrayı rəng alana qədər yenidən qızardılır. Bir stəkan şəkər tozuna yarım stəkan sarı kök vurub əridilib, qovrulmuş məhlulun üstünə əlavə edib, yaxşı qarışdırılır.

“Çörək halvası”nı hazırlamaq üçün təndirdə bişirilən lavaş çörəyi xırda-xırda doğrayıb yağda qızardılır, üzərinə şəkər məhlulu əlavə edilib, suyu çəkilənədək bişirilir.

Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində bişirilən qutablardan fərqli olaraq, bölgədə bişirilən göy qutablarına “xitab” deyilir. (4) Su ilə, yağla, südlə yoğurulmuş xəmirin içərisinə yabanı bitkilərdən dağ nanəsi, turşenlik, gəzənə, lala dibi, quşəppəyi, xatın barmağı, xizes və kirişdən olan xitablardır. Bunlardan nanə-turşenlik xizes xitabını hazırlamaq üçün yarım sm yayılmış xəmir köynəklərinin arasına əldə ovulmuş nanə turşenliyə doğranmış xizesə duz, istiot və sumax vurulmuş məlzəməni qoyub dörd künc büküb, üzərinə yumurta çəkilib təndirdə bişirilir. Xitablar bişib çıxarılan kimi içərisinə bıçağın ucu ilə tulum kərə yağı yeridilir. Sadaladığım bu yabanı bitkiləri bu formada bişirdikdə çox dadlı olur.

Naxçıvan bölgəsi üçün xarakterik olan ənənəvi yeməklərdən göyərti yeməklərinin ayrıca yeri var. Yaz yemək sırasında “xıncıl avuz” göy yeməyini bişirmək üçün əvvəlcə yuyub bir az su əlavə edib bişirilir. Bişdikdən sonra çoxlu doğranmış qızardılmış yağ soğança birlikdə yağa düşənə qədər qızardılır. İstəyə uyğun yumurta da vurmaq olar. Bu yemək mədə-bağırsağı çox yumşaq saxlayır.

Kürə soba və sacların meydana gəlməsi ilə əlaqədar bir sıra xəmir yapmalarımız unudulmaqdadır. Bölgənin məşhur cəvizli təndir çöçəsi (kökə) ilə yanaşı “tapı”sı və “yağlı kökə”si də ləziz yeməklər sırasındadır. Əsasən iməclik şəklində bir ailənin təndirdə bişirdikləri lavaş çörəyinin sonunda iməcilikdə iştirak edən avacalara yarım kilo xəmir ayırılıb nazik, uzunsov formada təndirə yapılır. Təndirdən bişib çıxarılan tapı tulum, nehrə yağı ilə ovulub isti-isti yeyilir.

Təndirdə bişirilən Yağlı kökə də qoğalın qalın formasıdır. Orta vəziyyətdə üç xəmir kündələrini barmaq qalınlığında yayıb, yağla burulur, nazilənədək. Nazilən hissələri bölünür, yenidən burulur, yastılanıb üstünə yumurta çəkilir, təndirə yapılır.

Bölgənin məşhur olan ballı qayğanağından fərqli olan yeməklərindən biri də Zirovdur. Yağı dağ eləyib, yumurtaları köpüklənib – su halına gələnə qədər çalınır, dağ olmuş yağa əlavə olunub, dən-dən olana qədər qarışdırılır. Qızarmış, dən-dən olmuş yumurtaların üstünə bal, ya da əridilmiş qənd şirəsi əlavə edilir.

Zirov duru halda olmalıdır, bunu qaşıqla yeyirlər. Bu yemək səhərlər və əsasən zahı qadınlara verilir. Bölgələrdə bişirilən quymaqlardan fərqli bişirilən quymaq-soyuq süddə, un horra halında açılıb, dağ olmuş, yağa tökülüb yapışmayana və yağa düşənə qədər qarışdırılır. Bişdikdən sonra bal əlavə edib yeyilir.

Azərbaycanın ənənəvi xalq yeməkləri çox əsrlik bir tarixə malikdir. Bölgədə uzaq keçmişdən başlayaraq, son dövrümüzə qədər təsadüf hallarda müraciət edilmiş yeməklərimiz hələ də unudulmayıb. Yeməklərimiz ümumazərbaycan və ümumtürk mədəniyyəti çərçivəsində, xalqımızın milli xüsusiyyətlərini dünya miqyasında ləyaqətlə təmsil edir (5).

Bəşər cəmiyyəti meydana gəldiyi ilk dövrlərdən insanların əsas tələbat kimi qida məhsullarına ehtiyacları olmuşdur. Alınan qida məhsullardan insanlar özləri üçün yeməklər hazırlamışlar.

Bu baxımdan Azərbaycan üçün səciyyəvi olan yemək növlərindən əlavə hər bir bölgənin özünə məxsus xörək bişirmə qaydaları vardır. Bizim də məqsədimiz Naxçıvan bölgəsində bişirilən xörəklərin hazırlanma vasitələrini qələmə götürüb geniş oxucu auditoriyasına çatdırmaqdır.

İSTİFADƏ OLUNMUŞ MƏNBƏ VƏ ƏDƏBİYYAT:

1. Kitabi-Dədə Qorqud. Bakı, 1962, 376 səh.

2. Y. Mahmudov. Səyyahlar, kəşflər, Azərbaycan. Bakı, 1985.

3. Пашаев А. Город Ордубад в XIX-начале XX вв. Баку-Элм 1998, 199 с.

4. Vəliyev F. İ. XIX-XX əsrin əvvəllərində Azərbaycanın maddi mədəniyyəti (tarixi-etnoqrafik tədqiqat). Bakı, "Şərq-Qərb" 2010, 424 səh.

5. Azərbaycan etnoqrafiyası. 3 cilddə. II cild. Bakı, 2007, 543 səh.

İnformatorlar:

Ləpəli ət qovurması – Ləya Abbasova, Naxçıvan şəhəri, Qurdlar məhəlləsi, 1914-cü il təvəllüdlü

İrəvan xan yeməyi – Mehrinisə Cəfər qızı Ordubad, Kələki kəndi, 1894-ü il təvəllüdlü

Noxud ləpə - Bülbül İslam oğlu Mirzəyev, Ordubad, Unus kəndi, 1919-cu il təvəllüdlü

Qurud – Xansənəm Pirmurad qızı, Ordubad, Kələki kəndi, 1912-ci il təvəllüdlü

Bağır beyin yeməyi – Fizzə Əhmədova Fərrux qızı, Qazangöl, Göygöl yaylağı, 1930-cu il təvəllüdlü

Cəviz halvası – Zeynəbbəyim xanım, Ordubad, Üstüt kəndi, 1914-cü il təvəllüdlü

Soğan dolması – Lala xanım, Ordubad, Nüs-nüs kəndi

Əleysili-yarmalı xörək – Sərbican xanım, Ordubad, Pəzməri kəndi

Zirov – Mülayim Qasımova Mədət qızı, Ordubad, 1930-cu il təvəllüdlü

Qır-qır küftə - Sənubər Hacıyeva, Naxçıvan şəhəri, 1918-ci il təvəllüdlü

Çörək halvası - Xədicə Mirzəyeva Eyvaz qızı, Şahtaxtı kəndi, 1920-ci ilə təvəllüdlü

Qırxbuğum plov çəkmə - Firuzə Qasımova Mədət qızı, Ordubad, Kələki kəndi, 1932-ci il təvəllüdlü

Xitab (nanə, turşenli, xizesli) - Firuzə Qasımova Mədət qızı, Ordubad, Kələki kəndi, 1932-ci il təvəllüdlü