

**AZƏRBAYCAN MİLLİ ELMLƏR AKADEMİYASI
MƏHƏMMƏD FÜZULİ adına ƏLYAZMALAR İNSTİTUTU**

AZƏRBAYCAN MİLLİ KULİNARIYA MƏRKƏZİ

Nadir Mirzə Qacar

Karnamə

(Qacarlar dövrünün xörəklərinə dair risalə)

Bakı – “Elm və təhsil” – 2013

Azərbaycan MEA Məhəmməd Füzuli adına Əlyazmalar İnstitutu elmi şurasının 23 yanvar 2013-cü il tarixli 1 №-li iclasının qərarı ilə nəşr edilir.

Kitab Azərbaycan Respublikasının Kulinariya üzrə elmi şurası tərəfindən 3 iyul 2013-cü il tarixli 2 №-li iclasında müzakirə olunaraq nəşrə tövsiyə edilir.

Fars və ərəb dillərindən tərcümə edən, qeydlərin müəllifi:

Hacı Rauf Şeyxzamanlı

Tərcümənin redaktoru:

Arif Ramazanov

Məsləhətçi və ön söz müəllifi:

Tahir Əmiraslanov

*Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinin prezidenti,
tarix üzrə fəlsəfə doktoru, professor,
əməkdar mədəniyyət işçisi*

“Karnamə” risaləsi Azərbaycan ədəbiyyatı tarixində bütövlükdə milli mətbəxə həsr olunan əlyazma əsasında hazırlanmış ilk tərcümədir. Müəllif – Qacarlar nəslindən olan şahzadə Nadir Mirzə bu əsərində 260-dan artıq xörəyin dəsturunu toplayıb sadə və oxucu üçün cəlbedici dillə təqdim etmişdir. Kitabda həmçinin ölkə həyatından bəhs olunmuş, məşhur fars və ərəbdilli şairlərin yaradıcılığından çoxlu nümunələr gətirilmişdir.

Tərcüməçidən

Hazırkı nəşr Tehranda Məclisi-şurayi-islami kitabxanasında (İran İslam Respublikasının Məclis kitabxanası) 10039 şifri altında saxlanılan əlyazmadan tərcümə olunmuşdur. Əsər “Nəvadirül-əmsal” adlı kitabın 119-198-ci səhifələrində səliqəli rüqi xətti ilə müəllifin özü tərəfindən yazılmış və haşiyələrdə oxunuşu çətin olan çoxlu əlavələr edilmişdir. Əlyazmanın digər səhifələrində isə biz həmin müəllifə məxsus olan və ərəb ədəbiyyatına həsr edilmiş ərəb dilində bir neçə risalə ilə tanış ola bilərik. Bizdə olan məlumata görə, sözügedən əlyazma “Nəvadirül-əmsal”ın yeganə nüsxəsidir. Əsər İranda iki dəfə “İran xörəkləri” adı altında çapdan çıxmışdır¹. Burada fürsətdən istifadə edərək əlyazmanın surətini bizə göndərmiş Almaniyada yaşayan həmvətənimiz Məhəmmədəli Hüseyniyə, əsərin dilimizə çevrilməsinin təşəbbüskarı filologiya elmləri doktoru Paşa Kərimova, eləcə də çap nüsxəsi ilə tanış olmaq üçün bizə şərait yaratmış və dəyərli məsləhətlərlə yardım etmiş AMEA Arxeologiya və Etnoqrafiya İnstitutunun böyük elmi işçisi İlhamə Məmmədovaya dərin təşəkkürümüzü bildiririk.

Əsərin müəllifi haqqında

Nadir Mirzə İranda çox tanınmış adam olduğuna görə onun haqqında müxtəlif mənbələrdə kifayət qədər məlumat verilib. Elə əsərin özünün ayrı-ayrı bölmələrindən onun keşməkeşli və enişli-yoxuşlu ömrünün bəzi dövrlərində şan-şöhrət içində yaşadığını və çox yüksək dövlət vəzifələrini tutduğunu, lakin başının üstünü qara buludlar alanda, şah nəslinin bir

¹ Sonuncu nəşr üçün bax: Xorakhaye-İrani. Redaktor: doktor Əhməd Mocahed. Tehran –1389 h.ş.. Entəşarate-daneşqahe-Tehran.

nümayəndəsi olduğuna baxmayaraq, bir neçə il hətta dustaq həyatını yaşadığını öyrənirik. Risalənin mətnindən həm də müəllifin yüksək səviyyədə və hərtərəfli təhsil aldığı, doğma türk və dövlət fars dillərindən başqa ərəb və fransız dillərini də mükəmməl surətdə bildiyi məlum olur. Nadir Mirzənin istedadlı bir qələm sahibi olması onun daha bir məşhur əsərin – “Tarix və coğrafiyə-darossəltənəyə-Təbriz” (“Təbriz darüssəltənəsinin tarixi və coğrafiyası”) adlı əsərin müəllifi olduğundan bilinir. Onun şəcərəsinə gəldikdə isə “Karnamə” risaləsinin də yer aldığı “Nəvadirül-əmsal” kitabının digər səhifələrində Nadir Mirzənin özünün yazdığı “Müəllifin soykökü haqqında” bölümdə bu barədə, zənnimizcə, çox dəqiq və dolğun bilgiler verilmişdir. Biz həmin yazını burada dəyişikliklə təqdim edirik:

“*Nadir* bin Sahibixtiyar ləqəbli Bədiüzzəman bin Məlikara ləqəbli Məhəmmədqulu bin Fəthəli şah Qacar. Anası: Cahan Sultan, adıçəkilən sultanın ¹ oğlu Hüsəməssəltənə ləqəbli Məhəmməd Təqinin qızıdır. Atasının anası: Şahzənan, Şahrux bin Rzaqulu bin Nadir şah Əfşarın qızıdır. Anasının anası: Ümmkülsüm, Köhnəli tayfasından Səfərəli xan Qacarın qızıdır. Atasının anasının anası: Nişaburun xanımlarındandır. Şahruxun anası: Fatimə Sultan, Sultanüləzəm şəhid Sultan Hüseyn Səfəvinin qızıdır. Məlikaranın anası: Asya, Əmirülümərə Məhəmməd xan Qoyunlu Qacarın qızıdır. Hüsəməssəltənənin anası: Zeynəb, Bəxtiyari² tayfasından Əli Tuşmalın qızıdır. Babam Hüsəməssəltənədən eşitmişəm ki, o qadın, Allahın izni ilə, şərəfət sahibi olmuşdur. Səfəvilər nəslə, şübhəsiz ki, Musa bin Cəfərə (ə) yetişir. Beləliklə, fəxrə dəyirəm ki, mən Seyyidünnasın ³ oğluyam və seyyidliklə şərəfət mənə çatır.

¹ Yəni, Fəthəli şah Qacarın.

² Bəxtiyari – əfqan tayfası.

³ Seyyidünnas – Məhəmməd Peyğəmbər (s).

Bizim dövrdə Cürcan¹ vilayətinin mərkəzi sayılan Astrabad şəhərində, cümə günü, mübarək ramazan ayının son günündə, Günəşin doğduğu vaxt, hicrətin 1242-ci ilində² bu dünyaya gəlmişəm. Səkkiz yaşında olarkən babam Sultanül-ə'zəm əlməşhur əl-mərvan əl-məmduh, hümmət, qüvvət və hüsni-xilqət sahibi vəfat edənə qədər nənəm Sultanül-ə'zəm Şahruxun qızı Şahzənanın qanadı altında böyümüşəm. O,³ həmin şəxs idi ki, islamın zəif və rusların güclü olmasına baxmayaraq otuz ildən artıq qeyrət və rəşadətlə ruslara qarşı savaşırdı. Dəfələrlə sülhə dəvət edilmiş, lakin yalnız ordusu məğlubıyyətə uğrayıb Gəncəyə çəkilməyə məcbur olandan sonra barışın qaçılmazlığı şəraitində sülh bağlamışdı və çoxlu malı əldən getmişdi.”

Əsərin yazılması haqqında

Əsərdə Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində, eləcə də Mazandaranda, Təbəristanda, Xorasanda, Kirmanda və İranın digər vilayətlərində hazırlanan təamlardan bəhs olunur. Kitab əsas etibarilə dibaçə, müqəddimə, bir bölüm, dörd hissə və sondan ibarətdir. Birinci hissə şorbalara, ikinci ploylara, üçüncü xuruşlara, dördüncü isə balıq və quş ətindən bişirilən müxtəlif yeməklərə həsr olunmuşdur. Cəmisi təqribən 260 xörəyin və onların çeşidli növlərinin dəsturu göstərilir. Maraqlıdır ki, burada söhbət yalnız əsas yeməklərdən gedir, içkilər, qəlyanaltılar və şirnilər haqqında isə məlumat verilməyib. Müəllif sözügedən xörəyin tərkib hissələri və bişirmə qaydası barədə çox dəqiq və ətraflı bilgi versə də, bu mövzuda yazılmış müasir kitablardan fərqli olaraq xörəyə qoyulan ərzağın miqdarını və bişirmə-qızartmanın müddətini

¹ Cürcan – Gürgan.

² Miladi təqvimə ilə 27 aprel 1827.

³ Yəni, müəllifin babası Fəthəli şah Qacar.

göstərmir. Səbəbi isə, Nadir Mirzənin fikrincə, bütün bunların bacarıqlı və təcrübəli aşpazın özünün bilməli olmasıdır. Təamların arasında həm müasir oxucu üçün yaxşı tanış olan, həm də qeyri-adi və hətta əcaib (məsələn, yonca qovurması kimi) yeməklərə rast gəlinir.

“Karnamə”nin əsas mövzusu milli mətbəx olsa da, müəllif vaxtaşırı haşiyə çıxaraq keçmiş günlərdən danışır, Təbriz şəhəri və digər yerlərlə bağlı xatirələrini və fikirlərini oxuculara çatdırır, baş vermiş hadisələri gah acıqla, gah da zarafatla təsvir edir. Mənuçöhrinin, Xaqaninin, Firdovsinin, Mütənəbbinin və digər məşhur fars və ərəbdilli şairlərin əsasən təbiətin gözəlliyini tərənnüm edən qəzəlləri isə əsərə xüsusi zövq gətirir.

Müəllifin özü kitab üzərindəki işini 1292-ci ilin məhərrəm ayının birinci günündə (8 fevral 1875) başladığını, 1301-ci ilin yenə də həmin ayın birinci günündə (1 noyabr 1883) isə sona çatdığını bildirmişdir.

Əsərin dili haqqında

“Karnamə” risaləsi əsas etibarilə fars dilində yazılsa da, onu tam hüquqla çoxdilli əsər hesab etmək olar. Kitabın bir qismi ərəbdilli mətndən ibarətdir, Qur’an ayələrindən, rəvayətlərdən, din başçılarından və məşhur alimlərlə həkimlərin kəlamlarından, eləcə də nəzm nümunələrindən geniş surətdə istifadə olunmuşdur. Qeyd edək ki, bəzi çətin oxunan şeirlərdən başqa yuxarıda sadaladığımız bütün ərəbdilli hissələr hazırkı tərcümədə öz əksini tapmışdır. Bundan əlavə, kitabdakı dəsturlar İranın müxtəlif bölgələrinin mətbəxindən götürüldüyünə görə, müəllif onların adlarını və bu xörək növləri haqqında məşhur deyimləri də bilavasitə yerli əhalinin danışdığı dildə təqdim edib, tərcüməsini vermişdir. Beləliklə, əsərdə fars və ərəb dillərindən savayı türk dilində, eləcə də

İranın Mazandaran, Gilan, Təbəristan və sair bölgələrində yaşayanların dillərində işlənən söz və ifadələrinə rast gəlmək mümkündür.

Farsdilli mətni şərti olaraq iki hissəyə bölmək olar. Birincisi, əsərin əsasını təşkil edən ər-arvadın mükəllimləri. Bu hissənin dili çox sadə, xalq ifadələri və şirin zarafatlarla (burada müəllifin öz həyat yoldaşını həm məhəbbətlə, həm kiçicik bir kinayə ilə “evin xanımı”, “xanəxuda”, “evin ağası”, “xudavəndi-xanə” və s. adlarla çağırmağı yada düşür) zəngindir. Müəllifin xatirələri isə tamamilə başqa üslubda, ədəbi dildə yazılmışdır. Bu Nadir Mirzənin həqiqətən də istedadlı qələm sahibi olduğundan xəbər verir. Biz tərcümə zamanı bütün bu incəlikləri saxlamağa çalışdıq. Yeri gəlmişkən, əlyazmada yeməklərin adları bir qayda olaraq farsca göstərilmişdir, hazırkı kitabda isə həmin adlar Azərbaycan türkcəsində qəbul olunmuş tələffüz və yazılış qaydalarına uyğun şəkildə təqdim edilir, sonra isə mötərizədə onların tərcüməsi verilir.

Əsərin daha bir nəzərəçarpan özəlliyi vardır. Məlumdur ki, hal-hazırda olduğu kimi, XIX əsrdə də fars dilinin lüğət tərkibinin mühüm qismini ərəb mənşəli sözlər təşkil edirdi. Məhz bu səbəbdən “Karnamə” risaləsində belə sözlərin sıfıra yaxın dərəcədə olması və hətta ən geniş yayılmış sözlərin fars kəlmələri ilə əvəzlənməsi (məsələn, “imam” – “pişva”, “kitab” – “name”, “məmur” – “dəbir”, “şeyr” – “çekame”, “beyin” – “caye-huş”, yəni “huş yeri”, “ərəb” – “tazi” və s.) təəccüb doğura bilər. Ərəb dilində bir neçə əsərin müəllifi üçün daha çox ərəb sözlərindən istifadə etməsi təbii olardı. Görünür, Nadir Mirzə ya fars dilinin zənginliyini, ya da özünün bu dilin mahir ustası olduğunu sübuta yetirmək məqsədi ilə belə üsula əl atmaq qərarına gəlmişdi.

Sonda daha bir maraqlı məsələyə toxunmaq istərdik. “Karnamə” risaləsinin əsasını hər ikisi Azərbaycan türkü olan

ər-arvadın söhbətləri təşkil edir. Nadir Mirzənin həyat yoldaşının Bərdə şəhərində bir zadəganın ailəsində dünyaya gəlib tərbiyə aldığı məlumdur. Bərdənin hələ XIX yüzilliyin əvvəllərində Azərbaycanın digər əraziləri ilə birlikdə şimaldan gələn düşmənlər tərəfinfən işğal olunub Rus imperiyasına daxil edildiyini nəzərə alsaq, təqribən yarıməsrlük müddət ərzində bu bölgədə fars dilinin artıq əhəmiyyətini itirmiş olduğu şübhə doğurmaz. Deməli, Nadir Mirzənin xanımı üçün öz əri ilə farsca deyil, doğma türk dilində danışmaq daha asan olmalı idi. Bu işə müəllifin əsəri yazarkən mətnin müəyyən qismini Azərbaycan türkcəsindən farscaya çevirdiyi, sonra isə həmin hissənin bizim tərəfimizdən yenidən türkcəyə tərcümə olunduğu fərziyyəsini irəli sürməyə imkan verir. Belə fikrin ən azı əsassız olmadığına mətndəki ayrı-ayrı sözlər və ifadələr də dəlalət edə bilər.

R.Şeyxzamanlı

ÖN SÖZ

XIX əsr kulinariya mədəniyyətinin inkişafında böyük sıçrayışlarla əlamətdardır. Elmin inkişafı ilə bağlı olaraq ocaqların, sobaların formasının dəyişməsi, yeni mətbəx ləvazimatlarının ortaya çıxması, biologiya, kimya, fizika sahəsində kəşflər mətbəxlərə çox güclü təsir göstərdi. Libix, Lomonosov kimi alimlər dəqiq mətbəx elmindən, onun vacibliyindən danışdılar. İki, dörd və daha çox gözlü sobaların əmələ gəlməsi eyni zamanda bir neçə xörəyin və ya bir xörəyin tərkib hissələrinin müxtəlif hərarət rejimlərində hazırlanmasına imkan açdı. Qida məhsullarının sənaye üsulu ilə istehsalında bir sıra köklü dəyişikliklər baş verdi. Nəqliyyatın inkişafı mətbəxlərarası mübadiləni gücləndirdi. Mətbəximizlə güclü mübadilə aparmış və aparacaq ölkələrin əspazlıq mədəniyyətlərində irəliləyiş özünü göstərirdi.

Bu dövrdə fransız mətbəxi təkmilləşməni başa vurur. Svaren, Dübua Benar, Karem, Bökyüz, Düma (ata) kimi mütəxəssislərin işini Oqüst Eskofye tamamlayır. Macarıstanda Karoy Qundel bir az sonra XX əsrin əvvəlində macar restoran mətbəxini qaydaya salır. Xörəkbişirmə mədəniyyətimizə sonradan təsir göstərəcək Rusiyada əsl mətbəx çevrilişi başlayır. Peşəkarlardan başqa şairlər, yazıçılar, alimlər və mütəfəkkirlər də bu prosesə qoşulurlar.

Rusiyada bir sıra peşəkar və qeyri-peşəkar kulinariya kitabları çap edilir. XVIII əsri tamamlayan Drukovtsevdən və Levşindən sonra XIX əsrin əvvəllərində mətbəx romantiki olan Yekaterina Avdeyevanın poetik gözəlliklə yazılmış kulinariya kitabı (1842-1858-ci illər) çapdan çıxır. Bu əsərlər daha çox qadınlara ünvanlansa da rus məişətini öyrənən etnoqraflar üçün çox dəyərli mənbədir. Yekaterina Avdeyevadan sonra Yelena Moloxovets mətbəxə dəqiqlik gətirir (1860-ci il).

1852-ci ildə H.M. Radetskinin "Qastronomun almanaxı" əsəri, Gerasim Stepanovun 5 kulinariya kitabı (1832-1851-ci illər), E.Petrovanın 1889-cu ildə və Kolomitsovun 1891-ci ildə yazdıqları kulinariya kitabları gənc xanımlar üçün nəzərdə tutulmuşdu və Rusiyada bu mövzuya həsr olunmuş müxtəlif səpgili əsərlərə misal ola bilərlər. XVIII əsrdə Rusiyada yazılmış ən maraqlı əsərlərdən biri rus ədəbiyyatının klassiki V.F. Odoyevskinin XIX əsrin 40-cı illərində "Ədəbiyyat" qəzetində çap etdirdiyi "Cənab Puffun mətbəx sənəti haqqında mühazirələri"dir. Mətbəxə müxtəlif nöqteyi-nəzərlərdən baxmağa çalışan, mətbəx incəsənəti, mətbəx dilçiliyi, tarixi və sair kulinariya sahələrinə elmi yanaşmalar Odoyevskinin bu kitabını çox maraqlı edir. Rusiya mətbəx elmini dəqiqləşdirən, sistemləşdirən, demək olar ki, Rusiya kulinariya elminin banisi, əlbəttə, Dmitri Vasilyeviç Kanişindir (1828-1904). Onun "Yemək ensiklopediyası" bütün dünya kulinariya elmi üçün bu gün də çox dəyərli mənbələrdən biridir. Əsər 1885-ci ildən çapdan çıxıb.

Təbii ki, dünyada gedən bu proseslər bizdən və bizim regionumuzdan yan keçə bilməzdi. Əgər nəzərə alsaq ki, Azərbaycanın mətbəx tarixi ümumirən və ümumturan tarixinin bir hissəsidir, bizim xörəkbişirmə sənətimiz bu bölgədə yerləşən ölkələrin mətbəxlərinin yaranmasına güclü təsir göstərmişdir.

Böyük fransız kulinarı professor Monten deyir ki, "yemək bişirməyi və yeməyi biz türklərdən öyrəndik, səlib yürüşlərinə qədər bizdəki yemək, yemək deyildi". Səlib yürüşlərindən əvvəl isə xalqımızın yaşadığı ərazilərdə böyük bir mətbəx mədəniyyəti yaranmışdı və bu sonra da davam edirdi. Bir çox şah və sultan saraylarında hərtərəfli və dərin bilgilərə malik mütəxəssis aşpazlar, qənnadlar çalışırdı. Ümumiyyətlə, mətbəx kitabları savadlı insanların topladığı saraylarda yazıla bilərdi. Saraylar isə yalnız dövlətçilik olan yerlərdə olurdu.

Məhz elə bu səbəbdən də biz tarixdə erməni mətbəx kitablarına rast gəlmirik. Dövlətçiliyi olmayan bir millətin mətbəx mədəniyyəti formaləşə, yazıya alınə bilməzdi.

IX əsr ərəb yazıçısı əl-Cahiz də bunu təsdiqləyir: “Çünki yaxşı yemək ancaq sərvət sahiblərinin yanında olur”.

XIII əsrdə Moqol hökmdarı sarayında türkdilli uyğur Yinshan Cheng-yaonun çin dilində yazdığı “İmperatorun doğru və düzgün yeməkləri” əsərində göstərilmiş texnologiyalar və yeməklərin adları bu gün də mətbəximizdə saxlanılmaqdadır.

Taxt-tac sahibləri özləri də yemək hazırlamaqla maraqlanır, mətbəxə aid kitablar yazırdılar. Məsələn, Qazi Bürhanəddin bir hökmdar olsa da, şeir və aşpazlıq kitabının müəllifi olmuşdu. İbrahim əl-Mehdinin, Əli bin Yəhya əl-Münəccimin, İbn Xürdadbehin, Yəhya bin Əbu Mənsur əl-Mövsilin, tarixçi Məsudinin aşpazlığa həsr olunmuş əlyazmaları, təəssüf ki, bizə gəlib çatmamışdır, ya da dünya kitabxanalarında üzə çıxarılmasını gözləyir. O dövrlərdə kitablar əsasən ərəb və fars dilində yazılırdı. Hal-hazırda ixtiyarımızda olanlardan X əsrdə katib İbn Səyyar əl-Vərraqlın yazdığı “Kitabüt-tabix” risaləsini göstərə bilərik. İndi əlimizdə olan eyni adlı digər kitabın müəllifi isə Məhəmməd bin əl-Həsən bin Məhəmməd əl-Kərimdir ki, daha çox Katib Bağdadi kimi tanınır. Həmin əsər 1226-cı ildə yazılmış və Şərqdə geniş yayılmışdır.

XV əsrin birinci yarısında böyük mütəfəkkir Məhəmməd Mahmud Şirvani II Sultan Muradın (1421-1451) sarayında baş həkim və baş aşpaz kimi fəaliyyət göstərmiş, Osmanlı türkcəsində bu gün də çox böyük əhəmiyyət kəsb edən “Yemək kitabı”nı yazmışdır. Şirvandan Anadoluya gələn müəllifin əsərində biz Azərbaycan mətbəxi ilə də bağlılıqlar görürük. Eyni dövrdə iranlı şair Mövlana Əbu İshaq Həllaci Şirazinin (ölüm tarixi 1423 ya 1427) “Kənzül-iştəha” (İştah xəzinəsi) adlı nəzmlə yazılmış mətbəx kitabına rast gəlirik.

Qısaca Bushaq deyilən bu şairə sonralar Bushaqi-ət'imə (Yeməklərin Bushaqı) da deyirdilər. Bushaqın türkcə işlətdiyi yemək adları bu gün də dilimizdə keçərlidir. Məsələn: açar (start, başlanğıc yeməyi), güllaş, koməc, mantı, qatıq, ǧaǧıq, qovut, qiymə, tutmaq, duzluq, oqmac, buǧra.

1520/21-ci illərdə Səfəvilər sarayında türk mənşəli Məhəmməd Əli Bavərçi Bağdadi tərəfindən yazılan "Karnamə dər babi-təbbaxi və sənəti" (Aşpazlıq sənəti haqqında əsər) kitabında verilən xörəklər bu gün də bişirilməkdədir. Məsələn, Bavərçi Bağdadinin əlyazmasında göstərilən "Quzunun içində bişirilən plov" nüsxəsi 2013-cü ildə Bakıda Dənizkənarı Bulvarda keçirilən Novruz tədbiri zamanı Kəlbəcərin stendində Şəmsəddin Hüseynov tərəfindən eyni qaydada bişirilib nümayiş etdirilmişdi və bu gün də onu Bakıda "Orman" restoranında sifariş etmək mümkündür.

1590/91-ci illərdə "Maddətül-həyat" (Həyatın maddəsi) adlı növbəti kitab Şah Abbasın aşpazı usta Nurullah tərəfindən yazılır.

Beləliklə, yaşadığımız ərazidə hökmdarların saraylarında bizə gəlib çatmış və itirilmiş bir sıra kulinariya kitabı yazılmışdır. Bu kitablarda və digər əsərlərdə IX əsrdən başlayaraq xörəklərin texnologiyası, hazırlanma qaydaları, ədəb (etiket) qaydaları, mətbəx incəsənəti (xörəklərin tərtibatı, ərzaq məhsullarından fiqurlar və s. hazırlanması), mətbəx gigiyenası, pəhriz mətbəxi, mətbəx avadanlıqları, mətbəx tibbi və s. istiqamətlər təşəkkül tapmışdır. Əlbəttə ki, peşəkar ustaların yazıb-yaratdıqları klassik əsərlər xalq mətbəxindən qaynaqlanırdı. Saray mətbəxi, hərbi mətbəx və xalq mətbəxi bir-birindən yararlanıb inkişaf edirdi.

Bu inkişaf sonrakı əsrlərdə də davam etməkdə idi. XIX əsrdə başqa ölkələrdə olduğu kimi bizim bölgədə də daha çox və daha yeni kulinariya kitabları yazılmışdı. Bizə daha yaxın olan xalqların mətbəxlərinə nəzər salanda məlum olur ki,

Türkiyədə işıq üzü görən, xörəkbişirmə sənətinin inkişafında xüsusi yeri olan ilk çap edilmiş türk mətbəxi kitabı 1844-cü ildə nəşr olunmuş Məhməd Kamilin “Məlcəüt-təbbaxin” (Aşpazların sığınağı) əsəridir.

Bəhs etdiyimiz mövzuya dair XIX əsrin ən dəyərli yazı işlərindən biri Turabi Əfəndinin Londonda 1864-cü ildə ingiliscə çap edilmiş “A manual of Turkish cookery” kitabı da bu qəbildəndir.

Buxaranın Arxitektura muzeyində Qazi Rəhmətullah əl-Vazeh tərəfindən 1884-cü ildə yazılmış “Xan şirniyyatı və mənfəət bulağı” kitabı saxlanılır.

Bu dövrdə mətbəxə aid yazılan maraqlı kitablardan biri III Sultan Səlimin sarayında çalışmış Əhməd Cavidin “Tərcüme-yi-kənzül-ıştəha” əsəridir. 1803-cü ildə ölümündən qabaq bitirdiyi bu iş XV əsr İran şairi Bushaqın “Kənzül-ıştəha” əsərinin izahlı tərcüməsidir.

Digər bir peşəkar kitab Şah Nəsrəddin Qacarın baş aşpazı Mirzə Əli Ələkbər Xan tərəfindən 1883-1884-cü illərdə yazılmış “Süfreyi-ət’imə” (Yeməklər süfrəsi) əsəridir.

Əgər bu kitablar peşəkarlar tərəfindən ortaya gətirilmişdisə, XIX əsrdə Türkiyədə Ayişə Fəxriyyənin “Ev qadını” kitabı (1882-1883) qadınlara ünvanlanmışdı. Bir az irəli getsək Türkiyədə artıq 1936-cı ildə çapdan çıxmış Fəxriyyə Nədimin “Yemək kitabı”, İranda isə evdar qadınlara xitab edən Müəddə əl-Mülkün (Yusif Rəşad Xan) qızı Nişatüddövlənin tərəfindən yazılmış “Təbbaxi-Nişati” (1923-cü il) kitabını görərək ki, bu da atasının 1903-cü ildə yazdığı “Risaleyi-təbbaxi” əsərinin əsasında hazırlanıb.

Digər maraqlı bir əsər əfqan generalı Mahmud Şami tərəfindən Əfqanıstanın kəndlərindən toplanıb əsgər aşpazlıq məktəbi üçün 1928-1929-cu illərdə hazırlanmış “Təbx bərayi-məktəbi-fünuni-hərbiyyə” (Hərbi lisey yeməkləri) kitabıdır.

Həmin dövrdə 1913-cü ildə İstanbulda evdar xanımlara və

subay kişilərə yönələn “Qaragöz mətbəxdə” kitabı da xüsusi qeyd olunmalıdır. Türk xalq mətbəx mənbələrinin bir hissəsi isə 1871-1927-cü illərdə erməni əlifbası ilə türkcə çap edilmiş aşağıdakı 7 kitabdır:

1. Yeni Yemek Kitabı ve Hamur İşleri. Şimdiki Usuller ve Meşhur Aşçılardan Kullandıkları Tertipler Üzerine, İstanbul, T. Divitçiyen Matbaası, 1870. 80 s.
2. A.M., Miftahü't-tabbahin (Aşçıların anahtarı), Asitane, La Terki Matbaası, 1876. 19+306 s. (İçeriği hayli zengindir, içinde 678 adet yemek tarifi vardır).
3. Ohan Aşçıyan, İlaveli Yeni Yemek Kitabı. Alaturka ve Alafranga. Aşçılara ve ev kadınlarına mahsustur, 2. baskı, İstanbul: Sakayan Matbaası, 1907. 157 s.
4. M.G.Baharyan, Tabii Taamlar. Hayat ve Sıhhat için neyi nice hazırlamalı nasıl yemeli. Asitane: V.Minasyan Matbaası, 1901. 64 s.
5. Ohan Aşçıyan, İlaveli Yeni Yemek Kitabı. Alaturka ve Alafranga. Aşçılara ve ev kadınlarına mahsustur, İstanbul: D. Civelekyan Matbaası, 1889. 168 s.
6. İlaveli Yeni Yemek Kitabı, İstanbul: Sakayan Matbaası, 1910. 175 s.
7. Mükemmel Yemek Kitabı, İstanbul: Takvor Mardirosyan Matbaası, 1926. 318 s.

Bu kitablarda erməni əlifbası ilə yazılsa da, nə bu kitablarda, nə də o dövrdə ermənicə yazılan kitablarda erməni mətbəxinə bəhs edilməməsi erməni milli mətbəxinin sonradan yaradılan bir mif olduğunu göstərir.

Əlimizdə olan bu mənbə Qacar, Nadir şah nəslindən olan, şah sarayında böyük vəzifələrdə çalışmış, Təbrizdə yaşayan Bərdəli xanımla ailə qurmuş Nadir Mirzənin “Karnamə” risaləsidir. Kitabın adının Səfəvi saray aşpazı Bavərçi Bağdadinin 1520-1521-ci illərdə yazdığı kitabın adıyla səsleşməsi də əvvəl yazılmış kitablara bağlılıqdan xəbər verir.

Müəllifin çox mütaliə etməsi, dostlarının da alim olması onun müasir və özündən əvvəlki dövrün ədəbiyyatı ilə tanış olduğunu göstərsə də, bu kitabı bekarçılıqdan, boş vaxtında yazdığını deməsi yaşadığı cəmiyyətdə “mətbəx işi qadın işidir” düşüncəsindən xəbər verir. Buna baxmayaraq, Nadir Mirzənin vəzifə başına keçərkən belə, kitabı tamamlamağa çalışması onun savadlı insan kimi bu işin əslində böyük əhəmiyyətə malik olduğunu dərk etməsi ilə bağlıdır.

Kitabda külli miqdarda xörək nüsxələrinin Azərbaycana məxsus olduğunu, bir çoxlarının isə öz bərdəli xanımının dilindən yazdığını qeyd edən Nadir Mirzə digər, o cümlədən Avropa xalqlarının mətbəxindən, eləcə də İranın Təbəristan, Fars, Mazandaran bölgələrindəki xörəkbişirmə adətlərindən də xəbərdar olduğunu göstərir. Evdar xanımın dilindən yazılsa da, risalədə aşpazlara, ərzaqlara qoyulan tələblər, gigiyenik qaydalar, hansı xörəyin ilin hansı fəslində bişirilməsinin vacibliyinin göstərilməsi, ərzaqların və yeməklərin adlarının izahına edilən cəhdlər, xörəklərin ilk öncə sağlamlıqla bağlanması kitabı daha geniş, əhatəli elmi mənbəyə çevirir.

Əlyazmada ərzaqların miqdarı göstərilməsə də, kitab Azərbaycan mətbəxinin və Qarabağ bölgə mətbəximizin tədqiqatı, aşpazlıq mədəniyyətimizə, mətbəx elmimizə düzgün baxışların formalaşması, itirilən xörəklərimizin bərpası üçün çox qiymətli qaynaq kimi dəyərləndirilməlidir.

Nadir Mirzə kitabın əvvəlində xanımının İranda hansı yeməklər hazırlanır sualına: “Mən nə bilim? Xörəkləri qadınlar bişirib hazırlayırlar ... Beləliklə gecələr xanım danışdı, mən yazdım və nəticədə bu kitab meydana gəldi” – deyə cavab verdiyini bildirsə də biz onun və həyat yoldaşının bu işə məsuliyyətlə yanaşdıqlarını, saraylarında çalışan aşpazların sənətinə qarşı çox diqqətli olduqlarını görürük.

Kitabda aşpazlara qoyulan bəzi tələblərə diqqət yetirsək görürük ki:

“ - Əgər aşpaz bir elm sahibi, öz işinin ustası və mədəni adam olmasa, onun gördüyü iş heç nəyə yaramaz. Həm xörəklər zay olacaq, həm də Tanrının verdiyi rizq əldən gedəcək.

- Aşpaz pak, Allahı tanıyan və düz yolla gedən adam olmalıdır, çünki yemək bədənə və yaşamağa güc verir. Aşpaz murdarlığa yol verməməli, onun əlləri ilə bədəni həmişə təmiz olmalıdır.

- İşi asta-asta görmək lazımdır ki, səriştən sənə yarasın, çünki tələskənlik həyəcana səbəb olar. Mən ömrümdə öz işindən başı çıxmayan, yeməyə turşu yerinə şəkər tökən ya xörəyi həddən artıq duzlayan çox aşpaz görmüşəm.

- Bərdədə atamın sarayında nökr-qulluqçuların hamısı cənnət çörəyi kimi təamlar hazırlayan aşpaz və xörəkbişirən olublar.

- Aşpaz ayıq-sayıq olmalı və yeyənin ağzının dadını bilməlidir ki, onun bişirdiyi xörək yerinə düşsün və afərin qazansın.

- Aşpazın yaxşı yemək bişirməyin yolundan xəbəri olmalı və o, quyruğun, ədvanın, zəfəranın, noxudun, soğanın, yumurtanın əndazəsini bilməli, xörəyi elə qızartmalıdır ki, hər iki üzü bir rəngdə olsun və yanmasın, içi isə yaxşıca bişsin”.

Bu tələblərin içərisində hətta bu gün də bir çox ziyalıların ayırd edə bilmədiyi bir məqam var. Buradan “aşpaz” (peşəkar, sənətkar) və “xörəkbişirən” məfhumlarının ayrı-ayrı şeylər olduğu müəllif üçün aydın olduğunu görürük.

Xörəkbişirən elm sahibi olmaya bilər. Amma aşpazın qarşısında “elm sahibi, işinin ustası və mədəni adam olması” tələbi qoyulur. Xörəkbişirən üçün isə bu gün də bu tələblər vacib deyil.

Aşpaza digər tələb onun mənəviyyəti ilə bağlıdır. “Aşpaz pak, Allahı tanıyan və düz yolla gedən adam olmalıdır”. Bu ifadələrdə Balasaqunlu Yusifin “Qutadqu-bilik” əsərində

aşpaza qoyulan tələbin eynisini görür və bunu qədim ənənəvi biliklərimizin davamı kimi dəyərləndiririk. Buradan aşpaza qoyulan gigiyenik tələblər, işin təşkili qaydası, psixoloji durum (“həyəcanlı” vəziyyətdə xörək bişirmək olmaz), istehlakçının dad seçimini bilməyi, texnologiyadan (“yaxşı yemək bişirmə yolundan”), ərzaqların miqdarından (“əndazəsindən”), istilik proseslərini düzgün tənzimləyə bilmək (“xörəyi elə qızartmalıdır ki...”) bacarığından və s. bəhs edilməsi müəllifin aşpazlıq peşəsindən agah olmasından xəbər verir. Ərzaqlara, onların keyfiyyətlərinə, çeşidlərinə, ətlərin hissələrinin hansı xörəkdə işlənməsinə xüsusi diqqət yetirməklə, ətin hissələri haqqında “Aləmin yaradıcısı hər şeyi ayrı bir məqsədlə dünyaya gətirmişdir” yazmaqla, məhsullardan harada və necə istifadə etməyi göstərməklə Nadir Mirzə özünün yüksək peşəkarlığa malik olduğunu büruzə verir.

Məsələn, iki soğan qovurması dəsturunda (nüsxəsində, reseptində) müəllif iki soğandan istifadə edir. Birinci soğanı ətlə qızardır, ikincini sonra vurur. Bu xörək barədə yazdıqları müəllifin yemək bişirməyə hansı texnoloji dəqiqliklə yanaşdığını göstərir.

Nadir Mirzənin XV əsr şairi Bushağın əsərlərinə istinad etməsi onun özündən əvvəlki və öz dövrünün yemək kitabları ilə maraqlandığından xəbər verir. Müəllif qida tibbinə, fiziologiyasına, qida etikasına, dilçiliyinə və s. məqamlara da peşəkarlıqla toxunur.

Məsələn, müəllif yazır ki:

“Yaşamaq üç şeyin əsasında qurulub: yemək, geyinmək və sevmək. Yemək birincidir, çünki o olmasa, geyinməyə də ehtiyac olmaz.

- Yemək yaxşı, təzə və dadlı olmalıdır ki, yeyənin xoşuna gəlsin, onun bədəni ilə canına fayda versin, onu daxilən gücləndirsin, bədəninə ətlə qan gətirsin.

- Bil ki, yeyənin xörək yeməyə həvəsi olmalıdır. Adamın yediyi təamlar onu yeməyə sövq etməlidir ki, iştahı artsın, yemək yaxşı həzm olunsun”.

Bu və digər məqamlar müəllifin öz işinə diqqətli peşəkar kimi yanaşmasını göstərir.

Biz kitabdan bu gün istifadə etdiyimiz və artıq unudulmaqda olan xörəklər, texnologiyalar haqqında məlumat alırıq. Məsələn, doşabla sirkənin bir arada xörəyə vurulmasına “Karnamə”də tez-tez rast gəliriksə bu gün bu texnologiyanın əsasən Ordubadda saxlandığını görürük. Oxuduğumuz risalədə Təbriz qızartmasında qoyunun hər yerindən bir tikə qoyulub bir yerdə verilir. Bu texnologiya bu gün Tovuz rayonunda bozartma bişirəndə qazana heyvanın bütün tikələrindən qoyulma tələbi ilə səsləşir. Elə buradan da “Bir tikə bozartma yedinsə bir qoyunu yemiş hesabındasan” məsəli yaranıb.

“Karnamə”də bir neçə böyük küftə növləri barədə məlumat var ki, indi onları Arzuman küftə, Təbrizi küftə ya Naxçıvan küftəsi adıyla tanıyıırıq. Burada biz texnoloji qaydaların saxlanması ənənəsinin şahidi oluruq.

Amma kükü növlərindən biz kitabda göstərilənlərdən bu gün yalnız göyərti, badımcan, qoz və balıq küküsünü bişiririk. “Karnamə”də bunların çeşidi daha çoxdur.

Risalədə bişirilən düşbərə həcminə görə iri mantı, gürcü xəngəli boydadır və qızardılmış soğan-sarımsaq ya isgəncəbi ilə yeyilir.

Sovet zamanı peşəkar ədəbiyyatdan silinmiş işgənələrin yenidən bərpasında da “Karnamə” müsbət rol oynaya bilər. Müəllif 37 plov və onların alt növlərini verir. İndi artıq bişirmədiyimiz, amma çox maraqlı “ayran plovu” da sağlam bir yemək kimi xörək çeşnimizə qaytarıla bilər.

Ətin yumşaldılması üçün biz indi mexaniki və kimyəvi (basdırma) yollardan istifadə edirik. “Karnamə” daha bir üsulu yaddaşımıza qaytarır: ətin soyuqla, qarla yumşaldılması. Bu

qaydanın üstünlüyü məhsulun daha canlı və təbii qalmasıdır. Bir sıra xörəklər, ləvəngi növləri haqqında yazan müəllif kartofun İrana Avropadan 30 il əvvəl gəldiyini və onun adını da “sibzəminiyi-firəngi”, yəni “avropa yer alması” kimi yazır. Hind quşu ətindən cəmi bir xörək nüsxəsinin verilməsi də Hind quşunun da yeni məhsullardan olduğunu göstərir.

Kitabdakı önəmli məqamlardan biri mətbəximizə gəlməyə başlayan kökü bizdən olsa da yenidən sənaye üsulu ilə hazırlanıb, bizə qaytarılıb satılan ərzaqlardan söz açılmasıdır. Müəllif ərştdən danışanda bazarda satılan uzun hörüyə, saça oxşayan “firəng ərştdsindən” – spagettidən söhbət açır. İndi də rayonlarımızda hazırlanan iplərə sərilib qurudulan uzun ərştləri artıq XIX əsrdən idxal etməyə başlamışdıq.

Bu qərribə paradoksal proses hal-hazırda da davam edir. Nənələrimizin qatığa bəkməz, mürəbbə, bal və s. qatışdırıb bizə yedirdikləri yeməyi indi Avropadan “Danon” firması qablaşdırıb meyvəli yoqurt kimi bizə satır. Bu proseslərin izlənməsi, təhlili nöqtəyi-nəzərindən də “Karnamə” maraqlı məlumat mənbəyidir.

Beləliklə, Nadir Mirzənin “Karnamə” risaləsi Azərbaycan milli mətbəxi üçün dəyərli qaynaq olmaqdan başqa həm peşəkar kulinarlar üçün, həm mətbəx tarixi, tibbi, dilçiliyi, etikası və s. sahələri üzrə mütəxəssislər üçün dəyərli mənbələrdəndir.

T.İ.Əmiraslanov

Yaradana tapınaraq

Bismillahir-rəhmanir-rəhim

Biz kim olduğumu və harada olduğumu bilmədiyimiz Tanrıya tapınıraq. Onun evi yoxdur ki, oraya baş çəkək və biz Onun yaratdıqlarının nə olduğunu anlamaq da iqtidarında deyilik. Bütün var-yoxu yaradan Tanrıdır.

Olanın Xudavəndi və olmayanın Xudavəndi.
Biz Onun bəndələriyik, Tanrı isə təkdir.
O, birdir, iki deyil, Onun tayı yoxdur.¹

Allah təkdir, şəriksizdir, əbədidir və əvəz olunmazdır. Böyük və əksilməz bacarığa malik o salam gətirən Peyğəmbərin canişinləri və övladları da o dərgaha aparan yolla gedərək həmin bargah yolunu göstərənləri və gizli sirlərin qoruyucularıdır və xüsusilə səadət ölkəsinin şahənşahı, elm və bilik dünyasının hökmdarı, Peyğəmbərin göstərişini yerinə yetirəni, buyuruq ağası, ağıl və zəka sahibi, Əbdü Mənafin balası, Peyğəmbər anasının oğlu², pak və ismətli xanımın əri, icad ilə başlanğıcın məqsədi, bütün varlığın və yaranışın xülasəsi, din düşmənlərinin və kafirlərin qənimi, seçilmiş Ərəb Peyğəmbərinin şəriətini yaşadanı, haqq məhkəməsinin qüdrətli əli və ədalət bağının barlı-meyvəli budağı Əli əmirəlmömininə mədh ilə dua oxuyandan sonra bu həqiri-fəqir, dəyərsiz bəndə, Tanrının rəhminə möhtac olan Nadir Sahibixtiyar Bədiüzzəman Qacar oğlu bir yay mövsümündə Azərabadəganın [Azərabadəganın] kəndlərinə yola düşdüm.

¹ Burada və bundan sonra şeirlərin sətri tərcüməsi verilmişdir.

² Yəni, Allahın rəsulu nəslinin törəməsi.

Dibaçə

Həmin vaxt şahənşahın fərmanı və göstərişi ilə Sərav və ya Sərab adlı bir Azərbaycan qəsəbəsində oturub ərəb və fars dilli yazıları gözdən keçirməkdə idim və bu iş hələ hazır deyildi, çünki İran taxtı canişininin iqamətgahı olan Ucanda şahənşahzadənin saldıği hərbi düşərgəyə getməli oldum, sonra isə Təbrizdən məktub gəldi ki, uşaqlar evdə darıxıb qalıblar, ağlayırlar. Balalarımın könlünün qırılmasına tab gətirə bilməyib bir-iki sətir yazdım ki, havalarını dəyişdirmək üçün həmin dağlıq yerə gəlsinlər. *Bu bisavadlar və biliksizlər, ağı qaradan seçə bilməyənlər* tezbazar yığışıb gəldilər. Mənim yazı işlərim evin bir küncündə qaldı, qapı bağlandı və mən yazılarımı qabağıma qoymaq üçün bir imkan tapa bilməyib ürəyimdə düşünüb-daşınmaqda idim ki, axı asudəlik və tənbəllik arvad işidir, mən də bir peşə sahibi olmalıyam, vaxt elə-belə gəlib-keçir, gecə gündüzü əvəzləyir, amma mən ərəb və fars dillərində əsər yazıb bu dünyada bir yadigar qoyub getməliyəm. Ağıma gəldi ki, indiyə qədər heç kəsin yaza bilmədiyini yeni bir “Karnamə” yazım.

Gecələrin birində elə o barədə fikirləşirdim ki, *evin xanımı* dedi: – Gəlsənə bir şeir oxuyaq. Gecə çox uzundur, şeir isə yuxunu ovsunlayandır. Dedim: – Birinci sən başla, mən də bir dastan yadıma salıb o biri gecə oxuyaram. Soruşdu: – İranın yeməkləri neçə cür olar? Dedim: – Mən nə bilim? Xörəkləri qadınlar bişirib hazırlayırlar. Sən bu barədə bildiyini de, mən də sənə qulaq asım. Beləliklə, gecələr *xanım* danışdı, mən yazdım və nəticədə bu kitab meydana gəldi. Özü də çox yaxşı bir şey çıxdı, çünki hələ indiyədək bu cür əsər yazan olmamışdır. Mən özüm özümü tərifləmək fikrində deyiləm və özümə mədh oxumaqdan Tanrıya pənah aparıram, çünki bu, ağıl sahibi üçün bir nadanlıq nişanəsidir. Burada yazdıqlarımı keçmişlərin təbibləri, filosofları və şairləri vaxtı ilə öz

əsərlərində deyiblər, mən isə bunları bir yerə yığdım. Onu da deyim ki, bir ərəb alimi belə söyləmişdir: – Mən burada ən yaxşı rəvayətləri nəql etdim, fəsillər fəslini bir qəfəsdə topladım, aqillərin əqlini bir yerdə cəmləşdirdim və əgər Allah-təala mənə boş vərəqlərə qızıl su ilə sözləri yazmağa izin versə, onda o qəfəsi tərk edən hər bir quş özünəməxsus bir yer tuta biləcəkdir. Bu işdə dəstəyi mən o tək olan mərhəmətli Allahdan və söz söyləmək gücünü də o Yaradandan diləyirəm.

Müqəddimə

Hər şeydən öncə bilmək lazımdır ki, yeməklərin adları başqa bir dildə olsa, burada mənim günahım yoxdur, çünki İran ölkəsinin təamları bütün dünyadan öyrənilib gətirilmişdir. Hərəsi bir şəhərdən ya bir ölkədən və ya bir kənddən. Odur ki, mənim hər xörəyin adını o ölkənin dilində yadda saxlamaqdan başqa bir çarəm qalmamışdır, istər pəhləvi dilində olsun, ya ərəb və yaxud da təbəri. Özü də təamların çoxunu Təbəristan xalqı yaratmışdır. Əslində belə şeylər haqqında bir kəlmə demək ya yazmaq mənə yaraşmaz. Mən ağız açanda dədə-babalarım kimi döyüş meydanından, qılıncdan, əmuddan söz söyləməliyəm, di gəl ki, əlacsız qalıb öz arvadım kimi evin bir küncündə oturmağa oldum. Mən hər halda atamın öz şahənşah babasının sarayında otuz il Gürganda və Dəşti-Türkanda nəslinə layiqincə qulluq etdiyini yadıma salanda mənimlə qardaşlarımızın da əcdadlarımızın yolunu tutub şahənşah sarayında alay ya ordu başçısı olmaq və çörəyi qılıncımızın tiyəsi ilə qazanmaq yerinə *başörtülülər* kimi ah çəkə-çəkə o çörək tikəsini əldə etməyimizin və heç kəsin buna əhəmiyyət verməməyinin niyətini anlaya bilmirəm. Əfsuslar olsun ki, bir qurtun əlindən qurtula bilməyən o nəcib və məşhur qolbudağın adı batdı və o, köhnə qurumuş ağac kimi yerə yıxıldı. İran şahənşahı tayı-bərabəri olmayan bir alimdir. Deyə bilərəm ki, bu şəhriyar öz mədəniyyətinə görə keçmişin şahlarından üstündür, çünki şahənşah elm və fəzilət sahibidir, bir neçə dildə danışır: ərəb, fars, türk dillərini və bu gün firənglərin arasında ən geniş yayılmış fransız dilini yaxşı bilir, həndəsə kimi dəqiq elmlər, təbiət elmləri və hərbi elmi sahəsində mükəmməl biliyə malikdir, bacarıqlı yazıçıdır, iti gedən süvaridir, qorxmaz bahadır, mahir atıcıdır, söz danışanda ağzından şəkər yağar və dürr tökülər. Bununla belə Firəngistana buyurduğu iki səfərindən ona məxsus şahənşah

taxtını heç kəsin ələ keçirə bilməyəcəyi məlum oldu. Məgər Teymur Bərlas qövmündən deyildimi, məgər Nadir Əfşar ailəsinin bir nümayəndəsi deyildimi, məgər şəhid Məhəmməd şah Qacar nəslindən deyildimi, məgər Osmancıq Səlcuqilər tayfasından bir kişi deyildimi? Onların hamısı öz tayfalarının gücü hesabına hakimiyyətə gəldilər və talelərinin ağır şərtlətinə üstün gəlib şah taxtını əhatəyə almağı bacardılar. İndi bizim kimi yazıqlar bilməlidir ki, əgər padşahlığa xələl gəlsə, ad-san da, hörmət-izzət də əldən gedəcək. Mən bu yaxınlarda bir yolkəsənin başına bir dəstə adam yığıb qarətçiliklə məşğul olduğunu və Azərabadəgan diyarının bir guşəsini talan etdiyini öz gözlərimlə gördüm. İran vəliəhdinin saray məmurlarını şahzadənin vəziyyəti maraqlandırmır. Hər kəs öz kefindədir. Şahənşahzadə çox pərişan olmuşdu. Bir gün onun yanında olub dedim: – Ürəyini bərk tut ki, sən bu şəhərdə hər biri on adama dəyən iki yüz nəfər qohumun var. Bəd gündə biz canımızdan da keçməyə hazırıq, tək padşahzadənin başından bir tük də düşməsin. Bu sözümdən sonra o tam rahatlandı...

Həmin yerdə fikirləşdim ki, söhbətin quyruğunu kəsmək gərəkdir, indi susmaq söz söyləməkdən yaxşıdır və yenidən əspazlıq mövzusunda qayıtmaq lap yerinə düşər.

Xanım dedi: – Birincisi, yeməyi xoş və təmiz şeylərdən bişirərlər. Bu bir sirr deyil və indi sadaladığım şeyləri yadda saxlamaq lazımdır: qab-qacaq tər-təmiz və (əgər misdən olsa) ağappaq olmalıdır. Qazanların ən yaxşısı qızıldan olur, sonra gümüşdən, sonra da üzərisi ağardılmış misdən. Əgər qızıl ya gümüş suya salınıbsa, kifayət qədər yaxşı olar. Sonra ağır və pəhləvi dilində həmişə deyildiyi kimi “süfalin”¹ olmalıdır. Bəzi yeməkləri ağır və saxsı qabda bişirəndə daha dadlı çıxar. Biz bu barədə yeri gələndə sözüümüzü deyəcəyik.

¹ Süfalin – gildən düzəldilmiş, saxsı qab.

Başqa bir söz

Yağ təmiz, xoşətirli və sadə olmalıdır. İranda yaxşı yağ qoyunların yemi içində zirə bitkisi olan Kirmanın dağ bölgələrində tapılır. Kirman yağı olmayan yerdə Fərahanın, Parsın¹ dağ yataqlarının və Qorğanın [Gürğanın?] yağı da yaxşıdır. Azərabadəganın hər tərəfində, xüsusilə də gözəl göy-göyertisi olan Səravın dağ yaylaqlarında yağın yaxşısı tapılır. Heyvanların arasında ən yaxşısı qoyun yağıdır, sonra inək yağı, sonra da camış. İnək yağının yağlılığı aşağıdır, amma o daha dadlı olur.

Başqa bir söz

Ət cavan və yağlı olmalıdır. Qoyun olsa, quzu və ya biryaşar olması daha məsləhətlidir. Erkək olmalıdır, çünki deyiblər ki, qoca və diş qoyunun əti zərərli və dadı da yaxşı deyil. Bütün həkimlərin² fikri belədir. Bu dağ və çöl heyvanlarına da aiddir, yalnız arxarın dişisi daha dadlı olur. Quşların içində toyuq da, xoruz da – hər ikisi yaxşı çıxır. Bu başqa quşlara da aiddir. Toyuğun cücəsi ancaq qaqqıldamağa başlayandan sonra yeməli olur, kəklik və qırqovul tükünü töküb rəngarəng libasa geyinəndə, erkək qırqovul quyruğunu xəncər kimi tutanda, bildirçinlə göyərçin solğun rəngli tükünü tökəndə və su quşları qanad açmağı öyrənəndən sonra. Əgər mən deyən kimi olmasa, bədənə güc gəlməz və əziyyət verər.

¹ Pars – İranın Fars bölgəsi.

² Risalədə “həkim” sözü həm təbib, həm də alim mənasında işlənmişdir.

Başqa bir söz

Xörəkdə işlənən ədvalar yaxşı, təzə və həddindən artıq xoşətirli olmalıdır. Mən indi onları bir-bir sadalayıram. Ərəblərin “təvabil” adlandırdıqları mətbəx ədvaları bunlardır: hil – on dirəm¹, darçın – əlli dirəm, hind gəvəninin² kökü – səksən dirəm, kölgədə qurudulmuş qızılgül – yüz dirəm. Hamısını yaxşıca qurudub həvəngə qoyarlar və döyəndən sonra ələkdən keçirərlər ki, yumşaq olsun. Ondan sonra büllur ya çini qaba töküb qapağını möhkəm örtərlər ki, iyi korlanmasın. İstifadə etmək istəyərkən bəziləri həmin ədviyyata dörd dirəm mixək və otuz dirəm Kirman zirəsindən də qatarlar, ancaq yaxşı çıxmaz, bəlkə təkcə plovun üstünə səpməyə yarar. Xörək ədviyyatının ən yaxşısı həmin birinci dediyimizdir. Mənim fikrimcə, ədvaları bir həftəliyə döyüb işlədərlər, sonra təzədən döyərlər.

Başqa bir söz

Odun quru və içi dolu olmalıdır, məsələn, saqqız ağacı, badam və ərik ağacları kimi, çünki söyüd və ya şam ağacının odunu kimi yaş və içi boş odun mətbəx işinə xələl gətirər.

Başqa bir söz

Bütün turş yeməklərdə, şorbalarda, qızartmalarda və bişmələrdə duzla istiotdan istifadə edilməsi şərtidir, çünki onlarsız xörəyin məzəsi olmaz. İstiotun lap xırda üyüdülməsi məsləhət deyil, çünki onun tozu ciyəri xəstə edər, dadı da heç yaxşı olmaz. Duz isə nə qədər narın və yumşaq olsa, bir o

¹ Dirəm (dirhəm) – çəki vahidi, təqribən 3,2 qramdır.

² Gəvən – paxladəni, Astraxalus.

qədər yaxşıdır. İranda Mazandarandan, Təbəristandan və Gilandan başqa hər yerdə duz mədənləri mövcuddur. Mazandarana duzu iki yandan gətirərlər. Birisi türkmənlərin çöldən daşdıqları daş duzdur, çox keyfiyyətli olur. O birisini isə Səmnandakı Cəndəq çölündə duz gölündən əldə edirlər. Bu çirk və yararsızdır. Rəştə duzu Azərabadəganın Xalxalında Maman adlı bir kənddəki mədəndən gətirərlər. Bu duzun ağılığına və dadına görə dünyada tayı yoxdur. Təbrizdə də iki növ olur. Biri şəhərin üç fərsəngliyindəki¹ mədəndəndir, digəri isə səkkiz fərsəng aralı yerləşən Xəncəst² gölündən əldə olunur. Birinci növü Maman duzu kimi olmasa da, kifayət qədər yaxşıdır. Səravlılar duzu iki mədəndən alırlar. Birincisi Duzduzan adlı bir kənddə, digəri isə Əndərab adlanan kənddədir. Hər ikisini mürdəbdən alırlar, yəni külək duzu çirkli su hövzəsinin kənarına yığır. Heç biri yaxşı deyil, dadı da acımsovdur. Xalığın yaradılış örnəyi, Yaradanın qüdrətli əli, Pərvərdigarın əzəmətli meşə şiri Əli (ə) buyurur: – Allah yeməyə duzla başlayandan yetmiş dərdi, o cümlədən cüzamla digər dəri xəstəliklərini uzaqlaşdırar. Ərəb Peyğəmbəri buyurur: – Mən duzla başlayıb şəkərlə bitirirəm.

Başqa bir söz

Soğan bütün yeməklərə xüsusi zövq verir. O, elə bir şeydir ki, onu xörəyin canına bənzətmək olar. Cansız bədən isə daş ya taxta kimidir.

Evimin xanımının sözü

Xanım dedi: – Mənim yada saldıqlarımın hamısını

¹ Fərsəng (fərsəx) – ağac (uzunluq ölçüsü), təqribən 6 km.

² Xəncəst gölü – Urmiya gölü.

yığırsansa, onda mənə qulaq as. Əgər aşpaz bir elm sahibi, öz işinin ustası və mədəni adam olmasa, onun gördüyü iş heç nəyə yaramaz. Həm xörəklər zay olacaq, həm də Tanrının verdiyi rizq əldən gedəcək. farsca deyərlər ki, bizim dinimizin böyükləri belə buyurublar: – Tanrı sənə yaxşı ruzi və yemək versə və sən onu yaxşı yeməyib korlasan, onda şükrü yerinə yetirmiş olmazsan.

Evin xanımı dedi: – Ən acınacaqlısı da odur ki, qonağın qabağına yaxşı təamlar qoymasan və dadlı çörək bişirə bilməsən, istər-istəməz o, başqasına qonaq gedəndə və ya öz evinə qayıdanda deyəcək ki, dünənki yerdə xörək yaxşı deyildi. Ərəblər deyərlər: qonağı yaxşı qarşıla ki, o, sənin evində özünü öz evindəki kimi hiss eləsin.

Nəsihət

Süfrəni yaxşı təamlarla bəzədin, indi də qonağa istədiyini yeməyə macal ver və yaxşı olar ki, ona tərəf baxmayasan, özün də yaxşı-yaxşı yeyəsən ki, qonaq xəcalət çəkməsin. Fird¹ovsi belə deyib:

Şeir. Ev yiyəsi cürbəcür yeməkləri gətirməli
Və “bundan az ye, ondan çox” deməməli.
Ev yiyəsi əgər olsa şirindil,
Ondan üstün həkim çıxmaz, bunu bil.

Başqa bir nəsihət

Xörək bişirmək arvadın birinci vəzifəsidir. Əgər bunu bacarmırsa, deməli, onun qüsuru var və bu çox böyük eybdir.

¹ Firdovsi – Həkim Əbulqasım Firdovsi, X-XI əsr böyük İran şairi, “Şahnamə” əsərinin müəllifi.

Aşpazlığı bilməyən arvadın dəyəri meyvəsiz ağaca və rəngsiz-qoxusuz gülə bərabərdir. Aşpaz pak, Allahı tanıyan və düz yolla gedən adam olmalıdır, çünki yemək bədənə və yaşamağa güc verir. Tanrının yolunu bilməyən aşpaz cana zərər olan bir şeyi xörəyə qata bilər. Böyük adamların və padşahların xansalarını ¹ və aşpazları xüsusilə ayıq-sayıqlıq və safürəkliliklə seçilməlidirlər. Aşpaz murdarçılığa yol verməməli, onun əlləri ilə bədəni həmişə təmiz olmalıdır. Belə ki, yuyulmamış ət, torpağı və çürüyü təmizlənməmiş göyərti və çirki ilə ərpi qaşınmamış qab-qacaq böyük başağrısına bais olar, xörəyin özü də yaxşı çıxmaz. Əgər aşpaz işə vaxtında başlamasa və tələsərək xörəyi həddindən artıq yüksək hərarətli odun üstündə bişirmək istəsə, hazırladığı yemək yanmış və bərk olar və dadlı olmaz. İşə asta-asta görmək lazımdır ki, səriştən sənə yarasın, çünki tələskənlik həyəcana səbəb olar. Mən ömrümdə öz işindən baş çıxara bilməyən, yeməyə turşunun yerinə şəkər tökən və ya xörəyi həddindən artıq duzlayan çox aşpaz görmüşəm.

Evin xanımı dedi: – Madam ki, belə bir əsər yazmaq arzusuna düşmüşəm, mənim bildiklərimi öyrən, amma digər tərəfdən yaxşı olardı ki, sən də həkimlərin yemək haqqında dedikləri ağıllı və seçilmiş kəlamları xatırlayıb yerində işlədəsən, eləcə də faydalı nəsihətlər və şeirlərlə bu yazılarını süsləyəsən. Onun sözünü bəyənib yadıma sala bildiklərim içində belə bir gözəl əsəri bəzəməyə layiq olan və işə yarayanları hər hissənin başına ya sonuna əlavə etdim.

¹ Xansalar – süfrə düzəldən xidmətçi.

başqa sözləri dediyim

Birinci bölmə

Ulu Tanrı Adəm oğluna can bəxş etmişdir, ömür boyu sərf olunan gücü bərpa etmək və itirilmiş qüvvənin yerini doldurmaq üçün isə yeməkdən başqa bir çarəsi yoxdur. Torpaq ilə sudan xəlv edilmiş hər bir canlı həmin yolla gedib və gedəcək, çünki bu yaradılışın dəyişməz qanunudur. Belə deyirlər ki, yaşamaq üç şeyin əsasında qurulub: yemək, geyinmək və sevmək. Yemək birincidir, çünki o olmasa, geyinməyə də ehtiyac olmaz. Ac adam geyinməklə öz dərdinə çarə qılmaz. İkincisi geyinməkdir, çünki o olmasa, bədən ya soyuqdan donar, ya da istidən yanar, belə yaşamaq mümkün deyil. Üçüncüsü sevməkdir. Bu olmasa, yeni nəsil törəməsə, dünyada kimsə qalmaz. Hərəkət edən hər kəs üçün bu üç şey lazımdır və bütün aləm həmin üç işin üzərində durur.

Bir başqası

Yemək yaxşı, təzə və dadlı olmalıdır ki, yeyənin xoşuna gəlsin, onun bədənini ilə canına fayda versin, onu daxilən gücləndirsin, bədənini ətlə qan gətirsin, gözünə görmə, qulağında eşitmə, digər əzalarda da lazımi qabiliyyətin artmasına səbəb olsun.

Şeir: Süfrənin tamam boş olması
Dadsız şeyləri üstünə düzməkdən yaxşıdır.

Xörəyin dəsturu¹

Həkimlər hər xörəyin dəsturunu yazıblar. Mən onlardan

¹ Dəstur – bişirmə qaydası, nüsxə, resept.

bəzilərini bu kitaba gətirdim, amma mən həkim deyiləm.

Əvvəl bir söz deyim

Bil ki, yeyənin xörək yeməyə həvəsi olmalıdır. Həmin insan ac olmalıdır ki, yediyi təamlar yaxşı həzm olunsun, bədəni cana gəlsin, gücü artsın və özü əziyyətə düşməsin. Bu zaman onun kefi kök olar, elmdən, bilikdən şirin söhbət eləyər. Qarnı tox olan və iştahsız yeyən adam əziyyət çəkər, sərsəm sözlər söyləyər, yediyini lazımınca həzm etməz, yeməkdən heç ləzzət almaz, bədəni güclənməyin yerinə piylənəcək və bu da ağzının dadını bilməyən inəyin yeməyinə oxşayar.

Bir başqası

Adamın yediyi təamlar onu yeməyə sövq etməlidir ki, iştahı artsın, yemək yaxşı həzm olunsun. Əgər onun yağlı və şirin yeməklərdən xoşu gəlicə, turş və duzlu şey yeyə bilməz, onu bəyənəməz və hətta yesə belə, həzm etməz və əziyyət çəkər. Yox, əgər könlündən bir turş şey keçibse, şirni yeyə bilməyəcək.

Evin xanımı dedi: – Yemək qonağın xoşuna gəlməlidir və hər yerin özünəməxsus xörəkbişirmə yolu vardır. Belə ki, Rəştin və Mazandaranın xörəkləri duru olur, sak kimi qızardılmış sarımsaqlı, abqora şorbası, narınc şorbası, limu şorbası kimi, onlar həm də müxtəlif qəlyələr, Qacar qəlyəsi, badımcan qəlyəsi, balqabaq qəlyəsi, maş bozbaşı, salar, sulu fisincan, mürği-turş, cürbəcür balıq yeməkləri və piçlər, o cümlədən nar piçi, qora piçi, kəhi hikşi, işgənə sak, cirdizi, mulaviric, şurmahi, kükü tənbelə du, səbzi çilov və təzə kərə kimi xörəklərdən ləzzət alarlar. Parsilər isə kələm plov, narınc plov, naringi plov, narıncla və naringi qabığı ilə bişirilən müsəmmaları xoşlayarlar. Azərabadəganlılar düyü

xörəklərindən, o cümlədən toyuq plovdan, qoyun ətindən bişirilən plovdan və həm də bahar vaxtı göy küküsündən, yarpaq dolmasından, eləcə də təzə çıxan üzüm yarpağından və kələmdən, qışda isə duzlu suya qoyulmuş üzüm, heyva və alma yarpağından hazırlanan dolmadan, ondan başqa arzuman kubidəsi [küftəsi] kimi kubidələrdən, göyərtili küftədən və çilov kababdan zövq alırlar. Onu da deyək ki, ayrı-ayrı yerlərdə müxtəlif yeməkləri hazırlayıb bişirirlər. Məsələn, Bərdə, Şirvan və dağ yeri olan Ləgzistan [Ləzgistan] əhli adları türk dilində olan bu cür ət xörəkləri ilə məşhurdurlar: boz qovurma, bozartma, mal döşü kababı, Şəkiddə və Şamaxıda bişirilən xingal [xəngəl] və sacarası. Azərbaycanın Kürdistanında isə qurutdan hazırlanan belə yeməklərə üstünlük verərlər: qurut, qurut şorbası, kalcuş, kəşkabi-danədar və səbzidar ki, ona pəncər də deyərlər, kalcuşi-guştdar. Xorasanda düyü yeməklərinə, eləcə də riştə plova, kirtəyi-aşiriştəyə və malidəyə üstünlük verərlər. Kirmanda isə kəşkabi-sisəbzi, abi-cüzzu də deyilən işgənə bişirirlər, plova maş lobyadan, mərcidən və jajuməkdən [lobya] qoyarlar.¹ İndi isə yazının ölçüsünə fikir verməyin vaxtı gəlib çatdı. Biz ki uzun danışarlardan deyilik, ona görə də yazdıqlarımın hamısı ölçülüb-biçilmiş və qısaadır.

¹ Burada adları çəkilən təamlar və onların bişirmə qaydaları haqqında əsərin sonrakı səhifələrində məlumat verilir.

Birinci hissə

Bütün aşlara farsca “ba” deyərlər, ərəbcə də bu cür yeməklərə “ba” deyərlər. *Bil ki*, lüğətlərdə bu yemək “ba” adı altında yazılır, bəzilərində isə yazırlar ki, başqa bir şeylə birləşmiş, onda ona “ba” deməzlər, onun nə ilə birləşməsi lazımdır, “şorba”, “sirkəba” və ya “mastba” kimi. Ərəb Peyğəmbərinin (s) əshablarından birisinin bişirdiyini bir başqası onun hüzuruna gətirib “Sizin üçün şorba hazırlamışam” buyurmuşdu. İndilikdə “şorba” həmin sadə aşı deyərlər, biz də yeməkləri İranda deyildiyi kimi adlandırırıq, çünki onlara başqa ad qoya bilmərik. Əgər qoysaq, kimsə anlamaz, axı onu bu adla tanıyan yoxdur. Bu xörəyin bir neçə növü var. Birinci növ sadə aş olan “şorba”dır, amma onun da bir neçə növü olur.

Aşı-səbz [göyerti şorbası]. Əvvəl ispanaq yarpağıyla keşnişin təzəsi və yaxşısından seçərlər, hamısını təmizləyib yuyandan sonra doğrayarlar, sonra düyünü qazana töküüb yarıyadək bişirərlər, ondan sonra göyertini üstünə töküüb qaynadarlar ki, yaxşıca bişsin. Buraya ət ya başqa şeylər qoymazlar. Həmin xörəyin xəstələr üçün faydası çoxdur və onunla xəstəni təzvir edərlər, yəni çaşdırarlar. Elə o səbəbdən də bu “ba”ya həkimlər ərəbcə “müzəvvərə”¹ deyərlər. Ərəblər bu aşı “əsəbbağ” və ya “səbbağül-müzəvvərə” də deyərlər. Onun başqa növü. Yağlı əti və bişmiş noxud yarmasını götürüb, üstünə yağda qızardılmış soğan töküüb yaxşıca bişirərlər. Bu aşı türklər “şilə” deyərlər (bu türk sözüdür), mazandaranlılar isə “şillə” deyərlər (bu mazandaranlıların sözüdür). Onu həm sirkə, həm də qatıqla yeyərlər, qadınların çox xoşlarına gəlir, istər isti, istərsə də soyuq halda. Onun başqa növü. Bunu düyü, ispanaq və keşnişlə bişirərlər. Bişmiş

¹ Müzəvvərə – (burada) çaşdırıcı, aldadıcı.

noxud yarmasından da bir az əlavə edərlər, amma ət, soğan və yağ kimi başqa şeylərdən qoymazlar, bəlkə üstünə bir az göyertini xırda-xırda doğrayarlar. Bişən kimi soyumaq üçün qırağa qoyarlar, sonra üstünə qatıq tökərlər, yayda isə içinə buz da əlavə edərlər, yay mövsümünün ortasında, ən isti çağında lap yerinə düşər. Qadınlar bunu da çox bəyənlər. Mazandaranda onu daha çox yeyərlər. Türklər bu aşı “yerdə qatma” deyərlər. Bu söz farsca “bər zəmin amixtə” mənasını verir. Səbəbi də odur ki, istisi gedəndən sonra onu qatıqla qarışdırarlar. Onun başqa növü. Qaynar yağa soğanı doğrayarlar və düyü ilə suyu üzərinə töküb yaxşı bişənə qədər odun üstündə saxlayarlar. Bu aşı Gürqan çölünün türkləri daha çox yeyərlər. Çöldə göyerti tapılmayanda bu aşı sadə yeyərlər: ya nar turşusuyla ya da sirkə və dahar ilə. Bunu da qadınlar çox bəyənlər. Onun başqa növü. Bərdəlilərin bişirdikləri aşı-şomundur. “Şomun” çöl ispanağına deyərlər. Aşı-ispanaq kimi bunu da düyü ilə ətsiz-yağsız bişirərlər. Soyuyandan sonra qatıqla qarışdırıb yeyərlər. Çox yaxşı çıxır.

Həlim [və ya həlim aşı, hambal aşı]. Ərəblər ona “hərisə” deyərlər. Bunu o çağda bişirərlər ki:

Qoca dünya səkkiz yarpaqlı qol açar,
Bağ ilə səhra tamam dəyişər.

Bu xörəyi İrənin bütün şəhərlərində bazarlarda bişirərlər və səhər tezdən yeyərlər. Hər yerdə təriflənən aşın bu növü hələ Kəyanilər dövründən məşhurdur. Ərəblər də bu xörəyi tanıyırlar. Peyğəmbəri-əkrəmdən rəvayət edirlər ki, Peyğəmbərlərin peyğəmbəri (ə.s) bədəninə zəiflikdən və bel ağrısından şikayətlənirdi. Vəhy gəldi ki: ətlə buğdanı bişirib ye. Onlarda qüvvə var. İkibaşlı qılınc sahibinin və Xeybər qəhrəmanının ərəb dilində söylədiyi farsca belə səslənir: sizlər üçün hərisə yeməyin faydası var, çünki bir dəfə onu yemək

Yaradana qırx gün sitayiş etmək gücünü gətirər. Bizim altıncı imamımızdan¹ məlumdur ki, Aləmlərin Sahibi öz əli ilə bişirdiyi behişt hərisəsini bir ərməğan olaraq öz elçisinə göndərmişdi. Seçilmiş Peyğəmbərimiz həmin hərisəni yeyən kimi o yüksək məqam sahibinin gücünə qırx adamın gücü əlavə olundu. Allah-təala öz peyğəmbərini bu cür sevindirmək istəmişdi. Həkimlər deyiblər ki: həlim qıdanı tarazlaşdırar. O, bədəni və əzələləri möhkəmləndirər, gücü bərpa edər, kişi toxumunu artırır və cinsi qüvvəni hərəkətə gətirər. Həlimin hazırlama qaydasından söz açıram. *Onu da bil ki*, ərəbcə belə deyilib: həlim içki üçün bir hazırlıqdır. Bu aşın bişirmə qaydası belədir. Yağlı ətlə qabığı təmizlənmiş və saf-çürük edilmiş buğdanı götürürlər. Əvvəl buğdanı qazana töküb bir müddət suda bişirərlər, sonra üstünə əti qoyub yumşalana qədər bişirərlər. Ondan sonra ağacdan düzəldilmiş uzun dəstəkli gürzü ələ alıb qazana salarlar və ətlə buğda tamamilə yeksan olana qədər içindəkiləri qaynada-qaynada o ki var, alt-üst edərlər. İçindəkiləri nə qədər çox qarışdırsalar, bir o qədər yaxşıdır ki, sonda əti buğdadan ayırmaq mümkün olmasın. Hazır olan kimi üstünə qaynar yağ, şəkər və döyülmüş darçını töküb yeyərlər. Qəzində oraya noxud da əlavə edərlər. Bir kəsin əlinə qaz əti, kəklik, toyuq ya başqa bir quşun əti düşsə, ondan bişirər və bu da çox ləzzətli çıxar.

Aşi-ablimu [limon şirəsi sorbası]. Limon padzəhrdir² və hal-hazırda ondan alınan limon suyunu İranda yalnız Parsda hazırlayırlar. Həkimlər deyiblər ki: limon bəlgəmi kəsir, ödü yatızdırır, ürəkbulanmanı aradan götürür, boğaz və ağ ciyəri sıxır, onlara zərər yetirir, mədəni sağaldır, iştahamı artırır, həzmetməni yaxşılaşdırır, artıq əti və piyi bədəndən çıxardır və insanın məzacını mülayimləşdirir. Onun yanındakı göyərti

¹ İmam Cəfər (ə).

² Padzəhr – zəhərin qarşısını alan.

ispanaqla keşnişdir. Sadə aş miqdarında ətlə düyü bişirərlər. İstəsələr ətini xoruzdan ya toyuqdan götürərlər, istəsələr çuğundur yarpağını da qatarlar və usta aşpazların bildikləri miqdarda Pars ablimusu ilə qarışdırırlar. İstəsələr şirni əlavə edərlər, istəməsələr turş yeyərlər. Çox dadlı şorbadır və mən deyərdim ki, şorbaların şahıdır. Oddan götürəndə üstünə yağda qızardılmış nanə ilə soğan tökərlər və yaxşı-yaxşı qarışdırıb yeyərlər. Bəziləri qızardılmış nanə ilə sarımsaq qatarlar, amma mənəim xoşum gəlməz, çünki ablimudan gələn ətir ətirərin ən gözəlidir.

Aşi-abnarinc [narinc şirəsi şorbası]. Aşi-ablimu kimi bişirərlər. Narıncı İbn İbad öz şeirində çox gözəl tərif etmişdir, amma hamısını yazsaq, uzun olar:

Budaqdakı narınc gecə yanan bir məşəl kimidir

Narınc ağacının çiçəyi ağ olur, keçənlik narınc öz rəngində, yaşıl yarpağı isə zümrüdə bənzər və mən bunu çox müşahidə etmişəm. Həkimlər deyiblər ki: narınc nəfəsi canlandırır lazımi qaydaya salır, öskürəyi aradan götürür, ödü saflaşdırır, boğaz üçün zərərli. Bu həqiqətən də xoş bir cövhərdir və onu şəkər ilə qarışdırıb içməklə qarasövdanın və səfranın qarşısını almaq olar.

Aşi-abğora [abqora şorbası]. Aşi-ablimu kimi bişirərlər və mən bildiyim qədər turş aşların ən yaxşısıdır. Qızardılmış sarımsaqla nanə burada lap yerinə düşər. Bütün turş şorbalarda, xüsusilə bu növdə, yemək vaxtı bir az daha xoş olur. Abqora təzə olanda daha da dadlı olar, çünki turş məzələrin ən yaxşısıdır. Ərəblər ona “həsrəmiyyə” deyərlər, farsca isə “ğoraba”dır. Ərəblərin “həsrəm” adlandırdıqları qora kal üzumdür, əvvəldə soyuq olur, sonda isə quru. Həkimlərin dediyinə görə, qanı qızıdırmaq və ciyəri sağlamaq üçün faydalıdır. Abqora ödü təmizləyir, ürəkbulanmasının

qarşısını alır, qan dövranını sürətləndirir və qidanın həzm edilməsinə xoş təsir göstərir.

Aşi-ənar [nar şorbası]. Tərifəlayiq meyvədir və bizim böyüklərimiz onun haqqında xoş sözlər söyləyiblər. Altıncı imam buyurub ki, meyvənin yüz iyirmi növü var və bu onların içində ən yaxşısıdır. Buyurdu ki, nar yeyin, çünki acı tox edər, yaxşı da həzm olunar. Yenə buyurdu ki, Peyğəmbər narı çox xoşlayardı və nar yeyərkən kiminsə onunla həmsüfrə olmamasını istəməzdi. Yenə buyurdu ki, şirin nar yeyin ki, onun hər dənəsi ağrını çəkib aparır. Yenə buyurub ki, turşməzə nar onun ən tərifəlayiq növüdür. Bəzi fars mənbələrində deyirlər ki, div nar yeyən adamdan qaçar və ürəyinə yol tapmaz. Ərəblər aşi-ənara “cərmiiyə” deyirlər, farsca isə onun adı “ənarba”dır. Həkimlər deyiblər ki: nar cinsi qüvvəni artırır, qara ciyər və mədədəki xəstəlikləri sağaldır, öskürək və səs üçün faydalıdır, məzacı [xasiyyəti] mülayimləşdirir, huşun itməsi, müxtəlif iltihablar və ödün qalxması kimi halları aradan götürür, onun şirəsi zəhərlənmə vaxtı faydalıdır, dadı isə turşməzədir. Aşi-ənarı dəstur ilə turş nar şirəsindən və ya turşuşirin nardan bişirirlər. Narın təzə ya qurudulmuş giləlerini isə döyüb əzərlər ki, qarına əziyyət verməsin.

Aşi-somaq [sumağ şorbası]. Bir turş meyvə dənəsidir. Onun ağacı elə nar ağacı kimidir, ancaq bu ağacın yarpağı daha tüklü olur. Ərəblər ona “sumaqiyyə” və ya “ğəbəriyyə” deyirlər, farsca isə “somaqba” adlanır. Həkimlər deyiblər ki: soyuq və qurudur, gücünü üç ilə qədər özündə saxlayır və qarından əziyyət çəkənlər üçün xeyri var. Zəhərlənmə hallarında olduqca faydalıdır, bəlgəmli öskürəyi kəsir, görmə qabiliyyətini artırır, qarasövdanı və ruh düşkünlüyünü aradan qaldırır, yağlı təamların həzm olunmasına xoş təsir göstərir. Bişirmə qaydası belədir: sumağı isti suya salıb qızdırılmış dəmir parçası ilə dağlayarlar. Əgər bunu etməsələr, sumağ öz turşuluğunu buraxmaz. Sonra ispanaqdan və keşnişdən şorba

bişirib sumaq suyunu eynilə limon, narınc ya qora suyu kimi üstünə tökərlər. Çox yaxşı və yeməli olur və bu aş da nargilə aş kimi qarın üçün xeyirlidir.

Aşi-zoğal [zoğal şorbası]. Alçanın növlərindən biridir. Rəngi güli-suri¹kimi qırmızıdır, yekə üzüm dənəsi boyda olur. Bu meyvədən Azərabadəganın Qaradağ diyarında, Kələybərdə² və digər kəndlərdə daha çox olur. Demək olar ki, oranın bütün kəndlərində o meyvədən alıb gündəlik həyatda istifadə edərlər. Onu həm də götürüb günün altında saxlayarlar ki, qurusun. Həmin tərəflərdə onu “zoğal-axta” adlandırırlar. “Axta” türkcə xayası kəsilmiş kişilərə deyərlər. Tacirlər bu meyvənin təzəsini Azərabadəganın kəndlərinə gətirib satarlar. Çox yaxşı və dadlıdır. *Onu da bilmək lazımdır ki*, bu aş bişirməyin ayrı-ayrı yolları var. Birincisi odur ki, əvvəl meyvəni isti suya salırlar. Sonra suyunu sıxırlar ki, *abğora, abnarınc və ablimu* misallarında olduğu kimi, meyvənin şirəsini əldə edib şorbaya qatsınlar. Onun başqa bişirmə üsulları isə belədir. Meyvənin təzəsini sıxırlar ki, abqora ya başqa meyvənin suyuna bənzər bir şirə hazır olsun, və ya toxumunu çıxardaraq, ya qurudulmuş halda, ya da toxumuyla bir yerdə ətdən, düyüdən, ispanaqdan və keşnişdən bişirilmiş şorbaya salarlar. Bu şorbayı Azərabadəganın Qaradağında və xüsusilə o meyvənin meydana gəldiyi Kələybər kəndində əla bişirərlər. Həmin yerdə o xörəyə doğranmış badam və qoz ləpəsi ilə ərik qurusunu da qoyarlar. Bu şorba olduqca dadlı və həqiqətən də tərifə layiqdir.

Aşi-sirkənkəbin [iskəncəbi şorbası]. Firdovsi demişdir ki:

Təmmuz³ qırmızı almaya güldü,

¹ Güli-suri – qırmızı qızılgül.

² Kələybər – Araz çayının cənubunda Əhər şəhristanında bir qəsəbədir.

³ Təmmuz – (burada) yayın ən isti çağı.

Həm meyvəsində, həm [yarpağındakı] damarında eyb gördü.
Dedi ki, bu gül dəstəsi yaz vaxtı
Kənardə məst olub qalmışdı.
Onun rəngindən xəcalət yeli əsir,
Onun dəstəsindən yar qoxusu gəlir.
Onun müştərisi olmaq nəyninə gərək?
Nə tez onun bazarlığını etdin?
Onda olan o əqiq ilə zəbərçəd¹
Onun qiymətini artırdı.
O gülü belə baha dəyərləndirib
Üzünü onun rəngi ilə bəzəyərən.
Boynundan xəcalət rəngi saçır,
Köynəyindən müşk iyi gəlir.
Paltarını müştəridən alıb
Özünü incinin qanına boyadın.
Yarpağın zəbərçəddir, üzün bənövşə,
Başın dirəfşi-gavyanıdan² yüksəkdir.
Sarı-qırmızı-ağ bəzəklə
Məni gülün yarpağından ümitsiz etdin.
Ay gözəl, yaz fəsli hara getdi ki,
Bağın bəzəyi yox oldu.
İndi sənin küləyindən payız iyi gəlir,
Bir mey badəsi ilə səni yada salıram.

Bu şorbaya xüsusi dad verən ona qatılan iskəncəbidir.
O da aşi-somaq kimi hazırlanır, göyərtisi isə ispanaq ilə
keşnişdir. Burada yağlı qoyun ətindən, xoruz və ya toyuq
ətindən istifadə edirlər. Üstünə başqa turşulardan da qoyanda
çox yaxşı olur. Yağda qızardılmış nanəni də tökərlər. Olduqca
dadlı və faydalıdır və Reydə onu daha çox yeyərlər.

¹ Zəbərçəd – qırmızı rəngli qiymətli daş, topaz.

² Dirəfşi-gavyanı – qədim İranda əfsanəvi bayraq.

Aşi-sirkə və qənd [sirkə və qənd şorbası]. Onu da iskəncəbi dəsturu ilə bişirərlər.

Səhərlər bağda gül açanda
Qönçə oyanar və nərgiz yuxudan qalxar.

Aşi-sirkə və doşab [sirkə və doşab şorbası]. Bu şorbani da Rey və Tehran əhli bişirər. *Onu da bilmək lazımdır ki*, sirkə ilə hazırlanan bu şorbaya ərəblər “səkəbac” deyərlər. Bu aşılara “sirkəba”, yəni sirkə şorbası deyərlər. Ərəblər onları həmçinin “xəliyyə” və ya “müxəllələ” də adlandırırlar və “xəll” ərəb dilində sirkə deməkdir. Ondan başqa “səməqməqə” və “səfsafə” də deyərlər. *Həkimlər deyiblər ki*: – Səkəbac (yəni sirkə şorbası) qara ciyərin ödü üçün faydalıdır, qarındakı daxili əzaları möhkəmləndirir, bədəni canlandırır və iştahını artırır. Deyirlər ki, Pişdadilərin və Kəyanilərin hakimiyyəti dönəmində şahənşahın sarayında yazılmış və padşahın möhürü ilə təsdiqlənmiş fərmanına malik olmayanlar sirkə şorbasını bişirə bilməzdi. *Ev xanımına* dedim ki, maraqlıdır, bu niyə belə olub? Mənə dedi: – Elə bilirəm ki, o padşahların dövründə bu yemək bütün xörəklərdən baha imiş. Əgər hamı onu bişirib yesəydi, qiymətdən düşəcəkdə. Hökmdarlar ölkənin dağılmasına və adamların əliaşağı olmalarına izin verməzdilər. Ola bilsin ki, o zamanlarda sirkəli xörəklərdən daha bahalı və xoşməzəli olmamışdır və şirni yeməyə yığışanlar bu xuruşu istəyərdilər. Aydın ki, keçmişdə dünyada xörəklər və xuruşlar olmayıb və Adəm övladları buna öyrəşməmişdilər. Mənə Allahın dərgahından bir söz gəldi. Ona bütün biliyim və mərifətimlə həmd oxudum və O tayı-bərabəri olmayan Yaradana şükürlər etdim ki, mənə bu əlli yaşında arxasız və biliksiz qoymayıb. Bu həmdü sənə həqiqi sözdür, çünki əgər tale bir kişiyyə dəyər versə, ona yaxşı bir arvad bəxş edər, əgər Tanrı bir kişiyyə *o savadsız cütü* vermək istəməsə, onun həyatı

cəhənnəmə dönər və özünə çarə qıla bilməz. Bu yerdə seçilmiş Peyğəmbərimiz buyurmuşdur ki: – Qadın bitli bir boyunbağıdır. Allah onu istədiyi boyuna atar. Burada *xanımım* Peyğəmbərin sözləri haqqında sual verdi, mən də həmin kəlamı onun üçün fars dilində söylədim. Dedi: – Bitli boyunbağı nə olan şeydir? Dedim: – Keçmiş zamanlarda ölkənin padşahı ya yüksək mənşəb sahibi bir kəsə qəzəblənəndə həmin adamı zindana salıb boynuna inək dərisindən düzəldilmiş bir boyunbağı bağlatdırardı. Bu boyunbağı pis iy verərdi və onda bitlər əmələ gəlib o günahkarı gəmirərdilər. Belə işgəncə dustaqlara verilən ən ağır cəza idi. Əli-ayağı bağlanmış biçərə və insan bədəninin düşməni olan bitlərin hər tərəfdən onun üstünə hücum etməsi! Ölmək belə yaşamaqdan yaxşı idi. Əgər Aləmləri Yaradan bir kişiyyə itaətkar və ismətli arvad versə, elə bil ki, bu həyatda ona cənnət bəxş etmiş olar. Sədi¹ yaxşı demişdir:

Yaxşı, itaətkar və ismətli arvad
Dərvişi də padşah edər.

Söhbətimiz uzandı və biz daha bu barədə söz söyləmərik. Ərəblər deyərlər ki: – Söhbət əsnasında dərdin açılar və bir söz o biri sözü gətirər. Bu anda səriştənin əldən getdiyi yerə gəldik. Mənsur² Hütyədən soruşdu (və o sirkəbanı bütün xörəklərdən üstün tutardı): – Səkəbacdan nə qədər yeyərsən? Dedi: – Ya Əmirəlmöminin, o, bütün yeməklərin dadını aparar [unutdurar]. Onun istisini yeyəndə darıxmazsan, soyuğuna isə nifrət etməzsən. Bu söhbət barədə ərəblərin bir kitabında yazılmışdır və Hütyə onu da demişdir ki, öz evində qonağa

¹ Sədi Şirazi – məşhur İran şairi, “Sədinamə” (və ya “Bustan”) və “Gülüstən” əsərlərinin müəllifidir.

² Mənsur – (burada) imam Əli (ə).

süfrə açan adama “bunu qoyub onu niyə yeyirsən” demək yaraşmaz. Bir [ərəb] şeirində deyilir ki:

Külək səkəbacın qoxusunu gətirdi
Və min bir ehtiyacımızı özü ilə apardı.

Keçmişdə sirkəbaya zəfəran cövhərini tökərdilər və bu çox yaxşı olardı, amma indi tökməzlər. Elə ona görə birisinin qabağına zəfəransız sirkə şorbası gətirəndə o ərəb dilində dedi: – Libassız olmaq nə cür ağılları başdan çıxarmadı! Bir qədim kitabda vardır ki, Hüccac öz aşpazına dedi: – Sirkə şorbasını başdan ayağa *ficdən* hazırlamısan. Aşpaz nə deyəcəyini bilməyib ərəb dilinin bilicisi kimi tanıdığı İbn Qəryədən o söz haqqında soruşdu. Dedi: – Sirkə şorbasını başdan ayağa *südad*dan hazırlamısan. *Südad* xoşətirli göyərti növüdür.

Aşi-aluçə [alça şorbası]. Bu aş o zaman yaxşı olur ki:

Payızda bülbül nalə çəkər,
Onun naləsindən gül cana gələr.
Gül yarpağı bütün bağı örtər,
Hər yer lalə ilə sünbül olar.
Zülmətli gecədə bülbül yuxuya gedər,
Gül küləklə yağış altında titrəyər.
Mən buludda küləklə nəmlik görərəm,
Nərgizin nədən solduğunu bilmərəm.
Bülbül onun saraldığına gülər,
Gülün üstünə qonub dil açar.
Gül aşiqinin buluddan gəldiyini bilmərəm,
Buludda şirin bağırmasını görərəm.
Gülün köynəyinin yırtığından inci parıldayar,
Bədəninin içindən od saçar.

Çəyirdəyi çıxarılmış təzə alçanı turşu yerinə şorbaya atıb yaxşıca bişənə qədər bişirərlər. Qışda quru alçanın çəyirdəyini çıxarıb ataraq şorbaya qoyarlar, çox şirin və yeməli olar. Bu cür şorbalara yağda qızardılmış nanə ya sarımsaq da əlavə edərlər, o da yaxşı olar. Yağlı ət də qoyulmalıdır, onda daha da dadlı abğuşt¹ çıxar, və ya əti ayrıca bişirib, sonra çıxarıb qırağa qoyarlar, suyu isə şorbaya başqa bir dad verər.

Aşi-maş [maş şorbası]. Maş dənəsi bütün dünyada məşhurdur və ondan xüsusilə Mazandaranda və Astrabadda cürbəcür xörəklər hazırlayarlar. Bu bərk və quru dənədir, mərcidən də faydalıdır, qızdırmanı yatırdan, sinədəki ağrıları kəsəndir və digər xeyirli özəlliklərə malikdir. Yeddinci imam² buyurdu: – Yeməyin içinə maş at. *Xanım* dedi: – Bu şorba qışda, o vaxt ki

Xəzan yelindən çay zəri parıldayanda
Miskin nərgizin gözündən incilər axar.
Soyuğun qorxusundan su zirehə sarılanda
Söyüd ağacı bağda xəncərə bənzəyər.
Bağ yarpaqdan, dağ qardan, göy buluddan
Zərli bas, gümüşkəmər və mişkinkənar³ oldular.
Qəm çəkməmiş suyun üzünü nədən saraldı?
Mey içməmiş nərgizin gözləri nədən xumarlandı?
Bütün kəndlər alovlandı və səhra oda büründü,
Dağlar ləlsiz, çöllər yaşıl örtüksüz qaldı

yaxşı bişirə bilsələr, çox dadlı olar. Ancaq bu, asan gəlsə də, çətin işdir. Öncə maş lobyanı qazana töküüb, su ilə qarışdırıb qabığı içindən ayrılanadək güclü odun üstündə daim kəfgirlə qabığı yığa-yığa qaynadarlar. Sonra yaxşı yuyulmuş və

¹ Abğuşt – 1) (burada) ət suyu, ət həlimi; 2) bozbaş, piti.

² İmam Musa (ə).

³ Mişkin – müşk rəngində, qapqara.

çirkdən təmizlənmiş yumru düyünü bolluca həmin maşın üstünə tökərlər və ya ət suyu, eləcə də doğranmış daş kələmi ya da baş kələmi tökərlər. Kəfgirlə, ya ağacdan düzəldilmiş qaşıqla və yaxud çömçə ilə qarışdırırlar. Bunları əvvəlcədən hazırlanmış həlimlə nə qədər çox qarışdırsalar, o qədər yaxşı olar. Odu yavaş-yavaş artıraraq qazanın içindəki tikələri bişirərlər və yağda qızardılmış soğanı aşpazların bildikləri miqdarda əlavə edirlər, sonra təzədən lət tikələri qoyarlar ki, hamısı bir-biri ilə qarışsın. Burada ən çətin iş odun o cür artırılmasıdır ki, şorbanın altı yanmasın, acı olmasın və korlanmasın. Bu gedişatla bişirilən xörək çox dadlı, əsl qış yeməyi və xoşməzə olur. İstəyəni onu sadə yeyər, sinəsində ağrısı olan isə bu şorbanı narla yeyər. Bəziləri doşabla, Mazandaranda isə bir ovuc şəkərlə yeyərlər, o da yaxşı olar. Bir başqaları buraya kərə yağında bişmiş həlim tökərək turşu ilə yeyərlər. Qadınlar sirkə və daharla yeyərlər. Onun istisi də, soyuğu da, hər ikisi ləzzətli olur, amma soyudulmuşu sirkə, nar turşusu və daharla yemək daha məqsədəuyğundur. İçinə kələmi qoymamaq da olar. Sinədə ağrısı və öskürəyi olanlar üçün faydalıdır və bu baxımdan şorbaların ən yaxşısıdır.

Farsca “istərək” adlanan aşı-ədəsin [mərçi şorbasının] ilin bu çağında bişirilməsi yerinə düşər:

Poladla dolu küləkli səhra nədən məhrum oldu?
Qar və kəkləklərlə dolu dağ səssiz-səmirsiz qaldı.
Dey¹ fəslində gülüstan bağları qırıldı,
Tir² ayında bülbüllərin şadyanalığı kəsildi.
Şimal küləyi isfəndiyar¹ oxunu atdı,

¹ Dey – qədim İran günəş təqviminin onuncu ayı (miladi təqvim ilə 22 dekabr – 20 yanvara bərabərdir).

² Tir – qədim İran günəş təqvimində 4-cü ay (miladi təqvim ilə 22 iyun – 22 iyula bərabərdir).

Yel zəncəfil ətrini özünə çəkdi.

Bu bütün dünyada məşhur olan və farsca “tərajumək” deyilən isti və quruvari dənədir. Bəzi həkimlər onun soyuqluğundan bəhs edirlər. Mərcidən sinədə ağrıları aradan götürmək üçün istifadə olunur. İmamlarımız mərcini yeməklə ürəyin yumşalmasından və gözlərin canlanmasından bir çox yerdə yazıblar. Bu dənəni düyü ilə bir yerdə qazana töküüb bişirərlər. Bir az ət də qoyarlar, ya da heç qoymazlar. Qış şorbasıdır və sinədə ağrılardan əziyyət çəkənlər üçün faydalıdır.

Aşi-kədu [kudu, balqabaq şorbası]. Ərəbcə “qər”, türkcə isə “qabaq” deyərlər və İranda ondan çox dadlı təamlar bişirərlər. Bu bitki əvvəl göyərir, sonra gül açır, iyirmi gün sonra isə onun qolları yerin altından torpağın üstünə səpələnir. Bu barədə Nasir Xosrov² nə gözəl deyib:

Eşitmişəm ki, bir çinarın altında balqabaq
İyirmi günə üzə çıxıb boy atdı.
O çinardan soruşdu ki: – Sən neçə günlüksən?
Çinar dedi: – Yaşım otuzu aşıb.
Balqabaq bu sözə güldü ki: – Mən iyirmi günlüyəm,
Amma səndən üstünəm. Bu tənbellik səndə
haradandır?
Çinar ona dedi: – Ay balqabaq, hələ bu gün
Mənim səninlə çəkişdiyim günüm deyil.
Payız küləyi məni də, səni də vuranda
Kimin mərd, kimin isə namərd olduğu bilinəcək.

¹ İsfəndiyar – qədim İran günəş təqvimində 12-ci ay (miladi təqvimi ilə 20 fevral – 20 marta bərabərdir).

² Nasir Xosrov – Həkim Əbu Müin Nasir bin Xosrov Qubadyani Bəlxi (394 – 481 h.q. / təqr. 1004- 1099 m.). Məşhur dinşünas və şair. 30000 beytin, o cümlədən “Səfərnəmə” və “Zadül-müsafirin” əsərlərinin müəllifidir.

İlahi kitabın Yunis peyğəmbər haqqında bəhs olunan yerdə o, Zinnun adı ilə xatırlanır və “nun” ərəb dilində balıq deməkdir. Yunis peyğəmbərin və balığın qarnı haqqında dastan hər yerdə yazılıbdır. Ulu Tanrı buyurur: – Və nəbətənahü bil-ərai və hüvə səqim və ənbətəna əleyhi şəcərətən min yəqtin¹. “Yəqtin” ərəbcə balqabaq deməkdir. Yaradan onu digər ağaclar arasından seçmişdir, çünki başqa ağaclar yaradılış zamanı balqabaq kimi tez böyüməmişdi və yarpaqları hər tərəfə boy atmamışdı ki, peyğəmbərin incə bədəninə kölgə sala bilsinlər və o Allah adamının bədəni balığın bətnində arıq və nazik olub günün istisindən əziyyət çəkirdi. Bizim Peyğəmbərimizin balqabaqdan xoşu gələrdi. O, öz xanımlarına xörəkdə balqabaqdan bolluca istifadə etməyi buyurmuşdu və öz canişininə buyurmuşdu: – Balqabaq ye, çünki o, biliyi artırandır.

Ənvəri² şirin deyib:

Təzə balqabağa bir xahişlə gəldim.
Barmağını başıma qoydu.
Yəni, bu quru balqabaqdır,
Bu da bağda olan tər balqabaq.

Həkimlər deyiblər: – Balqabaq soyuq və yaşıdır, aclığı yatızdırır və yüksək qızdırmanı aşağı salır. Əgər cücə ilə bişirsələr və südə batırılmış yumurta sarısını da qatsalar, huşsuzluğu aradan götürər və beyni inkişaf etdirər.

Bu şorbanı belə bişirərlər: doğranmış balqabağı düyü ilə bir yerdə qazana töküb ona müvafiq ölçüdə yağlı ətlə mərciməyi də qoyarlar. Çox yaxşı, xoşməzə və faydalı bir şorba çıxar.

¹ Nəhayət, o, xəstə olduğu halda onu boş bir yerə atdıq və üstündə iriyarpaqlı bir ağac bitirdik. Saffat. 145.

² Ənvəri – Övhədəddin Məhəmməd ibn Məhəmməd, höccətül-həqq, hicri 6-cı (miladi 13-cü) əsrdə yaşamış İran alimi və şairidir.

Oraya hələ yağda qızardılmış soğanı da əlavə edirlər. Bu şorbanı xəstəyə verəndə ətlə qızardılmış soğandan az qoyarlar. Balqabaqdan bişirilən bu ləzzətli yeməyin süfrədə həmişə öz yeri var. *Xanım* dedi: – Yaxşı balqabaq şorbasını bişirmək asan gəlsə də, əslində çətin işdir.

Aşi-zənglaçu. Bistamilər “zənglaçu” kal və göy əriyə deyirlər. Turş dad verir və bu şorbanı Bistam və Damğan əhalisi bişirər, amma İrənin başqa şəhərlərində onu tanımırlar. Şair demişdir ki:

Bistami zənglaçunu görmək istədiyi kimi
Sənin üzünü görmək arzusundayam.

Zənglaçu yetişməmiş və turş ərikdir və onu o vaxt bişirərlər ki:

Tovuz quşu kimi soyuq getdi, bahar gəldi,
Hər məhbus üzünü bağa tərəf tutdu.
Qumru hər zaman novhəgər kimi novhə oxuyar.
Kəklik hər zaman casus kimi pusqudan irəli atılar.
Aşiq olmuş qırqovul sərv ağacında pərdə vurur.
Hər əkilmiş ağacın başında göyərçin ney çalar.
Quş gənc sərvün budağında nalə çəkər.
Bülbül gülün telində nəğməsini oxuyar.
Tutu quşunun quyruğu süsən yarpağına bənzər.
Tovuz quşunun da quyruğu süsən dəstəsinə bənzər.
Kəkliyin quyruğu göy yaqut kimi kolluqda parıldayar.
Leylək ayıdöşəyində zəng çalar.

Bu şorbanı alça şorbası kimi bişirərlər, ancaq təzə turşu yerinə suya çəyirdəksiz ərik qoyarlar. Soğanı və sarımsağı qızardıb qatarlar, çox dadlı və xoşməzə olar.

Aşı-bulğur [buğda şorbası]. Ərəbcə ona “həşbə” ya “cəriş” ya “həşiş” ya da “bərlud” deyərlər, türkcə isə “yarma” deyərlər və bu da belə olur ki, bişmiş buğdanı günün altında qurudub üydərlər. Azərabadəganın bütün kəndlərində payızda həmin bulğuru düyünün yerinə xarvarlara yığarlar. Bu ölkənin kəndlərində səhər açılarda təndiri yandırarkən həmin şorbanın bişmədiyi az ev tapılar. Onun da bişirmə qaydası belədir: bir miqdar bulğur götürüb qaynar suya tökərlər. İmkan olanda bir az qış qovurmasından və ya yağda qızardılmış soğandan da əlavə edərlər. İmkan olmasa sadəcə yağ qoyub bişənə qədər qaynadarlar. Əlləri aşağı olanlar sadə yeyərlər. İstədikdə yazda içinə ayran, qışda isə qurut qatıb yeyərlər. Çayqırağı və ya dağlıq yerlərdə yay fəslində içinə çuğundur yarpağı da doğrayarlar. Deyə bilərəm ki, həmin şorba bütün kəndlilərin səhər yeməyidir. Böyük Allahın fərmanı ilə məhz bu yeməkdə olan qüvvənin hesabına bu xalq əkin-biçin, becərmə və digər çətin işlərin öhdəsindən gələ bilir. Allah-təala buğda şorbasının və buğda çörəyinin dadını onların ağızlarına tanıtdırandan sonra onlar elə bil ki, başqa yemək bilməyib şad və xürrəm halda bu xörəyi yeyib Yaradana dua edirlər. Tanrıya belə gözəl təamları bəxş etdiyinə görə şükür etməyənlərin aqibəti qiyamət günündə nə pis olacaqdır! Bizim o Yaradana pənah aparmaqdan başqa bir çarəmiz yoxdur. Əgər o Bağışlayan və Mehriban üzünü bizdən çevirsə, işimiz xarab olacaq və həzrətlərimizin və seçilmiş imamlarımızın bizə yardım etmələrinə bir ümid yerimiz də qalmayacaqdır. Ya Allah, sən özün bizi günah əməllərdən uzaq et!

Evin xanımı dedi: – Bu şorbanı elə hazırlamaq olar ki, yeməklərin ən yaxşılarından sayılsın və bunun da iki yolu var. Birincisi: yarmanı bütün həlimləri hazırlayan kimi qazana töküüb yağlı ətlə və ya qış qovurması ilə yaxşıca qarışdıraraq bişirərlər. Hazır olan kimi üstünə qıp-qırmızı qızarmış soğan qoyub yeyərlər və çox dadlı olur. İkincisi: içinə yarpız,

qızılbaldır ¹ və gəlinbarmağı ² kimi xoşətirli göyörtidən doğrayıb ətlə bişirərlər və üstünə qızardılmış soğan və ya sarımsaq da tökərlər. Hamının bəyəndiyi şorba çıxır.

Aşi-kəşk [qurut şorbası]. Bu yemək yaxşı və xoşməzə şorbalardandır, xüsusilə az duzlanmış qurutdan bişiriləndə. *Onu da bilmək lazımdır ki*, yaxşı qurutu Kirmandan gətirərlər və o, padşahlar üçün ərməğan göndərilən qurutdur. Fərahan qurutu da kifayət qədər yaxşıdır, çünki qurutun yaxşısını otların yaxşı bitdiyi məkanlarda, o cümlədən dağlıq yerlərdə hazırlayırlar. Bu şorba da iki cür olur. Birincisi: Mazandaranda və Astarabadda [Astrabadda] bişiriləndir. Bir az ispanaq və keşnişdən düyü ilə bir yerdə qazana qoyarlar. Yağlı ətdən və bol-bol noxuddan da töküb bişənə qədər odun üstündə saxlayarlar. Sonra üyüdülmüş qurutu əlavə edib yavaş-yavaş bişirərlər ki, qurut yanıb xarab olmasın. Yaxşıca bişəndən sonra bəyəndikləri halda yağda qızardılmış sarımsaqdan ya da soğandan üstünə töküb istəsələr isti, istəsələr soyuq yeyərlər. Onun başqa növü: Qacarlar və Bərdə türkləri bişirərlər, olduqca dadlıdır. Yaz fəslində:

Laləyə baxsan, ağzı dürr ilə doludur,
Göyərtiyə baxsan, qırağı parlaq inci ilə doludur.
Bu ləli-cəvahiratı dağ yerindən gətiriblər,
Dağ cəmənlərini şaha layiq daş-qaşla doldurublar
Ki, göyərtini badi-səba ənbərlə doldursun
Ki, lalənin ağzını yaz buludu cavahirlə doldursun.
Göydəki o əbədi cənnəti görməsək də,
Yaradan yerdə xürrəm cənnəti bizə göstərdi.
Bağlarda əbqəri xalılar açıldı.

¹ Qızılbaldır – qırmızıbaldır (*Amaranthus bitium*) və ya qaratərə olmağı ehtimal edilir.

² Gəlinbarmağı – bu bitki Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində qızılot, qırt-qırt, qıt-qıt və s. adlar ilə məşhurdur.

Dağlarda şüştəri şüşələr yayıldı.

Buraya təzə göyərti, ilin başqa fəsillərində isə göyərti qurusu, məsələn, ağcabaş, sürüli, qızılbaldır, gəlinbarmağı və bir az yarpız doğrayarlar. Əgər tapılsa, bir az da ispanaqla keşniş qatarlar. Quzunun başını və ya, əlin altında olmasa, yağlı ətədən və üyüdülmüş qurutdan da içinə töküb bir balaca, ta şorba ilə qurut bir-birinə qarışana qədər qaynadarlar. Soğanı yağda qızardarlar, istəsələr sarımsaq qızardarlar, çox yeməli və şorbaların ən yaxşılardanındır. *Ev yiyəsi* dedi: – Bu şorba bir az ağır və yağlı olduğuna görə şorbaların ən yaxşılardan sayılır, kök və güclü adamların yeməyidir. Buraya hələ noxud da qoyarlar, bəzən də qoymazlar, onda noxud yarmasından tökərlər. Mən dedim: – Bu İshaq Şirazi¹ ki, iranlılar onu Əbu İshaq Ət'imə² adı ilə çağırırlar və tanıyarlar, öz şeirində belə demişdir:

Şorbanın dibindəki noxudu istəyəm
Cəvahir üçün dənizin içinə atıldı.

Bu şorbanı xoşlayanlar buraya noxud qoymazlar, bəlkə aşı-riştəyə qoyarlar, amma oraya da qoymasalar yaxşı olar. Onu yeyən hər bir kəs bilir ki, bəziləri qoysalar belə, heç yerinə düşmür.

Aşı-riştə [əriştə, əriştə şorbası və ya xəmirəsi]. İshaq Şirazi əriştəni tərifləyib deyir:

¹ Bu İshaq (Bu Səhaq) Şirazi – Cəmaləddin Əbu İshaq Həllac Şirazi. XIV-XV əsrlərdə yaşamış məşhur İran şairi, xörəklərə həsr olunmuş “Kənzül-ıştəha” (və ya “Divani-ət'imə”) əsərinin müəllifidir.

² Ət'imə – təamlar, yeməklər deməkdir.

Sənin sözün candan gələn bir riştədir¹,
Əgər o riştə cana yetişdi.
O bir boşboğazın halqası deyil,
Hər bir dərdin dərmanıdır riştə.

Azərbaydəganda aşı-bulğuru yedikləri kimi Xorasanın bütün kəndlərində və şəhərlərində hamı həmin şorbanı yeyər. Bu şorbanı ilin bütün fəsillərində bişirmək olar və bişirərlər də. Bəlkə qış mövsümündə daha dadlı olar, çünki orada işlədilərən asan tapılır. O zaman:

Payız yeli bağı qarət edər,
Payız yeli üzüm meynəsinə ölüm gətirər.
Soyuğun şiddətindən istidə güc qalmaz,
Aban [ayının] hücumundan reyhanın suyu qurudu.
Qarğa bağda quldurluq edəndə
Bülbül üzünü qarşıya çevirər.
Bağın içində daha can yandırılmaz,
Gülə öz dastanını daha oxumaz.
Bağın içi qiyamət meydanına döndüyündən
Quş susar, ağaclar lüt qalar.
Töküllmüş yarpaqlardan torpaq aşıqın üzünü kimi saralar,
Ağacların budaqlarından yarpaq məktub kimi uçar.
Payız yeli bağı xarabalığa çevirər,
Günəş kürədir, su çəni zindan.
Gümüş suvandan altından qırıntılar kimi tökülər,
Bunun nə olduğunu gümüş ustası bilər.
Ayın soyuqdan əsməyinə bir bax,
Ülkərin dişi diş üstə düşmədiyinə bir bax.

¹ Burada “riştə” sözü həm ip, sap, bağ, həm də əriştə yeməyi mənasında işlənmişdir.

Evin xanımı mənə dedi: – Mən bu şorbanın bişirmə qaydasını yaxşı bilmirəm, ancaq görüb eşitmişəm. Bir xorasanlı lazımdır ki, desin, sən də yazasan. Dedim: – Bax bunu yaxşı dedin və bu sözünə görə səni çox bəyəndim. Çünki yalandan desəydin ki, “mən bu xörəyi bişirməyi bacarıram”, mən onu qəbul etməzdim. Axı sən türksən və bərdəlisən, o diyarda isə bu şorbanı tanıyırlar. İndi biz Sərabın dağlıq yerindəyik, o yeməyi bişirməyi bilən xorasanlıni haradan tapaq?

Səadətə yetişməyin yolu nədir?
Dağları yer üzündən sil və səsini çıxartma.

Yaxşısı budur ki, sən bildiyini de, mən də onu qələmə alım. Yolumuz açıqdır və oxucular bunu üzrlü sayarlar. *Hörmətli adamın üzrxahlığı qəbul olunar*. Dedi: – Yaxşı dedin. *Onu da bil ki*, aşpaz üçün bu şorbanı bişirmək çətindir. Təmizlənmiş və yaxşı yuyulmuş yazlıq buğdanı günün altında qurudub un edərlər və ələkdən keçirərlər. Sonra xəmir hazırlayıb çörəkçilərin nani-midə¹ bişirdikləri zaman işlənən oxlovla yayarlar. Nə qədər nazik, pərnian² parçası kimi olsa, o qədər yaxşıdır. Ondan sonra doğrayarlar, özü də bütün dünyada adət olduğu kimi qılinc ya başqa kəsici alətlə. Mən Təbrizdə bir xorasanlı qadın görmüşəm ki, təbərzinlə kəsirdi, onda yaxşı çıxır. Başqa alətlə doğrayanda belə olmur. Şərq aləmində əriştəni nə qədər nazik doğrasalar, bir o qədər də sənə layiq çıxar. Əriştəni ki hazırladın, əvvəl ağ noxudu, mərciməyi, bir az lobya ilə yağlı əti götürürsən, bir az da ispanaqla keşnişi ayrıca yaxşı-yaxşı bişirirsən, sonra lazım qədər qaynar sudan əriştənin üstünə töküb ət və noxudla

¹ Nani-midə – əla növ çörək.

² Pərnian – Çində toxunan naxışlı və çox nazik ipək parçası.

bişirirsən, sonra toz halına salınmış qurutu da onlara qatırsan. Əgər iskəncəbi ya sirkə-doşabla bişirmək istəsələr, onda onu başqa cürə hazırlayrlar. Ərik qurusu, alça qurusu, badam, qoz, şaftalı qurusu, heyva qurusunun tikələri, alma, armud və bu kimi şeyləri götürərlər və bunun da göyərtisi kərəvizdir. Bu xörəyin hər iki növünə qızardılmış soğan və sarımsaq yararar. Birinci növə döyülmüş və doğranmış nanəni əlavə edəndə lap yaxşı olur.

Aşi-mahiçə [mahiçə şorbası] ki, xorasanlılar ona “malidə” deyərlər. Əriştəni dediyim kimi mümkün qədər nazik doğrayandan sonra yumağın sapları kimi dəstə-dəstə yuxayayanın üstünə səpərlər və orada hər dəfə əl ilə yayıb-bükməklə onlara əl gəzdirərlər ki, ipək parçasının sapları kimi bir-birindən uzansın və o xəmiri yoğurlar ki, bir-birinə yapışmasın və ayrılmış sap kimi olsun. Bundan sonra qaynar suya qoyub üstünə iskəncəbi tökərlər və zəfəranlı, ədvalı, nanəli və ya qızardılmış sarımsaqlı, yaxşıca bişmiş qiyməni də əlavə edib yeyərlər. Çox yaxşı olur. İndilərdə Hacı Tərxandan¹ Təbrizə dənizlə elə quru balıq gətirirlər ki, ona çatan olmaz. Onunla bu şorba daha da yaxşı çıxır. Amma xorasanlılar onu xoşlamazlar.

Mən deyirəm: – Bu yerə çatanda (keçən ay idi) qızdırmam qalxdı və ürəyimdən belə bir fikir keçdi ki, bu yazılarımız uzun illər qalacaq. Biz gedəcəyik. Hər doğulan ölür. Ağı qaradan ayıra bilməyənlər bu əsəri oxuyub o xörəklərdən yeyəcəklər. Mən demirəm ki, bu yazdıqlarım yaxşıdır ya yaxşı deyil, çünki bu əsərdə döyüşdən, kef məclislərindən, bilik və mədəniyyətdən söhbət getmir ki, gözəl kəlamlar işlədim. Sadəcə olaraq ürəyimi rahat etmək və bekarçılığı aradan götürməkdən ötrü bir neçə sözü pərakəndə halda yazmışam. Mən əlində nizə, kaman, əmud və qılıncı olan dava-döyüş

¹ Hacı Tərxan – Həştərxan şəhəri.

kişisiyəm, söz bağlamaq yolunun davamçısı deyiləm. Mən top, çovgan və pəhnəni¹ əlində tutan adamam. Qoy bir başqası əlinə qələm alıb yazsın. Əgər yaxşı yazsa, mən onu tərifləyəyəm. Əgər pis yazsa, yenə də ona minnətdar olaram ki, bununla mənim söylədiklərimin dəyərini artırmış olar.

Aşi-şir [süd şorbası].

Günəş çöhrəsini səmaya çevirəndə
Yer üzü məhəbbətlə dolar.
Ay bürcünün başına tac qoyanda
Göydəki ulduz şad olar.
Dağlar göy gurultusuyla dolar,
Çaylar lalə və nərgizlə dolar.
Lalə aldadar, nərgiz qorxudar,
Sümbül danlayar, gül çaşdırar.
Buludun könlü atəşlə doldu, gözü yaşla doldu,
Könlü fəryad çəkdi, gözü qəzəbləndi.
Yuxarıdan suya od yağanda
Xarabalıqlar yuxuya qərq olar.
Dünyanı yuxudan oyadanda görərsən ki,
O parçanın naxışı saraldı.

Bu yeməyin bişirmə qaydası belədir. Nə qədər ki, bu əski dünyada süd ilə düyü var, o qədər də bu şorba olub. İndiki İranda ona “şiri-birinc” də deyilir və hər yerdə bazarda və küçədə satılır, kəndlərdə də məşhurdur, ərəblər də onu tanıyırlar. Bu şorbanı iki şeydən bişirirlər və hər ikisi təqdirə layiqdir. Birincisi, biz Adəm övladlarının həyatının mayasını təşkil edən süddür, çünki anadan olandan bəri onu içməliyik və o tək olan Allah öz yazısında buyurmuşdur: “Təmi

¹ Pəhnə – çovgan ağacı.

çönməyən süddən çaylar”¹ və həmin Ulu Kitabın başqa bir yerində belə buyurmuşdur: “Qanla ifrazat arasında olan təmiz süd içənlərin boğazından rahat keçər”². Peyğəmbərimiz və onun övladları da süd haqqında hamının yaxşı bildiyi çox gözəl sözlər söyləyiblər və ərəb dilində belə bir deyim var: “süd də yağın iki növündən biridir” və ona o səbəbdən “şəhm”³ deyirlər ki, onun içində yağ var. Ərəblərdən birinə sual verdilər ki, sirkədən xoşun gələr ya qatıqdan? Dedi: – Qatıqdan, çünki hər halda gecəni ətlə keçirir. Ərəbcə qatığa “raib” deyirlər, bir ərəb şeirində olduğu kimi:

Anan sənə məndən yaxşı sahiblik edər.
Sağlam olanda məxz verər, xəstələnəndə raib.

Onların dilində “məxz” ayran deməkdir. Farsca deyirlər ki, heç kəs inək südünü içərkən özünü başqa içkilərin suyunu içəndə olduğu kimi əzilmiş, yorulmuş hiss etməyib, çünki Yaradan öz kitabında o sözü buyurub, O isə yalan buyurmaz və Onun sözü həqiqi və əsasdır. Peyğəmbər buyurur: – İneyin əti dəva, südü şəfadır. Zürramə deyir ki, əgər evimə qonaq gəlsə, soruşaram: – Sənin süddən xoşun gələr ya ayrandan? Ayran istəsə, soruşaram ki, kimin bəndəsisən? Süd istəsə, soruşaram: – Kimin oğlusan? Belə söyləyirlər ki, Peyğəmbərimiz bir şey yeyəndə buyurardı: – Allahım, bunu bizim üçün bərəkətli et və daha yaxşısı ilə əvəzlə. Süd içəndə isə belə buyurardı: – Allahım, bunu bizim üçün bərəkətli et və artır. Bu bütün təamlardan üstün olan südə deyilən ən yaxşı tərifdir. Beşinci imamımız⁴ buyurub ki, bir qara qoyunun südü iki qırmızı qoyunun südündən yaxşıdır, bir qırmızı inəyin südü

¹ Mühəmməd. 15.

² Nəhl. 66.

³ Şəhm – yağ, piy.

⁴ İmam Məhəmməd Baqir (ə).

isə iki qara inəyin südündən yaxşıdır. Bir kişi altıncı imamızın yanında dedi ki: – Süd içdim və məni əziyyətə saldı. Buyurdu: – Süd əziyyət gətirməz, başqa şeylə qarışdırıb içmisən. Başqa birisi o böyüyümüze bədənini süstlüyündən şikayətləndi. Buyurdu: – Süd iç ki, əti artır və sümüyü bərkidər. Yeddinci imam buyurdu: – Hər kimin uşağı olmur südlə balı qarışdırıb içsin, çünki inək südü çox gözəl şeydir. Və yenə buyurdular ki, [in'k swdwnw] için, çünki [inək] hər cür ağacdan və göydən yeyər və hamısının faydasını özündə toplayar. Bu da doğrudur, çünki inəklər bütün göylərin yarpaqlarından yeyərlər, qoyun isə yazda və qışda yeməz. Dəvə südü bütün ağrı-acıları aparır. Ərəblər bu şorbaya “bəhəttə” deyərlər. Əzüdüddövlə¹ adı ilə məşhur padşah Fəna Xosrov Deyləmi bir gün Bağdada gedir. Süfrə açırlar və həmin süfrədə südlü plov olur. Məşhur bir şairdən bu xörəyi tərifləməyi tələb edir. O bunu yerinə yetirə bilməyib pərt olur. Onda şahənşah heç fikirləşməyib buyurur:

Südlü plovu vəsf etməkdə açiz qaldın,
Ay vasif² olmaq iddiasında olan yalançı.
Şüşədə işıq parıldayan kimi
Kafur yağında mirvarid parıldayar.

Bunu elə gözəl deyib ki, ondan yaxşı deyə bilməzsən. O, burada düyünü mirvaridə, südü isə kafur yağına bənzətmişdi. Bu yerdə şahənşah Fəna Xosrovu yad etməyimiz yerinə düşər. O, Əmirəlmöminin Əli ibn Əbi Talibin (Allahın ona min salamı olsun) düz yolunu davam etdirmiş, böyük Deyləm soyundan olmuş əzəmətli bir padşah idi və Ədalətli Hakim onun əli ilə Abbasiləri zəlil etdi. Əzüdüddövlə Peyğəmbərin ailəsini sevən padşah olmuşdur. Məşhur ərəb şairi Bu Təyyib

¹ Əzüdüddövlə – Albuye sülaləsinin X əsrdə yaşamış beşinci hökmdarı. Fəna (Pənah) Xosrov adı ilə məşhurdur.

² Vasif – vəsf edən.

Mütənəbbi gözəl yazdığı bir şeirində özünü peyğəmbər adlandırmışdı. Elə buna görə də ona Mütənəbbi deyərdilər. Başqa bir təbəristanlı şair var idi və belə yazırlar ki, bir mazandaranlı öz dilində şeirlər söyləyirdi. Əzudüddövləyə təbəriyə şeir oxuyanda dedi: – Həmin sözləri Bu Təyyib ərəbcə söyləyir. Deyilənə görə, Mütənəbbi ayağa qalxıb o kişiyyə təşəkkür etdi. Sonra dedi: – Onun sözləri şirin, ağıllı və xoşdur. O, zəka və bilik sahibidir, istər ərəb dilində olsun, istərsə də farsı ya təbəri. Bu şəhriyar böyük və cəsur bir padşah olmuşdur. Onun haqqında yazırlar ki, ərəb, fars və deyilən dillərini yaxşı bilirdi. Onun ərəbcə çox şirin şeirləri var, ancaq bura onun yeri deyil. Allah onun günahlarını bağışlasın, əməli-saleh adam olmuşdu.

Bu şorbanı belə bişirərlər. Əvvəl düyünü təmizləyib yuyarlar və südlə bir yerdə qazana töküb düyü bişənə qədər qaynadarlar, üstünə güləblə hili də əlavə edərlər və doğranmış qəndlə ya mumdan təmizlənmiş balla və ya nabatla və yaxud bəkməzlə yeyərlər. Çox dadlı olur. Gərək əvvəl südün yarısını ona bərabər miqdarda su ilə düyü olan qazana töküb hamısını bir yerdə qaynadasan. Yaxşıca bişən kimi südün o biri yarısını da üstünə töküb kəfgirlə qarışdırasan ki, altı yanmasın. Qazanın dibində qalan plovun qazmağı kimi olur. Arvadlar onu çox xoşlayarlar və rəndələyib yeyərlər.

Aşi-mastba [qatıq şorbası]. O vaxtda bişirərlər ki:

Ay sənəm, behişt buludu kölgə saldı,
Torpağın üzərinə behişt xalatını sərdi.
Bağ başdan başa behiştə, Ədəne döndü,
Ağac behişt hurisiylə bəzəndi.
Hər yer gül və müşklə doldu,
Səhrada dost misalı yazıldı.
Bu zaman torpaqdan güləb qoxusu gəlir.
Sanki hər şey güldən yaranıb.

Şorba ilə qatıqdan hazırlanan bu olduqca ləzzətli xörək bizə qədim zamanlardan bir yadigar qalıb. Ərəbcə qatığa “raib” deyirlər. Yeddinci imam buyurur ki, hər kim qatıqdan əziyyət çəkmək istəmir, onu cirə ilə yesin. Cirə ətirli bir toxumdur, İranda boldur. Qatıq hər cür süddən əldə olunur, özəlliklə qoyun südündən ki, qatıqların ən yaxşısıdır. Ondan sonra isə qış fəslində camış qatığı gəlir. Bu şorbanın bişirmə dəsturu *eyin xanımının* mənə dediyi kimidir: – Qatıq şorbasını fərvərdin¹ ayında Mazandaran, Gilan və Pars kimi havası isti, ordibehişt² ayında isə Azərabadəgan, Xorasanın bəzi yörələri və bütün dağ yerləri kimi soyuq iqlimli bölgələrdə bişirmək lazımdır, çünki dağlardakı qar əriməli, torpaq isinməli, göyərti yaxşı bitməli, qoyunlarla quzular gözəl yarpaqlardan yeməli və bulaqlardan dadlı şirin su içməlidirlər.

Lacivərd rəngli quşlar çəmənə qondular,
Səhra ilə dağ yeddi rəngli pərniyanla örtüldü.
Bağda yayılmış ahu göbəyi qoxulu müşk müqayisə
olunmaz,
Dağda üzə çıxmış tutuquşunun qanadına bənzər bitkilər
ölçüyə gəlməz.

Bu xörəyi məhz həmin fəsildə bişirmək lazımdır, çünki başqa vaxtda yaxşı əmələ gəlmir və hər şeydən öncə gərək ağcabaş, sürüli, gəlinbarmağı və qızılbaldır (bu göylərin adları Azərabadəgan türklərinin dilindədir) kimi ləzzətli göylərdən əldə edib yuyasan və düyü ilə qazana qoyasan. Yarımçıq bişən kimi quzunun baş və bud hissələrini kəsib üstünə qoyasan və

¹ Fərvərdin – qədim İran günəş təqvimində ilin ilk ayıdır (miladi təqvimi ilə 21 mart – 20 aprelə təsadüf edir).

² Ordibehişt – qədim İran günəş təqvimində ilin ikinci ayıdır (miladi təqvimi ilə 21 aprel – 20 mayaya bərabərdir).

yaxşıca bişirəsən. Bundan sonra qatığı istiot və duzla üzərinə töküb ustacasına qarışdırasan ki, qatıq yanmasın və turşumasın. İsti-isti yeyilməlidir. Evdə narınc olsa, onu da ortadan kəsib əlavə edərlər, dadlı olur. Əgər əlin altında təzə narınc olmasa, bir az onun qabığından tökmək olar. Bəziləri bu şorbaya çobanyastığı, bəziləri keşniş, bəziləri isə noxud və ya noxud yarmasını da qoyarlar. Bunların hamısı oldu-olmadı – fərq etməz. Saydığımız dağ göyləri, südəmər quzunun əti və qızardılmış sarımsaq bu xörəyə xüsusi dad verər və Mazandaranda onu qızardılmış sarımsaqsız yeməzlər.

Aşi-dovğa [dovğa və ya dovğa şorbası]. Dovğa bərdəlilərə məxsusdur. *Evin xanımı* dedi: – Bu şorbayı bizim yerdə və bizim ölkədə yazda bişirərlər və bizim camaatımız arasında şorbaların padşahı sayarlar, mən də o fikirdəyəm. Mən dedim: – Yaxşı dedin və mən də səni öz şəhərini və həmsəhərilərini sevdiyin üçün bəyəniyəm. Öz şəhərini sevməyənin özü heç nəyə dəyməz. Tanrının afərinə sənə və sənənin südüne olsun. İndi isə bu yeməyin bişirmə yolundan danış görək ki, onu necə və haçan bişirərlər. *Xanəxuda*¹ dedi: –

Bağ üzü əzizin çöhrəsinə bənzəyir,
Üz qızarıy, yanaq çiçəklənir.
Gülünarın üzündə meh görsənir,
Bülbül güldən gülünarın salamına gəlir.
İndi bülbülün öz sirri var,
Bir dəstə qarğa gülzarda qarıldayır.
Deyd² kafurla örtülmüş bağa
Baharda incilər səpələnib.
Gül atın belinə minib,

¹ Xanəxuda – evxuda, evin ağası. Burada müəllif zarafatla öz həyat yoldaşını belə adlandırır.

² Dey – hicri şəmsi təqvimində ilin onuncu ayıdır (miladi təqvimə ilə 22 dekabr – 20 yanvara təsadüf edir).

Lalə qaşiyədarın¹ yanında gəlir.
Bütün aybənizlərin soyu güldən gəlir,
Adi insanın da soy-kökü var.
Söyüd ağacı ilə külək barışığa gəlirlər,
Lalə ilə nərgiz qucaqlaşırlar.
Bağ əsrarəngiz səmaya dönür,
Zöhrə sehrli göydə üzünü göstərir.

Südəməz quzunun ətini əldə etməli və qızılbaldır, gəlinbarmağı, əvəlik (buna Mazandaranda “silif” deyərlər) və çəməndə dağıdılmış dinar pullarına bənzər məstəki çiçəyi kimi ətirli dağ göylərindən yığıb lazımi miqdarda bir qazana qoymalı, üstünə qoyun qatığı ilə suyu töküb qarışdırmalı və kəfgirlə ehmallica alt-üst etməlisən. Oraya hələ bir dəstə kəklikotu da atarlar. Əlin altında narınc olsa, onu ortadan kəsib qoyarlar və təzə kərə yağından da əlavə edərlər. Yaxşı bişəndən sonra bir az sarıkökdən və xoşətirli ədvalardan, istiotdan və duzdan da üstünə tökərlər. Sarıkök rəngə sarılıq gətirdiyinə və xüsusi tam verdiyinə görə istənilən bir şeydir. Bunları asta-asta qarışdırıb çalmaq lazımdır ki, qatıq yanmasın və çürüməsin. Bu xörəyi isti-isti, mümkün qədər isti halda yeyərlər, onda yaxşı olar və bütün şorbaların ən dadlısıdır.

Aşi-duğ [ayran şorbası]. *Xanəxuda* dedi: –

Yaşadığın həyatın qaydası belədir ki,
Dünya çərxi-fələk kimi fırlanır.
Bağda-dağda məfrəslər döşənib,
Hər yer zəfəran və təbərxun² rəngindədir.
O bulud yunəyirənlərin daxmasına oxşar,
İndi incinin gizli xəzinəsinə bənzər.

¹ Qaşiyədar – atın yəhərini gəzdirən nöqər.

² Təbərxun – (burada) 1) qırmızı söyüd; 2) iydə; 3) qırmızı rəng.

Səma lələ kimi çölə vardı,
Mərrix¹ qanlı bir səhifə kimidir.
O nar suyundan Pərvinin² yasəmən gülü şaxlanır,
Təzə çıxmış Ay əyri xurma ağacına oxşayır.
Ulduzlarla dolu göyə tez nəzərini yetir ki,
Yaşıl lələ ilə yoldaş olub.
Gülü Müştəri³ kimi saralıb, lakin
O, məcun ənbərin müştərisidir.
Rəngi qaçmış gülü Leylinin üzü kimidir,
Titrəyən sərvə Məcnunun qaməti kimidir.

Bu təqdirəlayiq şorbəni qatıq şorbəsi kimi bişirərlər, lakin qatığın yerinə turş qoyun ayağından tökərlər.
Aşi-ləbəni [süd (qurut?) şorbəsi]. Xoyda və Salmasda bişirərlər.

Sanki pambığın içində pambıq toxumlarıdır
Dağların qarın altında qalmış qırıntıları.

Üyüdülmüş qurutdan, yuyulmuş düyüdən, yağlı ətdən və bir az noxuddan və ya onun yarmasından götürüb qarışdırırlar və yaxşı bişənə qədər bir yerdə qaynadırlar. Bunu belə etməlisən ki, şorbə xarab olmasın. Bişəndən sonra qızardılmış yağ-soğanla, bir az da nanə və kəkotu ilə yeyərlər, yaxşı olur.

Aşi-şileyi-zərd [sarı şilə şorbəsi]. Sarı şilə farsdillilərə məxsusdur və bu şorbəni bütün İran boyu bişirərlər. “Dərviş” və “ozani” növlərinə bölərlər. Azərabadəganda az rast gəlinir, kəndlərdə isə onu heç tanımazlar. *Bu da belə olur ki, əvvəl düyünü suda bişirərlər, sonra suda yaxşıca həll olunmuş şəkərli şirəni və ya üzüm doşabını zəfəranla bir yerdə*

¹ Mərrix – Mars.

² Pərvin – Ülkər ulduzu.

³ Müştəri – Yupiter planeti.

qarıxdırıb üstünə tökərlər və şorba halına gələnədək bişirərlər. Bundan sonra qəndlə döyülmüş darçını da üzərinə tökərlər, bəziləri həlim şəklində ərınmiş yağı da əlavə edib yeyərlər.

Aşi-tərxinə və ya tərxanə [tərxinə və ya tərxanə şorbası]. Luristanda və Kürdüstanda yeyərlər. Tərxinə buğdadan hazırlanan bir turşudur. Xudavəndi-ələmə həmd olsun ki, dağlarda və səhralarda yaşayanlara bu turşunu bəxş etmişdir, çünki çadırlarda yaşayanlar limon, narınc, qora, alça və nar haradan tapsınlar? Tapa bilsələr belə, özləri ilə dağa ya çölə aparmaq üçün saxsı qabı və bardağı haradan gətirə bilərlər? Buğdadan tərxinəni əldə edərlər, onun bir parçasını günəşə verib çuvala və dəriyə qoyarlar, isti suya salmaq üçün onun ağzını açıb şorbaya töküüb yeyərlər. O böyük, hər şeyi bilən və tək olan Allah hamıya öz mehribanlığını bağışlayandır.

Aşi-suc ki, türklər “qaraqurud” deyərlər. Daha çox Fərahanda və Xələcistanda qurutun suyundan hazırlanır, tünd turşudur, boğaz üçün faydası var, bəzən həm də turşu yerinə şorbaya töküüb yeyərlər.

Aşi-omac [umac şorbası]. Türklər su ilə qarışdırılmış una “umac” deyərlər. Ondən istiot toxumu boyda və ya ondan da kiçik çörək kürəciklərini düzəldərlər. Farslar bu şorbaya “həsu” deyərlər. Bu şorbanı birinci ya ikinci adıyla yerin hər iki üzündə yeyərlər. Asan əldə olunduğuna görə onu həm kəndlilər, həm də şəhərlilər tanıyır. Sinəni yumşaldır, çörəkdə olan qüvvəyə malikdir və ac adam onu yeməklə doyur. Soyuqdəyməni aradan götürür.

Küləklə bulud bir yerə gələndə
Torpaq aslanın dərisinə dönər.
O xoş dövr başlayanda
Yer üzü polad kimi donar.

Bu yemək xüsusilə dilin damağa yapışdığı, adamların sifətləri ilin altı ayı gölməçələrdə aynadakı kimi əks olunduğu, yer üzü sanki gümüşlə örtüldüyü Azərbaycanın dağlıq yerləri kimi soyuq iqlimdə həm faydalı, həm də ləzzətlidir. Bu xörəyi belə hazırlayırlar. Buğda ununu suda qarışdırıb maş dənələri kimi və ya ondan bir azca böyük dənəciklər düzəldib ələkdən keçirərlər ki, hamısı eyni ölçüdə olsun. Sonra doğranmış soğanı yağda qızardıb noxud yarmasını, quru reyhanı və qurudulmuş kəvəri suya töküüb göyərtilə noxud bişənədək qaynadırlar. Bundan sonra üstünə umacı töküüb bişənə qədər və qazandan xam unun iyi gedənə qədər yenidən qaynadırlar. Sonra üstünə toyuq yumurtasından istənilən sayda vurub qarışdırırlar. *Onu da bil ki*, bəziləri qabığı soyulmuş, ancaq doğranmamış soğandan da əlavə edirlər. Sənədə ağrılardan ötrü çox yaxşıdır və qışda soyuqdəymənin qarşısını alır. Özəlliklə bir kimsə yol gəlib və yolda soyuq külək öz pəncəsini onun üstünə basıbsa, asan və tez bişirmək baxımından bundan yaxşısı olmaz.

Aşi-boğra [buğra və ya qurut şorbası]. *Xanəxuda* dedi: – Mən bu yeməyi tanımıram və adını da eşitməmişəm. Dedim: – düppədüz danışsən, çünki bu fars dilində bundan qabaq yazdığımız həmin aşi-kəşkdir [qurut şorbasıdır]. Mən belə sözün də fars dilində olduğuna görə onu burada yazmışam. Dedi: – Bu ad da gözəl səslənir, ona görə də aşi-kəşkdən yazdığımız yerdə onun başqa adı “bəqra” [boğra?] olduğunu qeyd elə. Dedim: – Çox yaxşı.

Aşi-qaraşilə [qara şilə şorbası]. Dedim: – Bu ad türk adıdır, mənası da qara şorbadır, çünki “qara” türk dilində “siyah” rəngə deyirlər, “şilə” isə “aş” deməkdir ki, farsca onu “ba” da adlandırırlar. *Xanəxuda* dedi: – Bu yemək bərdəliyə məxsusdur, Parsda, Xorasanda, Təbərstanda isə onu tanımırlar. Bunu yaxşı bişirə bilmək üçün aşpaz usta olmalıdır və zənnimcə bu şorba haqqında yazdıklarımızdan kimsə onu

bişirməyi öyrənə bilməz. İndi biz çarəsiz qalıb hər xörək barədə yazmalıyıq. Odur ki, mənim sözümə qulaq as və qeyd elə. Dedim: – De gəlsin. Dedi: – Birincisi, noxud yarması ilə yağlı əti qazana töküüb qarışdırırlar ki, yaxşı bişsin. Ətlə noxud yarması bir-birinə qarışmalı və noxud gözə dəyməməlidir. Bundan sonra təmiz kərə yağını ayrı qazana töküüb yaxşıca qızardırlar, ondan sonra doğranmış soğanı da lazımı miqdarda qızardıb götürürlər. Sonra Mazandaranda və Təbəristanda “birinci-girdə”¹ adlanan “birinci-aş”² çirkədən təmizləmək üçün yaxşı-yaxşı yuyub üstünə nar turşusundan tökərlər və hamısını qarışdırırlar. Bundan sonra həmin əti, bişmiş noxud yarmasını, qızardılmış soğanı, düyünü və nar turşusunu yenidən çoxlu-çoxlu alt-üst etməklə bir-biri ilə qarışdırırlar. Sonra bir az reyhandan, döyülmüş quru kəkötəndən, istiotdan, duzdan götürüb həmin qazana atırlar, üzərinə kifayət qədər su töküüb, odun üstünə qoyub ehməllə qarışdırırlar. Dəm alan kimi odun üstündən alıb “işini görürlər”. *Evin xanımı* dedi: – Hər necə olursun, mən demişəm, sən də yazmışsan ki, bunu yaxşı hazırlamaq üçün bişirən lazımdır.

Aşi-çuşbərə [düşbərə və ya düşbərə şorbası]. Xorasanlılar çox yaxşı hazırlayırlar və bunun da qaydası belədir. Əla növ undan əlin içi boyda xəmir hazırlayırlar, sonra bişirilmiş qiyməni və göyərtini, yəni ispanaq ilə keşnişi, onun içinə qoyub xəmirin qıraqlarını elə tərzdə bükürlər ki, qiymə ilə göyərti görsənməsin. Su qaynayan kimi içinə atıb qarışdırırlar. Bişəndən sonra süzgəcdən keçirib toz halına salınmış qurutu və ya iskəncəbini, eləcə də qızardılmış soğan-sarımsağı üstünə tökərlər. Çox dadlı şorbadır, qatıqla, sirkə ilə və doşabla yeyərlər.

¹ Birinci-girdə – yumru düyü.

² Birinci-aş – aş düyüsü.

Aşi-qələmkar [qələmkar¹ şorbası]. Daha çox Reydə bişirərlər. Türklər onu tanımırırlar. Bu adı ona o üzdən qoyublar ki, içində ən gözəl parça növlərindən sayılan məşhur hind qələmkarındakı kimi qırmızı və ağ dənələr olur. İranda onu hər mövsümdə yeyərlər: qışda, yayda, yazda, payızda. *Bu da belə olur ki*, düyünü, maş lobyanı, mərciməyi, lobyanı və noxudu, göylərdən isə azacıq ispanaq ilə keşnişi qoyarlar, yağlı ət də lazımdır. Şorba yaxşı bişəndən sonra qızardılmış soğandan qatarlar. Çox dadlı olur.

Aşi-badincan [badımcan şorbası]. Paxlalardan, göylərdən və ətdən həmin şeyləri qoyurlar, lakin içinə doğranmış badımcanı da əlavə edərlər. Çox ləziz şorba çıxır. Təzə badımcan ələ keçəndə onun soyulmuş tikələrini duzlu suya qoyarlar, sonra isə qızardılmış yağı da tökərlər. Rey və Ərəbistan əhli xam, yağsız hazırlayırlar, o yaxşı olmur. *Xanəxuda* dedi: – Mən bu xörəyi tanımıram, sən özün istədiyini yaz, qulağım səndədir. Düzünü yazsan, bütün dünyada sənə afərin deyərlər. İndi mən bu sözləri əziz anamım və mənə tərbiyə vermiş evimizdəki ağbirçək qadının dilindən yazıram, Allah onlara əbədi cənnət ömrünü bağışlasın ki, aslan kimi arvadlar olublar və yalanın nə olduğunu bilməyiblər. Həmin ağbirçək qadın mənə əziz *mamama* süd vermişdi və onun anası idi, ondan sonra mənə də ana oldu. Əsil evdar qadın idi və bütün yeməkləri əla bişirərdi. Özü Düyəməvənd [Dəməvənd?] adlı kənddən idi. Anam Əlugirdə olarkən o da orada olmuşdu. İran şahənşahı anamı atam üçün alandan sonra anamla bərabər Mazandarana, Astrabada və Gürgana getmişdi. O, Dəməvənd kəndlilərinin bişirdikləri xörəkləri öz atasının evində öyrənmişdi. Ondən sonra Əlugirdə, Mazandaranda, Astrabadda və Gürganda bişirilən təamları da yaxşı öyrənmişdi. O, hər cür xörəkləri ələ bişirərdi ki, adam

¹ Qələmkar – çit parçası.

onlardan nəinki ləzzət alardı, hətta mən deyərdim ki, az qala öz barmaqlarını yeməyə hazır idi. Bu evxuda arvad səksən neçə il yaşamış və Təbrizdə vəfat etmişdir. Allah ona rəhmət eləsin, çünki çox sadə və Allaha inanan qadın olmuşdu. Ailəmizdə yaşadığı uzun illər boyu həmişə düzünü danışardı və mənim ya bacı-qardaşlarımın başı ağrıtında zar-zar ağlayardı. Şəfaverici ədvaları hazırlayıb bişirməyi də yaxşı bilirdi. Elə baməzə plovlar, elə şorbalar bişirərdi ki, ona oxşar ömrümdə dadmamışdım. Necə deyərlər, Tanrı öz mərhəmətini ondan əsirgəməmişdi, əlinin duzunu vermişdi.

Aşi-ceviz [qoz şorbası]. Fərahan, Əştiyan, Gürgan və Təfriş əhalisinə məxsusdur. Bu diyarların adamları bütün İranda, padşahın sarayında və hər yerdə əsasən katib olurlar. Əgər katibləri saymağa başlasan, görərsən ki, hamısı o yerlərdəndir, bəlkə çox az adam taparsan ki, başqa şəhərdən olsun. Özü də onlar çox zirək və savadlıdırlar. İndi də katiblərin böyüyü əştiyanlıdır. İki il öncə şahənşahın əmri ilə o, vəzifədən çıxarılmış və Əştiyana göndərilmişdi, lakin sonradan hökmdar onu yenidən yanına tələb etmiş və işi saqqalı xalis kafur kimi ağ olan həmin kişiyyə tapşırılmışdır. İndi Azərabadəganda bu işin başında gürganlılar durur. Ata-oğul Mirzə Həsənخان və Mirzə Şəfixan, bu iki kişi, birisi qoca, birisi cavan, safürəkli, ağıllı, savadlı və öz işini bilən adamlardır. Padşah onları çox bəyənilir.

Yenidən sözümlə üstünə gəlirəm. Bu şorbayı belə bişirərlər. Əvvəlcə şorbanın həlimini hazırlamaq üçün qabığı soyulmuş arpanı təmizləyərlər, sonra yer üzündə ən yaxşısı olan Fərahan qurutunu üyüdərlər və kifayət qədər yağlı ətdən götürərlər. Ət gərək arpa qədər olsun, ya da ondan iki qat artıq. Bundan sonra ətlə arpanı qazana qoyub üstünə bir az su tökərək bişmiş hala yaxın gətirərlər. Sonra həmin qurutu üzərinə töküb yavaşca qarışdıraraq qarışdıraraq bişirərlər. Bu zaman nə ət ayrıca gözə dəyməli, nə də arpa həddindən artıq bişib

həll olmalıdır. Bunlar yaxşıca bişən kimi şorbanın həcminə görə yağda qızardılmış sarımsağı üstünə tökərlər və götürüb yeyərlər. Çox dadlı və bəmərə olur. Onun başqa növü. İçinə bir az yerləkünü doğrayanları da görmüşəm. İstəyən yağda qızardılmış sarımsağı əlavə edər, istəməyən onsuz yeyər. Şorba rəvan və ya həlimvari olanda onu əllə yeyənləri də görmüşəm.

Şorbalar haqqında sözün sonu

Xanım dedi: – Şorbaları yazmısan, sona çatdı. Ancaq aşpazların əlində başqa ləzzətli dəsturlar var, məsələn: narınc, limu və heyvadan gözəl şərbətlər hazırlayırlar, çox ətirli və xoşməzə olur. Qeyd etdiyimiz turşuların yerinə Gücrat və Hind təmrindən¹ də yaxşı şirələr çəkərlər. Aşpaz əsl usta olsa, gavalıdan, zoğaldan, tutdan və digər meyvələrdən də gözəl şorbalar bişirmək olar. Hind təmrinə fars və pəhləvi dillərində “hümz” deyərlər, onun şorbası çox yeməli olur.

¹ Hind təmri – Tamaridus Indica. Bəzən xurmayaya da deyərlər.

bu yazının
İkinci hissəsi

Düyüdən və başqa şeylərdən bişirilən plovlar haqqında

Düyünün çox məşhur taxıl [dən] olmasını bilmək lazımdır. Ərəbcə ona “ərüzz” deyirlər. Bizim əcdadlarımız düyünü tərifləyiblər və xəstələrə verməyimizi buyurublar. Bu dən ilk öncə Hindistandan bütün dünyaya yayılmışdır. Ərəb kitablarında yazılıb ki, bir gün Əl-Həsən bin Fərid Məmunla¹ oturub çörək yeyirdi. Bu vaxt düyü gətirdilər. Əl-Həsən dedi: – Düyü ömrü artırar. Məmun dedi: – Necə? Dedi: – Hind həkimləri düyünün gündəlik yuxunu yaxşılaşdırmasını söyləyiblər. Bundan sonra iki günə onun yuxusu qaydasına düşdü və Məmun düyünü bəyəndiyini bildirdi. Bizim atababalarımız deyiblər ki, düyü ömrü uzadır və bütün dünyanın həkimləri də bu fikirdədirlər. Düyü bədən kökəldəndir, istər istidə, istərsə də soyuqda ləzzətlə yeyilir, həm cana, həm bədənə faydası var. Böyük alim və həkim Bu Əli² deyir ki, düyü istini saxlayır. Ərəblər “ərüzz” sözünü yunan dilindən öyrəniblər. Düyüdən çox dadlı yeməklər hazırlayırlar və İranda ondan yaxşısı olmayıb. Düyü bütün şorbalara gedər. Onun hansı növünün ən yaxşı və hansının hansı xörəyə daha yararlı olduğunu burada deməliyik. Ətrinə, təzəliyinə və keyfiyyətinə görə çox dadlı və yüngül olan Hindistanın Pişavər növüdür. İranda ondan plovlar və çilovlar bişirib

¹ Məmun – Abbasilər sülaləsindən yeddinci xəlifə.

² Bu Əli – Əbu Əli İbn Sina. Höccətül-həqq Şərəfül-mülk İmamül-hükəma Əbu Əli Hüseyn Bin Abdullah Bin Həsən Bin Əli İbn Sina (980-1037) – bütün dünyada şöhrət qazanmış bir alimdir. Onun elmi fəaliyyət dairəsi Orta Əsr elminin əksər sahələrini, o cümlədən tibbi əhatə etmişdir.

padşahların və böyüklərin qabağına qoyarlar. *Xanəxuda* dedi: – İndi ki, söz Pişavər düyüsündən düşdü, məndən ötrü “nəkəf” növü Pişavər düyüsü kimi və bəlkə ondan da yaxşıdır. Ondan sonra bu yaxınlarda Mirzə Ağa xanın Pişavər düyüsünün toxumunu gətirib Mazandaranda əkdiiyi “sədri” növüdür. Hal-hazırda bu növ gen-bol məhsul verir və çox dadlıdır. Bundan başqa hind dilində “çənpa” adlanan və Parsda bitən düyüdür. Bu sadə növdür, nə xoş, nə də naxoş qoxusu var. *Evin xanımı* deyir: – Kim nə deyir desin, mən öz fikrimi deyəcəm. Talışdakı Əsalimindən Azərabadəgana gətirilən, Mazandaranda satışa qoyulan və “ənbərbu” adlanan düyü plovlar və çilovlar bişirmək üçün ətrinə və dadına görə (elə adından da bilinir ki, ənbər kimi iyi var) düyülərin ən yaxşısıdır. Düyünün başqa növü “akülə”dir. Dənləri bərk, ağ və dadlıdır, Qəzvin çayı qırağında yaxşı bitir. Ona “mehdixani” düyüsü də deyərlər. Gilanda və Astrabadda da olur. Bu düyüdən bişirilən kətə çilov başqalardan yaxşı çıxır. Gilanda, Astrabadda və Mazandaranda digər növü var ki, ona da “zərək” deyərlər. Yerli əhali daha çox ondan yeyər. Başqa bir növü də “girdə”dir, o, daha çox plovlara gedər. Kirmanda daha bir növü bitər, ona oranın camaatı “urzu” deyər. Bu ad ya ərəblərin “ərüz” sözünün təhrif olunmuş şəkli, ya da onun bitdiyi yerin adıdır. O da kifayət qədər yaxşıdır. Bəzilərin Parsın “çənpa”sından da xəbərləri var. Azərabadəganda ən çox tanınan Əsalimdən, Gürganruddan, Talışdüləbdən, Rəştin və Gilanın ayrı-ayrı yerlərindən gətirilən “ənbərbu”dur. Çox yaxşı olur. Diyarın özündə becərilənlərin ən birincisi “pişkin”(?)dir, Dədəbəglü kəndinə məxsusdur. Bu növ aküləyə daha yaxındır. Təbrizdə bazar çilovu ondan bişirərlər. Başqa düyülərdən “mişkin” də çox yaxşıdır. İndilikdə Gilan düyüsündən bişirirlər, ondan sonra Urumi düyüsü gəlir, Gərmrudun, Şəqaqinin, Miyanənin, Miyandüabın, Marağanın, Şirvanın, İrəvanın da öz düyüləri var, Qaradağdakı Gərmşirin

dəhistanı olan Vərəgəhanın da. Mən Qaradağın şəhərlərindən olan Əhərdə o şəhərin şeyxülislamının evində həmin düyüdən bişirilmiş plovı-mürğ¹ yemişdim, olduqca ləzzətli idi. Oranın camaatı bişirməyi bacarır, başqaları kimi deyil. Deyilənə görə Gərmrudda və Mişkində həmçinin yaxşı xörəklər bişirirlər. Bəziləri deyirlər ki, o kəndlərin suyu dadlıdır. Xorasanda və İranın digər bölgələrində də düyü bitir, ancaq onlar haqqında yazmağa dəyməz. Sərdar Əzizxan Kürd çənpanının toxumunu Azərbaycanın Kürdüstanına gətirmişdi. Bir-iki ilə yaxşı bitdi. Sərdar Cəfərquluxan Mirpəncə həmçinin Qaradağda əkməmişdi. Həmin toxumlar Savçıplağda, Sərdəştdə, Miyandüabda və Marağanın hər yerində O Mərhəmətlinin köməyi ilə elə gözəl məhsul vermişdi ki, heç bir yerdə olmayıb. İndi isə təzə söz gəlsin. *Onu bil ki*, plovlarla çilovların cürbəcür növləri var və aşpazlar bunları məndən yaxşı bişirirlər. Xüsusilə onların ustadı olan saray xanımı elə şeylər bişirir ki, bütün İranda onlardan yaxşısı tapılmaz.

Çilovi-gərm [isti çilov]. Mazandaranda, Gilanda və Astrabadda “çülov” deyirlər. Yazıçılar görmüşəm ki, “çülav” yazıblar. Hansı dildə olduğunu bilmirəm, amma indi bütün İranda ona “çilov” deyilir. Bişirmə qaydası isə belədir. Düyünü çəltikdən, daşlardan və xırdalanmış dənələrdən təmizləyib bir dəfə və ya ondan artıq suda yaxşıca yuyarlar. Bu zaman onu iki əl arasında sürtərək hər dəfə suyunu dəyişdirirlər ki, çirki çıxsın və islanmaq üçün bir müddət suyun içində saxlayarlar, üstünə azacıq duz da əlavə edirlər. Bundan sonra qazanı su ilə doldurub odun üzərinə qoyaraq əməlli-başlı qaynadarlar. Sonra yaş düyünü üstünə töküb yüksək hərərətli odda qaynadarlar. Bu vaxt düyünü tez-tez kəfgirlə götürüb dənələrin bişib-bişməməsinə baxarlar. Dənələr bişən kimi süzərlər ki, suyu tam çıxsın və kəfgirlə

¹ Plovi-mürğ – toyuq plov.

qazana töküb, üstünü qapaqla örtüb bir parça ilə hər tərəfdən sarıyarlar və bir neçə dəfə buxarlanmasını yoxlayarlar, çünki əgər buxar qazanın hər yanından bayıra çıxsın, çilov korlanır. Sonra qazan qapağının üstünə oddan tökərlər. Od qazanın altını və üstünü eyni dərəcədə almalıdır. Bir müddət belə qalandan sonra düyü bişmiş və yeməli olur. Bundan sonra onu irəlidə göstərəcəyimiz xuruşlarla yeyərlər. Düyü dəm aldığı zaman üzərinə bir az şor sudan tökmək və qazanın üstünə çıxan kəfi yığmaq lazımdır.

Kətə çilov. İki növü var: birisi soyuq, o birisi isti. Soyuğunu belə hazırlayırlar. Çilovu başqa çilovlardan daha bişmiş və yumşaq bişirirlər. Dəm alandan və yeməyə münasib hala gətiriləndən sonra həmin qazanı soyutmaq üçün kənara qoyarlar. Bundan sonra üçbucaq tikələr kəsərlər və bu da çətin iş deyil, çünki hər hansı tikəni kəssən, üçbucaq biçimdə olar. Bu çilovu yayda turş xuruşlarla, cürbəcür qızartmalarla, sakla¹ və qəlyə² ilə (yeri gələndə onlardan söz açacağıq) yeyərlər. İsti kətə çilov. İstisindən istəyəndə yumşaq çilov hazırlayırlar və düyünü həddindən artıq bişirirlər ki, dənələri bir-birinə yapışsın. Bişib dəm alan kimi qazanın dibini soyuq suya salırlar. Bir müddət belə qalandan sonra tikə-tikə edib yeyərlər. Çox dadlı olur, istər qış mövsümündə, istərsə də yayda. *Evin xanımı* dedi: – Bu növü daha yaxşı və yapışqandır. Nə elə istidir ki, yayda yemək olmasın, nə də elə soyuqdur ki, qış fəslə üçün namünasib olsun.

Səbzi çilov. Səbzi çilovu Mazandaranda yeyərlər və bu dildə belə bir deyim var: “şurmahi³ kükü səbzi çolov tazə kəreyi-tənbələ du” deyərlər. Bu ləziz yeməyi belə bişirirlər. İrəlidə səbzi plov bölməsində söz açacağımız yaxşı, təzə,

¹ Sak – düyüdən, noxuddan, ispanaqdan və abqoradan hazırlanan şorba.

² Qəlyə – doğranmış ət qızartması.

³ Şurmahi – şor balıq.

dağlıq və şəhər yerlərində bitən göyləri hazırlayırlar və yaxşı, amma yağsız plov bişirərlər. Qurudulmuş şor balığı dərisini bədənindən ayırmaq üçün isti külün içinə qoyarlar. Dərisini soyandan sonra tikə-tikə doğrayıb tıxları çıxardarlar və içində bundan öncə qızardılmış və sonra soyudulmuş yağın olduğu tavaya qoyarlar. Ardınca ağı ilə sarısı qarışdırılmış yumurtanı, duzu, istiotu, xoşətirli ədvaları, bir az da zəfəranı üzərinə töküüb yavaş-yavaş, yumurta qayqanaq kimi yaxşıca bişənədək odun üstündə saxlayarlar. Bundan sonra üçbucaq şəkildə doğrayarlar, təzə yağdan və köhnə ayrandan götürərlər. Sonra dediyimiz çilovu mümkün qədər isti halda dairəvi şəkildə düzərlər, altına və üstünə kərə yağını qoyub, kükünün tikələrindən də üzərinə qoyub yeyərlər. Buna Mazandaranda “şurmahi-yi-mürğanə” deyərlər. “Mürğanə” həmin yumurtadır. Əgər balıq küküsünün başqa növünü bişirib bu çilovla yemək istəsələr, o barədə öz yerində söyləyəcəm. “Tənbələ du” həmin köhnə turşumuş ayrandır. Mazandaralı ayrana “du”, köhnəyə isə “tənbələ” deyər. Mən deyirəm ki, bu xörək digər dənizlər deyil, məhz Mazandaran dənizinin¹ sahili boyu yaşayanlara məxsusdur və mən onun başqa balıqlardan bişirildiyini görməmişəm. Bu dənizin ayrı-ayrı dillərdə cürbəcür adları var: Mazandaran, Gilan, Həştərxan (bəziləri Hacı Tərxan yazırlar), Xəzər dənizi (bu ad onun hər yanında yaşayan çöl sakinlərinin adı ilə bağlıdır), Kəspin dənizi ki, guya yunanlar Qəzvin dənizinə belə deyərlər (Qəzvin İran dövlətində Rey şəhərinin yanında, iyirmi fərsəngə bərabər üçgünlük yolda yerləşən böyük bir şəhərdir). Bu yerə çatanda *xanəxuda* dedi: – Sözünü qısa elə, çünki bura onun yeri deyil. Yoxsa indi yazacaqsan ki, nə bilim, bu dənizin hansı tərəfi neçə fərsəngdir, orada hansı dəniz heyvanlarına rast gəlmək olar və dünyanın harasında yerləşir. Əgər bunların hamısını yazsan, deyərlər ki,

¹ Mazandaran dənizi – Xəzər dənizi.

çoxdanışan, amma yerini bilməyənlərdəndir. Biz burada xörək bişirməkdən yazırıq, xəritə çəkməkdən yox. Mən də onunla razılaşıb sözünün ardınca getdim.

Tər çilov. Bizim zəmanədə həkimlər həmin adda çilovu xəstələrə versələr də, burada söhbət xörəkdən gedir. *Evin xanımı* dedi: – Bizim evimiz düydən dadlı, baməzə yeməklər bişirən aşpazlar sarıdan həmişə bol olmuşdur və mən indi Allah tərəfindən yeri cənnət edildiyi atamın sağlığında bu xörəyin ən yaxşısından yemişəm. O böyük kişi dadsız xörəklər yeməzdi və aşpazları da əsl usta olardı. Onun sarayında nöqə-qulluqçuların hamısı cənnət çörəyi kimi təamlar hazırlayan aşpaz və xörəkbişirən olublar. Xüsusilə də bundan öncə yad etdiyimiz ağbirçək qadın çox gözəl xörəklər bişirərdi. Bu yeməyi hazırlamaq üçün isə əvvəl bir az sadə təmiz yağdan götürüb qazanda qızardarlar. Elə ki hazır oldu, üstünə bir azca su tökərlər, sonra yarışıb və süzölmüş çilovluq düyünü digər çilovlarda olduğu kimi həmin qazana qoyub bişirərlər. Dəm alandan sonra yeyərlər, dadlı olur. İstəsələr, süzən zaman bir az zirədən də qatarlar. *Xudavəndi-xanə* dedi: – Bütün qadınlar bu çilovun türkcə “qazmaq” deyilən rəndusunu çox xoşlayırlar. Yenə dedi: – Həkimlər əziyyət çəkənlərə bu çilovu sadə, və ya bir neçə albuxara ilə, ya da suda bişmiş və içinə nar sıxılmış, və yaxud abqora və limon şirəsi əlavə edilmiş ispanaqla verərlər. İspanağı yağda qızardılmış soğanla və ya soğansız, suda bişirilmiş cücə və yaxud təzə ətlə də yemək olar. Bu təamdan hər yerdə var. Böyük Peyğəmbərin hicrətinin min iki yüz səksən birinci ilində¹ Təbrizin Sürxab məhəlləsində ah-nalə içində olarkən həkim tər çilovu sifariş verdi. Xanım onu şahlara layiq bir tərzdə bişirdi və bir neçə günə mən həmin xörəklə özümə gəldim. O olmasaydı aylarla

¹ Miladi təqvimə ilə 1864-cü və ya 1865-ci ilə bərabərdir.

yatıb qalacaqdım. Nahaq yerə deməyiblər ki, kişi yeməkdən güc alar.

Makiyan plov [toyuq plov]. Biz Qacarlar ona “plovi-mürğ” deyərik. Düyünü yaxşı bişirib süzərlər, üstünə suda dəmlənmiş zəfəranı və xoşətirli ədvaları əlavə edərlər, onda düyünün rəngi dəyişər. Sonra suda bişmiş yağlı toyuğun içini qabaqcadan suya qoyulmuş zirincə doldurarlar və düyünün ortasına yerləşdirib qazanı odun üzərinə qoyarlar və qazanın qapağını kətan parça ilə sarıyıb üstünü örtərlər. Od çox yüksək olmamalıdır, əks təqdirdə qazanın dibi yana bilər. Düyü dəm alıb iyi hər yerə yayılan kimi əridilmiş və qızardılmış yağ üzərinə töküb düyünün yağla qarışması üçün bir az da odun üstündə saxlayarlar. Bundan sonra cürbəcür turşularla, ət qızartmaları ilə, qəlyənlərlə, limon şirəsi ilə, narıncı yeyərlər. Sadə də yemək olar, yenə də çox dadlı olur. Ev toyuğunun yerinə kəkliyi, til quşunu, turacı və digər quşları da qoyarlar, hamısı çox ləzzətlidir. Zirincin əvəzinə kişmiş qorasını da qoymaq olar, o da yaxşı çıxır. Farsca adı olmayan “qaraqatı” da əlavə etmək olar. Qaraqat zirincə oxşar və istiot dənəsi boyda olan bir gilədir. Onun turşusu zirincinkindən azdır. Azərabadəganda Qaracadağ meşəsində və Arranda ondan çoxdur. Onun qurusunu Təbrizə gətirirlər, ancaq təbrizlilər yeməkdə ondan istifadə etməzlər. *Bu da belə olur ki*, onu bir balaca əzib bir az doğranmış soğanla yağda qızardarlar və üstünə azacıq su tökərlər. Bişəndən sonra ev ya başqa quşun qarnının içinə dolduraraq plovun altına qoyarlar. Çox yaxşı çıxır və plova ayrı bir dad verir. Mən Əhərdə şeyxülislamın sarayında bu cür plovdan qızartmalarla və qarnı həmin qaraqatla doldurulmuş kəklik və toyuqla yemişəm. Ondan mənim sarayında da olduqca yaxşı hazırlayırlar. Azərabadəgandakı Qaracadağın şeyxülislamı Mirzə Əbdülqəni adlı bir kişidir, alim və mömin adamdır. Mən Əhərdə onun atasını görmüşdüm, ürəyi sadə, xasiyyəti gözəl bir kişi idi, özü

də münəccimdir. Onun Mirzə Əbdülqənidən böyük başqa bir oğlu da var idi, Mirzə Hacığa çağırardılar. Belə bir kişi idi, mərdi-mərdanə, mömin, gecələri ibadətlə məşğul olan və pəhrizkar. Hər elmdən xəbəri var idi, xüsusilə də nücum elmindən¹ ki, orada tayı-bərabəri yox idi. Mən həmin kişidən (Allah onun günahlarını bağışlasın) çox şey eşidib görmüşəm. Onların birindən danışım. Günlərin bir günündə mən Təbrizdə olarkən dedilər ki, zəlzələ baş verəcək. Biz başqalarla bir yerdə çölə çıxıb özümüzü çadırlara verdik. Bir gün həmin kişidən soruşdum: – Şəhərə, evimizə gələkmi? O da bir münəccim olduğuna görə belə buyurdu: – Gələrsiz və Tanrıya çölə çıxdığınıza görə həmd oxuyarsız, hələlik isə bir neçə gün burada qalın. Biz qaldıq. Həmin söhbətdən beş gün keçdi və birdən yer elə güclü silkələndi ki, Allahın rəhmi gəlməsəydi, Təbriz alt-üst olacaqdı. O kişi cavan yaşında öldü. Atasından sonra şahənşah onun kiçik qardaşını şeyxülislam yerinə təyin etdi. İndi o hünər sahibi əmirəlmöminin Əli (ə)-in asitanına və Hüseyn bin Əli (ə)-in dərğahına pənah gətirib. Bütün qaradağlılar onun fərmanına mallarını-canlarını qoymağa hazırdılar.

Tudar plov [gizli plov?]. *Bu da belə olur ki, toyuğun, kəkliyin və ya başqa quşun qarnını fisincan içi ilə, yəni qozla, nardanla, nar turşusu ilə və ədviyyatla doldurub plovun ortasına qoyarlar. Çox məşhur yeməkdir.*

Kabab plov. Toyuq, kəklik ya başqa quşun ətini iki gün duzlu suda saxlayarlar. Buna ərəbcə “qəriz” və ya “məsus” deyirlər. Bir ərəb belə demişdir:

Qabağızında kəklik əti ilə şərab var idi.

Kəkliyi kəsdik və içindən qiymətli daş [ləl] çıxdı.

¹ Nücum elmi – astronomiya.

“Qəbh” elə həmin “kəbk”dir¹ ki, ərəblər götürüb bu cür tələffüz edirlər. Qarnını qaraqatla ya qozla ya da narşərabla və ədviyyatla, qora ilə, və yaxud təzə narla doldururlar. Ayrıca sadə də qızartmaq olar, hamısı olduqca dadlıdır, yaxşı bişsə, hamısı tər gül yarpağı kimi olur. Sonra da onu plovun içinə qoyurlar. Quş ətindən bişirildiyinə görə plovların ən yaxşısıdır. Quşun qüvvətini özündə saxladığı üçün çox ləzzətli və faydalıdır. Yaz fəslində qarnı göy alça, albalı, ədva, istiot, duz və soğanla da doldurmaq olar, o da çox yaxşı çıxar.

Plovi-bərrə [quzu plov]. Quzu plovun bir neçə növü var. Birincisini hər yerdə bişirirlər. Yağlı, dişləri hələ ota dəyməmiş, südəmər ikiaylıq quzunu kəsib əti ilə kəlləsini suda bişirirlər, ədvadan, duzdan, istiotdan əlavə edirlər və plovun altına qoyurlar. Düyüyə də zəfəranla ədviyyat vururlar. Yaxşıca dəm alan kimi üzərinə qızarmış xalis yağdan töküb turşularla və ya qoyun qatığıyla yeyirlər. Ən yaxşısı isə kəklikotu cövhərini qoyun qatığına töküb bu plovla yeyəsən. Ətrinə, dadına və həzm olunmasına görə əsl cənnət yeməyidir. Bərdəlilər o qatığa “qıçı” və ya “qıçı qatıq” deyirlər. “Qıçı” onların dilində “kəklikotu”, “qatıq” isə “mast” deməkdir. Təbrizlilər bu plova zirinc də qatırlar, çox pis çıxır və plovun bütün ləzzətini yox edir. Sadəsi ondan yaxşıdır.

Təhçin plov. *Xanəxuda* dedi: – Bu xörəyin bişirilməsi o zaman münasib olar ki:

Budaq rəngarəng cəvahirlərlə bəzəndi,
Torpaq al-qırmızı lalələrdən yaqut kimi oldu.
O saat qara buludlar dəşildi,
Yağış damlası almas parçasına bənzədi.
Hovuz suzanbağından, çəmən qızılgüldən qırmızı oldu,
Dağ Nişabura, quyu Bədəxşana döndü.
Dağın yamacı zülmətli gecədə çıraq tək işıqlandı,

¹ Qəbh və kəbk – kəklik.

İranlı Xosrovun filinin kəmərinə oxşadı.
Hər yer Ülkər ulduzu kimi çiçəkləndi,
Gül-çiçəklərin ağızları açıldı.

Bu xörəyin məziyyəti ondadır ki, xoşətirli otlarla qidalanan qoyunun südünü əmən quzunun əti həm ətirli, həm də tər-təmiz olur. Bu plova “düz büryan” da deyərlər, nə bilim, hansı dildə. Astrabad qacarları isə “palan plov” deyərlər. Bu plovu çox vaxtı evdən uzaq yerdə bişirərlər və ola bilsin ki, işi yaxşı görməkdən ötrü qazanı küləklərdən qorumaq və isti saxlamaq üçün üstünü yük heyvanlarının palanı ilə örtərlər. Bu sözü mən görmüşəm və başqalardan da eşitmişəm. Farsca bu plova “təhçin”¹ deyərlər, çünki əti qazanın dibinə qoyarlar. Bişirən vaxtı düyünü diri-diri süzməlisən ki, gec dəm alsın, yoxsa xəmirə dönər. Bişirməyin qaydası da belədir. Südəmər quzunun dərisini soyub isti-isti tikələri düyünün altına qoyarlar və qazanın yuxarıdan aşağıyadək hər tərəfinə od vururlar, onda bundan yaxşı xörək olmaz. Əgər ələ keçsə, o əti nar turşusu ilə yeyərlər, əgər olmasa, qatıq süzməsi ilə, o da əlin altında olmasa, sadə bişirərlər, hər halda çox dadlı çıxır. Zəfəranla ədviyyat olsa, lap yaxşıdır. Bəziləri qatığa və nar turşusuna əzilmiş sarımsağı vururlar, onda da xoş olur. Yaxşı bişirildiyi halda quzu plovların şahıdır, toyuqdan və digər quşlardan bişirilən plovların içində kabab plov kimi. Ərəblər xam ətə “əniz” və ya “nəzi” deyərlər. Çarəsiz qalanda onu qoyun ətindən də bişirmək olar, hər iki halda dəm almalı, altına-üstünə od vurulmalı və palanla örtülməlidir ki, dəm alsın və əti bişsin.

Şirin plov. Plovların ən qədimidir və farslar ona “şəkər plov” deyərlər. Cürbəcür növləri var:

¹ Təh fars dilində dib deməkdir.

Narinc plov. Narincın qabığı tər-təmiz elə soyarlar ki, onun sarı hissəsi görünsün. Sonra onu doğrayarlar, özü də dilimlər nə qədər nazik olsa bir o qədər yaxşıdır. Bundan sonra acılığını almaq üçün qaynar suya salıb iki dəfə qazanın suyunu dəyişdirirlər və içinə qənd ya kəllə qənd ya da şəkər töküüb həll edirlər. Ərəbcə buna “mürəbba” deyirlər. Ondan sonra həmin qarışığı toyuğun ya kəkliyin ya turacın və yaxud da qırqovulun qarına doldurub plovun altına qoyarlar. Buraya hələ zəfəran, ədvalar, badam və hil də qatarlar. Elə ki dəm aldı, üstünə qızardılmış yağ tökərlər. Düyü ilə yağ bir-birinə qarışmalıdır. Süfrəyə gələn zaman üstünə döyülmüş badam, püstə və ya təkə püstə, ya da döyülmüş qənd töküüb yeyirlər. Plovların ən yaxşısıdır.

Naringi plov. *Xudavəndi-xanə* dedi: – O zaman yeyirlər ki, Ülvi demişdir:

İndi bəhmən zərgər olur, tökülən yarpaq da zər olur.
Səhra qorxudan sarı olur, çarx çadırın qapısı olur.
Göydə işıq saçan günəş qız kimi pərdə arxasına keçir,
Çəməndə titrəyən gül ağacı şaman bütələri kimi çılpəkdir.
Yasəmən də, süsən də, səmən də, nəstərən də
Binəva bağa atılmış qərrib bir ox kimidir.

Narinc plov kimidir, fərq yalnız ondadır ki, narincin yerində naringi olur. Narinc plovdan yaxşıdır. Əgər narinc və ya naringi qurudursa (Azərbaycanda onların təzəsi həmişə ələ keçirir), əvvəl suda isladılıb acılığını alarlar, sonra isə şirni ilə qarışdırırlar, quşun qarına doldururlar və qəndlə püstənin nisarı ilə yeyirlər. *Onu da bil ki*, bu plovun şirinliyinin dərəcəsi onu yeyənin tələbinə bağlıdır. Bəziləri püstə ilə yeyirlər, bəziləri döyülmüş qənd nisarı ilə, bəziləri isə dəmə qoyanda üstünə şəkər şərbətini tökərlər, onda daha da şirin olur.

Maş plov. O vaxt bişirərlər ki:

Hava yolundan döndü və cahan dəyişdi,
Göyün dönməsindən torpaq dəyişdi.
Kainatın dövrü döndü, zaman da dəyişdi,
Kafur tozu bağ-bostana yağdı.
Xəzan küləyi hər tərəfdən ox kimi sancır,
Gül ağacı çovgan kimi belini əyir.
Qızılgül budağı suyu şərab badəsi kimi içir,
Bu ləlü cəvahirdən gülüstan məst olur.

Maş lobyanı düyü ilə bərabər təmizləyib yuyarlar və balqabağın ya qarpızın tumlarını, eləcə də mərci dənələrini duzlayıb odun üstündə saxlayarlar. Elə ki qovruldu, qabığını soyub təmizlənmiş içini (yarımçıq olanları, yarma halına düşənləri və bütöv qalanları) xırda-xırda əzəndən sonra suya töküüb mümkün qədər güclü odda qaynadarlar. Bu zaman dənələrin üstündə qalmış qabıq da ayrılıb üzə çıxar. Onu kəfirlə yığıb atarlar. Maş lobya qabıqdan təmizləndən sonra üstünə düyü töküüb düyünü plov halına gətirməkdən ötrü tez-tez bişirərlər. Bundan sonra düyünü süzüb üstünə zəfəranla ədvalar əlavə edirlər. Sonra qabaqcadan ədvalı suda bişirilmiş quzu ətinə toyuq, kəklik, qırqovul, turac və digər quşların əti ilə bir yerdə onun ortasına yerləşdirib dəmə qoyarlar. Plovun dənələri yaxşıca bişib dəm alan kimi əridilmiş və qızardılmış yağ başqa plovlara nisbətən daha böyük həcmdə üzərinə tökərlər ki, maş lobya yağı özünə çəksin. Axırda üstünə doğranmış qəndi töküüb yeyərlər. Olduqca dadlıdır. Bəziləri yağda qızardılmış xurmanı və kişmişi əlavə edirlər, o da ləzzətli olur. Bunların hamısı şirin plovun növləridir. Amma bu plovların ən yaxşısı bir başqasıdır. Onu cavanlar xoşlamazlar. Bunu da bilməliyik ki, şirin plovu mərci və lobya ilə də hazırlayırlar, lakin o narınc plov və maş plov qədər

yaxşı çıxmır. Toyuq, kəklik və başqa quşlarla bişirilən sadə plov da dadlıdır. Bu plov həmin ətdən hazırlanan plov kimidir (məsələn Qacar plov), lakin buraya zırinc, duz və digər əlavələr qatmazlar. Yalnız dəmə qoyanda zəfəran, xoşətirli ədvalar, qənd, şəkər, kəllə qənd tökərlər və üstünə qənd tozu ilə püstə nisarı səpərlər. Çox ləziz xörəkdir. Bu plovlara başqa plovlardan çox yağ tələb olunur. Mən o qədər yağ qoyanları görmüşəm ki, yağ barmaqları arasından axırdı. Babam xuruşun yağını çilovun üstünə töküb yeyərdi.

Səbzi plov. Təbiət yaz paltarını əyninə keçirər və qızılgülün açılmasından məst olmuş bülbül öz eşq nəğməsini oxumağa başlayar. Bu fəsil haqqında Buxarai belə deyir:

Qalx, ey behişt gözəli, bol-bol mey gətir ki,
Behişt unu torpağı behiştvari etdi.
Səhrada döşənmiş xalı əsrarəngiz naxışlarla doludur,
Bağın başına iftixarlı iri incilərlə bəzənmiş tac qoyuldu.
Bütün bağ-bostan bir xürnəq¹ mənzərəsidir,
Bütün dağ-təpə qığılıcı vuran bir xalıdır.
Bu Çin evinin şəkli Çin naxışlarıyla doludur,
Və o Maninin² evinin şəkli kimi şəkillərlə doludur.
Gəlinvari gül ağacı özünü bəzəyər,
Bulud bir məşşatə³ kimi onu ənbərlə yuyar.
Gah toy yengəsi belinə gövhərlə bəzənmiş kəmər bağlayar,
Gah da üzünə buxar pərdəsindən niqab salar.

Onun bişirmə qaydası belədir. Kəvərdən, təzə bostan keşnişindən, şinəkiddən, sürülidən, ağcabaşdan və başqa çöl göyərtilərindən yığıb yaxşıca yuyarlar və südəmər quzunun ətinə ədvalarla suda bişirərlər. Sonra yuyulmuş və islanmış

¹ Xürnəq – şahın sarayında ziyafət verilən yer.

² Mani – qədim İranda məşhur olmuş bir şəxs.

³ Məşşatə – təzə gəlini toya hazırlayan qadın.

düyünü qazana töküb bir-iki əl bişirərlər. Ondan sonra doğranmış göyertini də üstünə qoyub bişirərlər. Düyü bişən kimi süzərlər və yad etdiyimiz quzu ətini onun ortasına qoyarlar. Üzərinə zəfərandan, ədviyyatdan əlavə edib dəmə qoyarlar, alt-üst edərək artıq suyunu alarlar və qazanın hər tərəfinə yanan kömürlərdən tökərlər ki, yaxşı dəm alsın. Bundan sonra üstünə qızardılmış yağ tökərlər. Təzə qoyun qatığı və bundan qabaq dediyimiz boranilərlə¹ yeyərlər. Olduqca dadlıdır. Bu plovu Azərabadəganda ordibehişt² ayında, Mazandaran, Gilan, Rey, Pars kimi isti bölgələrdə isə fərvərdində³ daha çox bişirərlər. Təbərstanda və Yəzdanda qışda da bağda-bostanda göyerti tapmaq mümkündür. İlin bu fəslində çox baməzə və yaxşı olur.

Baqli plov [paxla plov]. Farsca “kalusək” deyilən paxla xürdad⁴ ayında yetişər. Bu zaman bütün aləm çin şəkillərinə və ya firəng parçasına oxşayar:

Torpaq ərğəvan və qızılgülün rəngindən Bədəxşana döndü,
Hava nərgizin və nəstərənin ətrindən Sistana döndü.
Qızılgül gülüstanda nazlı dilbərin üzü kimi gülər,
Bülbül ona baxıb miskin aşıq kimi ağlayar.
Bənövşə bağı göy yaqutla bəzəyər,
Açılmış çiçək saray qapısına mərcanlar düzər.
Gecələr bağ lalələr və nəstərənlərlə dolar,

¹ Borani – yağda qızardılmış tərəvəz, ümumiyyətlə bütün qızartmalara da deyilir.

² Ordibehişt – günəş təqviminin ikinci ayı (miladi təqvimi ilə 21 aprel – 21 may bərabərdir).

³ Fərvərdin – günəş təqviminin birinci ayı (miladi təqvimi ilə 22 mart – 20 aprelə bərabərdir).

⁴ Xürdad – günəş təqviminin üçüncü ayı (miladi təqvimi ilə 22 may – 21 iyuna bərabərdir).

Səhərlər Zöhrə ilə Pərvinə bənzəyər.
Sanki gecələr ulduzlar azadlığa qovuşar,
Sanki səhərlər çiçəklər sərbəst olar.
Bağda açılmış nərgiz aşiqin ağlar üzünə oxşayar,
Elə bil ki, Zöhrə Pərvindən, gümüş badə isə şərəbdən ayrıldı.
Çəməndə çin parçasındakı kimi yüz cür gül açıldı,
Sanki bir xaqanın məclisində çin gözəli əyləşib.

Bu plovu belə bişirərlər. Yaşıl və kal olan təzə paxlanın qabığını təmizləyib iki yerə bölərlər, təzə nazik şüyüdü bıçaqla doğrayarlar, başqa plovlarda olduğu kimi düyünü qazana tökərlər və bişirə-bişirə kəfgirlə kəfini alarlar. Düyü bişənə yaxın şüyüdlə paxlanı qazana töküb bir balaca qarışdırarlar. Bir-iki əl bişəndən və paxla yumşalandan sonra süzərlər və yağlı südəmər quzu ətinə zəfəran və ədvalarla qarışıq ortasına yerləşdirərlər. Ondən sonra dəmə qoyarlar. Dəm alan kimi tez üstünə bir xeyli qızardılmış yağ tökərlər. Təzə qoyun qatığı və sarımsaqlı (ya da sarımsaqsız) boranilərlə yeyərlər. *Xanım* dedi: – Bu plovu bişirmək çətindir. Onun yaxşı hazırlanması paxladan və şüyüddən asılıdır. Əgər hər ikisi təzə olsa, bişmiş düyünün üstünə tökərlər. Paxla nazik olduğuna görə düyüddən seçilməməlidir. Əgər böyük olsa, qazana daha tez qoyulmalıdır. Bu xörəyin hazırlanması aşpazın nə edəcəyini bilməyinə bağlıdır, yazmağın faydası olmaz. Şair belə deyib:

Şüyüd, paxla və quzu sənə fəda olsun,
Çünkü mən özümdə eyb gördüm, səndə isə görmədim.

Şividi-baqliyi-xüşk [şüyüdlü quru paxla]. *Xanəxuda* mənə dedi: – Bu plovu o vaxt yaxşı bişirmək olar ki:

Dəmirçinin kürəsində əldən düşmüş atəş
Çəkici lağa salır, zindana gülür.

Qarla dolu dağ əliağır buludun altında
Dastandakı Rüstəmin altında ağ div kimidir.

Bunu bişirmək üçün birincisi, südəmər quzunu tapmaq lazım olur. Sonra *sayəxüşk*¹ paxlanı götürürlər. Sayəxüşk paxlanı hazırlamaq üçün paxlanı kölgəlikdə qurudub qabığından çıxardarlar. Onun yanına ordibehişt ayının şüyüdünü gətirə bilsən mən səninçün bu plovu elə bişirərəm ki, ömründə təzəsindən ayıra bilməzsən. O ədalətli Tanrı bu plovun neçə kərrə bişdiyini bilir. Həkimlər deyirlər ki, təzə paxla soyuqdəymənin birinci dərmanıdır, quru paxla da soyuqdəymənin birinci dərmanıdır, amma quru paxla həm də kişiyə qüvvə verir. İbn Sina deyir: – Paxla soyuqdəymənin dərmanıdır, bədəndəki rütubəti və qızdırmanı aradan götürür. O, həmçinin böyük qüvvəyə malikdir, on il qalar, böyük təsirə malik dərmandır və zəhərlərin padzəhridir.

Gəznə plov [gicitkən plov]. Gicirtkana² farsca “gəznə” deyirlər, çünki onun təzəsinin çox nazik və sancan tikanları olur. Əgər əl-ayağa batsa, sancıb incidər. *Evin xanımı* dedi: –

Uşaqlar qocaları tərəvətləri ilə bəzəyər,
Çəmənlik o dünyanı xatırladar.
Bağda nəsim yerin üstündə ecazkarcasına əsər,
Su İsanın bütün möcüzələrini aparar.

Bu plov südəmər quzu ətindən yaxşı çıxır. Yuyulmuş gicitkəni doğrayıb düyü ilə bir yerdə qazana tökərlər, zəfəranla ədvaları əlavə edirlər. Dəm alan kimi üstünə qızardılmış yağ töküb yeyirlər. İstəsələr qatıqla boranilərdən də qatarlar. Bu daha çox Mazandaran və Arran camaatına xasdır.

¹ Sayəxüşk – kölgədə qurumuş. Fars dilində “sayə” kölgə, “xüşk” isə quru deməkdir.

² Gicirtkan – gicitkən.

Loqmə plov [loğma plov]. Şirazda yaxşı bişirərlər, Azərabadəganda bu plovu tanımirlar. *Xanım* dedi: – Mən bu plovu tanımıram və bişirə də bilmirəm, ancaq eşitmişəm ki, onu kələmdən bişirərlər. Sən özün istədiyən adamdan öyrənib yaz, amma mənə elə gəlir ki, bundan dadlı yemək çıxmaz, pis iy verər, çünki, eşitdiyimə görə, kələmin daşı və qıvrımları çoxdur və xoşətirli düyüyə pis qoxu qatar. Bununla belə o fəsildə münasib olar ki:

Müşkətirli bağı dinarvari məlhəm bürüyər,
Hilətirli xalça ağsaqqalları şövqləndirər.
Budaqda yarpaq qızıl suyuna çəkilmiş dinar kimidir,
Satılda su gümüş suyuna çəkilmiş əyə kimidir.

Onun bişirmə qaydası belədir ... (?)¹

Babunə plov [çobanyastığı plovu]. *Evin xanımı* dedi: – O zaman ki:

Bağda eys-ışrət günüdür,
Şadlıq və gül-reyhan günüdür,
Zümrüdvəri budaqda lələ
Şəbə² və mərcan qədəhinə oxşar.
Torpaq ənbər kimi qoxuyur,
Bağın ətrafı sap-sarıdır.
Havanın təsirindən hovuzun üzü
Əyənün tiyəsi kimi dümdüzdür

bu təam yerinə düşər. Çobanyastığı, özəlliklə Şirazda bitən

¹ Təəssüf ki, bişirmə qaydası əlyazmada açıqlanmayıb.

² Şəbə – qara kəhrəbə.

çobanyastığı, olduqca faydalı və xoşətirli göyərtilərdəndir. Onun plovunu Şirazda yaxşı bişirərlər. Çöl [yabanı] və bağ [ev] növləri var. Yabanısında qüvvə daha çoxdur. Şüyüd kimi düyü ilə qaynadarlar. Onun əti yağlı quzu əti ya toyuq, kəklik və yaxud hər hansı bir quşun ətidir. Çox yeməli olur.

Şəvid plovi-sadə [sadə şüyüd plov]. Paxlasız bişirərlər, həm qurusundan, həm də təzəsindən, hər ikisi ləzzətlidir. Ortasına toyuq, quzu və yaxud qoyun ətini qoyarlar. Bəyəndiyimiz xörəklərdəndir. İstəyən bunu və çobanyastığı plovunu qatıq və boranilərlə də yeyə bilər.

Əvəlik plov. O vaxt ki:

Cənnətdən gözəllər gözəli bahar gəldi,
Gəlin kimi qəşəng və gözəl çöhrəli,
Çölün üstünü xalı ilə örtüdü,
Göyerti onu nərmənazik, lalə qapqara etdi.
Hər bir bostana yaraşlıq gətirib,
Hər bir çəmənə diba¹ ilə bəzəyib.
Hər bir gülşənə elə bir bütə çevirib ki,
Hər bir gülüstan Qəndəhar bağına oxşayır.
Çiyinə teyləsan atıb,
Qulağından da sırğanı salladıb.

Mazandarənlilər bu göyərtiyə “süləf” deyərlər. Yarpağı iri olduğuna görə onu xırda-xırda doğrayıb düyü ilə qaynadarlar. Bişən kimi içinə zəfəranlı, ədvalı quzu ətindən qoyarlar və sarımsaqlı qatıqla yeyərlər. *Xanım* dedi: – Arrənlilər onu o zaman yeyərlər ki:

Gecə quşları gülün üstündə nəğmə oxuyarlar,
Sübh tezdən isə yuxuya gedərlər.

¹ Diba – bahalı rəngli ipək parçası.

Səmada üçgecəlik ayı təsvir edərlər,
Qaliyə¹ rəngini üzərlərinə çəkərlər.
Gündə yüz dəfə qanadlarını sayarlar,
Hesabda səhv edən kəmsavad şagird kimi.

Kədu plov [kudu plov]. Şirin kudunu parça-parça doğrayıb düyü ilə birlikdə qazana qoyarlar və başqa plovlardan fərqli olaraq qovurarlar, çünki kudu düyünü isladıb xarab edər. Yarıya qədər bişəndən sonra dəmə qoyarlar və içinə kişmişlə xurma qoyarlar ya da sadə hazırlayarlar. Dəm alan kimi ərinmiş yağ üzərinə töküb yeyərlər. Xoş olur. Bu plovdan Mazandaran əhli çox yeyərlər. Hazırkı yazımızın çox yerində adı çəkilmiş o ağbirçək qadın bu xörəyi elə bişirərdi ki, yeyən barmaqlarını yalayardı. Onun əllərindəki bu şirinliyə görə Allah onun günahlarını bağışlasın.

Lobyə plov. Paxla plov kimi düyü ilə qazana tökərlər, ancaq paxlanın təzə və quru, hər ikisi münasib olduğu halda, plova təzə lobyə qoyanı görməmişəm. Paxla plov kimi hazırlanır. *Evin xanımı* dedi: – Lobyə plovu çarəsizlikdən bişirərlər və qaydası elədir ki, əvvəla ağ ya qırmızı lobyanı qaynar suya salarlar. Bişən kimi üstünə düyünü töküb bir az qovurarlar. Tam bişəndən sonra digər plovları kimi dəmə qoyarlar. Dəm alan kimi də üstünə qızardılmış yağ töküb yeyərlər və ortasına quzu, qoyun ya da quş ətindən qoyarlar. Allahın verdiyi ruziyə pis deməzlər, amma bu xörək o qədər də dadlı olmur.

Ədəs plov [mərci plov]. Lobyə plovdan yaxşı çıxır, onun kimi bişirilir, doğranmış qəndlə də ləzzətli olur. *Xanəxuda* dedi: – Bu yeməklər sağlığına dastanlar qoşub haqqında

¹ Qaliyə – müşklə ənbərdən hazırlanan və qaşla saça sürtülən qara yağ.

rəvayətlər söyləniləsi növlərdən deyil, sadəcə olaraq əlin başqa şeyə çatmayanda onları da bişirib nuş edərlər. O vaxt ki:

Havadakı soyuğun şiddətindən
Damla-damla yağış yağdı.
Sanki Davudun ədalət zənciri
Fələyin günbəzindən yerə endi

yemək olar.

Əfğani plov. Qəndəharda, Heratda və Kabildə yaxşı bişirirlər. İranda onu əfqanlar bişirərlər. *Bu da belə olur ki, südəməz quzunu kəsib xəzini kəlləpaça hazırlayanda olduğu kimi əhəng ya bıçaqla soyarlar, bütöv halda bişirərlər və plovun altına qoyarlar. Biz bu plovu bişirə bilmirik, ancaq başqa yerlərdə yemişik, olduqca dadlı və bəməzədir.*

Riştə plov [əriştə plov]. İki cür olur. *Xanım* dedi: – Bu plov o zaman yaxşı olur ki:

Aban¹ ayında qızılgül yarpağı qızıl kimi saraldı,
Qızılgül suyu parlaq günəş kimi qızardı.
Qızılgülün üzü sarı, suyu qırmızı
Bu, Tanrının hökmüdür.
Evsiz qarğa bağda məskən saldı,
Şirinsözlü bülbül üzünü çöl-biyabana çevirdi.
Buluddan dağın başına kafur yağdı,
Külək gülüstanda dinarları nisar etdi.

Onun bişirmə qaydası belədir. Əriştəni nazik-nazik düzəldərlər, sonra balqabaq və qarpız tumlarını qovurarlar, daha sonra başqa plovlarda olduğu kimi yaxşı təmizlənmiş

¹Aban – günəş təqviminin səkkizinci ayı (miladi təqvimi ilə 23 oktyabr – 21 noyabra bərabərdir).

düyünü qazana qoyub bişirərlər. Tam bişənə yaxın üzərinə həmin qızardılmış əriştədən onun iki misində töküb yaxşıca qovurlar. Bir-iki əl bişəndən sonra süzərlər və zəfəranla ədvalardan əlavə edərlər. İstədiyini heyvanın ya quşun ətindən ortasına qoyub yağda qızardılmış kişmiş və xurmayla, qovrulmuş və ya qovrulmamış qaysı qurusu ilə dəmə qoyarlar. Plov o qədər dadlı yeməkdir ki, ət olmasa da, xurma, kişmiş və qaysı qurusu ilə yaxşı çıxır, amma ən yaxşısı kəklik, turac, qırqovul və toyuq ətindən bişiriləndir. Onun digər növü. Bunu əriştə ilə plovuz bişirərlər. Qovrulmuş əriştəni qaynar suya töküb iki-üç əl qaynadarlar. Bişən kimi süzərlər və zəfəranı, ədvaları, istənilən əti və ya qovrulmuş kişmiş, xurmanı ortasına yerləşdirib dəmə qoyarlar və altına-üstünə yanar kömürləri doldururlar ki, yaxşı dəm alsın. Ləzzətli təamdır. Onun əti ədva və istiotla bir yerdə qabaqcadan suda bişməlidir. Deyirəm, bu plovu bütün aləmdə yeyərlər. Firəngistanda da bişirərlər, özü də onların əriştələrindən dünyanın heç bir yerində tapılmaz. Bu əriştə isəvilərin bazarında satılır. Mən firənglərin evində firəng əriştəsindən türklərin *qabuli plovu* və mazandarənlilərin *dəmpüxt çilovu* kimi hazırlanmış əriştə plov yemişəm. Ortasına qiymə plovu qoyulmuşdu, sadə, düyüsüz idi və üstünə qızardılmış yağ da tökmüşdülər. Bir gün mən xanıma dedim ki, belə bir şey yemişəm, xoşuma gəlib. Eşikağasıya Təbriz bazarından mən dediyim əriştədən almağı buyurdu. Çox yaxşı və quru əriştə idi, xorasanlıların mahiçəsinə oxşayırdı, amma dəstə-dəstə bağlanmışdı və hərəsi dilbərlərin saçını kimi uzun idi. Sanki qızların çiyinlərinə sallanmış, aşağıya doğru daraqlanmış və adət üzrə mubəndlə¹ bağlanmış saç idi, onu görənlərin bunun nə olduğunu bilər. Türkcə ona “ucluq” deyərlər, farsca isə “muybənd”. Lamei Cürcaninin dediyi kimi:

¹ Mubənd (eləcə də muybənd) – saçları yığıb bağlamaq üçün ip, çatı.

Gecə hurüleyin¹ saçları açıldı,
Qızıl muybənd hurüleyin saçına bağlandı.

Həmin plov ənbər bu düyüsü, kişmiş, xurma və quzu əti olmadığına görə kəklik və toyuq ətindən bişirildi, çünki onun yaxşı ya pis olması göstərilməli və bilinməli idi. Nəhayət plov hazır oldu. Elə bir yemək idi, sanki cənnətdən bu saat gətiriblər. Mən dedim: – Canım, sən o əllərlə heç bir yerdə görmədən və heç kəsdən soruşmadan elə bir şey yaratdın ki, heç usta aşpazlar da bişirə bilməzdilər. Allahdan gözünün heç vaxt korluq çəkməyəcəyini və sənənin həmişə şadlıq aləmində yaşayacağını diləyirəm. Dedi: – Ədalət naminə deməliyəm ki, mənə bu xörəyi bişirməyə sövq etdiyinə görə sənə minnətdaram. Elə olmasaydı, mən [xəcalətdən] üzümü örtüb bağlayardım və İran əriştəsini görəndən haradan bilsin ki, Firəngistanda dostun boynuna atılan çatıya bənzər əriştə hazırlayırlar. Mən bunları dinləyib “in yūkādü”nü² oxudum və söhbəti bitirdim.

Dəmpüxt plov. Türkcə “çəkmə plov” deyirlər. *Xanım* dedi: – Bu plovu bişirməyi asan salsalar da, mən onun çətin iş olması fikrindəyəm, çünki aşpazlar suyun və odun əndazəsini bilməlidirlər ki, bu plov başqa plovlar səviyyəsində hazırlansın, nə xəmirə dönsün, nə də diri çıxsın. *Bu da belə olur ki, əvvəlcə doğranmış soğanı təmiz yağda qızardarlar, sonra qazana su tökərlər və yuyulmuş düyü qoyarlar, o düyünün yarısına kişmiş, bişmiş əti və xurmanı, ya da həmin kişmişlə xurmanı, və yaxud tək-cə kişmiş qatarlar, ondan sonra isə düyünün o biri yarısını üstünə töküb dəmə qoyarlar. Bunun üçün də altdan-üstədən yanar kömürdən doldururlar. Yaxşı*

¹ Hurüleyin – ağbəniz və qarasaçlı gözəl.

² Və in yūkādü – Qələm surəsinin 51-ci ayəsinin başlanğıcıdır.

dəm alandan sonra çox dadlı olur. Bu plovu kudu ilə də bişirərlər. Belə ki, şirin kudunu düyü, bişmiş ət, kişmiş və xurma ilə hazırlayırlar. Bu mazandaranlıların xörəyidir, çox ləzizdir, arranlılar da onu yeyərlər. *Onu da bilmək lazımdır ki*, bu yemək düyüdən bişirilmiş plovların ilkidir. İndinin özündə də çöl əhlinin bəziləri ondan savayı heç nə bişirməzlər.

Şing¹ plov ki, türklər ona “yemlik” deyərlər, bu da məşhur bir göyerti növüdür. *Xudavəndi-xanə* dedi: – Bu plovu o vaxt yeyərlər ki:

Gecə ilə gündüzün seçilmədiyi səhndə çağlarında
Səhradakı bahar mənzərəsi xoş olar.
Sufi də təkyəgahdan gülüstana yollanar,
Çünki indi evdə oturmaq vaxtı deyil.
Dağ, dəniz və ağacların hamısı təsbih oxuyarlar.
Bu sirri anlamaq hər eşidənin işi deyil.
Şövlənmiş bülbüllər ağlamaq üçün gülün üstünə qonarlar,
Məst olmuş bülbüllərin içində ayıq qalanı tapılmaz.
Xudavənd məxluqları oyadar,
Könlü qərar tapmış qalmaz.

Bunun bişirilməsi səbzi plova bənzər, ancaq burada təkcə şingdən istifadə edərlər. Qoyun qatığı və boranilərlə çox xoş və bəmərə olur.

Məsəlih² plov. Parslılara məxsusdur və qışda daha xoş olur:

Üzüm suyundan gətirin ki, aban ayıdır.
Bu iş birbaşa şahənşahın ürəyindəndir.
Mənzərəli vaxtdır, tamaşa etmək vaxtıdır,
Yayın əli yer üzündən çəkildi.

¹ Şing – *Tragopogon orientalis*.

² Məsəlih – ədviyyat.

Payız üzüm suyunun içildiği məqamdır,
Keçən il bunu etməyənlər indi onu istəyirlər.

Xanım dedi: – Bu plovu da bişirmək çətin işdir və mən əvvəl burada tələb olunanları bir-bir sadalayım, sonra bişirmə qaydasını yada salarıq. *Bil ki*, bu xörəyi yemək istəyən yaxşı düyünü, xalis duzsuz kərə yağını və yağlı əti hazırlamalıdır. Əgər dağ keçisi, ceyran və ya yak kimi çöldə ya dağlarda ovlanmış vəhşi heyvanın əti olsa, yaxşıdır, yoxsa, qoç, qoyun ətindən də yeməli çıxır. Dediklərimizin hamısını əldə edəndən sonra çilov bişirilməlidir. Ondan sonra xuruşun işinə keçərlər. O da bir neçə cür olur. Bəziləri, əgər əlin altında varsa, plova hamının hazırladıqları şeyləri qoyarlar: qayqanaq, göyərti küküsü, ət küküsü, şamı kababı, küftə kabab, müştə kabab (ona nar turşusundan və ya digər turşulardan da qatarlar), quzu, ceyran və yaxud başqa ov heyvanının ətindən hazırlanan kababi-bərg [yarpaq kababı]. Bu sadaladığım xuruşların hamısını yada salmaq istədim, bişirmə qaydasını isə yeri gələndə açıqlayacağam. Bunlar hazır olan kimi təzə kərə yağını çilovun altına tökərlər, üstünə isti-isti çilov çəkərlər, həmin kabablarla xuruşları isə, hərəsi öz yerində, qaba düzərlər, ayrıca kərə yağından da qoyarlar ki, bəlkə birisinin yağlı xörəkdən xoşu gəlir. Ondan sonra da turşularla, əzilmiş narla yeyərlər. Onu da bilmək gərəkdir ki, bu kabablar və digər xuruşlar yaxşı-yaxşı bişməlidir, yoxsa onun bütün ləzzəti və gözəlliyi batar. Bu bütün təamlardan baha və çətin başa gələnidir, çünki bir neçə növ xuruşu olur, hamısını yaxşı bişirməlisən və zəfəranı, ədvaları və başqa şeyləri də unutmamalısan. Onların hər birini yada salacağıq. Bunları yaxşı bişirmək üçün zirək və bacarıqlı aşpaz lazımdır.

Alubalu plov [albalı plov]. Albalını ərəbcə “həbbül-mülük”, yunanca isə “qərasıya” adlandırırlar. Aclığı aradan götürür, qanı saflaşdırır və mədəyə qüvvə gətirir. *Xanım* dedi:

– Türklərin “gilənar” dedikləri albalı plovunu o vaxt bişirərlər ki:

Bağda açılmış bazar su və rənglə doldu,
Baharın şahı deyın sahibi ilə dava saldı.
Dalğalar hovuzun üzünü Çin dibasına döndərdi.
Gül və yarpaqla örtülmüş dağ Firəng parçasına oxşadı.
Bülbül bağı başçısı kimi sərvın budağına qondu.
Qarğalar üzlərini çöllərə çevirdilər.
Şad bahar gəldi və dağ ilə çöl güldü.
Alma gəldi, bənövşə ilə qızılgül açıldı.
Soyuğun tüpürməsi ilə su daşa döndü.
İndi yaşıl su hər yeri daşa çevirdi.
Birdən hava suyun axması ilə dənizə döndü.
Onun içində üzən bulud nəhəng bir çörək kimi oldu.
Deydə bütün aləmi yüksək bir səs bürüdü.
İndi onun yerinə bir mahnı avazı gəldi.
Dağların qarğalarla dolu olan çağı keçdi.
İndi orada kəkliyin ney çalması səslənir.
Baharın Keyxosrovu ordusunu çölə tərəf apardı.
Deyin Əfrasiyabı onun qorxusundan qaçdı.
İrana Keyqubad¹ kimi yeni bahar gəldi.
Deyin ağsaqqalları üzlərini Turana döndərdilər.
Budur, albalımın vaxtı gəldi.

Çəyirdəyini çıxardarlar və başqa plovlarda olduğu kimi düyü qaynayandan sonra suda bişmiş quzu ətini hazırlayırlar, düyünü süzərlər, zəfəranla ədvaları vururlar və çəyirdəksiz albalı ilə əti onun ortasına yerləşdirərlər, üstünə də əzilmiş albalıdan tökərlər. *Evin ağası* dedi: – Əgər bu plovu yaxşı

¹ Keyxosrov, Əfrasiyab, Keyqubad – Firdovsinin “Şahnamə” əsərinin əfsanəvi qəhrəmanları.

bişirmək istəyirsənsə, diri plovu süzməlisən ki, albalı və onun suyu düyünü korlamasın və yemək üçün yararsız hala salmasın. Bu xörək çox dadlı, xoşməzə və yeməyə layıqdır.

Kabab çilov. Azərabadəganda və ələlxusus Təbriz şəhərinin bazarlarında bişirərlər. Olduqca yeməlidir. İrənin başqa şəhərlərində də bişirərlər, ancaq Təbrizdəkinə çatan olmaz. İlin bütün fəsillərində hazırlayırlar. Qaydası da belədir. Yaxşı çilov bişirərlər, quzu ətini dilim-dilim kəsərlər. Onun da növləri var: bəziləri bıçağın dəstəyi ilə taxtanın üstündə döyüb yarıküftə halına salırlar, başqaları isə həmin dilimlərə döyülmüş soğandan vururlar. Sonra təzə duzsuz kərə yağını altına qoyaraq çilovu isti-isti üstünə çəkərlər, kababları şişlərə çəkib, zəif odun üzərində bişirib çilovun üstünə elə təzədə yerləşdirərlər ki, çilovu tam örtsün və yalnız kabab görsənsin. Duzu, istiotu və sumaqı ayrıca verərlər ki, hər kəs istədiyi qədər xörəyə əlavə edib yesin. Təbrizlilər pəşməklə yeyərlər və həmçinin iskəncəbi ilə nuş edərlər. İndi evlərdə də bişirərlər, bazardan da yaxşı. Dörd il öncə bazarlarda mişkin düyüsündən hazırlayırdılar, bu günlərdə isə hamı sağlıqla ənbərbudan istifadə edir. *Evin xanımı* dedi: – Təzə püstəni də götürüb qurudurlar, sonra istiot kimi döyərlər, bu plovla yeyəndə çox dadlı çıxır. Yenə dedi: – Bu çilovu quş ya da südəmər quzu kababı ilə, Hindistan manqosu və ya İrən turşuları, təzə narınc, limu və yaxud limu şirəsi kimi yaxşı turşularla bişirəndə yaxşı olur. Əvvəllər həmin çilovu bu kababla bişirib yeyərdilər, bəzən isə çöldə və dağda ovlanmış heyvanın ətindən də istifadə edərdilər. Ov ətindən Təbrizə gələndə aşpaz ondan alardı. Günlərin bir günündə, bazarın qızğın vaxtında birisi dükənin qabağında dərisi soyulmamış heyvan asır. Deyilənə görə, çöldə vurulmuş əti bir dərman hesab edən təbrizlilər bir neçə gün həmin dükəna gedərlər, bu da qoyun ya mal ətindən ya da o ətin tikələrindən ov əti adı ilə alan-yeyənə satıb qazanc əldə edər.

Mahi plov [balıq plov]. Bu plovun Təbrizdə iki növü mövcuddur: təzə və köhnə. Təzəsi belə olur ki, Araz çayında Qarabağın Bərgüşad adlı yerində ovlanan ağbalığı, azadmahini və ya qızılbalığı doğrayıb qırmızı qızılgül kimi yağda qızardarlar və təmiz yuyulmuş Bərəğan gavalısı və təzə ya quru nar gilələri ilə birlikdə plovun altına yerləşdirərlər, çoxlu zəfəranla ədvalar vururlar və dəmə qoyurlar. Hazır olanda üstünə isti kərə yağından tökərlər, çox dadlı olar. Təbəristan camaatı onu nar turşusu və ya başqa turşularla yeyərlər, ləzzətli və asan həzm edilən bir yeməkdir. Onun başqa növünü quru balıqdan bişirərlər, ona Mazandaranda “dəstpiç” deyirlər. Bu plovu bişirmək istəyəndə qurudulmuş və hisə qoyulmuş ağbalığı götürüb isti közün altına qoyurlar. Balıq qızan kimi dərisini soyub parçalara bölərlər və “təzə” növü kimi yağda qızarıb plovun altına qoyurlar, olduqca dadlıdır. Qışda mazandarənlilər bu əti kəklik ətindən də üstün tuturlar. Mən deyərdim ki, nazik və yumşaq olduğuna görə çox yaxşıdır. Mazandarənlilərin sözü bir yana qalsın, həkimlər deyirlər ki, ərəbcə “səmək” və iri növləri “hut” adlanan balığın əti insanı və digər canlıları gücləndirər, isti və yaşdır, hərərətləndirər və tərəvətləndirər.

Təhçini-isfənac [təhçin ispanaq]. *Xanım* dedi: – Dadlı və bəmərə plovdur, xüsusilə qızdırması olanlar üçün faydalıdır. Bişirməsi asan görünsə də, onu yaxşı bişirmək çətin məsələdir. *Bu da belə olur ki*, ispanağı suda qaynadırlar, sonra suyunu süzüb əllə sıxırlar ki, suyu tamam çəkilsin. Bundan sonra yağda bir azca soğanla qızardarlar və təzə ya quru nar gilələri ilə plovun altına qoyurlar, zəfəranı, ədvaları və Kirman zirəsini də qatırlar. Nar olmayanda turşuluq gətirmək üçün limon şirəsi və ya abqoradan istifadə edirlər. Yaxşı dəm alan kimi üstünə qızardılmış kərə yağından tökərlər, çox xoş və dadlıdır. Xəstələrə turşusuz verərlər ya da turşunu az qoyurlar, o da həkimdən asılıdır. Xəstəlikdən əziyyət çəkənlərin dərmanıdır.

Təhçin plovi-badincan [badımcanlı təhçin plov]. Badımcana ərəbcə “kəhkəb” (?) [dəqiq oxunmur], farsca isə “kəhləm” deyirlər. Dədə-babalarımızdan bizə məlumdur ki, badımcanı birincisi ürəkdə dərdi olanlar yeyərdilər və Allahdan bu dərdin aparmasını diləyərdilər. İkincisi isə həkimlər deyirlər ki, badımcan qarındakı istiliyi və quruluğu, eləcə də başağrısını aradan götürür və xasiyyəti yaxşılaşdırır. Yağın içində yağlı ətlə, sirkə ilə bişirəndə hər bir dərdə dərmandır. Keçmişin həkimləri deyərdilər ki, onu yağ və ətlə bişirib qızardanda qanı oynadır [istiləşdirir], ağılı itiləşdirir, ürəkbulanmanın qarşısını alır [qusmanı dayandırır], mədə zəifliyini islah edir, ağızı təmizləyir və malxulyanı aradan götürür. Ərəblərdən eşitmişəm ki, bir adamdan badımcan haqqında soruşdular, dedi: – Rəngi əqrəbin qarnı rəngidir, saplağı zəlinin quyuğuna oxşayır, dadı isə zəqqum dadır. Sonra ona dedilər: – Onun içini ətlə doldurub yağda qızartsan əla olar. Dedi: – Onu təqva ilə doldursan, məğfirətlə qaynatsan, hurinin gözləri ilə bişirsən və mələklər onu gətirsələr belə, yenə də mənfur bir şeydən başqa bir şey deyil. Belə yazırlar ki, günlərin çox isti bir günündə Şəblini Bağdadın körpüsündə görüb suyun ağızda, beynin isə başda qaynadığı belə bir isti gündə haraya getdiyini soruşurlar, deyir: – Mənə çatıb ki, filankəs badımcanı pisləyib, indi mən onu tapıb onunla dalaşmaq istəyirəm.

İndi də sözüməzün başına gedək. Bu çox yeməli və baməzə plovun bişirmə qaydası belədir. Badımcanın qabığını soyub bıçaqla hər yerini deşik-deşik edərlər və içindəki acılığını və qaralığını almaq üçün şor suya qoyarlar. Sonra yağı o ki var qızardıb, badımcanları bir-bir sıxıb yağın içinə atarlar və yandırmamaq şərti ilə yaxşıca qızardarlar. Bundan sonra götürüb soyutmaq üçün kənara qoyarlar və aralarına nar gilələrini ya da toxumları çıxardılmış qoranı atarlar. Ondan sonra başqa plovlar kimi plovun ortasına qoyarlar. Dəm alan kimi üstünə yağdan çəkib yeyərlər. Bu iki növdən [hansı iki

növdən?] birincisini yazda, yayda, payızda və qışda, yəni ilin bütün fəsillərində bişirmək mümkündür, lakin ikincisini bişirmək fürsəti yalnız badımcanın çıxdığı vaxt ələ keçir. Bir yerdə oxumuşam ki, bir bədəvi ərəb üzüm yeyirdi və birisi ona dedi ki, Peyğəmbər (s) üzümü iki-iki yeməyi buyurmuşdu. Dedi: – Siz yaxşı yadda saxlamadığınız üçün günaha batmışız, çünki onun qoşa-qoşa yeməli buyurduğu badımcan imiş.

İşkənə plov. Pəhləvi dilində bu yeməyi “gasak” adlandırırlar. Bu xörəkdən Azərbaycanda olmur. *Xanım* dedi: – Mən bu plovu tanımıram, yeməmişəm və bişirə də bilmirəm. Onu başqaların sözündən yazmışam, odur ki, mənə irad tutub xırdaçılıq etməyin. Amma mən o plovu yemişəm. Atamın aşpazı və mənim süd anam (Allah ona cənnəti bağışlasın) bişirmişdi, çox yaxşı xörək idi, yadımdadır və bu qış yeməyidir, o zaman ki:

Mavi-gümüşi zireh görürəm.

Ox bu zirehi necə yarsın?

Cahan bir müddət buludların altında çılpaq qalmışdı,

Dünyanın bədəni üçün ağ köynək tikildi.

Onun da bişirmə yolu budur. Qoyun qarnını bir neçə dəfə isti su və sabunla iyərənc qoxu qalmayanadək və ağ pambıq şəklinə gələnə qədər yuyub murdar şeylərdən təmizləyirlər. Sonra parçalar kəsib düynü və yağlı, zəfəranlı, ədvalı və kişmişli qiyməni o parçaların içinə qoyub tikərlər. Bundan sonra onları qazana düzüb, üstünə su töküb bişirərlər. Yaxşı-yaxşı bişən kimi iskəncəbini, sirkəni və ya doşabı əlavə edib yeyərlər. Əslində bu yemək yeri gələndə haqqında danışacağımız dolma növlərindən biridir, lakin Reydə və Mazandaranda ona plov dediklərinə görə biz onun barəsində burada yazdıq.

Paça plov. Bu plovdan Tehrandan və xüsusilə Şəmirandan başqa İranın heç bir yerində rast gəlməzsəniz. Ətə əlləri çatmayan biçarələrin plovudur. Mən şahənşahın Şəmiranda Dərbənd adlanan bir kəndin yaxınlığındakı Əlbürz dağında şələləyə tamaşa etməkdən ötrü getdikləri gün bu səfəli yerdə bir kəndlinin evinə düşdüm. Ac idim, bir dirhəm təklif edib bir yemək istədim. Kəndli dedi ki, arvadı xörək bişirir, amma gözləməli olacağam. Çox ac olduğumu bildirərək çörəkdən və çörəklə yeməyə yarayan nəyi tapsa gətirməyini xahiş etdim. Dedi: – Çörəyimiz yoxdur və bu gün kənddə çörək tapılmaz, çünki şəhriyar buradan keçib və onun nöqərləri bütün çörəyi alıblar, pul veriblər və o çörəkdən heç bircə tikə də qoymayıblar. Keçmiş günlər idi, mən otuz yaşında boylubuxunlu bir cavan idim. Çarəsizlikdən gedib ağacların altında axar suyun kənarında oturub o çayın ətrafındakı göyləri balabala yeməyə başladım. Həmin çayın qırağında bir kəndlinin evi var idi. O məni çağırdı və mən iki qulluqçumla həmin evə getdim. Bütün kəndlilərin evləri kimi tər-təmiz və geniş bir yer idi. Süfrə açdı. Əlimi yeməyə uzadanda çox yumşaq və yağlı plov olduğunu və altına qoyun ayağının qoyulduğunu gördüm. Onu böyük iştahla yedim və çox bəyəndim. Daha bilmirəm, bu çox ac olduğumdan idimi ya doğrudan da dadlı imiş. Hazırlanması isə belədir ki, ətin yerinə düyünün içinə qoyun ayağını qoyub başqa plovlar kimi bişirərlər.

Qiymə plov. Bu plov qədim və olduqca dadlı plovlardandır, xüsusilə o zaman ki:

Torpaq deyin soyuqluğu ucbatından gümüşə bürünür,
Mın dastan yerinə qarğa bağda qışqır-bağır salır.
Su hovuzlarının üzü passız aynaya dönür,
Çəmənrlərlə dağlar başdan-başa göz yaşları ilə yuyulur.

* * *

Torpağın üstü kafurun altında gizləndi.
Səmanın üzü udun¹ tütüsü ilə örtüldü.
Dağlar qarın yağmasından çiniyə oxşadı.
Çaylara buzlu hind xəncərləri yağdı.

Yağlı qoyun ətindən qiymə hazırlayıb qeyd etdiyim kimi sadə xuruş bişirərlər və plovun altına qoyarlar. Başqa cür hazırlayanda isə turacı ya qırqovulu suda bişirib qiymə ilə bir yerdə plovun altına qoyarlar, dadlıdan da dadlı olur. Bu plovu turşular və limon şirəsi ilə yeyərlər, boranilərlə də yaxşı çıxır.

Plovi-şir [südlü plov]. Mazandaranlılara və qarabağlılara məxsus bu plovu o vaxt bişirərlər ki:

Külək bağın içində naxışlar çəkir,
Bulud gülüstanın üzərində ağlayır.
Birisi bağa müşkvəri incilər səpələyir,
Obirisi gülüstanın üstündə xoş-xoş fişənglər atır.
Hər zaman səlsəl² sərvini başında,
Hər zaman qumru yuvanının içində.
Biri caynaqlıdır və çəngi ağzında görünməz,
Başqası ağlayar və neyi boğazında gizlənib.
Göylər hər tərəfdən əsən küləkdən ənbərlə dolu,
Lalələr üstlərini örtən buluddan incilərlə dolu.
Biri daranan zaman ürəkaldadan iki zülf kimidir,
Başqası gülən zaman könülalan ağız kimidir.

Bu yeməyi belə bişirərlər. Düyünü təmizləyib yuyarlar və başqa plovlarda olduğu kimi suya qoyarlar. Sonra üstünə yarımbarı qoyun südü ilə su tökərlər və bişənədək qaynadıb

¹ Ud – yandırıldığı zaman xoş qoxu verən bitki.

² Səlsəl – göyərçinə bənzər quş.

süzərlər. Bundan sonra yağda qızardılmış və ya suda bişmiş südəmər yağlı quzu ətini ya da yağda qızardılmış xurma ilə kişmiş ortasına yerləşdirib dəmə qoyarlar. Yaxşıca dəm alan kimi üstünə yağ töküb yeyərlər. Onun digər növünə isə dəmpüxti-şir deyərlər. Südlə düyünün qarışığı dəm alandan sonra suda bişirilmiş kişmiş, xurmanı və əti ortasına qoyub tam bişənə qədər odun üstündə saxlayarlar. Bu növə Bərdə türkləri "çəkmə plov" deyərlər. Onu yaxşı bişirmək çətindir. Mazandaranda camışlar meşələrdə sürü halında yaşayırlar. Onların toplaşdıqları yerə "gamiş binə" deyərlər və hər günün orta çağında onların südlərindən yağ düzəltmək üçün camışların olduqları yaylağa gedərlər. Evə qonaq gələndə həmin qayda ilə şiri-çilov [südlü çilov] hazırlayırlar, içinə təzə kərə yağından qoyarlar və üstünə təzə turş yabanı nardan sızarlar. Bu yeməyin adı "tirəng təti"dir.

Duğ plov [ayran plovu]. Bu plovun da iki növü var, Qarabağ türklərinə məxsusdur. O zaman bişirərlər ki:

Sübh yeli bağın üstünə ordusunu çəkdi,
Bağ-bostan dost üzü kimi oldu.
Çöllər-dağlar müşk-ənbərlə doldu,
Bağ-bostan inci və gövhərlə doldu.
Yer üzündə ulduzlu səma görməmişənsə,
Səhər tezdən durub bu gülüstana bax.
Budaq dost üzü kimi çiçəklənib ya gümüşlənib,
Bənövşə ilə sumaq yar zülfü şəklini alıb.

Birinci növü belə bişirərlər. Qoyun ayranından ən yaxşısını əldə edib keçi südü kimi çürüyənə qədər bişirərlər. Sonra onu doğrayaraq süzmək üçün bir kətan parçaya tökərlər. Bundan sonra süzmənin suyuna yuyulmuş yaş düyünü qoyarlar və başqa plovlar kimi bişirərlər. Bişən kimi süzərlər və üstünə suda dəmlənmiş zəfəranı tökərlər ki, həm rəngi dəyişsin, həm

də xoşətirli olsun. Ondan sonra suda bişmiş yağlı qoyun və toyuq ətindən altına qoyarlar. Dəm alan kimi üzərinə qaynar yağdan tökərlər. Yeməyə layiq və ləzzətli təamdır. Onun başqa növü. Suyun əvəzinə qazana su ilə qarışiq ayran süzərlər və qarışdıra-qarışdıra qaynadarlar ki, yanıb korlanmasın. Sonra düyünü tökərlər və bişən kimi süzüb zəfərandan qatarlar. Bundan sonra altına quzu ya toyuq ətindən qoyub yağı əlavə edərlər. Elə ki dəm aldı, çəkib yeyərlər. Ətin yerinə xurmadan və kişmişdən də qoyarlar, doğranmış şəkərdən qatarlar, o da ləzzətli olur.

Üçüncü hissə

xuruş növləri haqqında

Onlara ərəbcə “idam” deyirlər. Ayrı-ayrı növləri var. Mən onların adlarını indi İranda deyilən tərzdə gətirirəm, çünki həmin xörəklər qədim çağlarda olmayıb ki, adları kitablarda çəkilsin və bu xuruşa belə adın qoyulmasının səbəbini də demək mümkün deyil. İndinin özündə də biz bilmirik ki, bu ad hansı yolla bizə gəlib çıxıb və mənası nədir. Ən məqsədəuyğunu o olar ki, biz də onları həmin adlarla çağıraq və bu adların qoyulmasının niyətini soruşmayaq.

Fisincan. Ona Təbəristanla Gilanda belə deyirlər. Alimlərin kitablarında “füsucən” yazıldığını görürəm. Onlardan hansının düz olduğunu deyə bilmərəm. Zənnimcə, dilçilər burada daha doğru və əsaslı fikirlərini söyləyərlər. İndi isə sözümlərin başına qayıdırəm. Bu xuruşun iki növü var. Birincisini kəklik, qırqovul, xoruz, toyuq, turac və bildirçin kimi quş ətindən bişirirlər. Bu yeməyi qışda, yayda, payızda və yazda müxtəlif dəsturlarla bişirirlər – hamısı cox ləziz olur. Onun başqa növünü südəməz quzunun ətindən bişirirlər. Digər növünü¹ azadmahidən və başqa dəniz balıqlarından bişirirlər. Yeməyə layiq və dadlı xuruşdur və o balıqdan yaxşı çıxar ki:

Bağın suyu-havası xoş ətirlə doldu,
Hər yerə ərgəvanla lələnin dolmasından yer dar oldu.
Su bulaqları maral gözünə bənzədi,
Hava pələngin sinəsinə-belinə oxşar oldu.
Çəhrayı dəvə gündüz atılıb oynadı,
Gecənin qaranlığında isə axsaq oldu.
Sübh çağı və gecə vaxtı bağ qarğalar ordusunun əlindən

¹ Burada məlum olur ki, bu xuruşun bir qədər öncə bəyan olunduğu kimi iki deyil, ən azı üç növü var imiş.

Ordu əmirinin sarayı kimi zənglərlə dolmuş oldu.
Yerə tökülən yarpaqlar boyakar paltarının qolu kimi
rəngbərəng oldu,
Üzümün yarpağı ilə budağı cürbəcür rənglərə boyanmış
oldu.
Baharda güllər arasında sülh hökm sürürdü,
Payız küləyinin qalxmasıyla o barış savaşa dönmüş oldu.
Nərgiz badəsinə açmışdı, üstünə bülbül qonmuşdu.
İndi badə necə oldu? Çəngin avazı gəlmiş oldu.
Ay dost, dur, badəni gətir və rənglə doldur,
Çünki yardan və badədən ayrı qalmaqdan üzümün rəngi
sarı oldu.

Bu xuruşun hazırlama yolu belədir: əvvəl quşu (hansı növündən olur olsun) şor suya salarlar, sonra yaxşı yağdan qazana qoyub xam iyi kəsilənə qədər qızardarlar. Ondan sonra quşu üstünə qoyarlar. Bir az qızaran kimi üzərinə su töküb yavaş-yavaş bişirirlər. Bundan sonra qabığı soyulmuş badam ləpəsini və ya qoz ləpəsini həvəngdə xırda-xırda döyərlər. Bu əsnada üstünə bir balaca su da tökərlər ki, yağı çıxmasın. Yumşaq və xırda döyüləndən sonra suya töküb ələkdən keçirirlər. Nardanı da döyüb ələkləyirlər. Sonra onu ələklənmiş badam ya qozla qarışdırıb bişmiş ətə qatarlar və rəngini dəyişdirmək üçün nar turşusundan [narşərabdan?] əlavə edirlər. Hamısı yaxşı bişəndən və yağı özünə çəkəndən sonra qənddən və ya ağ üzüm bəkməzindən, eləcə də ədvalarla gülpərdən¹ də qatarlar. İstəsələr, qırağına toyuq yumurtasından vururlar, dadlı çıxır. Yay vaxtı yanına qızardılmış badımcan qoyarlar, o da ləzzətlidir. Nardan ələ keçmədiyi vaxtda abqoranı vururlar, nar turşusunun yerinə isə zoğal ya albalı turşusundan istifadə etmək olar. Mazandaranda rəngini

¹ Gülpər – Heracleum Persicum.

qaraltmaq üçün içinə dağlanmış dəmir parçasını atarlar. Bütün uçan və yeriən heyvanların, su quşlarının və balıqların bişirmə qaydası öncə qeyd etdiyimiz kimidir.

Abdar fisincan [sulu fisincan]. Allaha and olsun ki, çox dadlı, baməzə və yeməli təamdır. Onun bişirilməsi kifayət qədər çətindir. *Evin xanımı* dedi: – Bu xörəyi hər kəs hazırlaya bilməz və hər yerdə onu bişirməzlər. Gilana və Təbəristana xasdır. Bizim evdə bişirərlər, amma digər evlərdə adət deyil. Deyə bilərəm ki, Təbriz şəhərində bizim evdən başqa onu tanımırılar və bişirmirlər. Şahanə bir xörəkdir və onu o zaman bişirərlər ki:

Şeir: Ceyran reyhanın içində o qədər gəzişər ki,
Budları göyərti və sünbül rənginə dönər.
Mərcan rəngli qızılgül saralmaz
Suyun üstü küləkdən ləpələnməyincə.
Sübh çağı dan ulduzu gül açar,
Pərişan olmuş nəş yenə nabata oxşayar.
Bülbül gülün üstünə qonar,
Bənövşədən rahbanı¹ izləyər.
Gecə bütün gecəni kəklik dağın üstündə oturur,
Gündüz bütün günü orada gülər.
Əgər qəzəlxan quşlar həvəsə düşsələr,
Yüz min dastan oxuyarlar.

Bu xörəyin hazırlama qaydası belədir: toyuq, xoruz, ev quşu və ya meşə quşunun ətinə götürərlər, yağı odun üzərinə qoyarlar, doğranmış təzə cəfəri ilə keşnişi və əzilmiş [döyülmüş] qoz ləpəsini qarışdırıb quş əti ilə bir yerdə yağın olduğu qazana tökərlər və quşla göyərtinin suyu çəkilənə və onların qızarmasına qədər odun üstündə qarışdırarlar. Ardınca

¹ Rahban – yol qarovulçusu.

bir az su töküb yaxşı bişənədək qovurarlar. Bundan sonra abqora ilə ədvaları əlavə edirlər, yağ tamamilə xörəyin canına çəkilənə qədər bişirib odun üstündən götürərlər və yeyərlər.

Turşiyi-mürğ [mürği-turş, quş əti turşusu]. *Evin xanımı* dedi: – Bu yeməyin yaxşısını istəsən o vaxtı gözləməlisən ki, torpaq ordibehiştin parılısından çuşa gəlsin və quşlar baharın işıqlanmasından yem axtarışına çıxsınlar, göy-göyerti bükülmüş əllər kimi zümrüddən, lalələr isə cücartilər kimi dağlıq və səhralıq yerlərindən başlarını qaldırınsınlar.

Şeir: Bağ bütperəst məbədinə oxşadı,
Quşlar şamana, güllər bütperəstə bənzədi.
Əgər gülün ışıltısından çəmənə Əhrimən¹ gəlir,
Pərilərin oyunu Əhrimənin cəhənnəmini xatırladır.
Sanki ərgəvan budağın üstündə göründü,
Zina qapısında əqiq rəngli quşlar görsəndi.

Elə ki bu fəsil gəldi, toyuğun ya yağlı xoruzun və ya başqa bir quşun ətini duzlayıb hazırlamalı və keşnişi, cəfərinə və Reydə “xorasanlıların göyərtisi” deyilən kəvəri qarışdırmalı, yaxşı-yaxşı yuyub-təmizləməli və doğramalısan. Birincisi, yağ qazana töküb qızartmalı və quşu oraya atıb yaxşıca qızartmalısan. Tam qızarmağa yaxın göyərtini üstünə tök ki, bir azca qızarsın, sonra da suyu əlavə edib bişir. Bundan sonra əti götürüb həvəngdə döy, ədvalardan, noxuddan və qoyun quyruğundan da bir balaca döyüb o ətə qat və findıq boyda küftələr düzəlt. Üzərinə abqora ilə ədviyyatdan əlavə et, yağın içinə salıb çıxart və çilovla ye. *Xanım* dedi: – Bu xörəyi quş olmayan yerdə quzu və qoyun ətindən də bişirərlər. O da turşiyi-mürğə bənzər bir yeməkdir. Qış vaxtı isə onu quru kəvər və qarın altından çıxan keşniş və ispanaqla da bişirmək

¹ Əhrimən – atəşperəstlikdə şər tanrısı.

olar. Payızda qışda hazırlanandan yaxşı çıxır, ancaq onun əsas vaxtı yazdır.

Səbzi qovurma. *Xanəxuda* bu xörəyi Pişdadilərin və Kəyanilərin¹ yadigarı olduğuna görə xüsusilə tərifləyər. Hazırlanmış xuruşların birincisi elə bu yemək imiş. “Qovurma” türk sözüdür, mənası “sürx kərdə”dir, farsca isə “xoreşi-səbzidir” və indi hər yerdə ona “qormeyi-səbzi” deyirlər. *Xanım* deyir: – Bu xuruşu mənim aşpazım elə bişirir ki, dünyada ondan dadlı yemək olmaz. O da növbənöv olur və birincisi *onu bilməlisən ki*, bu növ xuruş da ordibehişt və fərvərdin aylarında sənə deyəndə ki:

Gör çəmənə ənbər və kafurdan nə cür naxışlar vurulub,
Gör ağaclara inci və yaqutdan nə cür bəzəklər asılıb.
Çəmən tərəfdə Süleymanın taxtı qoyulub,
Ağacın başına İsgəndərin tacı qoyulub

yaxşı çıxır. Bu xörəyin hazırlama qaydası belədir. Yağlı əti turşiyi-mürəgdə göstərdiyimiz kimi yağda yaxşıca qızardıb üstünə göyərtili tökərlər, amma bəlkə ondan bir az artıq doğrayarlar. Sonra quru lobyanı ki farsca “jajumək”, ərəbcə isə “lübava” adlanır və eşitdiyimə görə indi Osmanlı məmləkəti xalqının yeni dilində ona “fasulyə” deyilir, içinə qoyub məzə üçün abqoradan qatarlar. Bundan sonra yağa qoyub çıxardarlar. *Evin xanımı* dedi: – Əgər təzə lobya ələ keçsə, lap yaxşı, çünki indi lobya çox bərk olmur və qabığın içində olur. Hər birini üç yerə bölüb bişmək üçün içinə atarlar, amma bu cür lobyanı qovrulmuş göylərlə bir yerdə hazırlayarlar.

¹ Pişdadilər və Kəyanilər – qədim İranda hökmranlıq etmiş sülalələrdir.

Tas kabab. Bu yeməyi ceyran, qoç, camış, çöl və dağ keçisinin ətindən bişirmək məsləhətdir, əcdadlarımız belə edərtilər. İndinin özündə isə şəhərlərdə ov əti ələ keçəndə ondan tas kababı və haqlarında yeri gələndə söyləyəcəyimiz iki-üç başqa xörək bişirərlər. *Evin xanımı* dedi: – Bu xörək südəmər quzu ətindən ələ dadlı çıxır ki, başqa ətlərdən bişirmək olmur, amma ov əti də yaxşıdır. Quzudan o vaxt bişirilməlidir ki,

Seir: Reyhan bağı üstündə bayraq qaldırmış,
Şərabıçənlər başağrısına düşər olmuş.
Çəmən gəlini gözəl bəzənmiş,
Bülbüllərdən hay-haray səsi çıxmış.
Bənövşə əyri tükələrini hörmüş,
Üzünü səhər yelindən döndərmiş.
Səhər küləyi qızılgülü alovlandırmış,
Lələnin könlü gülün üstündə yanmış.
Bağ dostların istəyi ilə
Yarlar üçün şad-xürrəm olmuş.

Arxar və dağ keçisindən hazırlamaq istəyəndə isə

Payızın soyuq nəfəsindən
Bağda həyat dondu.
Quşlardan soyuq fəryad çıxdı,
Bulaqda soyuq əlamətləri görüdü.
Dey çiçəyə soyuq nəfəsini üfördü,
Bülbülün damarında qan saraldı.
Ləl mədəni kəhrəbayla doldu,
Lələ gülərək zəfəran saçdı

vaxtı münasibdir.

Söhbət bu yerə çatanda *evin ağası* dedi: – Bu xörək qış fəslində yaxşı çıxır və özəlliklə dağ və səhra yolları keçilməz hala düşəndə çətin olsa belə bu təamdan tez-tez hazırlayırlar. Bişirmə qaydası isə belədir ki, əti kəbabı-bərg ölçüsündə nazik tikələrə parçalayıb və quyruq olanda onu da o hesabla ki, hər on tikə ətə bir tikə quyruq düşsün doqrayıb, bir neçə baş soğan soyub yarbayarı bölərlər və xalis yağ, ədvaları, suda dəmlənmiş zəfəranı, bir neçə limuyi-ümmanini¹ qarışdırıb qapağı möhkəm bağlanan bir qazana tökərlər. Limon olmayanda bir balaca əzilmiş qaraqatdan istifadə edərlər, heç biri olmasa sadəsi də kifayət qədər məqbuldur. Sonra qazanı odun üzərinə qoyub hər tərəfinə kömür tökərlər ki, asta-asta qaynasın və ətlə soğanın içindəki su çıxıb yağla qarışsın. Çilov və çörəklə yeməyə layiq bir xörəkdir.

Mütəncəm.² *Evin ağası* dedi: – Bu yeməyi yazda və yayda da bişirmək mümkün olsa belə, qış xörəyidir və o zaman hazırlanar ki:

Bir bulud gəlib Ayın ətrafını aldı,
Qara buluddan süd yağdı.
Nə dəniz görünür, nə çöl-çəmən,
Havada heç qarğa qanadını da görmürəm.
Kəndlərdə məhsul yığımı bitir
O uca səmanın yaratdığından.
Oxun ürəyi sancdığı bu gündə
Torpaq qar üzündən fil sümüyünə oxşayır.

Bu xörək ceyranla arxar kimi çöl və dağ dördayaqlı heyvanların və ördəklə qaz kimi su quşlarının ətindən yaxşı çıxdığına görə onu qışda bişirmək məsləhətdir. Onun bişirmə

¹ Limuyi-ümmani – limonun çox xırda növüdür.

² Bu xörəyə *mütəlcəm* də deyilir.

yolu belədir. Ov ətindən və ya yad etdiyimiz quşlardan soğanla bir yerdə azacıq yaxşı yağda qızardaraq üstünə su töküb yarıbışmış hala düşənədək bişirərlər. Sonra qaysı və alça qurusunu, doğranmış qoz və badam ləpəsini, eləcə də noxud yarmasını üstünə töküb qovurarlar. Yağı çəkilən kimi zəfəran cövhərindən və ədvalardan əlavə edib odun üstündən alarlar. Plovla yeyərlər, çörəklə də dadlı olur.

Qormeyi-zərdək [yerkökü qovurması]. Yerkökü qovurması iki cür olur. Birincisini o zaman yeyərlər ki,

Şeir: Yüngül külək qiymətli daşlar yağan buluddan
İndi min bir Süleyman ərşi yaradır.
Nəzərini deyin soyuğuna yetir ki,
Buz sanki yanar odu söndürür.

Onun bişirmə yolu belədir ki, yağlı qoyun ətini doğrayıb soğanla qarışıq dağ yağa töküb qızardarlar. Yarıyadək bişən kimi yaxşı yuyulmuş, qabığı rəndələnmiş və eninə doğranmış yerkökünü noxud yarmasıyla birlikdə üstünə qoyarlar. Bişməyə yaxın sirkə ilə qənd ya sirkə ilə doşabdan töküb yenidən odun üzərinə qoyarlar. Yağı çəkilən kimi ədviyyatdan əlavə edib götürərlər. *Xanım* dedi: – Bu xörəyə sirkənin yerinə abqora da qoymaq olar. Mən də ona dedim: – Yaxşı söylədin, bu, doğrudan da belədir, lakin bu yeməyi ortaya çıxarmış əcdadlarımız sirkəni işlədərtilər. Bu yerdə mən onunçün ərəbcə iki beyt gətirdim. Mənasını soruşdu. Dedim. Bəyəndi.

Yerkökü qovurması. Başqa növü. Yerkökü qovurmasının o biri növünü də haqqında bir məşhur şairin dediyi vaxtda hazırlayarlar:

Qalxıb düşür ki, xəzan vaxtıdır,
Xarəzm tərəfdən isti külək əsməkdədir.

Onu belə bişirərlər. Yağlı əti soğanla xalis yağda qovurub üstünə su tökərlər. Yarıya qədər bişəndə üzərinə təmizlənmiş və eninə doğranmış yerkökünü əlavə edərlər. Bir az bişəndən və yerkökü yumşalandan sonra təmizlənmiş, yuyulmuş, şor suda saxlanılıb suyu sıxılmış ispanağı üstünə töküb qarışdırarlar. Tam bişməyə yaxın məqamda dad vermək üçün abqoranı qatarlar. Yağı çəkilən kimi götürüb çilovla yeyərlər. *Evin ağası* dedi: – Bu növ cavanlar üçün daha faydalıdır, çox ləziz xörəkdir və hər yeyən onu bəyənər.

Qormeyi-şəvidü baqla [şüyüd-paxla qovurması]. Şüyüd-paxla qovurması həm qış, həm də yay yeməyidir, burada paxlanın istər təzəsindən, istərsə də qurusundan istifadə edərlər, bəlkə yay və yaz vaxtı daha xoş olur. Təzə paxlanı Mazandaranda yazın birinci ayında, Reydə ikinci ayında, Təbrizdə isə yayın ilk iki ayında tapmaq mümkündür. Bişirilməsi də belədir ki, əti və təmizlənilib doğranmış şüyüdü yağda qovururlar və üstünə su tökərlər. Tam bişənə yaxın ya da yanmasına bircə an qalmış qabığı soyulmuş və yarıbayarı bölünmüş təzə paxlanı üzərinə tökərlər. Bişən kimi alıb çilovla yeyərlər. Kətə çilov və qoyun qatığı ilə özəlliklə yeməli çıxır. Qışda hazırlayarkən qazana daha çox paxla tökərlər və bu iş də baxır paxlaya ki, nazik və tezbişən ya gecbişəndir. Onun qədərini aşpaz bilməlidir. Hər halda bu xörəyi qatıqla yemək məsləhətdir.

Qormeyi-şənbəlilə [yonca qovurması]. Mən bu xörəyi heç tanımıram, çünki o göyərtinin iyindən halım pis olur. Bizim evdə aşpaz onu heç bişirməzdi, yalnız onun haqqında eşitmişəm. Lakin çarəsizlikdən o xörək barədə bu əsərdə yazmalıyıq. Bu yemək qış yeməyidir və quru yonca yarpağından hazırlanır. Belə bişirərlər. Yoncanı ətlə birlikdə yağda qovururlar, üstünə su tökərlər. Yaxşı bişəndən və yağı çəkiləndən sonra Rey və Gilan əhli onu qatıq və çilovla yeyərlər.

Qormeyi-sib [alma qovurması]. *Evin xanımı* dedi: – İki cür bişirərlər və hər şeydən öncə *bilməliyə ki*, bu təam ruha qida verəndir. Böyük Peyğəmbər onu tərifi etmişdir. Həkimlər də onun barəsində hamının bildiyi sözlər söyləmişdilər, daha uzunçuluq etmək istəmirəm. Platondan eşidiblər: – Qarnında alma olanın ölümünə təəccübləndim. Alma meyvələrin ən yaxşısı və mürəbbələr üçün ən yararlısıdır. İmamlarımızdan bizə çatıb ki, alma qızdırmanın dərmanıdır. Bu Əli [İbn Sina] deyir: – Şirin alma birincisi istidir, ikincisi yaşdır. Onun quru və turşuşirini isə istidə və soyuqda eynidir. Ürəyi, beyni və ciyəri qüvvətləndirir, zəhərin qarşısını alır. Şairlər gözəllərin yanaqlarını qırmızı almaya bənzədiblər, aşağıda deyildiyi kimi:

Sənin dörd şeyin dörd şeydən gəlib ki,
Zamanda və məkanda hər biri nadir şeylərdəndir.
İnci sapından ağız, qırmızı almadan yanaqlar,
Sünbül budağından tellər, pak gümüşdən çənə.

İndi də sözüümün başına qayıdıram. *Evin xanımı* dedi: – Birinci növ belədir ki, aşpaz yağlı quzu ya qoyun ətini başqa qovurmalarda olduğu kimi bir az soğanla birlikdə yağda yaxşı-yaxşı qovurar. Ondən sonra su tökər və lazım qədər noxud atar. Bişməyə yaxın qabığı soyulmuş, tumları və tum yeri təmizlənməmiş və dörd yerə bölünmüş almanı üstünə qoyub qovurar. Alma da bişmiş hala yaxın gələndə abqora ilə qəndi əlavə edər. Bu məqamda usta aşpaz gərəkdir ki, qazanın altı yavaş-yavaş yansın və xörəyin dibi yanıb xarab olmasın. Bu zaman alma yaxşı bişməli, amma dağılmamalıdır. Yağ çəkiləndən sonra ədviyyatdan qatıb götürərlər. Dadlı yeməkdir, daha çox qocalar yeyərlər, onlar üçün xüsusilə faydalıdır. İkinci növünü də belə bişirərlər, ancaq abqorayla qəndin yerinə sirkə ilə qəndi vururlar və hər iki növündə üzüm

doşabı da abqora ya sirkə ilə dadlı çıxır. Bu xörək almanın yetişdiyi yay və payız yeməyidir.

Qormeyi-beh [heyva qovurması]. *Evin ağası* dedi: – Bu xörəyi heyvanın yaxşı yetişdiyi payızın son ayında bişirmək lazımdır. O zaman çox ətirli, rəngi isə bütün aşıqların rəngi kimi olur. *Bil ki*, heyvanın da qüvvətləndirici xüsusiyyəti var, yaddaşı möhkəmləndirir, o da padzəhrdir. İranda bu meyvə çox dadlı olur, İsfahan heyvasından isə ətrinə görə dünyada tapılmaz. Onu bu şəhərdən hər yerə apararlar və əgər karvanın yükündə o heyvadan vadırsa, pambığın içində və bir parça ilə möhkəm bağlansa belə, onun iyi hər tərəfə yayılır və hamı o saat bilər ki, bu yükün içində heyva var. Həkimlər yazıblar ki, şirin heyva soyuqda və istidə eynidir, turş heyva isə birincidə soyuq, ikincidə quru və soyuqdur. Heyva insanın daxili əzalarını, ürəyini və beynini qüvvətləndirər, ruhunu sevindirər. Ondən şirni bişirərlər ki, o barədə yerinə çatanda söyləniləcəkdir. *Evin xanımı* dedi: – Ürəyim sıxılır. Dedim: – Soruş. Dedi: – Almadan, heyvadan, güllərdən gələn o xoş qoxu həmin meyvələrin və güllərin içindən çıxmalıdır. İndi biz o heyvanı çürüyüb xarab olmasın deyə evə aparsaq, onun iyi hər yeri tutacaq və yayıldıqca güclənəcək və onun azalması heç gözə dəyməz. Onda belə çıxır ki, bir bulaq suya bağlı olduğu kimi ki, oradan su götürdükcə yerinə başqa bir quyudan yenidən su dolur, o qoxu da həmin gül və meyvə ilə bağlılığı olan bir quyu kimi olmalıdır. Bu sirin üstü mənim üçün qapalı qaldı. O sözünü bitirəndən sonra mən bu söhbəti çox uzatmaq istəmədim, çünki İranda *başıörtülülərə* o qədər də elm öyrətmirlər. Dedim: – Mən pərdəni çəkib sənə bunu başa sala bilməyəcəm, çünki əvvəl gərək yaradılışdan və Yaradandan söz açım və O Pak Tanrının hər işə qadir olduğunu açıqlayım, sonra sənənin heç birini bilmədiyini kəlmələr söyləyim. Onda da sən mənim savadsız olduğumu düşünərsən. O da ona oxşayar ki, pəhləviyə ərəbcə söz

söyləyim ya da ərəbə pəhləvi dilində bir şey oxuyum və ya kora rənglərdən-zadlardan danışım, onunla qırmızıdan, ağdan, sarıdan söhbət edim və yaxud səhrada yaşayana deyim ki, dəniz necə olur, dağ necə və gəmi dənizdə nə cür üzür. Axı o özü bunların heç birini tanımır, ürəyinə nə bilim nə salar. Uzun sözün qıçası, sən onu yadında saxla ki, bu cür sirlərin qaynağı həmin Xudavəndigarın nəzdindədir ki, yoxluqdan varlıq yaratdı və o varlıqdan bir şey əskiləndə yenisini yetişdirir. Quyuğunu aşağı salıb dedi: – Bu xörəyi də alma qovurması kimi bişirərlər, fərq yalnız ondadır ki, almanın yerinə heyva qoyarlar o zaman ki:

Payız kimyagər olub oyun açdı,
Bağın hər yan-yörəsi cəfərinin zəri ilə doldu.
Yaz vaxtı çinarların əlləri boş olmuşdu,
Payız gələn kimi çinarların əllərini qızılla doldurdu.
Payız kimyagər olmasaydı, nə ilə doldurardı
Çəmənün üstünü, bağın üstünü və dağın üstünü.
Narın qəlbi qızılgül kimi qırmızı qanla doludur,
Qızılgüldən ayrılan heyvanın üzü saraldı.

Qormeyi-badingan [badımcan qovurması]. Badımcan haqqında bundan öncə sözüümüz olub. *Xanım* dedi: – Bu xörək istər düyü ilə, istərsə də çörəklə çox ləzzətli olur, bişirmə qaydası isə belədir. Əvvəl badımcanın qabığını soyub eninə doğrayarlar və acılığı ilə qarasının çıxması üçün şor suya salarlar. Sonra ona müvafiq çəkiddə doğranmış əti yağa qoyub qızardarlar. Bu zaman badımcanı da asta-asta və yandırmamaq şərti ilə yağda yaxşıca qovurarlar və kəfgirlə götürüb bir yerə qoyarlar. Bundan sonra ətlə soğanı başqa qovurmalaradakı kimi yağda qızardaraq üzərinə su tökərlər. Bişməyə yaxın badımcanları üstünə qoyub yağı çəkilənə qədər bişirərlər. Badımcanı qoymaq məqamı xörəkbişirəndən asılıdır. O, həmin

vaxtı bilməlidir ki, badımcan bişsin, amma əzilməsin. *Xanəxuda* dedi: – Bəziləri bu yeməyə abqora da vururlar, amma heç yaxşı çıxmaz, sadəsi daha yaxşıdır. Qatıqla və sarımsaqlı qatıqla yeyərlər, çox dadlı olur, xüsusilə kətə çilovla yeyəndə. Bu xörək badımcanın ən münasib vaxtı olan payız yeməyidir. Ət yağlı olmalıdır. Körpə badımcandan istifadə edəndə aşağıda söz açacağımız digər xörəklərdən geri qalmaz.

Qormeyi-nanə [nanə qovurması]. Deyiblər ki, “əz Səmərqənd çe qənd” [“Səmərqənddən nə qənd?”]. *Evin xanımı* dedi: – Bu xörək xörəklərin şahənşahıdır və onu hər yerdə tanıyırlar və hamı yaxşı bişirə bilmir, çünki bu belə bir xörəkdir ki, onu bişirəndə nəşə əskik olsa, yaxşı çıxmaz. Mən onu belə bişirərəm ki, heç bir aşpaz bilməz və bacarmaz. Onu mən istədiyim kimi bişirmək üçün il ərzində cəmi iyirmi gün var. Dedim: – Bu günlər hansılardır? [Dedi:] – Hər bir ölkədə yaz küləyinin torpağı çuşa gətirdiyi, quşun budağın üstündə oxuduğu, yağışın dənizə mirvari yağdığı, bağda-dağda zümrüdün, ləlin, yaqutun və mərcanın üzə çıxdığı və nanə göyünün gözəlin teli kimi torpaqdan göründüyü dövrdür. O zaman həmin göyertini dərib tər-təmiz yumalı və ağzını anasının əmziyindən hələ ayırmamış və dişi ota dəyməmiş südəmər quzunu, eləcə də ənbərsaçan pak və xoşqoxulu yağlı möminlərin üzündən də ağ olan bir “qazqana”¹ salıb Təbriz bacyığanlarının huş yerlərindən də quru olan odunun üstündə bişirməlisən. Həmin vaxt haqqında Mənuçöhrü² belə deyib:

Novruz bağda müşkü mey ilə şəklini çəkdi,

¹ Yəni qazana.

² Əbunnəcm Əhməd Damğani Mənuçöhrü – XI əsr məşhur İran şairi. Sultan Mahmud Qəznəvinin sarayında xidmət etmişdir. 3000 beytdən artıq ibarət divanın sahibidir.

Hilalın misalları və Ayın təsvirləri.
Çöl-biyaban sanki gülüstünə döndü
Özünün sünbül qəbilələri və ərğəvan tayfaları ilə.
Boş olmuş bağ indi yüz inəklə doldu,
Yüz kəklük karvanı bağın üstündən ötdü.

Söhbətimiz bu yerə çatanda xanımımıza dedim: – Mən də üç il Təbrizin vergitoplayanı və bacyığıanı olmuşam. Məni də mi divanə sayırsan, ya söhbət keçən günlərdən gedir? Dedi: – Mən səndən əvvəlkiləri haradan tanıyım, başqaları yox, səni deyirəm. Məni öz evinə gətirdiyin il əlin hər yerə çatırdı, bir neçə min dinarın tacirlərdə idi, abad kəndlərin və axar çayların sahibi idin, dodaqların həmişə gülər, könlün heç şad-xürrəmlikdən yorulmazdı, bir an belə səni ürəyisizlik görməzdim ta o vaxtaca ki, şah sarayına gedib başını fərmanın altına saldın və əyninə Kəşmir parçasından paltar geyib evə gəldin. Üç-dörd ay səhərlər Huşəng avazı, Fəridun dəbdəbəsi, Əfrasiyab suyu və Təhmətən¹ qüdrəti ilə gedib axşamlar gəlirdin. Bacyıqanlar qapına gələrdilər, o əlləri-ayaqları əsənləri kətəkləyərdin, onların bədənlərini yırtıb ürəklərini parçalayırdın, qızıldan-gümüşdən alardın və hər zaman məni yanına çağıranda deyərdin ki, bu filan səhriyarındır, özü yeyə bilməyib, bizimkidir, nə istəsən, götür. İl yarıya çatanda tacirlərdə nəyin var idisə, hamısı getdi, borca düşdün. Sənə dedim ki, belə niyə eləyirsən? Mənə bir nağıl oxudun ki, bacdarlıq² belə işdir, özümdən verib bacgahdan³ alıram və verdiyim üstünü artırırım. Mən başıörtülünün birisiydim, bu işdən başım çıxmırdı və sevinirdim ki, malımız gündən günə artmaqdadır, ərim də padşaha qulluq edir. Bir il

¹ Huşəng, Fəridun, Əfrasiyab, Təhmətən (Rüstəmin ləqəbidir) – Firdovsinin “Şahnamə” əsərinin qəhrəmanları.

² Bacdarlıq – vergi yığmaq işi.

³ Bacgah – bacların, vergilərin yığıldığı dövlət xəzinəsi.

keçdi, fikir verdim ki, səni bu yana-o yana çəkirlər, sən qızıl almaqdansa səndən qızıl tələb edirlər və hər səhər padşahın hərbiçiləri, məmurları və cəza dəstələri bizim qapımızın yolunu kəsirlər. Dedin ki, şəhərlərdə, kəndlərdə borcum qalıb, Ərdəbildə yüz *pilvar* buğda ilə arpam var, Xalxalda iki yüz *xərvar*, Marağada üç yüz *şütürvar*¹. İşbazlara on min dinar verib tapşırıq vermişəm. Alıcı az olan məqamda alıb anbarlara qoyarıq və vaxtı gələndə, bazarlar od tutub yananda satarlar, xəzinəmizə gətirərlər və o qızıl mənim verdiyimdən artıqdır. Ölkənin dəsturu² dostumdur və can-ciyərimdir. Bu gün onu görüb bu işin xeyrini artırmağı ondan istəyəcəyəm. İndi o bizim kəndlərimizdən qızılla buğda gətirib bunlara verməlidir və hərəsindən bizə də çatacaq. Belə dedin və evdə olan-qalanı aparıb onlara verdin. O il belə keçdi, yeni ildə başqa paltar geyindin və başqa çox uzun bir mahnı oxudun. Bu il bir dinarın, bircə dirhəmin də yox idi, üstündə-altında olanın hamısı əldən getdi və sənün üzünü heç gülən görmədim. Bu il də belə ötdü. Üçüncü il ayrı bir dastan oxudun və mənə yamyaşıl bağlar göstərdin, halbuki səni gecələr yatmayan və gündüzlər Bu Timar kimi öz ürəyinlə sirlər bölüşdürən görürdüm, yeməyi-içməyi kənara qoymuşdun və hər şeyə hazır olduğun bilinirdi. Sənin ağlın o halda idi ki, kiminsə sənə cadu etdiyini düşünürdüm. O il kəndləri satıb-payladın və belə şeyirlər oxuyurdun ki, indi desəm sözüüm çox uzanar. Əlqərəz, bu üzdən onu bildim ki, Azərabadəganda və xüsusilə Təbriz şəhərində bac yığmaqla məşğul olan hər kəs borca batar, dəli-divanə olar, onun beyni işləməz və huş yeri quruyar. Gülüb dedim: – Sən hələ xörək bişirməyini öyrən, mən də yazım. Vaxtı çatanda başıma nələr gəldiyini danışaram. Dedi: – O

¹ Pilvar, xərvar və şütürvar – çəki vahidləridir. Müvafiq olaraq filin, ulağın və dəvənin daşıya biləcək yükə bərabərdirlər.

² Dəstur (burada) – nazir və ya müşavir.

vaxt ki [haşiyədə bütün beytlərin oxunması qeyri-mümkün olan, yaz fəslinə həsr olunmuş bir şeir yazılıb]

Günəşin bizə rəhməti gəldi,
Aləmi bir gülüstan etdi.
Bağ nə gözəl atlaslar geyindi,
Sanki bir dərzi iynə ilə sapını işlətdi...

Ərinmiş və qızardılmış yağın içinə quzu ətini və nanəni tökərlər. Bir az bişən kimi üstünə su ilə noxud yarmasını əlavə edib yavaş-yavaş qovurlar. Bişənə yaxın məzə üçün yaxşı və xoşətirli limon şirəsi ilə duzdan tökərlər. Yağı çəkiləndən və suyu tam gedəndən sonra alarlar. Çilovla və kətə çilovla dünyada ən ləzzətli yeməkdir. Bu ravənd otu olmayan vaxtda belə hazırlanır. Əldə yumşaq ravənd olanda isə onun qabığınyı soyub, dörd barmaq boyda parçalara doğrayıb aşpazın bildiyi məqamda limon şirəsinin yerinə tökərlər. Amma istəsələr, ətrindən ötrü limon şirəsindən də vururlar. Bu xörək təzə qoyun qatığı ilə çox yeməli olur. Limon şirəsinin əvəzinə abqora da münasibdir, ancaq limon şirəsi daha yaxşıdır.

Qormeyi-cəfəri [cəfəri qovurması]. Nanə qovurması kimi bişirərlər, ancaq nanənin yerinə cəfəri qoyurlar. Nanə qovurmasından sonra ən dadlı xörəkdir. Bu yeməyi qışda da quru cəfəri ilə bişirərlər. Lakin onun əsl vaxtı

Novruz ömrü təzələyir,
Öz bağından İrəm bağını rədd edir.
Bağın içində nərgiz sanki bir dirhəmdir,
Nəfis vərəqlər cildə alınıb.
Laləzarda alyanaqlı laleyi-neman¹
Üzünə müşk və qaliyədən xətt çəkib.

¹ Laleyi-neman – qırmızı lalə.

Üzə qırmızı rəng yaraşdığına görə
Nar gülü üzünə qırmızı boya çəkir.
Bu yaradılışa baxıb külək bir nəğmə ötürür,
Quş həzin-həzin öz əbədi rəvayətini oxuyur.

Qormeyi-aluçə [alça qovurması]. Bu yemək iki cür olur.
Birincisini alçanın təzəsindən bişirərlər, o birisini qurusundan.
Birincisinin məqamı yaz buludlarının şir kimi nərildəyən
vaxtdır:

Soyuq getdi və tovuza bənzər bahar gəldi,
Hər bir atəşpərəst behişt yoluna düşdü.
Qumru bir novhəoxuyan kimi hər zaman novhə oxuyur,
Kəklək bir kilsə zəngi kimi hər zaman nalə çəkir.
Tutuquşunun nəfəsi yanmış vərəq kimidir,
Tovuzquşunun nəfəsi süsən dəstəsi kimidir.

Yağlı əti soğanla yağda yaxşı-yaxşı qovurlar və üstünə su
tökərlər. Elə ki ət üzü bişməyə getdi, təzə ya quru alçanı qoyub
bişirməyə davam edərlər. Alça təzə olsa onun bir az sulu
olanından seçərlər, hər halda yaği özünə çəkəni bəyənərlər.
Evin xanımı dedi: – Sulu daha dadlıdır. Alça quru olan halda
yaği bol-bol işlədərlər. *Xanım* dedi: – Bu xörəyin yaği çox xoş
və baməzə olur. Əlin altında nar gilələri olsa, onlardan da bir
ovuc atarlar, çox ləzizdir.

Qormeyi-düpiyazə [iki soğan qovurması]. *Xanəxuda* dedi:
– Mən bu yeməyi tanımıram. Dedim: – Mən də atamın
sağlığında (Allah onun günahlarını bağışlasın) bu xörəyi iki-üç
dəfə yemişəm. Yaxşı bişirməyi bacaran Bənövşə adlı bir
kənizimiz onu mənim üçün çox gözəl hazırlayardı. Bütün il
boyu bişirmək olar. Olduqca ağır və dadlı bir xörəkdir.
Bişirməsi də belədir. Yağlı quzu ya qoyun ətindən kəsib başqa
yerlərdə qeyd etdiyimiz kimi soğanla birlikdə yağda yaxşıca

qovuraraq su tökərlər. Bişəndən sonra göyərtinin yerinə yetişmiş soğanı nanə, cəfəri və başqa göyləri kimi eninə doğrayarlar və əvvəlkilərin üstünə töküb yavaş-yavaş qızardarlar. Yağ çəkilmə kimi ədvalardan və bir az zəfərandan da vurub götürərlər. *Onu da bilmək lazımdır ki*, ətlə soğan qovrulandan sonra bu xörəyə suyu nisbətən az tökərlər, çünki o ikinci soğanın özü də sulu olur və suyunu atır. Suyu çox töksən ət bişər və sonradan soğanı əlavə edəndə özündən gedib lırt olar. Xorasanda yeməyin qəhət olduğu bir vaxtda dünyaca məşhur ərəb alimi Bəhaəddin Cəbəli Nişapura gələndə yerli kənd camaatı ona həmin xörəyi yedirtmişdilər, o isə ərəb dilində bu sözləri söyləmişdi:

Qarnınızı doldurmamış bir iş dalınca evdən çıxmayın,
Yoxsa sizin üçün bişirərlər “düpiyazə”ni.

O vaxt Bu Nəsr də belə demişdi:

İnsanların içi qaynayır,
Onların başına bəla gəlib.
Evdən ayrılan ya acından ölər,
Ya da onu yeməli olar.

Qormeyi-mast [qatıq qovurması]. *Xanım* dedi: – Bu xörəyi çarəsizlikdən bişirib yesələr də, mən onu elə yaxşı hazırlayaram ki, bu heç kəsin əlindən gəlməz və onu da deyə bilərəm ki, çox dadlı çıxır. Bişirmə yolu isə belədir. Yağlı ətlə soğanı yağda yaxşıca hazır olana qədər qovurarlar, sonra süzölmüş qatığa ədvalardan, bir az zəfərandan, duzdan və istiotdan vurub qarışdırarlar və ət soyuyan kimi həmin qazana töküb çalarlar ki, qatıq çürüyüb korlanmasın. Bundan sonra yağda qızardılmış sarımsaqla nanəni əlavə edərlər. İstəsələr

alib sadə yeyərlər, ancaq çilov kətə ilə daha ləzzətli olur. Bu sözüm isə müsəmmalardandır.

*Müsəmmalar haqqında deyəcəyimiz
başqa bir söz*

Mən deyirəm ki, “müsəmmən”¹ ərəb sözüdür, farsca isə bu təamların adını heç bilmirəm. Olsa da, təzəlikcə qoyulub, çünki keçmiş zamanlarda belə xörəklər olmayıb, amma yazılarda, şeirlərdə ara-sıra mən bu sözü görmüşəm. Mənuçöhri deyib:

Cüdeyin² cismi elə fırlanır,
Sanki şişin üstündə toyuq müsəmmasıdır.

İndi isə sözümün başına qayıdırəm. Mən bu xörəklərin sirlərini bir-bir dünyanın ən yaxşı yeməkbişirəni olan *bizim evimizin ağasından* öyrənib yazıram. O, Yer üzərində yeganə və tayı-bərabəri olmayan bir aşpazdır. Mən onu bu işdə elm və bilikdə Platon³ və Ristalisə⁴, təbabətdə isə Boqrat⁵ və Calinusa⁶ bənzədirəm.

Müsəmməni-cucə [cücə müsəmması]. *Xanəxuda* dedi: – Bütün müsəmmaların şahənşahıdır. Toyuqdan, badımcandan və qoradan hazırlanar. Bişirmə qaydası da belədir ki, banlamış

¹ Həmin söz Azərbaycan türkcəsində “müsəmma” şəklində tələffüz olunur.

² Cüdey – 1) çəpiş; 2) Qütb ulduzu.

³ Platon (Əflatun) – qədim yunan filosofu (m.ə. 429-347).

⁴ Ristalis (Aristotel) – qədim yunan alimi və filosofu, Əflatunun şagirdi (m.ə. 384-322).

⁵ Boqrat – böyük yunan təbibi (m.ə. 460-377).

⁶ Calinus (Qalen) – məşhur yunan təbibi (130-200).

yağlı cücəni götürüb tüklərini yaxşıca təmizləyərlər, qarnını boşaldıb yuyarlar və duzlayıb bir gün belə saxlayarlar. Sonra keyfiyyətli yağdan götürüb yaxşı qızdırarlar və qabığı soyulmuş, şor suya qoyulmuş badımcanı bu yağda qızardıb çıxardarlar. Ondan sonra cücə ilə bir azca soğanı həmin yağda qovururlar. Arxasınca suyu asta-asta, ustacasına töküüb qaynadarlar. Yarıyadək bişən kimi badımcanı və qora toxumlu olsa toxumlarını çıxarıb yağı çəkilənədək qızardarlar. Sonra üstünə xoşətirli ədvaları səpib götürürlər. Çox dadlı yeməkdir, ona çatan olmaz. Bəziləri onun sulu olanından xoşlayırlar, o da münasibdir. Bu xörəyi badımcanın və qoranın olduğu isti günlərdə hazırlayırlar. Onun başqa növü. Yay keçəndən sonra Azərabadəganın və xüsusilə Təbriz şəhərinin bazarlarına nar gələr, badımcan da çox yaxşı olar. Onda yağlı toyuq cücəsindən və kəklik fərəsindən alıb müsəmma hazırlayıq, qoranın yerinə isə nar qoyarıq. O da olduqca yeməli və bəməzə çıxır. *Xanım* dedi: – Məsəmmanın yaxşısı budur. *Evin xanımı* dedi: – Cücə müsəmmasını hazırlayanda toyuq və xoruz ətindən, eləcə də badımcanla qoradan istifadə edərlər, amma xoruzla toyuq gecbişəndirlər, ona görə əspaz badımcanla qoranın qatıldığı məqamı bilməlidir.

Məsəmməni-bərrə [quzu müsəmması]. *Xanəxuda* dedi: – Bu xörəyin cürbəcür növləri var və mən onlardan bir-bir bəhs edəcəyəm. *Evin xanımı* dedi: – Yağlı südəmər quzunu götürüb başışını, ayaqlarını, kəlləsini və boynunu ayırsınlar, çünki onların öz yeri var. Aləmin Yaradıcısı hər şeyi ayrı bir məqsədlə dünyaya gətirmişdir. Əti hazırlayan kimi ondan iri parçalar kəsib yağda yaxşıca qızardarlar, sonra həmin əti bir az soğanla qazana atıb bir balaca da qovururlar. Elə ki bişdi, üzərinə əspazın bildiyi miqdarda su tökərlər. Bişmiş halına gələndə yaxın toxumları çıxarılmış qoranı qatıb vəm odda bişirərlər. Yağ çəkilən kimi ədvalardan vurub götürürlər. Onun

başqa növü. Bütün işlər əvvəlki növü ilə eynidir, lakin qoranın yerinə təzə alçadan qoyarlar. Bu da o vaxt olar ki:

Sübh yeli bu dünya evini bəzətdi,
Cahan o dünyanın çəmənliyinə bənzədi.
Çəmən bir qızılgülə çevrildi ki, tikanı
Bir gecədə min şeirin yaranmasına səbəb oldu.

Bu zaman təzə qora dünyanın heç bir yerində tapılmaz, alça isə açılmış yarpaqların arasından bir zümrüd kimi üzə çıxar. Alça və giləs. Bu da qeyd etdiyimiz kimi olur, ancaq yetişmiş giləslə alçanı məzə üçün tökərlər, çox dadlı çıxır. *Xanım* dedi: – Bu xörək o çağda münasib olar ki:

Zümrüd rəngli budaqda lələ sanki
Şəbəh¹ və mərcanla dolu bir qədəhdür.
Havaya həsrət qalmış hovuzun üstü
Tiyənin üzü kimi düppədüzdür.

Qoranın ələ keçmədiyi belə bir vaxtda yetişmiş giləsdən istifadə edərlər. Onun başqa növü. Ravənd və ayıpəncəsi. *Xanəxuda* dedi: – Bu yemək bütün növlərin ən yaxşısıdır. Qar axıb gedər və ərəbcə “hürşüf” deyilən və hələ tikanlarını çıxarmamış ayıpəncəsi torpağın altından başını qaldırır, hələ bərkiməmiş ravənd isə dağlarda özünü göstərir. Bunun bişirmə qaydası belədir. Ayıpəncəsini təmizləyib yuyandan sonra yağda qızardarlar, sonra quzu ətinə də qovurlar və bir az su tökərlər ki, yarışıbmiş hala gəlsin. Bundan sonra ayıpəncəsini üstünə atarlar. Bir-iki əl qaynayandan sonra turşunun yerinə qabığı soyulmuş və parça-parça doğranmış ravəndi də üstünə tökərlər. Yağ çəkilən kimi ədvadan vurub

¹ Şəbəh – qara rəngli mineral.

götürərlər. Onun başqa növü. Albalı. Qoranın, alçanın və ya ravəndin əvəzinə ərəb dilində “həbbül-mülük”, yunanca isə “qəyasiya” deyilən albalıdan tökərlər, o da olduqca dadlı və bəməzədir. *Evin xanımı* dedi: – Bu növü alçadan da yaxşıdır, sulu olanda lap gözəl çıxır və alçanın vaxtı keçəndə kara gəlir. Albalı yaqut dənəsi kimi zümrüdvəri yarpaqların arasından özünü göstərir.

Tikanlar hər tərəfə uzandılar,
Torpaqda naxışlar əmələ gəldilər.
Külək müşk ətrini gətirdi,
Bulud nəmlik səpdi.
Qumru hala gəldi,
Tutuquşu rəqs etdi.
Bülbül oxumağa başladı,
Çöl göyərçini quyruğunu açdı.

Onun başqa növü. Kal badam. Digərləri kimi bişirərlər, ancaq adları çəkdiyimiz turşuların əvəzinə iki yerə bölünmüş və ləpəsi çıxarılmış kal badam qoyarlar. O zaman olar ki:

Yasəmənin əsası bəzədilmiş bir incidir.
Uzunboylu ərğəvan mədən yaqutudur.
Bahar ordusu səhrada düşərgə salar.
Səhrada düşərgə salmaq vacibdir.

Bu da olduqca ləziz və bəməzədir. Əgər çox turş istəsələr, çəyirdəksiz alçadan da tökərlər, məsləhətli və bəyəniləndir. İstəməsələr, elə kal badam turşusunun özü də əladır.

Çöl və dağ quşlarından hazırlanan müsəmmalar. Birinci artıq bəhs etdiyimiz toyuq cücəsidir ki, bütün növlərin içində ən yaxşısıdır. Ondan sonra kəklik fərəsi müsəmması gəlir. *Evin xanımı* dedi: – Fərə yağlı və təzə olsa və pis iy verməsə,

toyuq cücəsindən də yaxşı çıxar, çünki çox nazik olduğundan ondan tez bişər. O zaman yerinə düşər ki:

Şüşə kimi qızıl qübbənin nurundan
Torpaq əyninə dəmir sadaq geyər.
Səma çətirsiz qalmış yerə
Bir gurultu ilə zəlzələ daşlarını yağdırar,

çünki həmin vaxt həm artıq tük çıxarmış yağlı kəklik fərəsini, həm badımcanı, həm də qoranı əldə etmək mümkündür, lakin bu heç də bütün İrana aid deyil. Azərabadəganda badımcan qoradan gec çıxır, Reydə və başqa yerlərdə isə badımcan, qora və fərə bir vaxtda bazara gəlir. Azərabadəganda qoranın nübarını Xərçəng [bürcünün] ortasında Araz çayının sahilindən Təbrizə gətirərlər, o zaman badımcan olmur. Badımcan isə Təbrizə Şir [bürcünün] ortalarında gəlir və Sünbül [bürcünün] əvvəlində xüsusilə dadlı olur. Həmin vaxtda kəkliyin fərəsini dağ yerlərində ovlamaq imkanı yaranır. İndi isə onun bişirməsi haqqında. Bir gün şor suda saxlanılmış kəklik fərəsini bir az soğanla sadə yağda qızardıb üstünə su tökərlər və yarıyadək bişən kimi tumsuz qoranı və ya Azərabadəganda bol və gözəl olan kişmiş qorasını bıçaqla bölünmüş badımcanın içinə doldururlar. Kəklik fərəsi tam qovrulana qədər həmin yağda yaxşı-yaxşı qızardarlar, qoranın qalan hissəsini isə badımcanla fərinin yanına qoyarlar və yaxşı bişən kimi ədvalardan vurub yeyərlər. *Onu da bilmək lazımdır ki*, badımcanın yaxşısını mən gördüyüm bağda hələ balaca, tumsuz və nazik olan halda yığıb qızardarlar və qazana qoyub həmin suda bişirərlər. Reydə də əla badımcan olur. Təbrizdə Lalə adlı kənd başdan başa bir badımcan bostanıdır. Həmin kənd şəhərə çox yaxın, cəmi bir ağaclıq yoldadır. Badımcan İranın bütün şəhərlərində var və bütün iranlılar onun haqqında bundan qabaq bəhs etdiyimiz və

bundan sonra söz söyləyəcəyimiz xuruşlarla yeməyi çox xoşlayırlar. *Evin xanımı* dedi: – Uzun müddətdir ki, kəklik müsəmmasından yemirik və o fərədən bizə gətirmirlər. Dedim: – Bilirsən niyə? Dedi: – Ari¹, istəsən, deyərəm. Dedim: – De görək. [Dedi:] – Divan işlərinə məşğul olmaqdan qabaq azad bir cavan oğlan idin və hər kəsin ürəyinə yol tapa bilmişdin. Şəhərdə uşaqdan qocaya qədər hamı sənin xətrini istəyirdi və hər gün səni görmək arzusunda idi. Elə bir gün olmurdu ki, şəhərin adlı-sanlı adamları evimizin pilləkanı qabağında yığışmasınlar, əksinə, hamı eyvanımızda oturardı. Sən də atanın yolunda (Allah onun günahlarını bağışlasın) açıq ürəklə qonaqlıqlar verərdin. Həmin adamlar kəndlərdən, dağlardan bizimçün kəkliklər, quzular gətirib aşpazımıza verərdilər və süfrəmizə qonaq olardılar. Elə bu üzdən də evimiz kəklik, quzu və digər şeylərlə dolu idi. İndi neçə ildir ki, işin giriftarı olub dostlarından uzaqlaşmışan və atanın süfrəsini yığışdırmışan. O şirin vaxtlar keçdi və bu zəhrimardan da acı günlər gəldi. Dedim: – Düz dedin, indi də açıq söylə, biz niyə bu günlərə qaldıq? Dedi: – Bilirəm, amma deyə bilmərəm, sən söylə. Dedim: – Olsun. *Ay xanəxuda*, bil ki, mən necə olmuşamsa, elə həman adamam. Əvvəlkitək ürəyim bu cahandan da geniş, əlim dənizdən və dəfinədən də açıqdır. Dünyanı Yaradan istəsə, qızılla ləli-cəvahir mənimçün torpaqla daşa bərabər olar. Bu gün əlim aşağıdır və bolluq-firavanlıq yolu üzümə bağlıdır. Səbəbi də sənə indi söyləyəcəyəmdir. Bizim onda yoldaşlarımıza süfrə açdığımız vaxtlarımız atamın sağlığına təsadüf etmişdi. Mənim heç nə ilə işim olmazdı, hər şey atamın əmrinə əsasən baş verərdi. Bir başıörtülü qız xörək bişirərdi, mən də istədiyim adamı atamın eyvanına çağırardım. O büzürgvar mənim üçün bir padşah idi. Evə gətirdiyim hər kəsi gülər üzlə və sevinclə qarşılayardı.

¹ Ari – bəli, həri.

İstər gündüz vaxtı, istərsə də gecə – nahar yeməyi ya şam yeməyi həmişə hazır olardı, süfrəmiz o cür bəzənərdi ki, taleyin özü də bunları görəndə mat-məəttəl qalardı. Padşahım onlara çörək verərdi, mən isə başı dik gəzərdim, dodaqlarım gülməkdən doymazdı və heç bilməzdim ki, bunlar haradan gəlib haraya gedir. Adama əbədi cənnəti bəxş edən o tək olan Pərvərdigardır. Mən atamın və anamın hər tərəfindən böyük padşahlar nəslindən olmuşam. Atam bu dünyadan köçəndə mən boylu-buxunlu və güclü bir gənc idim. Hökmdarlar ailəsindən olmuş anam atam kimi bir kişini görmüşdü və özü də şirürəkli, əliaçıq və genişqəlblı bir qadın idi. Mən nə edirdimsə, o xanım ki, indi yeri göylərdədir, bəyənərdi. Mən evə qonaq gətirəndə mizban¹ kəmərinə daha da bərk bağlayıb aşpaza ləziz təamlar bişirməyi əmr edərdi. Pulum olmayanda bu namazqılan və Allahıtanıyan bir söz deməyib atamın vərdövlətindən mənə verərdi. Odur ki, nüfuzlu adamlar, pəhləvanlar, şahzadələr, məmurlar daha da çox evimizə gələrdilər və gecələri-gündüzləri bizim eyvanımızda keçirərdilər. Hamı mənə təriflər yağdırıb başıma dolanardı. Həqiqətən də Aləmlərin Rəbbi verənə verir və yedizdirənə bəxş edir. Daha bilmirəm, nə yolla, amma biz bol-fırvan ömür sürməkdə idik... O da getdi... Kaş atam-anam bu dünyanı dəyişdirməkdən qabaq mən gedəydim... Evin ağası olmaq növbəsi mənə çatanda mədəniyyət sahibi bildiyimiz həmin böyük adamlar aradan çıxdılar. Cavanlıq və sultanlıq çağları idi. Siz cavan qadınlar könlümüzü alıb bizi dəli-divanə edirdiz. Uşaqlar get-gedə böyüyürdü, yad adamlar evimizə yol tapmışdılar. Hamısı ələpməyə gəlib sürünə-sürünə şəbistanlara dolardılar. Qadınların füsunkarlığı və hiyləgərliyi apaçıq aydın oldu. İş o yerə çatdı ki, mən divan işlərinə əl qoymalı oldum, amma mənə yaraşan iş deyildi. Mənim kimi ləyaqətli adam

¹ Mizban – qonaq qəbul edən, ev yiyəsi.

fərman sahibi olan yerdə bu bacyığanlar və başqaları ac canavarlar kimi gəlib yedilər-apardılar, mən isə zindan gözətçilərinin əlinə düşdüm. Bütün var-yoxumuz əldən getdi, ehtiyac içinə düşdük, fəryadımız da şahənşaha çatmadı, yoxsa səsimizə səs verərdi... Uzun söhbətdir və yaxşısı budur ki, o dastanı kənara qoyub əvvəlki sözüməzə qayıdaq.

Müsəmməni-təzərv [qırqovul müsəmması]. Bu da kəklik kimidir, lakin həmin xörək Azərabadəganda tapılmaz, çünki qırqovul Azərabadəganda Araz çayı boyu, eləcə də Muğan çölündə və Arranda olurdu, o yerlər isə indilərdə o qədər istiləşib ki, yaşamaq üçün münasib deyil. Yol bərhad vəziyyətə düşdüyündən onu Azərabadəganın içində yerləşən Təbrizdə də ovlamaq olmur. Yalnız qış mövsümündə hərdənbir qırqovulu öldürüb yüksək mənəsb sahiblərinin evlərinə gətirərlər, amma o da çox yaxşı olmur. İranda hər kimin könlü bu xörəyi istəsə, gərək Mazandarana, Astrabada, Gürgana getsin, ya da Arazın kənarına, Muğana, Arrana qış vaxtı ki:

Gülərlər rəngsiz, sumaq qolsuz, güllüklər əzgil kimi, bağlar vadi kimi.

Lalələr boy atmır çəməndə, badam ağzını açmır, yasəmənin üstündə şəh olmur, qızılgül çiçəklənmir.

Bülbül o zaman oxumur ərəb mahnılarından, qumru dilinə gətirmir İbn Təsəriyyənin şeirindən.

Bülbül çırtlama vurur, saqi badə doldurur, quş yuva qurub öz zaviyəsində oturur

səfər etsin.

Müsəmməni-dürrac [turac müsəmması]. Başqaları kimi bişirilər. Bu quşun nazik və yeməli əti olur. Əti yağlı və sulu olduğuna görə mən onu digər quşlardan üstün tuturam. İranda əksər yerlərində rast gəlmək olar, Arazbarda (orada bəzən onu

qırqovulla və kəkliklə qarışdırırlar), Astrabadda, Xorasanda və Kirmanda. Kirmanda turacın “cirofti” deyilən başqa növü var, bu adı da ona “ciroft-ciroft” dediyinə görə qoyublar. O da yaxşıdır, amma turaca çatmaz.

Müsəmməni-tihu [çöl kəkliyi müsəmması]. Çox dadlı və xoşagələndir. Tehranda və Reydə ilin bütün fəsillərində ələ keçir, amma payızda və qışda daha dadlı olur. Azərabadəganda tapılmır. Mən onun Zərrinərüddan o yana uçduğunu görmüşəm, amma buradan ta Dərbəndədək tapılmaz, çünki bu quşun yaşadığı yer susuz-otsuz dağları bol olan Rey tərəfi, Ərəbistan, Xorasan yolları kimi torpaqla örtülmüş, quru və bitkisiz təpələrin dəlmə-deşikləridir.

Müsəmməni-vüştü [bildirçin müsəmması]. Çox dadlıdır. Azərbaycanda Təbrizdə, Sərabda və Ərdəbildə boldur, Urmiyada da ovlayarlar. Ətini dəstür əsasında yağda qızardıb saxsı qablara qoyarlar və qışda yeyərlər. Əti yeməli və xoşməzədir, müsəmması yaxşı çıxır. *Onu da bilmək lazımdır ki, Xudavəndi-ələm ayrı-ayrı quşları çöllərdə və dağlarda insanlardan ötrü yaradıb və hərənin öz yeri var. Hər biri ondan bişirilən yemək üçün yararlıdır: ördək, qaz, durna, bağıraqara, dovdaq, hubərə və başqaları ki, dünyanın hər yerində yaşayırlar və adlarını bir-bir sadalamaq mümkün deyil, yoxsa uzunçuluğa yol vermiş olarıq. Təkcə burada xatırladığımız deyil, bütün bu quşlardan müsəmma bişirmək mümkündür. Bil ki, suda yaşayan quşun fisincanı yaxşı çıxar, dovdaq, hubərə və digərləri kimi çöllərdə və dağlarda tapılan və qaraətli adlanan quşlar da belədir. Müsəmmanı bişirməyin də çeşidli növləri var: badımcanlı, balqabaqla, ispanaqla, təzə nardanla, təkcə qora ilə, alça ilə – bunların hamısı badımcansız çox ləziz və baməzə olur. Hər birinin öz vaxtı və özünəməxsus dadı var. Bəziləri yağda bişirilir, bəziləri isə suda – bu da aşpazın ustalığına bağlıdır. Xanəxuda dedi: – Yeyənlər də cürbəcür olur. Hərənin bir növündən xoşu gələr. Birisi turş xoşlayar,*

başqası ədvalarla, o birisi yağlı, bu birisi sulu, kimsə *pərdar*, başqa kimsə *bidar*.¹ Odur ki, aşpaz ayıq-sayıq olmalı və yeyənin ağzının dadını bilməlidir ki, onun bişirdiyi xörək yerinə düşsün və afərin qazansın. Mən bütün xörəkləri elə bişirə bilərəm ki, yeyən onu cənnətdən gələn çörək bilər. Bu yerdə mən ona əl çalıb müsəmmalar haqqında sözümlü bitirirəm.

Gövhərani. Bu bir mazandari yeməyidir və Azərabadəganda onu bizim evlərimizdən başqa heç kəs bişirə bilmir. Olduqca dadlı və bəməzədir. Hər zaman hazırlanar, amma badımcanın çıxdığı vaxtda daha yaxşı olur. *Xanım* dedi: – Onun da qaydası belədir. Əvvəl toyuğu ya ayrı bir quşu suda bişirərlər. Yaxşı bişən kimi götürərlər və qatıq süzməsini düzəldərək bir kasaya qoyarlar və zəfərandan, ədvalardan, duzdan və istiotdan ona vururlar. Sonra yağı qızardıb bir neçə toyuq yumurtasından həmin yağda qayqanaq hazırlayarlar. Onu da tavadan götürüb qabığı soyulmuş badımcanı o yağda qızardarlar, alıb bir qazana qoyarlar və üzərinə su töküüb bişirərlər. Elə ki hazır oldu, qızardılmış toyuğu oraya qoyub qarışdırarlar ki, yağı özünə çəksin. Onu yerə qoyub üstünə qatıq tökərlər və bunu bir az soyuyandan sonra etmək lazımdır ki, qatıq korlanmasın. Bundan sonra da qayqanağı oraya qatıb yenidən odun üzərinə qoyarlar və ehməllicə qarışdırarlar ki, qatıq qızsın, ancaq xarab olmasın. Yemək istəyəndə bir az sarımsaqdan qatıb çilovla nuş edərlər. Çox ləzzətli xörəkdir. Sarımsaq istəməsələr, onsuz da yeməyə dəyər. *Xanım* dedi: – Bu xörəyi bişirmək çətin işdir və elə bilirəm ki, heç bir aşpaz onu mənim kimi hazırlaya bilməz.

Ciqirtmə [çığırtma]. Bu xörəyin adı türk dilindədir. *Xanəxuda* dedi: – Bu xörək geniş torpaqların və hündür

¹ Pərdar və bidar – müvafiq olaraq tüklü və oyaq deməkdir, burada həmin sözlər zarafatla işlənmişdir.

dağların dost ürəyi kimi berrəngli paltar geyindiği və çayların, hovuzların ayna kimi düz olduğu bir çağda yaxşı çıxır. Onun ən yaxşısını isə sərçədən(?) və toyuqdan bişirirlər. *Bu da belə olur ki*, duzlanmış quşu suda bişirib sümüklərini çıxardarlar və parça-parça doğrayarlar, yəni ayaqlar ayrı, döş ayrı, qanadlar ayrı, amma kiçik quşları parçalamazlar, iri sümüklərini çıxartmaq bəs edər. Sonra yağ yaxşıca qızardıb üstünə quş yumurtasından vururlar. Bir balaca özünü tutan kimi yumurtanın da xırda parçalara bölünməsindən ötrü qarışdırırlar. Bundan sonra ət tikələrini töküb alt-üst edirlər ki, ətlə yumurta bir az qızarıb bişsin. Sonda ədvaları, zəfəranı, duzu və istotu qatarlar. Tez və asan bişməsinə görə yolda hazırlamaq üçün çox münasibdir. İstəyənlər limon şirəsindən və abqoradan əlavə edə bilirlər.

Qara qormə [qara qovurma]. Bu xörəyin türkcə adı belədir. *Xanım* dedi: – Bu qış yeməyidir və o zaman yaxşı çıxar ki:

Süsənlə sünbülün yerini mavi qar aldı,
Bülbüllə qumrunun yerinə qarğa ilə çalağan qondu.
Qardan hava sanki gümüş ağcaqanadlarla doldu,
Kimsə belə gümüşbədən ağcaqanad görməyib.

Bu xörəyin iki növü var: sadəsi və turşu ilə. Birincisi, qoyun və ya ov heyvanının ətini götürüb başqa qovurmalaradakı kimi doğrayarlar və yağda yaxşı-yaxşı qızardarlar. Sonra digər xörəklərdən və qovurmalarından artıq miqdarda soğanı üstünə töküb qızardarlar. Ondan sonra su töküb bişirirlər. Yağı çəkilən kimi ədvalar əlavə edib süfrəyə gətirirlər və çörəklə yeyirlər. Onun ikinci növü. Eyni qayda ilə hazırlanar, ancaq bişməyə yaxın qaraqat ya alça lavaşanası ya zoğal turşusu ya da nar turşusu əlavə olunar. Çox dadlıdır. Birinci növ turşuların olmadığı vaxtda kara gələr, amma əsl qara qovurma

ikincisidir. Hər iki növün əsas məzacı soğanın çox olmağındadır. Bizim evdə onu yaxşı bişirərlər.

Kərk dilə bepərs (?). Bu ad mazandarancadır. “Kərk” ev quşuna deyilir, “dilə”(?) bir şeyin arası deməkdir, “bepərs”(?) isə uçdu mənasındadır. Yəni, “quş aradan uçdu” və həmin ad bu xörəyə layiqdir. İki növü var: kudu ilə və badımcanla. *Xanım* dedi: – Bu yemək qoyun ya toyuq əti olmasa da yaxşı çıxır, hazırlama yolu da budur. Aşpaz badımcanın qabığını soyar, ancaq doğramaz və yaxşısı budur ki, bıçağı yerə qoyub badımcanı duzlu suya salsın. Sonra yağı gözəl və təmiz qızardıb həmin badımcanları çox yaxşı orada bişirərlər. Sonra nar giləsinin təzəsindən ya qurusundan və ya qoradan üstünə qoyub toyuq yumurtasını vururlar və hər kəsin hansını bəyəndiyindən asılı olaraq ya tam, ya da yarıyadək bişirərlər. Həm çilovluq həm də çörəklik, çox dadlı və bəməzə bir xörəkdir. Onun kududan hazırlananı. İndi Təbriz şəhərində bol olan və kudu badımcan da deyilən yaşıl kudunu, istər badımcandan böyük olsun, istərsə də kiçik, hamı tanıyır. Onu usta aşpazın bildiyi miqdarda götürüb qabığını soymadan uzun ya girdə biçimdə parça-parça doğrayarlar və yağda qızardarlar. Bütün parçaları bir qazana yığıb qarışdırırlar ki, yağı özlərinə çəksinlər. Həmin vaxt bir az xırda-xırda doğranmış soğandan da əlavə edərlər. Qazanı vaxt odun üstünə qoyub kuduların içində olan suda bişmələri üçün qapağını möhkəm örtərlər. Sonra üstünə nar giləsi və yumurta vururlar. Bu xörəyin yumurtası yarıya qədər bişmiş olmalıdır. İstəyənin onu sadə yeyər, çox dadlıdır. Turşu ilə yesələr, nardandan başqası bu işə yaramaz. *Evin ağası* dedi: – Bu xörək haqqında yazıb danışmaq asandır, amma yaxşı bişirmək çox çətin məsələdir, çünki kudu parçaları nazik doğranmalı, bir-birinə qarışmamalı, bərabər bişməli və çəmən göylərini xatırladan rəngi dəyişməməlidir, onlar kimi yamyaşıl olmalıdır. *Bilmək lazımdır ki*, bu təam ləzzətli və faydalıdır, onun heç bir ziyanı

yoxdur. Bizim həkimimiz (Allah onun günahlarını bağışlasın) mənə bu xörəyi yeməyi həmişə məsləhət görərdi, özü yeyərdi və tez-tez *xanəxudadan* ona pay göndərməyi xahiş edərdi. *Onu da bilmək gərəkdir ki*, həmin yemək təzə girdə kududan da yaxşı çıxır. Qış fəslində onu qurudulmuş sarı kududan da bişirərik, o da ləzzətlidir, ancaq bu zaman kudunu bir azca yağda qızartmaq lazımdır. Onun ispanaqdan hazırlananı. Təmizlənmiş və yuyulmuş ispanağı şor suda qaynadarlar. Bişəndən sonra sıxıb soğanla bir yerdə yağda qızardarlar, üzərinə su tökərlər. Bişən kimi nar giləsini əlavə edərlər və yarıya qədər qızartmaq şərtilə yumurta vururlar. Çox dadlı və faydalıdır. *Evin xanımı* dedi: – Biz bu xörəyi o zaman bişirərik ki:

Dağdan üstümüzə bulud düşdü,
Bükük Mazandaran ilanına oxşadı.
Sanki bir hamilə qadın
Öz əzizini doğarkən qarnı yırtıldı.
Ağbaş qocalara bənzəyən
Həmin ağsaçlı bacımız doğdu.
Bu buluddan və Zalın¹ anasından başqa
Heç bir ana belə oğul doğmayıb.
Bu işin nəticəsində torpaq
Bəlxdən şərqə doğru büsbütün Səmərqəndə döndü.
Buz dəmirçi zindanı kimi oldu,
Mazandaran buludu isə dəmirçilər kimi.

Gül dər çəmən [çəməndə gül]. *Evin xanımı* dedi: – Mən bu xörəyi tanımıram. Dedim: – Mən atamın şad və xürrəm yaşadığı dövrdə onun süfrəsində görmüşəm. Axı o sərkerdə

¹ Zal – Firdovsinin “Şahnamə” əsərinin qəhrəmanlarından biri, nəhəng bir pəhləvan kimi təsvir olunur.

süfrə arxasına qonaqsız əyləşməzdi. Hər gün aşpazı təzə xörəklər bişirərdi, mənə də pay göndərərdi. Dövlət adlı xörəkbişirən həmin yeməyi gözəl hazırlayardı. Mən cavan idim və bu işin həvəskarı idim. Gah onlardan bu xörəklərin bişirmə yolunu soruşardım, gah da bişirməyinə öz gözümlə baxardım. Mən bu xörəkdən çox yemişəm. Dedi: – Danış görək. Dedim: – Təmizlənmiş təzə şüyüdü şüyüd qovurmasında olduğu kimi xalis yağın içində qovurlar, sonra qabığı soyulmuş və iki yerə bölünmüş qovurmadakı miqdarda paxla ilə suyu üstünə tökərlər. Paxla yaxşı bişən kimi toyuq yumurtasından vururlar. Yumurta yarıya qədər bişəndən sonra götürüb çilov ya kətə çilovla yeyərlər. Çox dadlıdır və bu xörəyi o zaman bişirərlər ki:

Quşlar mənimlə birbaşa danışmağa başladılar
Rumi və ibrani dillərində.
Tutuquşu hədislərlə qissələri söylədi
Kənd və şəhər əhalisinə.
Əyinlərində köynəklə şalvar var
Şəbrəmdən¹ yaşıl və qızılğüldən qırmızı.
Köynək qolsuzdur, lakin
Şalvar Bu Əmrəvinin qolu kimidir.

Qormeyi-qarç [göbələk qovurması]. Qarça ərəbcə “fütr”, türkcə isə “göbələk” deyərlər. Ərəblər onu “bənətül-övbar”² sayırlar. *Xanım* buyurdu ki, bu xörək də bizim evdə bişəndir, Azərabadəganda onu tanıyırlar. Hazırlanması isə belədir: göbələyi ət qovurmasında olan miqdarda doğrayarlar. Əvvəl xalis yağda qızardıb götürərlər, sonra ətlə soğanı qovurmada söylədiyimiz tərzdə qovurlar və üzərinə su tökərlər. Elə ki ət

¹ Şəbrəm – bitki adıdır.

² Bənətül-övbar – yunun qızları, yəni yundan yaranmış.

bir-iki əl qaynadı, qızardılmış göbələkləri üstünə atarlar, çünki bu da ət kimi gec bişən şeydir. Göbələyi gec bişdiyinə görə əti qovurub suyu tökəndə də qatmaq olar. Yaxşıca bişəndən sonra sarımsaqlı qatıqla və çilovla yeyilməsi məsləhətdir, amma çörəklə ondan da ləzzətli olur. Bu xörəyi yaz fəslindən başqa bir vaxtda bişirmək olmur. O zaman

Novbahar təzə Ay kimi gəldi,
Yan-yörə Ədən cənnətə döndü.
Hara qaçsan minayla örtülmüş xırmandır,
Hara getsən dibayla örtülmüş mağardır.

Qormeyi-donbələn [donbalan qovurması]. Donbalan onun türk adıdır, ərəb dilində “bənətül-övbar”dır, “fütr”ün növlərindəndir, lakin göbələk kimi dağlarda bitmir, Gürqan çölündə boldur, Muğanda da az deyil. Mən bu diyarda ondan çox yemişəm. Bir il Xoyda olarkən Xaşiyyərud adlı şəhərə yaxın bir kənddən gətirib “bütün il boyu bu kənddə tapılmaz, yalnız bolyağışlı yaz vaxtlarında” dediklərinin şahidi olmuşdum. Hər il olmasa da, bəzən Azəradəganın Qaracadağında Əngut adlanan yerdə tapmaq mümkündür. Ət rəngində, göbələkdən daha nazik, dadlı və bəmzədir. Onun tikələrini odun üstünə qoyub duzlayarlar, çox ləzzətli çıxır. Ondən və göbələkdən bir neçə növ yemək bişirərlər, bəlkə də yeri gələndə o barədə söz söylədik. *Xanəxuda* dedi: – Bu da bizə məxsus xörəkdir. Təbrizdə onu tanıyırlar və donbalanı heç görməyiblər, çünki Təbrizdə olmur. Gətirsələr belə, yalnız Muğandan böyük adamların evlərinə ərməğan kimi, o da bir azca. Mən 1280-ci ildə¹ Ərdəbildə idim. Pay gətirdilər. *Xanım* ondan hər cür təam bişirdi, hamısı olduqca dadlı, padşahlara

¹ Miladi təqvimilə təqribən 1863/64-cü ilə bərabərdir.

layiq. Yazdan başqa heç vaxt ələ keçməz. Təkcə o zaman olur ki:

Novruz yeli əsməkdədir,
İrəm bağından yenilik gətirməkdədir.
Hər laləzarda qırmızı və sarı lalələr görünür,
Yanaq müşk ilə qaliyəsiz qalır.
Zərrab¹ hər gecə qızılgülün budağından
Təzə sarı dinarlar düzəldir.

Xoreşi-qiymə [qiymə xuruşu]. Xuruşların şahənşahıdır və Sasanilərdən qalmadır və ondan öncə başqa bir xuruşun olmadığı güman edilir. Çox yeməli, baməzə, faydalı və hər kəsin bəyəndiyi bir təamdir. Onun bişirmə qaydasını *cahanın xatunu* mənə dedi, mən də yazdım. Burada yağlı ət gərəkdir. Əti bıçaqla hər biri findıq boyda olan parçalara doğrayarlar. Yağ lazımdır, mümkün qədər təmiz və keyfiyyətli. Yağı qazana qoyub yaxşıca qızardandan sonra ət qiyməsini üstünə atarlar. Ət tam qızarmağa yaxın məqamda üstünə soğan tökərlər ki, o da qızarsın. Ətlə soğan qovrulmuş hala düşən kimi noxud yarmasından əlavə edib üzərinə su tökərlər və bişənə qədər odun üstündə saxlayarlar. Sonra bu təama zəfəran rəngini vermək üçün ona suda dəmlənmiş zəfərandan qatarlar və ədvalar vururlar. Ədviyyatı yağın hələ tam çəkilmədiyini və xörəyin canında bir az suyun qaldığı zaman əlavə edirlər ki, ət onun iyini özünə çəksin. Yaxşı bişib yağ çəkilən kimi götürürlər. *Evin xanımı* dedi: – Bu sadə qiymənin hazırlama yoludur. Əgər ətlə noxud yarması yarıyadək bişəndə limuyi-ümmanidən qatsalar, çox dadlı çıxar. Badımcan olan vaxtda isə xuruşların ən yaxşısı badımcan qiyməsidir. *Bu da belə olur ki*, yağ qızan kimi qabığı soyulmuş və acılığını çıxartmaq üçün

¹ Zərrab – pulkəsən.

duzlu suda saxlanılmış badımcanı onun üstündə qovurub kənara qoyarlar. Sonra ət qiyməsini qızartmağa qoyarlar və bişməyə yaxın, aşpazın bildiyi anda, həmin badımcanı əlavə edib tam hazır olana qədər qovururlar. Xuruşların ən ləzzətlişidir. *Xudavəndi-xanə* dedi: – Mən qiyməyə təzə qoradan da qoyulduğunu görmüşəm, amma mənim ürəyimdən deyil. Qabığı soyulmuş və əzilmiş təzə paxladan da qatanlar var, o kifayət qədər yaxşı olur. Mən bu iki növü ondan ötrü yad etdim ki, sonra deməsinlər ki, bilməyib.

Xoreşi-həsrətülmülük [həsrətülmülük xuruşu, cızbiz]. Bu xuruşun adı ərəb dilindədir, türkcə isə ona “cızviz” deyirlər. *Və bu da belə olur ki, yaz fəslində, südəmər quzunun ələ keçdiyi vaxtda, onun ürəyini, ciyərini və böyrəyini doğrayıb yağda qovururlar. Sonra üstünə bir az su töküb tam bişənədək qaynadarlar. Sonra əzilmiş nar turşusundan qatıb yenə bir-iki əl qaynadarlar. Ətlə turşu bir-brinə qarışandan sonra alıb çörəklə ya çilovla yeyərlər, çox dadlıdır. İstəsələr, turşusuz yeyərlər, o da yaxşı çıxır. Bilmək lazımdır ki, İranın şəhər bazarlarında bu xuruşu inək ya qoyun içəlatından da bişirərlər. Onun içində yağ olmur. Bağırsağ yağından və böyrək piyindən qoyub onun üstündə qızardarlar, olduqca yaramaz bir şeydir. Çörəkçün bir xuruş istəyəndə çarəsizlikdən onu yeyərlər. *Evin ağası* dedi: – Quşun, xüsusilə xoruzla toyuğun ciyərindən, çinədanından və ürəyindən hazırlayanda da çox dadlı olur, ancaq qızardandan sonra üstünə yumurtanı vurub qarışdırmaq məsləhətdir. Çörəklə yeyəndə ləzzətli çıxır.*

Xoreşi-ənarpiç [ənarpiç xuruşu]. Bu yeməyi Təbərstanda hazırlayırlar *və bu da belə olur ki, yağlı əti və Xorasan tərəsi* (o da həmin kəvərdir), cəfəri, keşniş və ispanaq kimi yaxşı göylərdən götürərlər. Əti yaxşıca döyərlər və yumşaqılıq üçün ona bir az noxud unundan da qatarlar. Sonra ətdən fındıqdan bir az böyük ölçüdə küftəciklər düzəldərlər, göyörtini doğrayarlar və hamısını yağda qovurub üstünə su tökərlər.

Yaxşı bişən kimi narşərabdan, eləcə də ədvalardan, duzdan və istiotdan vururlar. Ləzzətli təamdır. Əgər narşərab olmasa, abqora da gedər.

Xoreşi-mahiye-narinci-əv. Təbəri dilindədir və mənası balıq ilə narınc şirəsidir. Çox yeməli xuruşdur və xüsusilə qış çağında, o zaman ki:

Su yaşlanmış qocanın süst bədəni kimi olub,
Hər on addımdan bir dincəlməyə dayanır.
Həkim müştərisinin ürəyi daşla dolu olduğu kimi Xarəzm
küləyinin
Əli mismarla, paltarının qolu isə tibbi bıçaqlarla doludur.

Balıqı yağda qızardarlar, kiçik tıxlarını çıxarıb parça-parça doğrayarlar, sonra əzilmiş sarımsaqla nanəni də yağda qovurlar. Hazır olan kimi balıqları üstünə qoyub şəkərli narınc şirəsini tökərlər. Bir müddət qaynayandan sonra alıb duzu, istiotu və ədvaları vurmaq lazımdır. Xörəkbişirən məzə verməkdən ötrü özü bildiyi çeşiddə turşulardan və şirnilərdən qatsa, daha da dadlı çıxar.

Tələkele qora. “Təla”(?) xoruz, “kele”(?) isə qucaq deməkdir. Təbərəcədir. Bunu da belə hazırlayarlar. Toyuğu yağda bişirib parça-parça edirlər və istəsələr qızardılmış sarımsaqdan, istəməsələr dağlanmış nanədən qatarlar. Narıncı balıqda olduğu kimi limon şirəsi və ya narınc şirəsi və yaxud abqora tökərlər, amma bu xörəyə yumurta da vurulmalıdır. Bir neçə əl bişəndən sonra yumurtanı əlavə edib götürürlər.

Qabuli. Türk adıdır. Bu xörəyi Bərdə türkləri qış fəslində bişirirlər. *Evin xanımı* dedi ki, bu yeməyin hazırlama qaydası belədir: yağlı əti qovurmalarda olduğu miqdarda tikələrə ayırıb doğranmış soğanı, ədviyyatı və zəfəranı içinə qoyarlar. Bir saat yağda yaxşı bişirib götürürlər və soyumaq üçün kənardə saxlayarlar. Sonra ət tikələrini qazana yığıb üzərinə ərik, qaysı

qurusu, albuxara, alça, qoz və badam ləpəsi, noxud yarması qoyarlar. Sonra yenidən əti düzərlər və həmin quru meyvələrdən qoyarlar. Hamısını qazana yerləşdirəndən sonra üstünə su töküb tas kababı kimi qapağı örtülü halda vam odun üzərinə qoyarlar və hərdən bir yoxlayarlar. Elə ki bişdi, alıb çilovla yeyərlər.

Boz qormə [boz qovurma]. Adı türkcədir, Azərabadəgan köçərilərinin yeməyidir və cürbəcür növləri var. Onu yemək üçün ən yaxşı zaman südəmər quzunun asanlıqla tapıldığı yaz fəslidir. Nasir Xosrov həmin vaxt haqqında belə söyləyib:

İndi müşk ətirli səhər yeli
Öz rəiyyətlərini və əsgərlərini irəli sürür.
İncilərlə bəzənmiş bayrağını qaldırır,
Dənizin üstündən bir bulud gəlir.
Bülbül yasəmənin üstünə qonar,
Külək bağın içində gəzər.
Ordusunu gülüstana çəkər,
Qanlı nizəsini atar.
Xəncər ildırım tək bərq vurur,
Başına gül çələngini keçirər.
Bülbül gül kolundan uçar,
Başında dibadan papağı var.
Behişt nəğməsini oxuyar,
Qırmızı dürrə bənzər qanadlarını tərpedər.
Qızılgül kolu Ülkər [ulduzunu] xatırladar,
Buluddan sanki mürəkkəb axar.

Mən bu xörəyin bütün növlərinə yaxşı bələdəm, dağlarda dostlarım üçün bişirmişəm. O zamanlar mən boylu-buxunlu, istiqanlı bir gənc idim, vaxtımı şeir yazmağa və kəlməpərdazlıq etməyə xərcləməzdim. Allah mənim qoluma güc-qüvvə vermişdi, bir parça çörək də bəxş etmişdi. Yeyib-

içirdim, gülüb-əylənirdim. O vaxtlar uçub getdi və yaşıım əlliyə çatdı. Bu gün cavanlığımı xatırlayanda ağı deyirəm. Heyf cavanlıqdan, heyf cavanlıqdan...

İndi isə təzədən sözü müzə qayıdaq. Bu xörəyin müxtəlif növləri var. Çadırdə yaşayanlar onların hər çürünü bişirərlər, mən də söyləyəm. Onun birinci növü. Hər şeydən öncə bu xörək üçün lazım olanları hazırlamalıyıq. Həmin şeylər də bunlardır: südəmər və dişləri ota dəyməmiş quzu, çadırdə yaşayanların hamısının çörək bişirmək üçün istifadə etdikləri dəmir sac, quru odun, zəfəran, yaxşı təzə qoyun qatığı, əzilmiş sarımsaq, təzəlikcə ayrandan alınmış kərə yağ, duz və turş qoyun ayrı. Yuxarıda sadalanları yığandan sonra sacı üç daşın üstünə və ya bütün odunu yanmış və tüstüsü çıxmış isti təndirin üzərində yerləşdirərlər. Həmin vaxt quzunun başı kəsilməli, dərisi soyulmalı və ətin hamısı quzu ətindən bişirilən yarpaq kababında olduğu kimi eyni ölçülü tikələrə doğranmalıdır. Ondən sonra əti altı yanan saca töküb yavaş-yavaş bişirərlər. Bu zaman tikələri mis kəfgirlə alt-üst edib qarışdırarlar ki, saca yapışb yanmasınlar. Ət öz suyunda yarıya qədər bişəndə və suyu çəkiləndə turş ayrı yavaşca üstünə tökərlər və əti yaxşıca bişirərlər. Sonra duzla istiotu qatarlar. Bişmiş hala gələnə yaxın (bu anı aşpazın özü yaxşı bilər) təzə kərə yağından əlavə edib mis kəfgirlə qarışdırarlar. Qızarmağa başlayanda doğranmış soğanı tökərlər və odu azaldarlar ki, asta-asta qızarsın və soğan yanmasın. Ət qızılgül rəngində olanda qızardılmış çörəyi götürüb isti-isti, qaynar tikələri kəfgirlə onun üstünə qoyarlar və sarımsaqlı qatıqla zəfəran cövhərini də əlavə edərlər. Çörəklə yeyilən bu xörək olduqca ləziz və baməzədir, onu yedikcə doymursən. Bu birinci növdür və yeyənin zövqündən asılı olaraq qatıqsız və sarımsaqsız da nuş etmək olar, o da yaxşı çıxır. Bəziləri qatıq qoyarlar, ancaq sarımsaq qatmazlar və ya qatığa zəfəran cövhərindən tökməzlər, onda da çox yaxşı olur. Onun başqa

növü. Birincidə qeyd olunanları yerinə yetirərlər, ancaq bişməyə yaxın ayran töküb və kərə yağı əlavə edib bişirərlər. Bu zaman o ayranın suyu qaynamalı, amma ət qızarmamalı və yağı özünə çəkməməlidir. Onda bu xörək sulu və xeyli baməzə çıxar. İstəsələr sarımsaqlı qatıqdan da əlavə edərlər və ya sadə yeyərlər. Onun başqa növü. Buna türkcə “boz pörtmə” deyərlər. Onun da qaydası belədir. Həmin işləri görəndən sonra yarıbışmış və sulu halda odun üstündən alıb yağdan əlavə edərlər. Cavanlar bu növü daha çox xoşlayarlar. Sonra əla növ undan hazırlanmış çörəyi onun suyuna doğrayıb istiot və ədvalarla yeyərlər. Türklər ona öz dillərində “istiotlu şorba” da deyərlər ki, farsca “abğuştı-pəlpelin” anlamına gəlir. *Ay evimin xoşbəxt xanımı*, bil ki, bu xörək bizə mətbəx avadanlığına malik olmayan dağ-səhra sakinlərindən gəlib. Mən onun ən yaxşısını Əlbürzdə sıra dağlardakı Səblanın¹ ətəyində görmüşəm və yemişəm. Əhvalat belə olub. Mən Həşəmətüddövlə Həmzə Mirzənin hakimiyyəti dövründə fərmana əsasən Mişkində idim. Uzunçuluğa varmamaq üçün niyətini burada açıqlamıram. O zaman sərhəddə, Ərdəbildə və Qaradağda hakim vəzifəsini sənin atanın qardaşı Abbasqulu xan yerinə yetirirdi. Üzümüzü Təbrizdən Əhərə tutmuşduq. Cürbəcür yüklərlə Əhərə yetişdik. Orada bizi adımıza-sanımıza uyğun qarşıladılar. Əhərdə beş gün qaldıq, yol tədarükünü gördük. Qış mövsümü idi. Töyləşamı adlı kənddən iki fərsəng aralı dağlara qalxdıq. Kənd sakinləri bizi nahar yeməyinə dəvət etdilər. Düşdük. Kəndin kətxudası bir yağlı südəmər quzu gətirdi. Nökərlər quzunu kəsib dərisini soydular. Kətxuda sacı təndirin üstünə qoyub ət tikələrini içinə doldurdu. Bir az qaynadıb yağı və doğranmış soğanı əlavə etdi və qızartmağa başladı. Mən ac idim, çörəklə o xörəkdən çox yedim, dadı hələ də damağımdadır. Yeməkdən sonra minib

¹ Səblan – Savalan dağı.

Mişkinə vardığımız və qırx gün Dədəbəglü adlı kənddə qaldıq. Bu zaman şahsevən köçərilərinin başçısı Fərzi xan bir tərslik etdi və dünya padşahının fərmanını yerinə yetirməkdən boyun qaçırmaq istədi. Sənin əmin onu tutub öldürmək üçün bir yol axtarırdı. İki ay Səblan dağının ətəyində oturdu və əlinin altında süvarilərin əlli nəfərdən artıq olmamasına baxmayaraq hər gün döyüş baş verirdi. Axırda sərhəd başçısının səbri tükəndi və o, gizli danışıqlar aparmağa başladı. Ondan sonra adamlar gəlib hücum etdilər. Mən bir bəhanə tapıb iki nəfər atlı ilə Fərzi xanın dağın başındakı evinə getdim. Məni qarşılayıb sorğu-suala tutdu və atımı çəkib evinə apardı. Suallar verdi və ağladı ki, mən dünya şahənşahının elçisiyəm, məni aldadıb günahkar etdilər. Üzr istədi və biz onun evinə qalxdıq. O, iki süvarini çağırdı və qısa bir zamanda onlar iki südəmər yağlı quzu gətirdilər. Yadımdadır ki, onlardan biri ağ, alını isə qara idi. Onu kəsib dərisini soydular. O cəsur ürəkli kişi yenidən ağladı ki, mənim neçə baş qoyunum, dəvəm və atlı-madyanlı sürüm var idi ki, sərhəddin bu tayında heç kəsdə olmayıb. Adımı batırdılar, onların hamısı getdi və hər şey bərbad hala düşdü. Səni qonaq etdiyim o iki qoyunu isə dostlarım olduğu və buradan iki fərsəng aralı yerləşən Poladlu adlı bir yerdən gətiriblər. Bundan sonra güldü və dedi: – Kişilər bir gün gələr, bir gün gedərlər, ürəyə inciklik salmaq kişiyyə yaraşmaz, kişi qorxaq olmamalıdır. İndi bədənimizə qulluq edib xörək yemək gərəkdir, çünki sabah hücumla keçmək, kəsib-doğramaq vaxtı gələcək, adımızı və namusumuzu mərdi-mərdanə qorumaq lazım olacaq. Görək Yaradan kimi birinci bəyədir. Min bir xahiş və yalvarışla sənə deyirəm və təvəqqö edirəm ki, sən şahənşahın nəslindənsən, döyüş günü meydana gəlmə. Səni tanısam, şahənşahsoylu birisinin üstünə qılıncla getməyi günah sanarıq. Əgər, Allah göstərməsin, bir kafir sənə zərər yetirsə, bu dünyada və o dünyada məsiyyətkar olarıq. Gülə-gülə dedim: – Sən hələlik

xörək bişirməyində ol, mən bu işin yaxşılıqla bitəcəyinə ümidvaram. Sözümləz bu yerə çatanda ayağa qalxıb quzunu yerə yıxdı və boğazını kəsib dərisini soydu. Ondan sonra kərə yağı, ayran, qatıq və xörək üçün lazım olan qalan şeyləri gətirdilər. Öz əli ilə əti doğradı. Oğulları əti bişirib sizin “qıçı” dediyiniz kəklikotu cövhəri ilə qarışdırılmış qatıqdan gətirdilər. Çörəklə yedik. Onun kimi çörəklə yeyilən belə ləzzətli və bəmərə xörək görməmişəm, dadı hələ də damağımdadır.

Xanım dedi: – Çörəyi yediyin o kişinin dərdinə bir çarə qıldın ya yox? Dedim: – Ari. Gecə o dağdan aşağı düşəndə İran şahənşahı məhkəməsinin məmuru və sənin əmin soruşdu: – Bu gün haradaydın? Hər şeyi olduğu kimi ona danışdım. Bir az susub dedi: – Gərək onun üçün yol açaq ki, Muğana getsin. Saraya məktub yazdı ki, görsün, padşahın baş vəziri nə deyir. Belə etdi və onu bağışladılar. O, indi də sağdır, amma ayağı ağrıyır, qocalıb. Onun igid oğulları ilə də tanışlığım var.

Dördüncü hissə

Balıqdan və quşdan hazırlanan cürbəcür qızartmalar və kabablar haqqında

Evin ağası dedi: – Mən Azərabadəgan ölkəsində məşhur olan balıqlardan və onlardan bişirilən xörəklərdən danışım, sonra sən də bildiyini deyərsən. Dedim: – Yaxşı olardı. Dedi: – Bu sırada Səhənd dağının çaylarında ovlanan və türkcə “qızılala” adlanan balığın, Marağanın və Təbrizin çaylarında tapılan qara və xırda balıqların, Bərgüşad və Araz çaylarında yaşayan “qızıl” adlı balığın adlarını çəkə bilərəm. Rəştdə və Xəzər dənizində olan iki cür balıq: birisinə “azad”, digərinə “sefid”¹ deyərlər. Hərdən bir o dənizin ən yaxşı balığı olan “şam mahi” [şahmahı?] balığını və iki-üç növ başqa adsız balıqdan da gətirərlər. Belə eşitmişəm ki, onlardan birinə Mazandaranda “küpür”² deyərlər. Mən bunlar haqqında və onların bişirmə qaydaları barədə bildiyimi söyləyəcəyəm.

Büryani-sacmahı [sacda balıq qızartması]. O çağda münasibdir ki:

Payız bağı tarac etməyə gəlib,
Payız yelindən gülzar ilə çəmən can verib.
Bənövşənin üzü solub,
Başdan ayağa üstünə matəm libasını çəkib.
Bir cavan ağacdən çiçək yerə düşdü,
Onun ömür xırmanı bada getdi.

Xanəxuda dedi: – Balıqdan hazırlanan bu qızartma xörək növlərinin ən yaxşılardanıdır. Deyə bilərəm ki, bundan

¹ Sefid – ağ.

² Mahiyi-küpür – çəkibalığı .

yaxşısı dünyada yoxdur. Bizim ailədə çox məşhurdur və bizim ölkəmizin xalqı, xüsusilə də Arazbar və Bərgüşad çayları sahilində yaşayanlar, onu çox yaxşı tanıyırlar. Dedim: – Ari. ...¹ ildə sənin əmin ki, böyük və tanınmış adam idi. Sən onu görmüsən və bilirsən ki, o, atanın başqa qardaşları kimi, böyük adam olmuş və şahənşahın sarayında öz biliyi ilə məşhurlaşmışdı. Kirmanın, Kicin, Mikranın və Sistanın hakimi idi. O dövrdə dünya şahənşahının fərmanı ilə Azərabadəganın Ərdəbilində, Mişkinində, Qaradağında və Muğanında hökmranlıq edərdi. Həmin ildə Mişkinə vardım. Bu kişinin Siyahrud çayının kənarındakı Dədəbəglu adlanan kənddə bir iqamətgahı var idi. O əsilzadə mənə böyük hörmət bəsləyərdi, özü çox comərd, qorxmaz, mərd adam idi və alimləri, əsilli-nəcabətli insanları xüsusilə bəyənərdi. Havalar soyuyanda həmin kəndə getdik. Qırx gün, qırx gecə orada qaldım. O bütün günü ovla məşğul olurdu, mən də onunla bir yerdə idim. Gecəyarısına qədər yatmazdı, mən də bir neçə nəfərlə onun eyvanında əyləşib şeir oxuyub söhbət edərdik. Bir gecə dedi ki, onun Bərdədən yadında saxladığı yeməklərdən bişirib gətirsinlər. İrənin şəhərlərində adətən içinə şirni qoyulan qırmızı kağıza bükülmüş iki-üç qutu gətirdilər. Onlardan birini açdı və hamıya taxta parçalar payladı. Mən onların şirni olduqlarını güman etmişdim. Gördüm ki, bişmiş ətdir. Dadına baxandan sonra çox baməzə, xoşətirli və inanılmaz dərəcədə yumşaq və nazik balıq əti olduğunu bildim. O qədər dadlı idi ki, ağızına qoyanda adamın udmağa heyfi gəlirdi.

Sözümüz bu yerə çatanda *evin xanımı* dedi: – İndi o qızartmanın bişirmə qaydasını dinlə və yaz. Bu xörəyi əldə etmək üçün istər-istəməz bir neçə şeyi hazırlamağa ehtiyac var. Birincisi, təzəcə ovlanmış və su dünyasından torpaq

¹ Bu yer əlyazmada boş qalmışdır.

ölkəsinə gəlməsi iki-üç gündən artıq olmayan balıq. Sonra bir az təzə kərə yağı, eləcə də bizim zəmanədə “lavaş” adlanan nazik çörəklər ki, Azərabadəğanın bütün kəndlərində boldur və bu növ çörəkdən başqasını heç yapmazlar. Ondan sonra narın-narın döyülmüş, qarışdırılmış və ələkdən keçirilmiş hil, darçın, bir az mixək və rişeyi-kəvij(?) kimi xoşətirli ədvalar. Bundan sonra qalxana oxşayan, dəmirdən düzəldilən, istər böyük olsun, istər kiçik, köçərilərin çadırlarını onsuz təsəvvür edilməsi mümkün olmayan və türklərin “sac” dedikləri məişət cihazı. Çöldə-dağda onun üstündə çörək bişirənlər və o, indilikdə belə bir məşhur şeydir ki, sac deyəndə hamı nə olduğunu anlayır. Amma ona farsca nə deyərlər – bilmərəm. Ondan sonra yaxşı quru və doğranmış odun, nar ağacının budaqları və ya ağacın bir parçası. Elə ki hamısı hazır oldu, balığın qarnı yarılib içəlatı təmizlənməli, yaxşıca yuyulmalı və bel sümükləri çıxarılmalıdır ki, dərisini deşməsinlər. Bundan sonra o saclardan birini üç daşın üzərinə yerləşdirənlər və talaşaları dibinə yığarlar. Ona da ərəbcə “əsani”, türkcə isə “ocaq” deyərlər. Sonra taxtaları dairə boyu onun altına salarlar və qarnı ədvalarla doldurulmuş və bir balaca duzlanmış balığın başı ilə quyruğunu çənbər şəklində əyib həmin taxtaların üstünə qoyarlar və lavaş çörəyi ilə örtərlər. Sonra adını çəkdiyim təzə kərə yağından bir alma boyda götürüb üstlərində balığın yerləşdiyi taxtaların altına qoyarlar və bu zaman taxtalarla balığın yağdan dörd barmaq yuxarı olmalarına fikir verilməlidir. Ondan sonra ikinci sacı çörəklərin üzərində elə bir tərzdə yerləşdirənlər ki, o sacların birinin dibi balığın altında, digərinin isə üstündə olsun.¹ Bunlar hamısı kifayət qədər asandır. Elə ki bu işləri gördün, müşkül bir məsələ ortaya çıxır. Onu da yerinə yetirmək üçün əspazın möhkəm səbirli, yaxşı xasiyyətə malik və diqqətli

¹ Zənnimizcə, burada anlaşılmazlıq müşahidə olunur.

olması lazımdır ki, qızartmanın zay olmaması xətrinə nisbətən gec əmələ gəldiyinə görə bu əməliyyat onun gözündə ürəkçəkən görsənməsin. Bundan sonra dediyimiz qaydada yığılmış quru odunu yavaş-yavaş odlayarlar ki, bir çıraq kimi yansın və aşpaz diqqətini bu məsələyə yönəltməlidir. Bir müddət keçəndən sonra üstdəki sacı qaldırıb çörəklərin quru və qızarmış hala gəlib-gəlməmələrini yoxlayarlar. Hazır olan kimi götürüb yerinə ayrısını qoyarlar və yenə də təzə yağdan əlavə edərlər və bu işi beş dəfə təkrarlayarlar. Ondan sonra sacı götürüb balığı üstədən qoyarlar və həmin minvalla ətin, yağın və balıq suyunun saca yayılana qədər işə davam edərlər. Bax beləcə balıq altdan və üstədən yanan odda yaxşı bişməlidir. Onun da bişib-bişməməsini aşpazın özü bilməlidir. Hazır olan kimi balığı doğrayıb yeyərlər və uzaq yerlərə pay göndərirlər, çünki bu xörək uzun müddət qalib korlanmaz.

Mulaviric. Mazandaranda “mulaviric” adlanan balıq qızartmasının başqa növüdür. *Xanəxuda* dedi: – Mən bu qızartmanı tanımıram və adını da eşitməmişəm. Dedim: – Mazandaranda ağ balığı sudan çıxarıb qarnını yararlar və içində nə varsa, təmizləyib tullayarlar, sonra yaxşıca yuyarlar, içini duzlayarlar və başla quyruğunu əyib balığı çənbər şəklinə salarlar. Ondan sonra yerdə ocaq qalayarlar. Yaxşı qızan kimi kömürləri kənara atarlar və yerdə bir-iki balıqlıq və ya ondan da yekə bir çala qazarlar. Sonra balığı bu isti yerə salıb üstünə bir və yaxud bir neçə isti daş qoyarlar və həmin torpaqdan o qədər tökərlər ki, tamamilə örtülür və oddan uzaq olsun. Bundan sonra üzünə kömür yığarlar və aşpazın bildiyi müddət belə saxlayarlar. Axırda odla torpağı qırağa atıb balığı çıxardarlar. Çox yeməli qızartma əmələ gəlir.

Büryani-mahiyi-aci [acıbalıq qızartması]. *Xanım* dedi: – Bu xörəyin cürbəcür növləri var, amma hər yerdə onunla tanış deyillər. Belə ki, Azərabadəganda onun adı yoxdur. Mən dedim: – Niyə ki. Baharın üçüncü ayında bu ölkədə sular

qaynamağa başlayanda və yaxındakı çay palçıqla gilin artmasından bulaşığı hala düşəndə ona öz dillərində “acı” deyərlər və bu doğrudan da yerinə düşən sözdür, çünki su şor və acı olur. Cavanlar çaya tor salıb qara, xırda və çirkin balıqlar çıxardarlar və elə çayın qırağındaca özləri ilə götürdükləri yağın üstündə qızardıb yeyərlər. Təbrizlilərin böyük bir balıq ovu və məşhur bayramlarıdır. Bildiyin kimi, həmin balıq acı, tıxlı və dadsızdır. *Xanımımız* dedi: – Bizim ölkəmiz başdan başa dağ ilə bulaqlar, qızılgül ilə lalələr diyarıdır. Bəs bu çay nədən şor və acı olmalıdır? Mən dedim: – Bax burada sən yaxşı sual verdin, ay mənim *xoşbəxt arvadım*. Bu çay bizim kəndlərimizin olduğu Sərabın Bozquş adlı dağın altından axır. Onun suyu olduqca xoş və şirindir və dünyada beləsi az tapılar. Həmin çay bir-iki fərsəng güllüçəmənli yerlərdən axır və məşhur Səblan dağının ətəyindən gələn Taciyən və Əgmiyun çayları da ona qoşulur. Bu yerdə çay o dərəcədə dərinləşir ki, fil da orada bata bilər. Atlılar və piyadalar onun üzərindən salınmış körpüdən keçərlər. O körpüdən iki fərsəng yuxarıda yerləşən duz mədənlərindən gələn Əndərab (?) adlı kəndin yaxınlığından axan bu çayın suyu şor olur və ondan sonra ətraf yerlər şoranlığa çevrilir. Bir neçə fərsəng dağların və çöllərin arasından axıb və Sürxab dağının yanında (bizim oradakı eyniadlı kənddə evimiz var) başqa bir şoranlığa yetişir. Onun suyu o qədər acı olur ki, dadına baxmaq olmur. Oradan günbatana dönüb Şorəkaf (?) kəndindən keçir və o yerlərdə ondan kiçik çaylar ayrılır və onun qalıqları Xəncəst gölünə axır. *Xanım* dedi: – Xəncəst gölü nədir və haradadır? Mən Marağa yolunda Dizəcrud çayı olan yerdə bir göldən keçmişəm, daha bilmirəm ki, odur ya başqası? Dedim: – Odur ki var. Bu bir İran gölüdür və bu ölkədə ondan böyüyü yoxdur, bəlkə əcdadlarımızın Xəzər və ya Kəspin dənizi də deyə adlandırdıqları Mazandaran dənizindən başqa. Birinci adı onun sahilində yaşayan “xəzər”

köçərilərinin adından götürüblər, ikincisi, yəni “kəspin” isə, heç özüm də bilmirəm haradan gəlir. Bəlkə də ona digər şəhərlərdən daha yaxın olan Qəzvinin adından ki, sonradan abadlaşdırılmışdır. Bu böyük, nəhəng dənizin dünyanın başqa dənizləri ilə heç bir yandan bağlılığı yoxdur. Əgər indi onun düz adlandırılmasından söhbət açsaq, məsələ çox uzanar. *Evin xanımı* dedi: – Xəncəst dənizindən danış, mən də bir az qulaq asıb dincəlim. Sonra mən sənə qızartmalardan danışım, sən isə yazasan ki, biz də bu cahanda iz qoyduğumuzu deyə bilək. Dedim: – Afərin sənə, düz dedin. Ancaq bizim bu əsərimiz başqaların yazdıqları və yararlandıqları kitablardan olmaya da bilər. Dedi: – Heç ürəyini sıxma. Hətta Əbid Zakaninin “Siçan və pişik” əsəri olduqca faydalı və nəsihətlərlə dolu bir əfsanədir. Bizim əsərimiz isə əfsanə deyil, olduqca ağıllı, savadlı və şirin dillə yazılmış bir kitabdır. Onu bəyənən olsa, mənim də ürəyim açılar. Gəl sözüməzün başına qayıdaq. Dedim: – Bu gölə Xəncəst və eləcə də sahilində yerləşən kəndlərin adından Şənha dənizi deyirlər. Mən Təbriz səmtində yerləşən bu kəndlərə hökmranlıq edirəm və onlar mənə bac ödəyirlər. Qədim kitablarda o gölün adını “Urmiyə” yazdılar. Urmiyə Azərabadəgan ölkəsində olan və hal-hazırda Urumiyyə deyilən bir şəhərdir, həmin gölün gündoğan kənarında yerləşir. Bu göl o qədər şor və üfunətlidir ki, balıq, quş ya başqa bir canlı orada yaşamır və yaşaya da bilməz. Bu göldə meşə ilə örtülmüş quru adalar var və oradan kiçik gəmilərlə Təbrizə və Urumiyyəyə qatranlı ağacların odunundan gətirirlər. Mən həmin adaları görmüşəm, onlardan birinə türkcə “Qoyun adası” deyirlər. Keçmişdə dağ və çöl qoyunlarını tutub orada buraxdılar və indi o balaca yerdə demək olar ki, on min baş qoçla qoyun özünə yer tapıb. Orada gözəl otluqlar mövcuddur və bir-iki yerdə şirin su tapılır. O yerlərdən birində su daşdan yavaş-yavaş sızaraq özünə yol açıb və daş suyuna çevrilib. Heyvanlar ondan içsələr də, o

şirin su doyunca içmək üçün kifayət deyil. Gölün digər yerində balaca bulaq var. Yadımdadır, bu yaxınlarda hamımızın Xanəmu çaqırdığımız şahənşahzadə Məlik Qasım Mirzə kankənləri başqa yerlərə gətirib quyular qazdırmış və beləliklə təzə bulaqlar yaratmışdır. Bu dağın ətəyi gölə yaxın olduğuna görə o su əlçatmazdır. Həmin olduqca faydalı su əvvəl quyulara axır, sonradan isə onu əllə çəkib istifadə edirlər. Oralarda ayrı su yoxdur, bəlkə daşların arasında və dərələrdə yığılan yağış suyundan başqa. Mən iki dəfə o yerlərə getmişəm. İstəsən, necə gedib, necə gəldiyimi səninçün danışaram. *Evin xanımı* dedi: – Danışsan, bir dastan dinləmiş olaram və gecəni gündüzə qataram. Dedim: – Yaxşı. Birinci dəfə böyük şəhriyarımızın İran taxtına şərəf gətirdiyi ilk ilində baş vermişdi. Həmin şahzadə Məlik Qasım Mirzə Azəradəğanın hökmdarı idi və bizi babamın qardaşı (bir atadan deyil, bir anadan) Abbasqulu Mirzəpur İbrahimxanla Təbrizdən atla və ağsaqqalın tapşırdığı yol ləvazimatı ilə o bölgəyə göndərmişdi. Bu mənim ömrümdə atın üstündə getdiyim ilk səfərim idi, çünki ondan qabaq məni bir süvari kimi heç bir yerə göndərməmişdilər və şahənşahın fərmanı ilə Ərdəbildə və Təbrizdə dustaq olmuşduq. Mən özüm dustaq olmasam da, böyük hökmdarın fərmanına əsasən böyük atam tutulduğuna görə mən də qardaşımla atamızın yanında dustaqxanada yatırdım. Biz o zaman atamızın qəm-qüssə içində olduğunu görüb sidqi-ürəklə xəcalət çəkirdik. Nə isə, bu uzun söhbətdir. Azər ayında Təbrizdən durub şahzadə və fərman sahibinin şahənşah sarayı, evi və iqamətgahı olan Şişvan kəndinə qalxdıq. Ürəkaçan və abad bir yerdir, sən özün məndən də yaxşı bilirsən. Axı sən vaxtilə Dizəcrud çayının kənarında yerləşən həmin kənddə yaşamısan. Oraya yetişəndə kətxuda və Xanəmunun qulluqçuları bizi çox yaxşı qarşıladılar və süfrə açdılar. Hökmdarın əmrilə yeni gəmi hazır olana qədər bir həftəni orada gözəl şəraitdə keçirdik. Bir gün fəhlə

və gəmi heyətindən iki yüz nəfərlə gölün sahilinə gəlib gəmini suya saldıq və axşam çağı lazımı azuqədən yükləyib Allahın adına gəmiyə mindik. Səhər tezdən yelkəni qaldırıb nahar vaxtı o seyrəngaha çatdıq. İkinci səfərim isə iki il sonra o yerlərə Həşmətüddövlə Həməzə Mirzənin hökmranlıq etdiyi dövrdə Süleymanxan Əfşarın şahənşahın əmrilə Təbrizə bir iş dalınca (uzunçuluq etməmək üçün işin nədən ibarət olduğunu burada açıqlamıram) gəldiyi vaxtda baş vermişdir. O yüksəkrütbəli məmur öz işlərini görüb həmin yeri görmək istədiyini bildirdi. O, ov həvəskarı idi və məni özü ilə aparmışdı. Abbasqulu Mirzə də bizimlə yola düşdü. Tir ayı idi. Gəmiyə mindik. Dəniz coşmuşdu. Bir gün belə qaldıq. Gecə göy açıldı, Ay dənizdən qalxdı və biz Yaradana min şükür oxuyub istədiyimiz yerə yetişdik. Navxuda avarları yerə qoyub lövbəri suya saldı. Gecəni yatdıq və Günəş dağ arxasından görsənəndə sahilə düşdük. Dörd gün ova getdik və bir xeyli arxarla kəklik tutduq. İndi isə təamlardan danışıq.

Quş ətindən hazırlanan qızartmalar haqqında

Bilməliyik ki, qızartma bu dünya sakinlərinin ilk hazırladıqları xörəkdir. Bilənin bunun sadə xörək olduğundan və ayrı bir şeyə ehtiyacı olmadığından məlumatı var. Əti odun üstünə qoy və bişən kimi yeməyin hazırdır. Duzu xörəyə qatmağı Yaradanın ilk dəfə Huşəngi öyrətdiyini yazıb bildirirlər. Çöldə oturub qızartmadan yeyərkən birdən bir tikə yerdəki duzun üstünə düşdü. Onu qaldırıb yeyəndə dada bir yenilik gəldiyini gördü. Bunun Allahın işi olduğunu bilmək lazımdır. Ondan sonra mədənlərdən duz alıb ətə vurmağa başladılar. Ərəblər qızartmaya “şiva” deyərlər, “kəbab” da deyəni var və onu çox bəyənlər. Bu xörək bütün il boyu xoşdur. Hər vaxt və hər cür ətdən, istər uçan, istərsə də yeriyən heyvanın ətindən olsun. Mənim yolum düşdüyüm hər yerdə

onun ləzzətini bilirlər və dünyada həm oturaq ömrünü sürənlərdən, həm də köçərilərdən onu bəyənməyən bəşər övladı tapılmaz, ancaq səhra və dağlıq yerlərin sakinləri onu daha çox bişirərlər və xoşlayarlar.

Büryani-pərəndegan [quş qızartması]. *Evin xanımı* dedi: – İndi ki, bu yerə çatmışam, ayıq ol və mənim dediklərimin hamısını yaz, çünki bu yemək xörəklərin şahənşahıdır və onun növləri saya-hesaba gəlməz. Mən indi quşlardan birini götürüb ətraflı danışacağam, sən də yaz. Mən ondan hansı gözəl təamlar bişirmək mümkün olduğunu anlatacağam, sonra isə o biri quşa çatanda deyəcəyəm ki, onu da bu cür hazırlamaq olar. Dedim: – Yaxşı, olsun. Əvvəl dedi:

– Büryani-kəbk [kəklik qızartması]. Bu quşa İranın hər yerində rast gəlmək mümkün olduğundan həmin xörəyi ölkənin bütün bölgələrində hazırlayırlar. Bu sözlər xüsusilə dağlar məkanı olan və sərin iqlimə malik Azərbaycanın aiddir, çünki kəklik dağlarda və havası sərt olan yerlərdə yaşayanlardandır. Sözümlər bu yerə çatanda səma apaçıq olmuşdu və Ay təzə yumru gümüş dinar kimi parıldayırdı. Birdən yaxınlıqda bir kəklikdən gülüş səsi gəldi və bizim oturduğumuz və mənim şeir söylədiyim yerdən kəkliyin zəng çaldığı yerədək məsafə bir ox atışından artıq olmazdı. Mən və *evin xanımı* yerimizdən qalxıb Ulu Tanrıya bizə belə gözəl həyat və cansağlığı bəxş etdiyinə görə həmdü səna oxuduq. Bundan sonra yenidən sözümlərin üstünə qayıtdım. *Xanım* dedi: – Bizim evdə bu qızartmanın ayrı-ayrı növlərini bişirərlər. Onun birinci növü. Duzlanmış kəkliyi şişə çəkib vaxt odun üstünə qoyarlar. Bişməyə yaxın anda ətin yağı və suyu çəkilməyə başlayar və ət qurumağa üz qoyar. O zaman su ilə yağ qarışdırıb yumşaq bir şeylə yavaş-yavaş ətə sürtərlər və yaxşıca bişənə qədər zəif odun üzərində saxlayarlar. İstəsələr həmin su ilə yağın qarışığına istiot və duzla bərabər abqoradan və ya narınc şirəsindən də qatarlar. Nargülü kimi qızarılanda

götürüb yeyərlər. Onun Azərabadəganda hazırlanan başqa növü. Bu daha çox köçərilərə məxsusdur. Döyülmüş soğana duzla istiotu vuraraq xalis yağla bir yerdə kəkliyin qarnına qoldurub ağzını tikərlər və vam odun üstünə qoyub həmin soğan suyunda və yağda bişirərlər. Onun Mazandaranda hazırlanan digər növləri. İcini ya təzə narla, ya döyülmüş qozla və nar turşusu ilə doldururlar, ya da sadə. Hamısı dadlıdır. Bəzən qazanda bişirərlər, o da yaxşı çıxır. *Evin xanımı* dedi: – Mən bu cür qızartmanı bişirməyi sizin evinizdə öyrənmişəm və bunu o zaman hazırlayırlar ki:

Tanrının əmrilə yer mələyi
Dağa və çölə gövhər yağar.
Yer təzə gəlin kimi sanki istəyər
Bu ay ərinin qucağına gəlsin.
Bu vaxt hava ona məşşətlik edər,
Onu su ilə bəzəmək istər.
Boyunbağını nəsrin almasdan,
Tacını suri yaqutdan düzəldər.
Əlindəki piyalə lələndir,
Dodaqları qırmızı şərab rəngindədir.

Duzlanmış toyuğu ya cücəni yaxşıca yuyub içini təmizləyərək qazana qoyurlar, lazımı qədər istiotla duzdan vururlar və bir az su ilə xalis yağdan üstünə tökərlər. Qazanın qapağı yerində möhkəm oturmaldır ki, arası açıq qalmasın, eynən hərbiçilərin özləri ilə yürüşlərdə daşdıqları qazanlar kimi. Bu hərəkətləri yerinə yetirəndən sonra qazanın altını yavaş-yavaş yandırurlar və qazanın içindəki suyun tez qaynamaması üçün qazanın üstünə soyuq su tökərlər, çünki su qaynayarkən dibdən yuxarı qalxar və bu zaman üstdəki suyun soyuqluğu onu sərinləşdirər və o, yenidən dibə enər. Qazanın üstündəki su qızanda onu təzələmək lazımdır. Beləliklə, içdə

daim soyuq su saxlanmalıdır. Bu xörəyin hazırlanması bir gün yarım çəkər ki, içindəkilər ahəstə-ahəstə bişsin. Bu müddət ərzində aşpaz qazanda olanları alt-üst etməlidir ki, qazanın dibi yanmasın, xörək xarab olmasın və quşun hər yeri eyni dərəcədə bişsin. Əgər su buxarlanar və xörək bişməzsə, üstünə bir az qaynar sudan əlavə etmək olar. Bu iş asanlıqla ələ gəlmədiyinə görə onu ustalılıqla yerinə yetirmək lazımdır və xörək hazır olanda qazanda su ilə yağdan çox qalmamalıdır, çünki bu təamın ləzzəti quşun ətindədir. Bu qızartmanı hər növ quşdan bişirmək olar, amma ən yaxşısı toyuq ətindən çıxır. Söhbətimiz bu yerə çatanda mən dedim: – Ari, yaxşı yadımdadır ki, Bağdadda idim və o il şahənşahımızın İran taxtına əyləşdiyi ilk ili idi. Onda Təbrizdə yaşayan mənim ingilis dostlarım o şəhərdə olan İngilistan padşahının elçisi Ralensə bir məktub yazıb ona çatdırmağı mənə tapşırıdılar. Onun mənimlə arası saz olmuşdu və bir gün o məni gəmiyə çağırırdı. Bir süfrə açdılar və üstünə çoxusu ətdən və lobya, mərci kimi paxlalardan, eləcə də göyörtidən hazırlanmış müxtəlif təamlardan düzdülər. Bir yemək gətirdilər, məlum oldu ki, yağsız-susuz bişirilmiş hind toyuğudur. Həmin quşu ayağından tutub bir balaca sıxan kimi ət başdan ayağa qədər sümüklərdən ayrıldı. Ət ağ və təmiz idi və elə yaxşı bişmişdi ki, heç çeynəməyə ehtiyac qalmamışdı. Olduqca dadlı idi. O biri gün mən həmin təamı tərifləyib onun bişirmə yolunu soruşdum. Aşpaz gəlib hazırlama qaydasını danışdı. Hamısı elə bu qızartmadakı kimi idi, ancaq dedi ki, quşu qazana qoymamışdan öncə suya kükürd gövhərini tökərək onu həmin suya qoyarlar, minədək sayıb çıxardarlar və qazana atarlar. O ətin yumşaqlığı məhz həmin kükürddədir.

Turacdan və digər quşlardan hazırlanan kabab. Turacdan və eləcə də kəklidən, til quşundan, bildirçindən, qırqovuldan və başqa quşlardan qızartmanı ev quşundan bişirildiyi qayda ilə hazırlayarlar. Quşun digər növündən, məsələn, sərçədən,

bülbüldən, ququşundan, durnadan və qeyrilərdən də istədiyini kimi bişirə bilərsən, amma onlar toyuq kimi yaxşı çıxmaz.

Kəbabi-bərrə [quzu kababı]. Bu qızartmanın vaxtı göydə bahar buludlarının yığıldığı, dağda bulaqların qaynadığı və səhranın lalə və otlarla örtüldüyündən çin rəsmiini xatırladığı məqamdır:

Qızılgülə bahəm novruz ayı gəldi,
Al badəni alıb qızılgülə süz.
Əsrarəngiz inci kimi qoxuyan bənövşənin zülfünü öp,
Dəfi götürüb piyalənin yanına qoy.
Ey ay bənizli gözəl, dur, bağa gəl ki,
Bağ gözəllərin rəngi və ətri ilə dolsun.
Ağac budaq atdı, yerdə naxış çəkildi,
Yel müşk gətirdi, bulud su səpdi.

Evin xanımı dedi: – Burada südəmər və dişi ota dəyməmiş quzu gərəkdir. Onun da ayrı-ayrı növləri var. Birincisi büryani-bərgədir (?). Əti hamının bildiyi ölçüdə parça-parça doğrayarlar və hər iki ət parçasının yanında bir tikə quyruq olmalıdır. Sonra yaxşı əzilmiş soğanı onun üstünə töküüb duzla istiotu vururlar və bir gün belə saxlayarlar. Mənim fikrimcə təzə-təzə olanı ondan yaxşıdır, çünki ətin özü o qədər nazikdir ki, qalanda korlanır. Sonra iki tikə ətə bir tikə quyruğun düşməsi şərt ilə şişə çəkib yavaş kömür odunda qızardarlar və yaxşı bişməsinə xüsusi diqqət yetirərlər. Axırda ən yaxşı undan yapılmış çörəklə yeyərlər. *Xanım* dedi: – Südəmər quzunun istənilən yerindən, lap iki çənəsindən hazırlasan belə, yaxşı qızartma çıxır. Burada söhbəti uzatmağa ehtiyac görmürəm, çünki bu xörəyi bütün dünyada yeyirlər. Mən dedim: – Yox, elə deyil, firənglər bu qızartmanı tanımırlar. Mənim kitabım bütün dünyaya yayılacağına görə yaxşı olardı ki, sən onun bütün növləri barədə buyurasan, mən də qeyd

edim. Bəlkə bu yazı ondan xəbəri olmayan bir ölkəyə gedib düşdü. *Xanəxuda* dedi: – Onda qələmini əlinə al və yaz, mən də danışım.

Büryani-tənur [təndir qızartması]. Onun ayrı bir növüdür. Quzunu birbaşa ağacdan düzəldilmiş şişə çəkərlər, təndiri yandırarlar. Odun yanıb közə dönəndə və təndirin odu zəyifləməyə üz qoyanda üstünə su ilə dolu qazan yerləşdirib bir şişin başını qazanın içinə salarlar, o birisinin başını isə təndirin üstündə bir yerə bağlayarlar. *Bu da belə olur*: təndirin başında taxtalar qoyub həmin şişi onların üzərinə qoyarlar və təndirin üstünü bir palazla örtərlər. Qazandakı su qızanda quzunun bədəni yavaş-yavaş onun istisinə bişməyə başlayar. Bu qızartma çətin məsələdir. Əgər aşpaz başsoyuqluq etsə və işi daim nəzarət altında saxlamasa, yanıb xarab olar. Mənim başdan başa açıqladığım iş, xüsusilə təndirin istiliyi, xörəkbişirəndən ustalıq və sayıqlıq tələb edir. Aşpaz bacarıqlı olsa iş də asanlaşar.

Büryani-dig [qazan qızartması]. *Evin xanımı* dedi: – Əgər təndirdən istifadə etmək imkanın yoxdursa, onda başqa iki üsulla bişirmək mümkündür. Biri qazanın içində, yəni südəmər quzunu böyük qazana qoyub toyuq ətindən hazırlanan qazan kababı kimi. Biz onun yolunu bundan öncə göstərmişdik. Büryani-zəmin [yerdə hazırlanan qızartma]. Bu da onun o biri növüdür. Əgər əlinin altında qazan da olmasa, təmiz yerdə torpağın üstünə odun yığıb yandırarlar. Odun köz halına düşən kimi çıxarıb kənara atarlar və yeri qazıb çox da dərin olmayan bir çala düzəldərlər. Sonra dərisi soyulmuş quzuya duzla istiot vurub elə öz dərisinə yaxşıca bükərək ağzını tikərlər və həmin çalaya yerləşdirərlər, üstünü isti torpaqla örtərlər və torpağın üzərinə közərən kömürləri yığarlar. Bu zaman ətin həddindən artıq yanmamasına diqqət yetirmək lazımdır. Ən yaxşısı budur ki, kömürləri az-az torpağın başına töksünlər və soyuduqca onları təzələsinlər. Bişən anı aşpaz yaxşı bilər. Onda torpaqla

közü yığıdırıb qızartmanı çıxardılar. Olduqca dadlı və baməzədir, bu təamin növləri arasında ən yaxşıdır. Onun başqa növü. *Xanım* dedi: – Bu növ də kifayət qədər yaxşı çıxır. Quzunun dərisini soyub yekə tikələrə parçalayalar, duzla istiotdan vururlar və közün üstünə qoyurlar. Bişən kimi də ististi dişə çəkərlər. Bu qızartma daha çox həmişə bir iş dalınca tələsən cavanlara yaraşar. Bu növ də çox ləzzətli olur. Madam ki, dastanımız bu yerə çatıb, haşiyə çıxmaq istərdim. Ürəyim yanır, coşub qaynayıram, yadıma cavanlıq illərim düşür. O zaman mən də boylu-buxunlu bir gənc idim, əlimə keçən bişmiş də, bişməmiş də ağzıma ötürərdim. Ət tikəsini odunların arasına atıb qızartmaq-qızarmaz yeyərdim və başqasını tələb edərdim. Südəmə quzu oldu – lap yaxşı, qoyun oldu ya mal – mənim üçün fərq etməzdi. Günlər olurdu ki, yağlı və ağır təamlardan dörd dəfə yeyərdim – hamısını həzm edərdim. Yadımdadır, bir neçə il bundan qabaq mən səhər tezdən gecədən qalanların hamısını yeyib günorta atamın süfrəsi arxasında nuş elədim, arxasınca bazarda qızartma və balqaymaqla çörək yedim, gecə yenə də atamın süfrəsindəki cürbəcür təamların işinə baxdım, hamısı ürəyimə yatdı və bundan mənə heç bir ziyan dəymədi. Əfsus ki, cavanlıq günlərim başa çatdı və bu qocalıqla əvəz olundu. Amma yenə də şükür ki, Allahın mənə verdiklərini qoruyub saxlamışam. Bədənim güclü, nəfəsim bir dağ boyda, ağılim yerində və hər günü bir oğlan kimi fərəxlə qarşılayıram. Adam həmişə artığın istəyər. İndi məndə qocalığın əlaməti saçımın ağ olması və dişlərimin olmamasıdır ki, yeməli təamlardan və xüsusilə xörəklərin ən yaxşısı olan qızartmalardan yeyib ləzzət ala bilmirəm. Bu gün min üç yüzüncü ərəb ilinin aban ayının bazar günüdür və bu ayın sonuna və min üç yüz birinci ilin gəlişinə ikicə gün qalmış Təbrizin Sürxab məhəlləsindəki sarayımın yataq otağında idim. Bu kitabı açıb həmin sözə çatdım. Taqətdən düşərək yerə sərilib hər şeyə qadir olan

Allaha şükür etdim, pak Peyğəmbərə və imamlara salam göndərdim, çünki o yazını başladığımdan bu günə qədər gözəl günlər yaşadım. O zaman ağızımda dişim olmamışdı və bir təamdan nuş edə bilmirdim. Artıq iki ildir ki, mən firəng xalqının bir alimi sayəsində bu dərddən xilas olmuşam. Təbrizdə yaşayan bir avropalı dişdüzəldən hər birisi təmiz inciyə bənzər otuz iki dənə diş hazırlamış və buna görə məndən əlli beş xalis qızıl dinar almışdı. İndi mən həmin dişlərlə istədiyim bərk şeylərdən yeyə bilirəm. Qızartmaları, qazmağı, quru çörəyi, buzu və nabatı cavan oğlanlar kimi yeyirəm, hələ onlardan da yaxşı. Şükür ki, mənim bu xanımdan bir beşyaşlı oğlum var, dünən evimdə neylə, sazla və qavalla onun yaşını keçirdim. Bu mənim üçün sonsuz bir xoşbəxtlikdir, çünki yaşım altmışa yaxınlaşıb. Allaha həmd olsun ki, indi də cavanlar kimi bədənim güclüdür. Saçın ağarması hələ fəlakət deyil. Xudavənd istəsə ömrü uzada bilər. Məni o qəddar divin caynaqlarından qurtardığına görə Ulu Tanrıya şükürlər olsun!... [Bundan sonra mətndə bir neçə oxunmayan və anlaşılmayan cümlə yazılmışdır]... *Xanım* dedi: – Sən hərdən şeirlər oxuyursan, qulaqlarımın ikisi də səndədir. Hətta axırıncı dişlərini çəkdiyi günərdən bəhs etdiyin çox ağır və ürəkçəkən bir şeirin var idi. İndi o dibayi-şüştərini¹ oxu görək, o sözlərin adamın lap bağırını yarıdır.

Xeyirlə şərin ikisi də Allahdandır,
Adamın dodaqları gülməlidir.

Dedim: – Çox sağ ol, bu ustad Rudəkinin² sözlərindəndir:

¹ Yəni, gözəl əsərini, şah əsərini.

² Rudəki – IX-X əsrlərdə yaşamış böyük İran şairi, “Kəlilə və Dimnə”, məsnəvilər və digər əsərlərin müəllifidir. Uşaq yaşlarından kor olmuşdur.

Dişlərim sürtülüb töküldü,
Diş deyildi, nur saçan çırağ idi.
Gümüşvari ağ, dürr ilə mərcan idi,
Dan ulduzu və yağış damlası idi.
İndi biri də qalmayıb, hamısı sürtülüb töküldü,
İşim nəhs gətirdi, nəhsi-Keyvan¹ oldu.
Nə nəhsi-Keyvan idi, nə də taleyin hökmü.
Bəs nə oldu? Sənə deyirəm: – Allahın qəzası baş verdi!
Ey müşk ilə ənbər saçan zülflərə malik Günəş!
Heç bilirsən ki, bəndə nə günə düşdü?
Üzü diba kimi gözəl olduğu zəmanə keçdi,
Saçı qatran kimi qapqara olduğu zəmanə keçdi.
Açıq rəngli xurma şərabi, gözəl görkəm və incə sifət
Harada baha olub? Mənim yaşayışım həmişə ucuz olub.
Əli həmişə xoş ətirli zülfü sığallayar,
Qulağı həmişə şirindilli adamları dinləyər.
Bu çəməndən getdiyim zəmanəni görməmişən,
Nəğməoxuyanlar min dastan söyləyərlər.

Xanım dedi: – Mən səndən dişlərin haqqında söz söyləməyi istədim, sən isə saçın ağarmasından şikayətləndin, sonra da cavanlığını tərənnüm etməyə başladın. Düzdür, mən səni ilk dəfə cavanlıq çağında gördüm. Mən sənin evinə gələndə sənin otuz neçə yaşın var idi. Bir nəhəng fil və nəreçəkən şir kimi olmusan. Mən isə yaşı hələ on beşə çatmamış bir qız idim. İndi isə qızartma hazırlamağın vaxtıdır. Onsuz da bu sözlərin faydası yoxdur, onların yeri başqadır. [Dedim]: – Başıma gələnlərdən bir az danışdım, daha buna bir şey əlavə etmək fikrim yoxdur. *Xanım* dedi: – Bu mızıldamağı qoy qırağa, hər şeyin ən yaxşısı Allahın istədiyidir.

¹ Keyvan – Zühəl, Saturn planeti.

Büryani-gusfənd [qoyun qızartması]. Evin ağası dedi: – Quzudan bişirilən bütün bu yad etdiyimiz qızartmalar qoyundan da çox yaxşı hazırlanar, lakin bahar fəslində südəmər quzunun əlinin altında olduğu bir vaxtda qoyun ətindən istifadə etmək yersiz olar və ağzının dadını bilən kəs onu bəyənməz. Qışda, Həkim Əzrəqinin dediyi vaxt:

Əgər civə buludu dağa civə yağdırsa,
Dağdan birdən civə tüstüsü qalxar.
Əgər soyuqdan abdandakı çay donsa,
Misgər yenidən su qabını əridər.
Əgər badam quruyub qaralaraq napak olsa,
Novruz qoşunu gülməyə başlayan kimi yenidən göyərər.
Hovuzda almas lövhəsinə dönmüş su
İndi yaqut rənginə boyandı.

Mən qoyun ətindən hər birisi ən yaxşı xörəklərin arasında özünəməxsus yer tutan çeşidli qızartmalar hazırlayaram. Onun birinci növü. Quzu kababı kimidir. Quyuqla qarışıq həmin qayda ilə doğrayarlar və soğandan, duzdan və istiotdan qatıb bir gün, bir gecə soyuq yerdə ya da qarın altında saxlayarlar ki, bu ətin damarları soyuqdan və ya buzdan qırıq-qırıq, ətin özü isə nazik və yumşaq olsun, onda belə qızartma yaxşı çıxar. Yemək üçün cavan erkək qoyun daha yararlıdır, çünki qoca qoçun və dişi qoyunun əti həm iy verər, həm də bərk olar. Söz bu yerə çatanda mən dodaqaltı güldüm. *Evin xanımı* utandı və bunun əlaməti onun üzündə aydın görünürdü. O, mənə gülüşmə nəyin səbəb olduğunu və ürəyimdən nəyin keçdiyini bildi. Dedim: – Şad ol və könlünə qəm-qüssəyə yol vermə. Mən zarafat edib səmimi-qəlbədən güldüm, yoxsa mən də indi əlli il bundan əvvəlki adam deyiləm. Otuz yaşlı kişiyyə cavan deməzlər, çünki hələ heç nə bilməyən və özündən razı olan uşaq kimidir. İnsanlar bütün böyük və adlarına layiq işləri qırx

yaşlarından sonra görürlər. Əgər bir cavan adam yaxşı bir fikir söyləsə ya düz iş görsə, onu tərifləyərlər ki, bu gənc yaşında belə ağıllıdır. Görmürsən ki, şahənşah vəzir, sərkərdə ya qalabəyi yerinə həmişə yaşlıları seçər? Cavanların işi suyun üzərində şəkilə bənzəyər. Əgər qoca adam bir iş görər və həmin iş Allaha xoş getməzsə, onun dalınca danışib qeybət etməzlər. O işi Allaha tapşırırlar və deyərlər ki, qoca düz yolla gedirdi, amma Allah istəmədi. Əgər cavan adam bir eybəcərliyə yol versə, deyərlər ki, cavan idi və gördüyü iş düzgün deyildi. Mən indi qocalıqdan dəm vurmuram. Bundan qabaq yazdığımın mahiyyəti isə evdə oturub mənə layiq olmayan işə baş qoşmaqdan gileylənməyim olub. Yoxsa:

Sən bilirsən ki, kəmənd bu işə tab gətirər,
Əgər nəhəng fil başını buxovun içinə keçirsə.

Uşaqlar balaca olmasaydılar və bu dünyada öz istədikləri ömür sürə bilsəydilər, mən saraya gedərdim və Allah öz nurunu üzərimə saçardı və əzəmətli şahənşahdan atamın sərkərdəlik vəzifəsini alardım. Onda mənim ağılı başında və gücü qolunda olduğumu görərdin, sən də İranın ən böyük və adlı-sanlı adamın xanımı olardın. *Evimin xanımının* üzü güldü, dedi: – Danış görək, əlindən hansı iş gəlir və nələrə layiqsən. Mən biləni sənin bəyəndiyin iş mədəniyyətə bağlıdır, çünki camaat qızıl və gümüş çıraqlarlarda büllur çıraqlarla işıqlandırılan evlərində uzanıb dincələndə sən oturub ərəb və fars dillərində kitablar *doldurursan* və başın ayrı işlərdən açılan kimi gözlərini həmin kitablara dikirsən. Ondən başqa, dostların da sənin kimi elm adamlarıdır. Dedim: – Yaxşı bilirsən ki, mənim dədə-babalarımın hamısı süvari döyüşçülər olublar və dünyada gürzdən, qılıncdan, xəncərdən və nizədən başqa heç nə tanımırdılar. Həmin o böyüklərimiz ağıla qaraya bir gözlə baxardılar, İrani və bu ölkənin taxtını qanlı qılıncı

hesabına əllərinə keçiriblər. Bu gün yediyimiz bir tikə çörək də həman o qılınççəkənlərin nişanəsidir. İndi böyük və şanlı şahənşahımız (Allah onun ömrünü uzatsın) bizə bu ruzini məhz bizim həmin ailədən olduğumuza görə bəxş edir. *Evimin xanımının* üzü yenə güldü, dedi: – Bu söhbəti kənara qoy, çünki qızartmamız odun üstündədir, qorxuram ki, yanıb korlanar. Bu sözündən üzü qızardı və gülümsəyərək dedi: – Ət buz ilə soyuğun təsirindən yumşalan kimi şişə çəkilməli və vaxtında qoyulmalıdır ki, yaxşı bişsin.

Büryani-Təbrizi [Təbriz qızartması]. Yağlı-piyli qoyunlar yetişən zaman Təbriz şəhərinin bazarında bir qızartma bişirirlər. *Bu da belə olur ki*, axşamdan qoyunun dərisini soyarlar və qarnını təmizləyib yaxşıca yuyarlar və başını, ayaqlarını və içəli ayıraraq quyuğu ilə bir yerdə bütövlükdə qazana qoyarlar və səhərəcən odun üstündə saxlayarlar. Ətin yaxşı bişməsi və qızartması üçün qapağını möhkəm örtürlər. Səhər tezdən böyük məcməinin üstünə qoyaraq altını yavaş-yavaş isidirlər ki, soyumasın. Hər istəyəndə ondan satarlar. Bıçaqla hər yerindən ayrı-ayrı kəsib çörəyə qoyarlar ki, qoyunun hər hissəsi bilinsin. Beləliklə, yumşaq qoyunun bir az budundan, bir az quyuğundan, bir az döşündən, bir az da böyüründən qoyub satarlar. Təbrizlilər bu qızartmanı çox xoşlayırlar. Azacıq duzdan başqa bir şey vurulmaz. Bu xörək yağlı və ağır olduğuna görə cüssəli adamların malıdır. *Evin xanımı* dedi: – Bu yemək də təndirdə bişən quzu qızartması kimidir, ancaq bazarda təndir olmadığından qazanda bişirirlər.

Büryani-bozğalə [çəpiş qızartması]. Onun vaxtı:

Səmada inci ilə gövhər göründü
Yer qızıla büründü, hava gümüşə.
Səhranın başı ağardı, üzü saraldı,
Hövuz lacivərd rəngə boyandı.
Bağda bitkilər gecə kimi qaraldı,

Göydəki buludda xoruzlar sıraya düzüldü.

Evin ağası dedi: – Mən qızartmanın bu növünü evimizdə yağlı çəpişdən bişirərdim və çox yaxşı çıxardı. Bişirmə yolu da qoyun qızartması kimidir. Aşpaz qızartma hazırlamağın ustası olmalı, onun bişmə müddətini və yolunu yaxşı bilməlidir, çünki qızartma bişirmək çətin işdir. *Evin xanımı* dedi: – Çəpişi təndirdə də, bundan öncə quzu qızartmasını yad etdiyimiz yolla bişirmək olar, çox dadlı xörəkdir.

Kəbabi-dilü qəlvə [iç kababı]. *Xanım* dedi: – Bu bizim xatırladığımız qızartmaların daha bir növüdür, quzunun ürəyindən, ciyərindən və bağırsağından hazırlanır, yad etməyə dəyər. *Bu da belə olur ki*, quzunun ürəyini, ciyərini və bağırsağını kəbabi-bərgdə olduğu kimi doğrayarlar və onlara müvafiq quyruqdan da kəsib qatarlar, duzu, istiotu və soğanı vururlar və şişə çəkib yavaş odun üzərinə qoyurlar. Ləzzətli qızartmadır, hamı onu bilir, bişirir və dadlı sayır.

Başqa qızartma. Toyuğun və kəkliyin ürəyindən, ciyərindən və farsca “jağər” deyilən çinədanından bişirərlər. Bu qızartma soğan istəməz. Duzla istiotu vurub şişə çəkərlər. Qadınlar bu təamı çox bəyənlər, xüsusilə çinədanı çeynəmək onların lap ürəklərindəndir. Pis qoxu verdiyinə görə su və dağ quşlarından bişirməyə dəyməz, onu ancaq ucuzluq dalınca qaçanlar yeyər.

Kəbabi-gousalə [dana kababı]. *Xanım* dedi: – Mən bu qızartma haqqında eşitmişəm, ancaq dadına baxmamışam. Dedim: – Bu xörək xüsusilə firənglərin arasında ad çıxarıb. Firəng qızartmaları İranınki kimi deyil. Onlar daha çox əti yağda bişirərlər və onların aşpazları da bizimkilərdən fərqlənirlər. İranda yağlı danadan bişirilən qızartma çox yaxşı və asan əmələ gələndir. Onda olan qüvvə quzudakından artıqdır, daha tez bədənə işləyir və həzm olunur. *Bu da belə olur*: dananın budundan, can ətindən və qolundan yumşaq əti quzu qızartmasındakı kimi parça-parça edərlər. Əgər

mümkündürsə, südəmər quzunun, olmasa – cavan qoyunun quyruğundan da doğrayarlar. Üstünə soğan, duz və istiot, bəzən də tünd sirkədən töküb yumşalması və hazırlamaq üçün yetişmiş olması məqsədilə bir-iki gün saxlayarlar. Sonra da quzunu və qoyunu kimi bişirib yeyərlər. Bu təamı İranda və Azərabadəganda məşhur olan Qarapapaq süvariləri yaxşı bişirərlər. Əgər dana tapılmırsa, həmin qızartmanı cavan inəkdən də hazırlamaq olar. Bu xörəyi də qışda yemək məsləhətdir.

Kəbabi-zəbani-gav [mal dili kababı]. O gün bişirərlər ki:

Havada cingilti ilə qar ordusunu
Sərkərdə səhraya yeridəndə
Sanki ağ göyərçinlər uçar
Və yollara qoz tökülər.

Evin ağası dedi: – Mən bu iç qızartmasını tanımıram. Dedim: – Mən də tanımıram, amma firənglərin evində xardalla yemişəm. Çox nazik və ləzzətlidir. Onun bişirmə yolunu bilmədiyimə görə burada sadəcə adını çəkdim ki, bilən bişirsin.

Kəbabi-bərg [yarpaq (lay-? dilim-?) kababı]. *Evin xanımı* dedi ki, bu qızartmanı İranın hər yerində və xüsusilə Azərabadəganın Təbriz şəhərində bişirərlər. Deyə bilərəm ki, bu şəhərin əksər evlərində həmin qızartmanı bişirmək üçün iti bıçaqla taxta hazırdır. İki növdür. Birisi odur ki, bazarda çilov üçün xuruş yerinə hazırlayırlar və o da iki cür olur. Birində qoyunun can ətinə sümükdən ayırırlar və ondan qalınlığı dörd barmaq ya ondan da kiçik, uzunluğu isə lap balaca olan dilimlər doğrayarlar, duz vururlar və soğanın içinə basdırırlar. Digərində həmin tikələri mərmer daşın üstündə bıçağın dəstəyi ilə küftədə olduğu kimi asta-asta döyərlər və duzla soğanın içində saxlayarlar. Çilov müştərilər üçün hazır olanda

güclü oda qoyarlar və yarışıbmiş, sulu halda yeyərlər. İstiot və sumaqqa cavanların lap ürəklərindən olur. O birisi odur ki, evlərdə bişirərlər. Bu da iki cürdür. Birində çilov qızartması kimi sulu hazırlayırlar, sumaqdan vururlar və ən yaxşı çörəklə yeyərlər. Başqasında isə qoyunun bədənindəki piydən tikələr düzəldərlər, əti də parça-parça doğrayarlar, hamısı qalın-qalın, və həmin piylə əti qarışıq şişə çəkərlər. Bundan sonra odun üzərinə qoyub yaxşıca bişirərlər, sumaqı əlavə edərlər və çörəklə yeyərlər. *Xanım* dedi: – Bu qızartmaları cavanlar yaxşı yeyərlər, çünki dişləri var. Dişsiz olanlar üçünsə kəklik və südümər quzu qızartmasından yaxşı şey yoxdur.

Küfteyi-somağ [sumaq küftəsi]. Bu kubidəni [yəni küftəni] ilin bütün fəsillərində bişirib yeyərlər. İranda olduqca məşhurdur, amma Azərabadəganda onu çox da bəyənirlər və bəzi şəhərlərdə və yörələrdə onu tanımırlar, çünki bu ölkədə cürbəcür küftələr bişirərlər. Bunları yazmaq istəyərkən *evin xanımı* dedi ki, bu xörək çox yaxşıdır və qadınların əksəriyyəti onu yeyər, xüsusilə Reydə, Tehrandə və Azərabadəgandakı Qacarların evlərində. Onun bişirmə qaydası isə belədir: yağlı əti götürüb yaxşıca döyərlər, damarları və hər cür şındırı ayırıb atarlar, qabaqcadan ayrıca bişirilmiş noxud yarmasını əzərlər, bir miqdar düyü də qaynadıb bişirərlər. Ardınca bunların hamısını qarışdırıb ədvaları da əlavə edərlər. Qədərini aşpazın özünün yaxşı bildiyi göyertini, o cümlədən reyhanı, kəkotunu və bir az kəvəri bıçaqla xırda-xırda doğrayıb əvvəlkilərin üstünə tökərlər. Bunlar qarışdırıldıqdan sonra doğranmış soğanı yağda qızardarlar, ondan sonra suda bişmiş və qabığı soyulmuş toyuq yumurtasını əldə tutub həmin qarışığı az-çox o yumurtanın üstünə yaxarlar. Bunun ardınca suyu qızardılmış soğanın üstünə töküb su qaynayana qədər qarışdırarlar və üstünə bundan öncə hazırlanmış küftələri qoyarlar. Küftələr bişənə yaxın üzərinə farsca “tətri” deyilən sumaq suyunu tökərlər, tam hazır olana qədər bişirərlər, sonra isə odun

üstündən götürüb yeyərlər. *Evin xanımı* dedi ki, əvvəl sumaqı bir müddət isti suda saxlamaq, sonra isə dağlanmış dəmir parçasını götürüb həmin suyun rəngi qaralana və sumağın turşuluğu çıxana qədər iki-üç dəfə içinə salmaq lazımdır. Dəmirlə dağlanmadığı təqdirdə bu xörək turş və dadlı olmaz.

Küfteyi-arzuman [arzuman küftəsi]. Azərbaycandə xasdır və İranda heç bir şəhərində onu tanımazlar və bişirməzlər və hətta bu diyarda da Təbrizdən başqa bir yerdə bişirsələr belə, məhz oradan öyrəndikləri məlum olar. *Xanəxuda* dedi: – Mən bu xörəyi yaxşı bişirirəm və səninçün də çox bişirmişəm. Hazırlama qaydası isə belədir: aşpaz yağlı əti götürüb soğan və duzla yaxşıca döysün. Bu zaman ətin şındırını ayırub tullayarlar. Ardınca suda bişmiş noxud yarmasını, qovrulmuş noxud ununu, bir az zəfəran ilə istiotu yaxşıca qarışdırıb ətə qatarlar və buraya istədiyi miqdarda kasni da əlavə olunur. Ondan sonra əldə edilmiş qarışıqdan nazik tikələr düzəldib ortasına suda bişmiş toyuq yumurtasını, zirinci və xırda doğranmış albuxaranı, badamı və püstəni qoyarlar. Arxasınca həmin tikələri büküb yuvarlayarlar və qaynar suya atarlar. Bir balaca bişən kimi üzərinə yağ töküb qızardarlar və üstünə bir az da su əlavə edib tam hazır olanadək bişirərlər. Çörəklə yeyilən küftələrin ən yaxşısıdır.

Küfteyi-sirkəşirə [sirkəli küftə]. Sumaq küftəsi kimi hazırlanır, amma sumağın yerinə sirkədən istifadə olunur. Parsda, Reydə və Həmədanda daha yaxşı bişirərlər. Varlılar sirkənin yerinə iskəncəbi tökərlər, çox dadlı olar və mən bu küftəni çox xoşlayıram. *Evin xanımı* hərdən bir məni bu xörəklə yedizdirir, həqiqətən ləzzətli və ətirli olur.

Küfteyi-sadə [sadə küftə]. *Xanım* dedi: – Bu küftəni bütün İranda bişirərlər, Təbrizdə isə onu plovla yeyərlər. Hər cür ətin, o cümlədən qoyunun, inəyin və camışın bud hissəsindən hazırlamaq olar. Mən dedim: – Yadımdadır, otuz neçə il bundan qabaq şahənşahın fərmanı ilə bizi Ərdəbilə gətirəndə

şəhərdə əti döymək üçün qiyməkeş yox idi, çünki bu şəhərdə küftəni bişirə bilmirdilər. Biz Ərdəbil qalasında bir neçə il dustaq qaldıq və küftəni hazırlamaq üçün lazım olan qiyməkeşi tələb etdik. Düzəldilər. Otuz ildən sonra mən şəhriyarın fərmanı ilə hakim vəzifəsini yerinə yetirmək üçün yenə də bu şəhərə gəldim və yenə də gördüm ki, qiyməkeşləri yoxdur. Bir türk şeirində deyilir ki, “Ərdəbil pişiyi küftə görməmiş”¹. Bunun mənası farsca “qorbeye-Ərdəbil kufte nədidə”dir və bunu birisi nəyəsə tamah salanda deyərlər. Söhbətimiz bu yerə çatanda *xanım* dedi: – Hələlik bu ifadəni kənara qoy və bu küftənin bişirmə qaydasını yaz. Ət döyülməli, üstünə göyərtilə noxud yarması tökülməli və ədva əlavə olunmalıdır. Sonra bundan əllə böyük ya kiçik dağlar düzəldib qaynar suya atırlar. Bütün küftələri bu cür qazana atıb bişirəndən sonra odun üstündən alıb çörəklə yeyərlər. Bəzi Azərbadəgan türkləri onu yarışıbmiş yeyərlər, bəziləri isə tam bişmiş halda. Yağ əlavə etsələr, daha da yaxşı olar. Əgər döyülmüş və qovrulmuş noxud qoysalar, yanından keçmək mümkün olmaz.

Küfteyi-müəlla [müəlla küftəsi]. Əlugirdə, İsfahanda və Həmədanda bişirərlər. *Evin xanımı* dedi: – Mən bu adı eşitmişəm, ancaq bu yeməyin özünü görməmişəm. Dedim: – Anamın atasından eşitmişəm ki, onun və bizim hamımızın atası olmuş şahənşahi-cəhan Fəthəli şahın dövründə dağ şəklində küftəni bişirib çərxi-gərdun deyilən böyük bir məcməinin üstünə qoyardılar. Həmin küftə o qədər qalın və böyük olardı ki, içinə bişmiş toyuqlar, bir neçə qabığı soyulmuş bişmiş toyuq yumurtası, ənbər bu düyüsü, qaysı, badam və püstə ləpəsi, alça və ərik qurusu qoyub ney ilə dəfin sədələri altında saraya gətirərdilər. Buna küfteyi-müəlla deyərdilər. Onun bişirmə qaydası belədir. Küftə üçün lazım

¹ Mətnə bu ifadə türkçə verilmişdir.

olan hər şeyi hazırlayandan sonra qalın kətandan ağ parça götürüb tikərlər və həmin küftəni onun ortasına qoyaraq əl ilə ustalıqla top şəklində büküb ağzını bağlayarlar, ardınca da böyük qazanda qaynayan suyun içinə qoyub bişirərlər. *Xanım* dedi: – Bu küftə mən deyən kimi bişirilməlidir. Əvvəlcə küftə üçün lazım olanları hazırlayırlar və yaxşı ətdən götürüb döyərək noxud ununda unlayıb zəfəran, hər cür ədva, istiot və duz əlavə edirlər. Bundan sonra quzunun qarnını badam, qoz və püstə ilə doldurub mümkün qədər bükərlər. Küftənin tərkib hissələrini bir ağ parçanın üzərinə elə qoyarlar ki, quzunu həmin döyülmüş ətin içində gizlətmək mümkün olsun. Sonra soğanı yağda qızardıb üstünə su tökərlər və parçaya sarılmış küftəni onun içinə ataraq yavaş-yavaş bişirərlər ki, küftənin əti bir-birinə qarışsın. Bundan sonra üzərinə yağ töküb qızardarlar. Bu xörəyin suyu adi su deyil, yumurta ilə qarışdırılmış su olmalıdır, onda içindəkilər bir-birinə yaxşıca yapışar. Onu da deyim ki, bu iş kifayət qədər çətindir.

Küftə kabab. *Evin xanımı* dedi: – Bu küftə Azərbaycan gənə məxsusdur, onu bütün il boyu bişirərlər, çörəklə yeyilir. *Bu da belə olur ki*, yağlı əti yaxşıca döyərlər, ona əspazın bildiyi miqdarda bir az quyruq, üyüdülmüş noxud, ədva, zəfəran və bir neçə yumurta vururlar və toyuq yumurtası boyda küftələr düzəldərək qızartmaq üçün qaynar yağın içinə atırlar. Ondan sonra üstünə su töküb qarışdırırlar. Bişməyə yaxın azacıq abqora ya iskanəbi və ya sirkəşirə də qatırlar. Çox ləziz xörəkdir, çörəklə yeyirlər. Onun başqa növü. *Xanəxuda* dedi: – Bərdəlilərə məxsusdur və *bu da belə olur ki*, kabab küftəsi haqqında deyilənləri yerinə yetirərlər, ancaq küftələrin sayına görə soğan qoyarlar. Bişəndən sonra abqora əlavə edib yeyirlər.

Kəbabi-keşniz [keşniş kababı]. *Xanım* dedi: – Bu da bizə məxsusdur və *belə olur ki*, əti və qovrulmuş noxudu döyüb qarışdırırlar, lazımi miqdarda zəfəranla ədvadan vururlar və

əllə qozdan böyük küftələr düzəldib yağda qızardarlar. Bundan sonra üstünə su, təmizlənmiş keşniş və bir az doğranmış çörək tökərlər. Bişməyə yaxın abqora əlavə edib, bir neçə toyuq yumurtasını da içinə vurub yaxşı-yaxşı alt-üst edərlər ki, küftə ilə yumurta qarışsın. Sonda da duzla istiotu töküüb çörəklə yeyərlər. Çörəklə yeyilən xörəklərin ən yaxşılarındanıdır.

Müştə kəbab [yumruq kababı]. Daha çox Mazandaranda bişirərlər. Onu da elə küftə kabab kimi qızardarlar, ancaq həmin diyarın adətinə görə bu xörəyi hazırlayarkən küftələri əlinin içi, ayası ilə bir biçimə saldıqlarına görə ona yumruq küftəsi deyərlər. Yaxşıca qızaran kimi üzərinə nar turşusu tökərlər, qənd şirəsi və ya doşab da qatarlar. Həm çörək, həm plov ilə, hər ikisi ləzzətlə yeyilir.

Şami kəbab [şamı kababı]. İki cür olur. Birinci növü İranın hər yerində bütün il boyu bişirərlər və *bu da belə olur ki*, qoyun budunun yağlı hissəsindən götürərlər və sümükdən təmizləyərək soğanla qarışıq doğrayarlar. Sonra küftələr düzəldib qaynar suya atarlar və yanına bir az da quyruqdan qoyarlar. Yarıbişmiş halda odun üstündən götürüb quyruq və bişirilmiş noxud yarmasıyla bir yerdə yenidən yaxşıca döyə-döyə ətin şındırını ayırır atarlar (bu vaxt xırda ələk lazım olacaq). Bundan sonra qovrulmuş noxuddan hazırlanan unu üstünə tökərlər, xırda yumurtalar vururlar və ədva ilə zəfəranı qatıb tərkib hissələri ayrılmaz hala düşənə qədər qarışdırırlar. Sonra isə əlin ovucunda yerləşə biləcək ya ondan bir az yekə boyda yumrucuqlar düzəldib qaynar yağın içinə atarlar. Hər iki üzünü yaxşıca qızaran kimi götürüb çörəklə yeyərlər. İstəsələr həmin şamını nar turşusu lavaşanasına büküb turşu qaynayana qədər odun üstündə saxlayarlar. Onu plovla yeyərlər və adı da “turşu şamı”dır.

Hulu küftə. *Evin xanımı* dedi: – Bundan öncə dediyimiz ərzaq növlərindən götürüb bişmiş və qabığı soyulmuş toyuq yumurtasının üstünə o miqdarda yaxarlar ki, alma ya da narınc

boyda olsun. Sonra yağın içində qızardarlar, üstünə bir az su tökərlər və iskəncəbi və ya sirkədoşab əlavə edərlər. Qaynayan kimi götürüb çörəklə yeyərlər. Buna bizim aşpazlarımız “hulu küftə” deyərlər. Həmin şamının digər növü Əlugirdə məxsusdur. Mənim əziz mamam (Allah onun günahlarını bağışlasın) atası bu diyara hökmranlıq edən zamanlarda həmin yerdə anadan olmuşdur.

Şamiyi-Borucirdi [Bürucird şamısı]. Bud ətindən götürüb yaxşıca döyərlər, damarlardan təmizləyərlər və noxud yarmasıyla soğanı üstünə töküb təzədən döyərlər. Yaxşı-yaxşı döyəndən sonra üzərinə toyuq yumurtasını vurub qarışdırarlar və xırda doğranmış kəvəri də üstünə qoyarlar, hamısını alt-üst edərlər. Yumurtanın miqdarı gərək belə olsun ki, hazırlanan xörək ələ yapışmasın. Bundan sonra isti yağı odun üzərinə qoyub üstünə qaşıqla ətdən və qalan şeylərdən tökərlər ki, şişsin. Bir üzü bişən kimi o biri tərəfə çevirərlər, ta tam qizarana qədər. Bu şamı olduqca ləzzətlidir və daha çox o zaman yeyilir ki:

Mələklər hakimin fərmanı ilə
Dağa, çölə cövhər yağırdılar.
Torpaq təzə gəlin kimi sanki istəyir
Bu ay ərinin qucağına gəlsin.
Həmin vaxt hava ona məşşətəlik edər,
Onu su ilə pək etmək istəyər.
Əyninə zümrüddən paltar geyindirər,
Təzə bəyi də yaqut, ləl və firuzə ilə bəzəndirər.

Sözümüz bu yerə çatanda *evin xanımı* dedi: – Bu küftələrin və şamıların hazırlanması aşpazın səriştəsinə bağlıdır. Onun yaxşı yemək bişirməyin yolundan xəbəri olmalı və o, quyruğun, ədvanın, zəfəranın, noxudun, soğanın, yumurtanın əndazəsini bilməli, xörəyi elə qızartmalıdır ki, hər iki üzü bir

rəngdə olsun və yanmasın, içi isə yaxşıca bişsin. Bu xörəyin adı şamı kababı olsa da, onu bişirərkən əti küftələr bölməsində yazıldığı kimi döyülməlidir.

Kufteyi-noxud [noxud küftəsi]. Bu küftə xaçpərəstlərə məxsusdur. Onu oruc tutanda bişirərlər. Orucluq əlli gün davam edir və bu zaman onlar özlərini yer üzündə yeriyənləri və uçanları yeməkdən saxlayırlar və tərپənənlərdən heç nə yemirlər, bəlkə dənizdə tutulanlardan başqa. Bəziləri isə onu da günah sayırlar. *Evin xanımı* dedi: – Mən bu küftəni tanımıram, ancaq bir göz həkimi olan xaçpərəstdən eşitmişəm ki, bu yeməyi hazırlayarkən ağ noxudu isti suya salıb qabığını soyarlar.

Kukuyi-səbzi [göyərtili küküsü]. İranın hər yanında bişirirlər. Bu kükü növlərinin ən birincisidir. Başqa növlərdən yaxşı və olduqca dadlıdır, onu İranın bütün şəhərlərində xoşlayırlar. *Evin xanımı* dedi: – Bu yemək o fəsildə yerinə düşər ki, Mənuçöhrü onun haqqında belə söyləmişdir:

Bahar vaxtıdır, bütün varlığın çiçəklənməsi vaxtıdır,
Torpaq o əbədi cənnət kimi bəzənmişdir.
Torpağın arxası qoca, üzü məyus idi,
İndi bax necə cavanlaşıb və yeniləşib.
Gənclər görmüşəm ki, günü gündən qocalarlar,
Amma təzələnən və gəncləşən qocanı görməmişəm.
Nərgizin başı, gözləri dilbərə bənzəyir,
Sərvin gövdəsi, qəddi məşuqəyə oxşayır.
Lalə elə bil ağzıaçıq bəbə kimidir.
Dodağı əqiq kimi al, altı qarqara.
Süsən tutuquşu kimi dimdiyini açıb,
Dimdiyinin içində dili dolaşır.
Bənövşənin yarpağı pulkəsən adamın əlinə oxşayır,
Nərgiz kitab cildinin içindəki kağıza bənzəyir.

Nərgiz Sürəyyaların¹ arasında bir Ay kimidir,
Lalə Günəşin tutulması zamanı Fərqedin² guşəsi kimidir.

Bunun göyertisi təzə və nazik olmalıdır. Onların da cürbəcür növləri var və birincisi hər yerdə bişirilən kəvərdir. Ondan hər kəs istədiyi qədər götürə bilər. Bir az ispanaqdan yaxşı-yaxşı yuyub taxta üstündə bıçaqla doğrayarlar. Bundan sonra toyuq yumurtalarından götürüb bir kasaya vururlar və yumurtanın sarısı ilə ağın bir-birinə qarışması üçün yaxşıca çalarlar. Duzla istiotu əlavə edirlər. Sonra döyülmüş göyertinin suyunu axıtmaq üçün əlin içində bərk sıxarlar və hazırlanmış yumurtanın üstünə töküb bir-birinə qarışana qədər yaxşıca yoğurlar. Göyün miqdarı elə olmalıdır ki, yumurtaya vurulandan sonra barmaqların arasında yapışib qalmasın. Sonra yağı götürüb qızardarlar və soyumaq üçün qırağa qoyurlar. Bundan sonra hazır kükünü qızardılmış balığın içinə qoyub həmin yağda alt tərəfi tam bişənə qədər vaxt odun üstündə saxlayarlar. Aşpaz bir üzünün yaxşı bişdiyini görəndə onu balığın içindən çıxarıb hamının yaxşı bildiyi üçbucaq tikələrə doğrayar və o biri üzünü üstünə qoyub o üzünü də bişən kimi yağın içinə batırıb çıxardar. Mazandaranda çilovla yeyirlər, eləcə də qızartma, qatıq və turşularla yeyirlər. Azərabadəganda çörəklə yeyilən xörəkdir. Bu kükünün yağı çox ləzzətli olur. Azərabagan [Azərabadəgan] növü. Kəvərdən başqa heç bir göyertidən qoymazlar və onu çox xırda doğramazlar, üstünə qoz ləpəsi tökərlər və birinci növdə olduğu kimi bişirib çörəklə yeyirlər, çox dadlı olur. Mən deyirəm: – Təbriz şəhərində çox gözəl bir məhəllə var, adını da Hökmabad qoyublar. Bütün yerli sakinlərin orada bağları və tarlaları var. Bu bağlarda ağacların hamısı badam

¹ Sürəyya – Ülkər ulduzu.

² Fərqed – ulduz adıdır.

ağaclarıdır, torpaqda isə təbrizlilər süfrə göyərtilərindən əkilib şəhərin hər yerinə gətirərlər. Bahar vaxtı palıd və badam ağacları gül açanda ora elə dilaçan və canoxşayan bir yerə dönür ki, dünyada beləsini tapmazsan. Torpağın üstü zümrüd kimi yam-yaşıl olur və göyərti ilə örtülməmiş yer əsla qalmaz. Çiçəklənən badam ağacları başlarını göylərə sarı qaldırırlar. Sanki bu məhəllədə gül-çiçəkdən çadırlar qurub yeri zümrüd xalıları ilə döşəyiblər. Hər tərəf cənnət mənzərələri kimi göz oxşayır. Təbriz xalqı yaz vaxtı oraya gedər və həmin kükünü də əla bişirərlər.

Kukuyi-tər şibid baqla [şüyüdlə paxla küküsü]. *Xanım* dedi: – Mən bu kükünün nə olduğunu sizin sarayınızda öyrənmişəm. Həm qışda, həm yayda, hər iki mövsümdə bişirərlər, bəlkə də təzə şüyüd və paxla olanda daha yaxşı çıxır. *Bu da belə olur ki, əgər şüyüd təzə olsa, onu xırda-xırda doğrayıb suyunu sıxarlar, bişmiş paxla ilə həmin şüyüdü toyuq yumurtasıyla qarışdırarlar və göy küküdə olduğu kimi yağın üstünə tökərlər. Fərq bəlkə ondadır ki, burada kükünün qalın çıxması üçün tavanın dərin olması lazımdır. Alt tərəf bişən kimi bıçağı ələ alıb onu çevirərlər ki, o biri üzünü də yaxşı bişsin. Xörəyin içinin yaxşıca bişməsindən ötrü aşpaz odu yavaş-yavaş verməlidir və o tərəf-bu tərəfə çevirməyi də ustacasına bacarmalıdır ki, kükü dağılmasın və tez bişsin. Mazandaranda və Rəştə doğranmış sarımsağı da əlavə edərlər, çox yaxşı çıxır. Kükü hər yerdə çörəklə yeyilən xörəkdir, amma rəştlilər və mazandaranlılar onu kətə çilovla da yeyərlər. Onun soyuğu istisindən yaxşıdır.*

Kukuyi-pudinə [yarpız küküsü]. *Xudavəndi-xanə* dedi: – Bu kükünü bizim evimizdə bişirərdilər. Təzə yarpızı o vaxt dərərlər ki:

Azadlıq buludu çəmənləri hurilərlə dolu edər,
Bağı gülağacları ilə, gülağacları isə diba ilə dolu edər.

İncini qıpqırmızı edər, mirvarini ağappaq,
Qırmızı çaxırı ağ incilərlə əhatə edər.
Kölgə dağa düşəndə dağ Tibet dağına oxşayar,
Səhranın üzü dəyişər, rəngarəng bağa bənzəyər.
Sübh tezdən bülbülün naləsi və müşkün ətri
Məst olmuş xalqı vurğun və məcnun edər.
Aşiq nəfəsinin tutulduğu an gəlir,
Kef əhlinin peşman olduğu gün gəlir.

Onu xırda-xırda doğrayıb toyuq yumurtası ilə qarışdırarlar
və başqa küküləri kimi bişirərlər. Olduqca dadlı, ətirli və cana
xeyirli yeməkdir, onu iki dəfə ələkdən keçirilmiş undan
hazırlanan çörəklə yeyərlər.

Kukuyi-gəznə [gicitkən küküsü]. Bu kükü də *xatunun*
ailəsində bişirilib və xüsusilə Həkim Əzrəqinin belə sözlərlə
təsvir etdiyi fəsildə xoş olur:

Yeni bahar gəldi və məst olmuş yeni lalə başını qaldırdı,
Məst olmuş lalənin yarının üzü lalə rəngindədir.
Dünya cavanlaşır və biz onunla bərabər cavan oluruq,
Bu cavan baharda cavana cavan meydən ver.
Bu gün qədəmini şadyanalığa doğru at,
Sabah bu əmanəti alacağımıza zəmanət verən hamı?
Sən bu əyri dünyanın işini düzəldən deyilsən,
Dünyanın işi əyridir, onu necə düz etmək olar?
Xərçəngin əyri yeriməyini hamı bilir,
Həkim bu dünyanın taleyini o xərçəngə oxşadır.
Mənə bahalı şərabdən ver, aqibəti məstlikdir,
Əgər bahalı şərabın üstündən yüngül şərabdən içsəm.
Gül açılan vaxt mənə səbr kasasını buyur,
Bu zəmanənin içində özümü saxlaya bilim.

Burada göyerti yerinə gicitkən qoyaraq yaxşıca bişirərlər. Bu kükü də xoşməzə və kifayət qədər faydalıdır. Çörəklə yeyilən xörəkdir.

Kukuyi-badingan [badımcan küküsü]. Bu kükü məşhur və çox dadlıdır. İki cür olur və birincisi mənim xüsusilə bəyəndiyimdir ki, hər badımcanı eninə dörd yerə bölərlər və yağda yaxşıca qızardıb götürərlər, ondan sonra yumurtanı bütün kükülərdə olduğu kimi zəfəran, cürbəcür ədvalar, duz və istiotla qarışdırıb hazır vəziyyətə salaraq badımcanın yağda qızarıldığı və sonradan kənara qoyduğumuz tavaya töküüb təzədən odun üstünə qoyarlar. Bir üzü bişən kimi o biri tərəfə çevirərlər. Yaxşı bişəndə çörək və çilovla ləzzətlə yeyilər. Digər növü. Bunu hər yerdə bişirərlər, bəlkə Azərabadəgandan başqa. Badımcanı yaxşı qızardıb əzərlər ki, yumşaq olsun. Bundan sonra göyerti küküsündəki kimi yumurta ilə qarışdırıb içinə zəfəranla ədvalardan qatarlar və başqa kükülərin hazırlama qaydasına uyğun bişirərlər. Çörəklə yeyilən xörəkdir, çilovla da yeyərlər.

Kukuyi-sibzəminiyyə-firəngi [kartof küküsü]. Otuz ilə yaxındır ki, yer almasının bu növü Firəngistandan İrana gəlib. Firəngistanın özündə də bu yaxınlaradək həmin yemək olmamışdı. Onun kökü Yer kürəsinin bu üzünə Yeni dünyadan gəlib. Uzun illər Fransanın başçıları ucuz bir mal saydıqlarına görə bu xörəyi yeməzdilər ta o vaxtaca ki, padşahlardan biri həmin çirkingörünüşünü alıb ondan nəsə hazırladı, süfrəsinə qoydu və öz sərdarlarını çağırdı. Hamı ondan yedi və bəyəndi. İndi demək olar ki, firənglərin əksər yeməklərində bu almaya rast gəliрсən. O xörəklərin də növləri var və onlar barədə vaxtı çatanda yazılacaqdır. *Xanım* dedi: – Kartofu əvvəlcə hamının bildiyi kimi suda bişirərlər, qabığıny soyarlar və yumurta ilə qarışdırarlar, üstünə bir balaca narın undan tökərlər, zəfəran vururlar və bütün kükülər kimi bişirərlər. Çörəklə çox yaxşı

yeyilir. İstəyənlər hələ üstünə qənddən, baldan ya da hər cür şirnidən də tökərlər, çox baməzə və gücgətirən bir təamdır.

Kukuyi-mahi [balıq küküsü]. *Evin ağası* dedi: – Onun dörd növü var və dördü də olduqca ləzzətlidir. Həm təzə, həm də quru balıqdan bişirərlər, üçüncü növündən başqa. Birinci növ. Balığı yağda yaxşıca qızardarlar. Tıxlıdırsa, tıxları çıxarıb doğrayarlar və yumurta ilə qarışdırarlar, zəfəranla ədvaları vururlar və başqa kükülər kimi bişirərlər. Çilovla, çörəklə, səbzi plov və səbzi çilovla yeyərlər, çox dadlıdır. İkinci növ. Qızardılmış və tıxları çıxarılmış balığı yumşalana qədər əllə əzərlər və dəstur üzrə yumurta, ədvalar və zəfəranla qarışdırıb bişirərlər. Üçüncü növ. Buna Mazandaranda “şurmahiymi-mürğan” deyərlər. *Bu da belə olur ki,* doğranmış balığı qızardarlar və birinci və ikinci növün dəsturuna uyğun yumurtadan vurub vam odun üzərində qızardarlar. Bişən kimi odun üstündən alıb səbzi çilov və kərə yağı ilə yeyərlər. Dördüncü növ. Kukuyi-əşbəl [balıq kürüsü küküsü]. Mazandari dilində “əşbəl” dişi balığın qarından çıxan balıq yumurtası deməkdir. Həmin kürü təzə olmalıdır. Onu yaxşıca yuyub toyuq yumurtası ilə qarışdırarlar və kükünün dəsturu ilə bişirərlər. Göyərti və çilovla və ya göyərti və çörəklə çox baməzə olur.

Kukuyi-guş [ət küküsü]. *Evin ağası* dedi: – Bu kükünü belə bişirərlər. Əti yaxşıca döyüb damarlarını, şındırını təmizləyərlər və yumurta ilə qarışdırıb kükü bişirərlər.

Kukuyi-qiymə [qiymə küküsü]. *Evin ağası* dedi: – Bu xörəyi süfrəni ikirəngli hala gətirmək istəyəndə hazırlayarlar, bişirmə qaydası isə belədir. Bişmiş əti yumurta ilə qarışdırıb kükü dəsturu əsasında bişirərlər, çox dadlıdır. Söhbətimiz bu yerə çatanda gecə saati idi, üzünü şərqə çevirmiş, şahənşahın fikri kimi işıqlı və parlaq yarımaylıq Ay başını dağın arxasından çıxarmışdı, ananın uşağına dediyi sözdən də yumşaq nəsim küləyi əsməkdə idi, ürəyimizə yatan çox xoş bir

vaxt idi. *Evin ağası* dedi: – Qələmi yerə qoy və bir de görək, indi biz nə etməliyik. Uşaqlar böyüyür, gücləlir, gözlərinə sataşanı əllərinə keçirmək istəyirlər. Sən lap az bac verən biri kimi kəndə getməklə kifayətlənmə, bu işə hər tərəfdən bax və bunu boş şey bilmə. Kişi qolunun gücü hesabına çörəyini yeməlidir, evdə oturmaq isə arvad işidir. Arvad da təkcə yataq otağı üçün yaşamır. Dünyada qadınlara layiq peşə az deyil. Mən onların bəzilərini mamamdan və dayılarımdan öyrənmişəm. Sən açıq ürəklə bu uşaqları mənə tapşır və O Ruziverən və Mehriban Tanrının xatirinə öz əcdadlarının sarayına gedib bir yalvar-yaxa eylə. Düzdür, bu sarayda böyük adamlar oturub və sənə kimi bir alimin sözünə baxırlar. Ola bilər ki, şahənşahın hüsuruna yetişəsən və belə bir münasib işi sənə buyurdular ki, ömür yolumuz açılsın, çünki bizim adətimize görə şahənşahın üzünü görməyin özü böyük şərəf və biçarələrin dərdlərinə dərmandır. Onun üstünə qəzəbli halda qışqırdım: – Ay arvad, Allah qadınlara uzun boy verib, amma ağılları qısadır. Mən qırx neçə ildir ruzi yeyib ömür sürmüşəm. Cahan padşahı mənə həmişə bir tikə çörək verib və qolumun gücü ilə də hər yerdən xeyir çıxartmağı bacarmışam. İndi bir-iki-üç gün evdə oturmağımın zərəri olmaz. Ümidvaram ki, Allahın köməyi ilə bizim çətinliklərimiz bu yaxınlarda həll olunar. Bu sözləri söyləməkdə idim ki, birdən həyətdən at nalının səsi gəldi. Dedim: – Ola bilər ki, bu atlı mənə axtarır. Həmin vaxt bir kişi qapıdan içəri girdi. Nökərlər ona sual verəndə mənə soruşdu. Əlində bir yazı var idi. Məlum oldu ki, Azərbaycan hakimi mənə Təbrizə çağırır və o kişini mənə dalımcə göndərib. Sözümlə elə bu yerdə yarımçıq qaldı və mən səhər tezdən yola düşməli oldum Allahın rızası üçün.

*Plovlarla çilovları nuş edərkən süfrəyə qoyulan
yeməklər haqqında.
Onlardan bəziləri ayrıca çörəklə yeyilər və ya hər ikisi ilə.
Cürbəcür növləri var və birincisi boranidir*

*Hörmətli xanım dedi: – Bu xörəyin cürbəcür növləri və hərəsinin özünəməxsus yeri var, hamısı da biri birindən yaxşı. Dedim: – Sən heç bilirsənmi, bu xörəyi niyə borani adlandırırlar? Dedi: – Mən nə bilim? Sən danış görək. Dedim: – Belə yazırlar ki, bu ad İran şahənşahı olmuş Borani Düxtün¹ ismindən gəlir. O zəmanədə xörəyi çörəklə yeyərdilər, çünki İranda düyünü tanıyan olmamışdır və mən heç bir qaynaqda qədim zamanlarda burada çəltikçiliyin yayılması haqqında məlumata rast gəlməmişəm, əlbəttə, bizim yazımızdan başqa. Düyünün adı Abbasilərin dövründə çəkilir. Bizim dedə-babalarımızdan biri düyünün dadlı təam olduğunu buyurur. Bunun toxumunu İrana Hindistandan gətirdiyini dəqiq bilirəm. Sözüüm uzandı. İndi qulaq as ki, boranilərin bişirilməsindən yazmaq istəyirəm. *Evin ağası* dedi: – Birincisi, badımcandan bişirilən boranidir, qalanları sonra gəlir.*

Boraniyi-badingan [badımcan boranısı]. O zaman bişirərlər ki:

Səhər yeli bağa xəbər gətirib ki,
Öz işinə çarə qılsın və tədbir görsün.
Şimal küləyi əsdi və mənə macal qalmadı,
Çünki o güclüdür, mən isə zəif yazıçıyam.
O şimal yeli ağaclardan yarpaqları qopartdı,
Mən səhərin açılmasını gözləməli oldum.
Üç ay zəvvarlarla yoldaş olub

¹ Borani Düxt (Boran, Borandüxt) – Xosrov Pərvizin qızı, Sasanilər sülaləsindən olmuş məlikə (hökmdarlıq illəri: 629-630 m.)

Adama müşkün qoxusunu, kütlələrə ətir gətirir...
İndi məni yaralamış *tirə* tuş gəldim,
*Ordibehişt*dən sonra *xordad* ilə *tir* gəldi.¹
Günəş şərqdən başını qaldıranda
Onun istisi altında daş xəmirə dönür.
Dəniz elə qaynayar ki, nəhəng sümüklər
Dərin ümmanın isti suyuna tökülərlər.

Bir neçə növü olur və onları indi bir-bir sayıb hazırlama qaydasını öyrənərik. Birinci növü belədir: qabığı soyulmuş badımcanı eninə elə doğrayarlar ki, hər badımcandan dörd parça çıxsın və acılığı ilə qaralığını çıxartmaq üçün duzlu suya atarlar. Bundan sonra xalis yağ tavadə yaxşıca qızardıb əllə sıxılmış badımcan tikələrini yağın içinə qoyarlar və mis ya dəmir şişlə yavaş-yavaş əzib yeksan hala gətirərlər. Bu məqamda badımcanın yaxşı qızarması və yanib korlanmaması üçün aşpazın əsil usta olmasına ehtiyac var. Özü də bütün tikələr eyni dərəcədə qızardılmalıdır. Ondan sonra üstünə bir az sudan töküb suyu tam çəkilənə qədər asta-asta bişirərlər. Badımcan bişmiş, yağ da çəkilmiş hala gələn kimi götürüb üzünə yaxşı çalınmış qatıqdan qoyarlar, duzla istiotdan əlavə edərlər. Plovla, çilovla və çörəklə yeyilən çox dadlı təamdır. Əgər istəsələr, badımcanı iki hissəyə uzunlamasına bölüb həmin yolla qızardarlar. *Xanım* dedi: – Burada çiy sarımsağı yumşaqcasına döyərək qatığa vurmaq münasib olardı, çünki bununla badımcan boranısına xüsusi zövq gələr, lakin sənin sarımsaqdan xoşun gəlməməyin və ondan heç vaxt istifadə etməməyin səbəbilə mən bu xörəyi bişirərkən əliaçıqlıq göstərirəm. Gah qatığa bir az təzə dahardan vururam, gah yumşaq üyüdülmüş gülpərdən qatıram, gah da istiotdan daha

¹ Tir, ordibehişt və xordad İranın günəş təqvimindəki ayların adlarıdır, tir sözünün ikinci mənası isə oxdur.

çox tökürəm, ona görə ki istiotun tündlüyü yeməyin ləzzətini artırır. Onu dinləyib dedim: – Sevinə bilərsən, çünki mən bu işdə *İran aşpazlarının padşahının* hünərini çox müşahidə etmişəm. Arvad namuslu, xörəkbişirən, paltartikən, evdar, diqqətli və xoşxasiyyətli olmalıdır. Ulu Tanrı bunların hamısını sənə artıqlamasıyla bəxş edib. Buna görə sən də həmd etməkdə xəsislik göstərmə və qəm-qüssəyə könlünə yol açmasına izin vermə, çünki Rəbbimiz səxavətlidir və mən dəqiq bilirəm ki, əgər bu kitab şahənşahın hüzuruna yetişsə, sən ərsiz qalmazsan. Söhbətimiz bu yerə çatanda *evimin xanımı* şad oldu, ürəyi açıldı və o, səmimi-qəlbdən Allaha həmdü sənə, padşaha şükürlər oxudu və boraninin digər növündən söz açdı. Onun başqa növü. Badımcanı həmin bənövşəyi qabığıyla bir yerdə iri fındıq boyda doqrayarlar və duz vurub suda qaynadarlar, bişən kimi çıxarıb suyunu sıxarlar. Bundan sonra yağda bir az soğan qovuraraq həmin bişmiş badımcanı üstünə töküb qızardarlar. Sonra toyuq yumurtasını qatıb qarışdırarlar. Axırda götürüb sarımsaqlı qatıqla yeyərlər. İstəsələr sarımsaqsız da yeyə bilərlər, yumurtasız da rəvadır, hər ikisi kifayət qədər dadlı və xoşməzə olur. Onun başqa növü. *Xanım* zümzümə etdi: – Hərçənd bu növə borani deməzlər, “badıncanı-mast” [qatıqlı badımcan] deyərlər, mən onu borani kimi tanıyıram və bişirmə qaydası da belədir: qabığı soyulmuş badımcanı duzlu suya qoyub ortadan uzunlamasına iki yarıya bölərlər. Sonra yağda yaxşıca qızardıb suda azacıq bişirərlər. Əgər suyun yerinə ət həlimindən töksələr, çox yaxşı çıxar. Elə ki bişdi, yaxşı çalınmış qatıq və yaxşıca bişmiş qiymə lazım olacaq. Qiyməni dövrələməsinə doldurarlar, qatığı üstünə gəzdirərlər və qiyməni ortaya da qoyarlar. *Evin xanımı* dedi: – Bu xörəkdə qiymə ilə qatığın üzərinə tökmək üçün çoxlu sarımsaq da gərəkdir. Çox bəyənilən boranidir, çörəklə yeyiləndə olduqca dadlı və

baməzədir. İndi isə badımcanın çox məsləhətli daha iki növündən yazılması yerinə düşər. Dedim: – Söylə görək.

Oxudu: – Badıngani-kəşk [qurutla badımcan]. Bu xörəyi bütün İran bişirər, hazırlama yolu isə qatıqlı badımcana bənzər, lakin burada Fərahan ya Kirman qurutu kimi yaxşı qurutdan istifadə olunur. Aşpazlar bu yeməyin asanlıqla başa gəldiyini sanmamalıdırlar. Təbrizin hər yerində və hətta böyüklərin evində onu bişirərkən zay edərlər, çünki qurutu badımcana qatanda onu nə cür qızdırmağını bilməzlər və nəticədə şor qırıq-qırıq, üzdən eybəcər və dadı xoşagəlməz çıxır. Aşpaz öncə qurutu qarışdırıb yeksan etməli və badımcan bişəndən sonra qurutu həmin tavaya tökməlidir və xüsusi çəvlik göstərib tez odu artırmalıdır ki, qurut qızsın, ancaq qaynamasın və o saat da götürməlidir. Qatıqlı badımcan da çətinliklə əmələ gəlir və ustalıq tələb edir. Mən dedim: – Xorasanda və Heratda qiymənin yerinə qovurmanı işlədərlər, o da ləzzətli olur. *Xudavəndi-xanə* dedi: – Qatıqlı və qurutlu badımcan badımcandan bişirilən digər boranilərə oxşayır və ət həlimindən istifadə edəndə daha da yeməli çıxır. Onun başqa növü olan badıngani-sirkəpiyaz [sirkəli və soğanlı badımcan]. *Xatun* dedi: – Mən bu cür təamlara boranı deyirəm. Buranın ilk icad etdiyi boranısı qatıqlı olmuşdu, sonralar aşpazlar zəhmət çəkib hərəsi ona bir şey artırmışdı və müvafiq ad qoymuşdu. Amma onların hamısı bir atanın və bir ananın balalarıdır, yalnız adları fərqlidir. Mən ona afərin oxudum. Dedi: – Bu badımcan yeməyi çox ləzizdir və sənin qədim dostundur. Hazırlama qaydası isə boraninin birinci növü haqqında yazdığın kimidir. Yaxşı tünd və ətirli sirkəni bişirib üstünə çoxlu soğan doğrayarlar və suyun içinə tökərlər. Sonra quru nanədən əlavə edib bişmiş badımcana qatarlar və çörəklə yeyərlər. *Evin xanımı* dedi: – Mən bu xörəyi yaxşı bişirirəm və onu sirkə-soğanın əvəzinə təzə və xoşətirli limon şirəsi ilə yeməyi məsləhət bilirəm. Dedim: – Bunu yaxşı söylədin. Mən

xoşqoxulu təamları bəyənirəm. Limon şirəsinin iyi ilə tamı bu yeməyə ayrı zövq verir və ağıllı adamlar onu daha çox bəyənirlər. Şirazda buna zəfəran da vururlar, olduqca dadlı çıxır. Mən də zəfəransız olanı zəif hesab edirəm.

Boraniyi-kədu [balqabaq boranısı]. İki növ olur. Birincisi təzə balqabaqdan hazırlanır *və bu da belə olur ki*, kudunu istənilən boyda doğrayarlar və yağda qızardıb qatıqla nuş edərlər. Balqabağın İranda geniş yayılmış bu neçə ildə onu yazın üçüncü ayında Təbriz bazarına gətirərlər. Çox dadlı və baməzə balqabaqdır, ona “kudu badımcan” deyərlər və badımcanın əvəzinə təamlarda işlədərlər, borani də hazırlayarlar. Payızın üçüncü ayına qədər onun toxumunu bostanlarda əkib ilk və son məhsulunu alarlar. Birinci dəfə Bərə¹ ayından qırx gün keçəndən sonra yığarlar, səksənci gün yenə əkərlər və ikinci kərrə bar gətirər. Onun başqa növü qışda quru balqabaqdan hazırlanan boranidir. Bunu da çar-naçar kudu ilə badımcan tapılmadığı səbəbdən edərlər. Həmin növü o zaman kifayət qədər yaxşı bişirmək olar ki:

Bayram yetişdi və Mehrigan² iki atın üstündə gəldi,
Hər iki atın yüyəni əlindədir...
Meyvə bir kübar xanım kimi üzüm yarpağına büründü,
Qarğa bayram şənliyində bir xadim kimi qulluq edir.
Meyvə üzüm yarpağının hicləsi³ qarşısında bir xanım kimi
durub,
Qarğa həbəş xadimi kimi hər an qulluğa hazırdır.
Yel bir məşşatə kimi almanın üzünə xallar saldı,
Alma bir nafə kimi hər yerə ətir saçmaqdadır...

¹ Bərə ayı – Qoç ayı, miladi təqvimə ilə mart-aprel aylarına təsadüf edir.

² Mehrigan – qədim İranda gecə-gündüzün payız bərabərliyi münasibətilə keçirilmiş bayram.

³ Hiclə – təzə bəylə gəlinin otağı.

[Haşiyədə yazılmış bu şeirin bəzi beytləri oxunmur]

Evin ağası dedi: – Bu boranini yağlı ət həlimi ilə hazırlayıb sarımsaqlı qatıqla yeyərlər, yaxşı olur.

Boraniyi-isfənox [ispanaq boranısı]. *Evin xanımı* dedi: – Yaxşı təmizlənmiş ispanağı suda bişirərlər. Öncə onu çiy halda duzlu suya salarlar ki, acılığı getsin. Bişəndən sonra sıxıb soğanla birlikdə yağın içində qızardarlar və qatıqla yeyərlər. İstəsələr çiy sarımsaqdan da vura bilərlər. Qadınların yedikləri onun başqa növü. Sıxandan sonra qatığa salarlar və yağda qızartmazlar. Onun başqa növü. Suda bişmiş ispanağı dəstə-dəstə soğanla yağda qızardarlar və içinə toyuq yumurtasından vururlar. Qatıqla və sadə yeyərlər. Onun başqa növü. Daha çox qızardarlar və toyuq yumurtasını vurub qarışdırarlar. Buna “cirpər” (?) deyərlər.

Boraniyi-şomun [şomu boranısı]. “Şomun” dağ ispanağıdır. Elə ispanaq boranısı kimidir.

Boraniyi-qazayağı [qazayağı boranısı]. Buna farsca “fənc əngüş”¹ deyərlər. *Evin ağası* dedi: – Bahar fəslində bitən göylərin hamısı boraniyə yarayar.

Boraniyi-marçubə² [quşqonmaz boranısı]. Quşqonmaz quyruğu üstündə duran ilana oxşayır. *Xatun* dedi: – Bu borani çox dadlı olur. Quşqonmazı doğrayıb suda bişirəndən sonra yağda qızardarlar və içinə toyuq yumurtasından vururlar. Qatıqla ya sarımsaqlı qatıqla yeyərlər.

Boraniyi-xürrə [pərpərəng boranısı]. Göyərti boraniləri kimi bişirərlər. Çox faydalı və bəməzədir. Qadınlar onu xüsusilə bəyənərlər.

¹ Fənc (pənc) əngüş – beş barmaq.

² Fars dilində “mar” sözünün mənası ilan, “çubə” sözünün mənası isə çubuqdur.

Boraniyi-donbələn [donbalan boranısı]. Onun haqqında qovurmalar bölümündə söyləmişəm. O zaman bişirərlər ki:

Mey gətir gül rəngində və gül ver mey rəngində,
Mey gül kimi xoşətirli, gül mey kimi yabanıdır.
Meyin qoxusu gülə keçdi, gülün qoxusu meyə,
Gül meydən ətrini aldı, mey güldən rəngini.
Hər kəs ki, Mavərannəhrin yoluna qədəm basdı,
Qızılgülə bağ bülbülü kimi nəğmə oxuyar.
Qumru, kəklik və qırqovul kimi ür-ür edər,
Sanki əlinin altında bir zıncırov varmış.
Durna durna ilə türkcə danışar,
Tutuquşu hind sözlərini bir-birinə bağlayar.

Evin xanımı dedi: – Bu borani çox yaxşı çıxır, ağır yeməkdir və *bu da belə olur ki*, aşpaz donbalanı xırda-xırda doğrayıb içində yaxşı qızardılmış soğanı olan ət həliminə qoyar və qapağını möhkəm örtərək yavaş-yavaş bişirər. Suyu buxarlanıb yağı çəkildəndən sonra sarımsaqlı qatıqla olduqca xoş və baməzədir.

Boraniyi-qarç [göbələk boranısı]. Donbalan boranısı kimidir və həmin yolla hazırlanar.

Boraniyi-kəngər [ənginar boranısı]. *Evin xanımı* dedi: – Bu boraninin üç növü var və hamısı çox baməzədir. Birinci növü kəngəri-mastdır [qatıqlı ənginar]. Bunu başqa evlərdə zay edirlər və hazırlama adətini bilmirlər. Bu, badımcandan sonra boranilərin ən yaxşısıdır. Onun hazırlama qaydası belədir: qabığı və tikanları təmizlənmiş ənginarı yaxşı bişirmək üçün suda qaynadarlar. Sonra suyun qalmamasından ötrü yaxşıca sıxarlar. Burada təzə şirin qoyun qatığı və duza gərək var. Çalınmış qatığa duz vururlar, ənginarı içinə tökərlər və bir az gözləyərlər ki, qatığın tamı ənginarın canına girsin. Bu boranini nə qədər təzə yesələr, bir o qədər də yaxşı olar.

Amma bir-iki gün qalmağın da yəqin ki, zərəri olmaz, çünki yağsız hazırlanır. Uzaq başı qatıq turşuya bilər. Bu xörək asanlıqla əmələ gəlmiş və o zaman yaxşı çıxır ki:

Bahar aləmi yandırmağa başlayanda
Bağda novruzgülü üzə çıxar.
Gül sultanı böyük hörmətlə
Naz taxtına əyləşər.
Nərgiz bülbülün nəğməsindən
Xumarlanma yuxusundan ayıldı.
Ovucuna tökülən jalə suyu ilə
Lalənin eşq qədəhi doldu.

Ənginar boranısının başqa növü. Ənginarı suda qaynadıb sıxandan sonra soğanla yağda qızardarlar. Sadə və ya sarımsaqlı qatıqla yeyərlər. Onun başqa növü. Yağ-soğanla qızardandan sonra toyuq yumurtasından vurub çörəklə yeyərlər. Bu ənginarın “cirpər” (?) növüdür.

Boraniyi-lobya [lobya boranısı]. *Xudavəndi-xanə* dedi: – Bu gözəl yeməyi qabığı və qını hələ bərkiməmiş təzə lobyadan bişirmək lazımdır *və bu da belə olur ki*, lobyanın başı ilə saplağını kəsərlər və lobyanın içində uzanmış kökləri çıxardarlar. Ondan sonra hər dənəni üç-dörd yerə parçalayıb suya qoyarlar, bir az duzdan qatarlar və bişənə qədər odun üstündə saxlayarlar. Hazır olan kimi kənara qoyub soyudurlar və suyunu sıxarlar. Bundan sonra üstünə əridilmiş yağla soğanı töküb qızardarlar. Sonra içinə toyuq yumurtasını vurub qarışdırarlar. Axırda da götürüb sadə və ya sarımsaqlı qatıqla yeyərlər, çox dadlı xörəkdir. Çörəklə və plovla yemək olar.

Xəşi [qamış?, tündrəngli?] *Evin xanımı* dedi: – Bu xörək Cavanşir ailəsinə məxsusdur. Mən əminəm ki, onu başqa evlərdə tanımırlar. Tanısalar da, mənim kimi bişirə bilməzlər. Dedim: – Mənim ana tərəfdən əcdadlarımdan evində bir qadın

var idi. O qadın iki tərəfdən əsilzadələr nəslindən olmuşdu. Onun atası Hüseynxan Dünbülü Azərabadəganda böyük şahənşah Fəthəli şahın sarayında Xoyun və Salmasın sərkərdəsi idi, anası isə Ərmənin və Bərdənin böyük sərkərdəsi İbrahimxəlilxan Cavanşirin qızı idi, yəni sizin nəslinizdən olmuşdu. O, alicənab və kübar bir qadın idi. Sən onu görməmişən. Bu yaxınlarda dünyadan köçdü. Evdarlıq və xanımlıq işlərində dünyada ad salmışdı. Bütün xörəkləri yaxşı bişirməyi tapşırırdı, bu təamı isə öz əli ilə hazırlayırdı. İndi bu yeməyin bişirmə yolunu söylə görək. Dedi: – Başı ilə saplağı kəsilmiş təzə lobyanı doğrayarlar və toyuq cücəsi ilə döyülmüş və xırda-xırda kəsilmiş əti bundan öncə söylədiyimiz dəsturlə hazırlayırlar. Buraya həmçinin təzə keşniş, cəfəri və bağayarpağı da lazım gələcək, özü də keşnişin bir az artıq olması məsləhət görülür. Sonra xalis yağı yaxşı-yaxşı qızardıb toyuq cücəsini içinə atarlar və qızardıb kənara qoyarlar. Bu zaman lobyə ilə göyertini də qızardıb üstünə su tökərlər. Su yaxşı qaynayan kimi öncə hazırlanmış əti üzərinə qoyub yarıya qədər qızardarlar. Sonda cücəni də qatıb yaxşı bişənə qədər odun üstündə saxlayarlar. Yağı çəkiləndə alıb çörəklə yeyərlər. *Xanım* dedi: – İstəyənin onu qatıqla da yeyə bilər. Göy lobyadan hazırlanan boranilər Təbrizdə olmur, bəlkə yayın əvvəlindən sonunadək və payızın ilk ayında ki:

Təmmuzda düzdənışan odun xilqətində su var,
Suyun xilqətində oda məxsus xasiyyət peyda olur.
Torpağın üstü aşiqin yanan qəlbi kimi qızıb,
Buludun gözü susanmış adamın ağzı kimi quruyub.
Pələng yerdə addım-addım gəzir,
Qartal soyuqdan qorxaraq havada uçur.

Boranıyi-əşraş [əşraş(?) boranısı]. Yazda Təbrizin bazarına ilk gələn bu göyertiyə yerli sakinlər “çərpəş” [və

ya”çərnəşəv”?)] deyərlər və gen-bol yeyərlər. Onu belə hazırlayırlar: əşraşı başqa göyərtiləri kimi suda bişirib suyunu yaxşıca sıxarlar, sonra üstünə ilıq sudan töküüb seliyini azaltmaq üçün həmin işi iki-üç dəfə təkrarlayırlar. Sonra yağda yaxşı-yaxşı qızardarlar. İstəsələr, istənə (?) də vururlar və qatıqla və ya sadə yeyərlər. Çörəklə yeyilən xörəkdir.

Boraniyi-qiymə [qiymə boranısı]. Atamın sərkərdəsi bu xörəyi xoşlayardı. *Xanımların xanımı* dedi: – Bu borani üçün qoyun qatığı ya da qışda kəndlərdə bol olan və payız qatığı adlanan qatıq lazımdır. Zəfəranla və ədvalarla bişirilmiş qiyməni qatığın içinə tökərlər və digər boranilərin dəsturu ilə hazırlayırlar. Çox dadlıdır, çiy sarımsaqla da yaxşı olur.

Boraniyi-baqla [paxla boranısı]. Bu boranini bizim zamanədə dünya şahənşahının maması icad etmişdir. Şəhriyarın bəyəndiyi və olduqca dadlı bir təamdır. *Mənim xoşbəxt yoldaşım* dedi: – Nübar paxladan əldə edib başı ilə kökünü kəsməli və bir balaca suda bişirməlisən. Yarıya qədər bişəndən sonra götürüb suyunu sıxarlar və bir az yağda qızardarlar. Sonra ət həlimini üstünə töküüb bişirərlər. Yağı çəkildikdə başqa boranilər kimi qatıqla yeyərlər. Onu da bilməlisən ki, burada hələ bərkiməmiş paxladan istifadə edərlər və həmin boraniyə göyərtini qatmaq məsləhət deyil, çünki paxlanın özünün ayrı ləzzəti var.

Çuğunduri-mast [qatıqla çuğundur]. Bişmiş çuğunduru qışda bol-bol yaxşı qatığın içinə istiotsuz salarlar. Olduqca bəmərə və xoş bir şey çıxır. Hərdən quru nanədən də qatarlar.

Çuğunduri-kəşk [qurutla çuğundur]. Daha çox Rey, Əlugird və Həmədan əhli istifadə edir. Çuğunduru su ilə qarışmış qurutun içinə salarlar. Qatıqla olan dəstura müvafiqdir.

Dolmey-i-borani [boranı dolması (dolma boranısı?)]. *Xatun* dedi: – Mən bu təamı bişirməyi sənin evində öyrənmişəm. Çox yeməli xörəkdir və belə bişirərlər: küftə üçün lazım olan ətdən və digər şeylərdən hazırlayırlar, bir dəstə təzə nazik tər

ispanaqdan da təmizləyərlər və öncə hazırlanmış istədiyən qədər ətlə başqa tərkib hissələrin içinə qatıb kürəciklər düzəldərlər. Bundan sonra qazana yığıb üstünə xalis yağdan əlavə edərlər ki, ətlə başqa şeylər o yağı özünə çəksin. Sonra vam odun üstünə qoyarlar və bir az da su tökərlər. Bişib yağı tam çəkiləndə alıb qatıqla və ya sadə isti-isti yeyərlər, çox ləzzətlidir.

Boraniyi-kələm [kələm boranısı]. Daş kələmi doğrayıb xalis yağda yaxşıca qızardarlar və digər lazım olan şeylərdən əlavə edərlər. Sonra üstünə su tökərək bişib yağı çəkilənə qədər qaynadarlar. Bu xörəyi Təbrizin ucuzluqsevərləri hazırlayarlar. Maldarlar bir az yağdan və doğranmış ətdən də qatarlar və tər keşnişi üstünə səpib çörəklə yeyərlər. Təbrizin qadınları daha çox bəyənərlər.

Xuruşların növləri haqqında

Sak. *Evin xanımı* dedi: – Çilovla və plovla yeyilən bir neçə növ xuruş var, hamısı da çox dadlıdır. Əvvəla, Mazandarandan və Təbəristandan İrənin digər şəhərlərinə yayılanlardır. Onlardan biri sakdır ki, qalanlardan yaxşı və məsləhətlidir. Dedim: – Düz deyirsən. Biz qırx il öncə Təbrizə gələndə təbrizlilər “iç” adlı sakı tanımırdılar. Yavaş-yavaş İraq xalqından öyrəndilər, amma bu gün də bu cür xuruşların içində sakdan başqa heç nə bilmirlər və sakı da yaxşı bişirmirlər. İndi sən o xörəyin hazırlama yolundan danış görək. Dedi: – Təzə körpə ispanağı təmizləyib acılığını çıxartmaq üçün şor suda saxlayarlar, sonra qazana qoyub qaynadarlar. Əti və ya küftəni (məndən ötrü cavan yağlı ət daha məqsədəuyğundur) və ona müvafiq miqdarda noxud yarmasını oraya qatıb hamısının bişməsi üçün vam oda qoyarlar. Düyü unundan (indilərdə ona “birinci-aş” deyərlər) aşpazın bildiyi miqdarda əlavə edərlər

(buna da xörəkbişirənlər “bəst”¹ deyərlər). Bu şorba bişən kimi xalis abqoradan tökərlər və abqoranın xamlığını aradan qaldırmaq və eləcə də sakı tam hazırlamaq üçün yaxşıca qaynadarlar. Sonda isə üzərinə qızardılmış sarımsağı və nanəni töküüb götürərlər və kasalara çəkib plovla və çilovla yeyərlər. *Evin ağası* dedi: – Sakı qiymə plovla, qiymə çilovla və quş əti plovlarıyla yemək məsləhətdir, ancaq şirin xuruşlarla, şirin plovlarla, şüyüd-paxla ilə və şüyüd qovurması ilə dadlı çıxmır. Mazandaranda saka toyuq yumurtasından da vururlar, iştaha ilə yeməkdən ötrü hər kasaya bir dənəsini. O da çox ləzzətlidir. Bir ayrısı deyir ki, sak işgənə² ilə də yaxşı olur. Onun hazırlama qaydası ispanaq kimidir. Mazandaran qadınları işgənə sakını ətsiz bişirərlər, həmin qızardılmış sarımsağı da ona qatarlar və yayda kətə çilovla yeyərlər.

Salar. Evin xanımı dedi: – Bu yeməyi ispanağın olmadığı mövsümdə hazırlayırlar. Təbrizdə yazın üçüncü ayından payızın üçüncü ayınadək ispanaq tez toxum bağlayar (?) və yarpaqları enli və çox sıx olmaz. Bu göyərti payızda yaxşı yetişər, qışda da tapılar. O aylarda³ sakı (?)⁴ bişirəndə ispanağın yerinə çuğundur yarpağından alırlar, doğrayıb qazana tökərlər və həmin yolla sak bişirərlər. Ət olmasa da bəs edər. Təbəri dilində deyərlər: “nuyidəne-guş çokondorəm salare”. Yəni, deyən deyir ki, ət olmayan yerdə xörək hazırlayarkən çarəsizlikdən çuğundur saları bişirərik. Bu yemək də Mazandaran arvadlarına məxsusdur. Onun içindəkilərin hamısı soyuq olur. Yayda və isti vaxtlarda yeyilir.

¹ Bəst (burada) – yapışdırıcı, qatılaştırıcı.

² İşgənə – içinə yumurta, soğan, un və s. qatılmış şorba.

³ Yəni, yazın üçüncü ayından payızın üçüncü ayına qədər.

⁴ Burada söhbətin hansı xörəkdən, yəni “sak”dan ya “salar”dan getməsi aydın deyil.

Turşək badingan [turşəng badımcan]. Xoşbəxt xanımımız buyurdu ki, bu yemək Mazandaran, Astrabad və Gilana məxsusdur. Qacarlar nəslə həmin xörəyi çox xoşlayır. Cavanşirlər ailəsi bu təamı böyük Qacarlar ailəsinə öyrətmişdi. Turşəng qış yeməyidir, amma turşəng badımcanı yayda bişirərlər, çünki başqa vaxt badımcan tapılmaz. Turşəngin digər növlərini isə ilin dörd fəslində hazırlamaq mümkündür.

Turşək kədu [turşəng kudu]. Turşəng kudunu, Rudəkinin dili ilə desək, o zaman bişirərlər ki:

Yenə dağ gümüşə boyandı, çəmən qızıla.
Yenə su qaraldı, hava açıldı.
Qumru susdu, çəmən cana gəldi.
Bülbül binəva oldu, bağ da binəva¹.
Nar əqiq gümüşlərlə dolu bir qızıl mücrüyə bənzədi.
Alma çopurlu-xallı bir gümüş çöhrəyə oxşadı.

Düz danışan payız yeli kimya² işlətdi,
Amma bağı gözəl edən zərgərin kimyadan xəbəri yoxdur.
Ayrılıq məqamında aşıqlərin üzünə bənzər soyuq külək gəldi,
Məşuqların cəfa xəbərində oxşar qarğanın səsi gəldi.

Bunun bişirmə qaydası elədir ki, əvvəl bir miqdar yağlı ətdən və aşpazın bildiyi ölçüdə təmizlənmiş və yuyulmuş mərcidən götürüb qazana qoyarlar və yaxşı bişirmək üçün üstünə ona müvafiq su töküb qaynadarlar. Sonra qabığı soyulmuş badımcanı acılığını çıxartmaq üçün bir müddət duzlu suda saxlayıb qazana tökərlər ki, ətlə və mərci ilə bir yerdə yaxşıca bişsin. Ondan sonra turşuluq gətirməkdən ötrü abqoradan əlavə edib odu artırırlar ki, həm abqoranın iyi

¹ Binəva sözünün mənası həm səssiz, avazsız, həm də yazıq, fağırdir.

² Kimya (burada) – kələk.

getsin, həm də qazandakı su aşpazın bildiyi qədər çəkilsin. Axırda qızardılmış soğanla nanəni qatıb götürərlər və plovla ya çilovla yeyərlər. İstəsələr, çörəklə də yeyə bilərlər.

Qəlyeyi-Qacar [Qacar qəlyəsi]. Dedim: – Xə-xə, öz ailəmin adını eşitdim. Öz toxumu ilə fəxr edən hər kəs düz adam olar. Allaha şükür ki, İran dövlətinin göy kimi uca şahənşahı Qacarlar nəslindəndir və afərin bu adlı-sanlı ailəyə! *Xanım* dedi: – Bu qəlyəni qışda bişirərlər və qaydası da belədir: beş dənə çuğundurla yerkökünü doğrayarlar, ətdən küfteyi-rizə¹ düzəldərlər və həmin iki kökü paxla ilə bir yerdə qaynar suya atıb bişirərlər. Yaxşı qaynayan kimi küftəcikləri əlavə edib bişirərlər və nar turşusundan qatarlar. Turşudan çox qoysalar qəndi əlavə edərlər. Qızardılmış sarımsaqla nanəni üstünə töküüb götürərlər və plov ya çilovla yeyərlər. Yayda çuğundur yarpağı və təzə paxla ilə bişirərlər, çox yaxşı dəsturdur.

Qəlyeyi-İsfənax [İspanaq qəlyəsi]. Qacar qəlyəsi qaydası ilə bişirərlər, ancaq bir az İspanaqdan tökərlər. Bu xörəyin turşusu abqora, limon şirəsi və narşərabdır. Yəqin ki, narın turşusu göyərteyə xüsusi zövq gətirir.

Bünqəlyə. [buz qəlyə?]. Bu yemək inildəyən və həkimin ona az-az, özü də nə həzm edə bilməyəcək qədər ağır, nə də bədənə güc gətirməyə kifayət etməyəcək qədər yüngül xörəkdən vermək istədiyini xəstədən ötrüdür. Maş lobya ilə, İspanaq yarpağı ilə və toyuq cücəsi ya da quzu əti ilə bişirərlər. Əgər o adama turşu olarsa, limon və ya narınc şirəsindən də qatarlar. Əks halda sadə yeyərlər, hər ikisi dadlıdır.

Ədəsi [mərcidən hazırlanmış]. Bu xörəyi o zaman bişirərlər ki:

Bəhmən adəti üzrə bayram düzəlməlidir
Bəhmən ayına məxsus sevgilinin üzü kimi.
Kafur dağ şəkliyədir, bulud incilələrlə dolu,

¹ Küfteyi-rizə – xırda küftə, küftəcik.

Qılınc polad kimi parıldayır, su qalxan kimi.

Xanım dedi: – Bu yeməyi də turşəng kimi bişirərlər, ancaq burada kudunu bişirərək daha çox çalışmaq lazım olur və *onu da bilmək lazımdır ki*, turşəngdə və ədəsidə birinci əti yaxşı bişirdinsə, üstünə yenə ətdən töksən, daha da xoş çıxar. Ədəsiyə qızardılmış sarımsağı qatmaq məsləhət deyil, onun yerinə qızardılmış soğandan istifadə etmək gərəkdir.

Həliqoru (?). *Xanım* dedi: – Bu Təbəristan qadınlarının bişirdikləri xörəkdir, çünki onlar alçaya “həli” deyərlər. Bir Mazandaran şairi deyir:

Henqame-şokufeye-həli şod,
Rouvnəqe-dehi-vo pişə əncəli şod¹

və mən bu yeməyi sizin evinizdə öyrənmişəm. *Bu da belə olur ki*, təzə kal alçanı qazana töküb yaxşıca bişməsi üçün suda qaynadarlar. Sonra alıb soyutmaqdan ötrü kənara qoyarlar. Ondan sonra süzgəcdən keçirərək çəyirdəyini ayırırlar və artıq təmizlənmiş halda qazana tökərlər. Yenidən qaynayan kimi toyuq yumurtasından vurub qızardılmış sarımsağı qatarlar. Çilovla və plovla yeyilir, çox bəməzədir. Mənim fikrimcə bu təbəri mənşəli adın mənası belədir: “həli”, dediyim kimi, alçadır, “qoru” isə abqoraya deyərlər. Onlar bütün kal meyvələri “qoru” adlandırırlar. O zaman yaxşı olar ki:

Fərvərdin ayının gözəl bayramıdır,
Gül ilə nəsrinin bazar günüdür.
Su od kimi isti və oynaqdır,
Yel torpaq kimi ətirsəçandır.

¹ Alçanın çiçək açdığı vaxtı gəldi,
Kənd ilə meşə gözəlləşdi.

Bağ behişt gülzarına dönüb,
Güllük hurigözlülərlə bəzənib.
Qızılgülün tikanları Buğa bürcündədir,
Gülüstan Pərvinə oxşayır.
Lalədən laləyə parıltı gəlir,
Sanki atəşgah odudur.

Xanım dedi: – Mən toyuq yumurtasından bir-birindən dadlı təamlar hazırlayaram. Dedim: – Sən danış, mən yazım. Dedi:
– Birinci növü odur ki, yumurtanı qaynar suya qoyub yaxşıca bişirərlər, sonra da qabığını soyub və duzla istiotu vurub çörəklə yeyərlər və bunu İranın bütün şəhərlərində və kəndlərində tanıyırlar. Məgər Novruzda yumurtaların boyamasını və hər tində satılmasını görmürsənmi? Bu isə baharın və ordibehişt ayının gəlişinin əlamətidir, çünki toyuqlar qışda az yumurtlayarlar, amma bahar gələn kimi gündə bir yumurta qoyarlar. Bu xörəkdən hər yerdə yeyərlər. Həmin vaxt çaylarda yarpız yetişir və suda bişmiş isti yumurtanı duzla, istiotla, yarpız və yumşaq çörəklə yeyəndə ləzzət edir. Onun başqa növü. Toyuq yumurtasını suda bişirərlər, sonra təzə kərə yağından götürüb üstünə təzə soğandan doğrayarlar. Bundan sonra yumurtanın qabığını soyub isti-isti onun içinə atarlar və duzla istiotu vururlar. Axırda hamısını yaxşıca qarışdırıb yumşaq ağ çörəklə yeyərlər. Dadlı xörəkdir. Söhbətimiz bu yerə çatanda gözüm yaşardı və halım pisləşdi. *Xanım* dedi: – Sənə nə oldu ki, birdən belə ruhdan düşdün? Mənim sözlərimi sənə belə təsir etdi? Dedim: – Yox, atamın bir sərkərdəsi yadıma düşdü. Onun bu yeməkdən çox xoşu gələrdi. O, yaz vaxtlarında aspazına iki-üç dəfə təkcə həmin xörəyi hazırlamağı əmr edərdi və mənə çağıraraq yanında oturmağı xahiş edərdi və bu təamı tərifləyərdi. O sərkərdənin sözləri xalis dürr kimi yağardı, hamısı xoş və ürəkoxşayan. Eykaşki, mən öləydim və

o sağ qalaydı, çünki mənimçün bir mehriban ata kimi idi və mənim xətrimi öz oğullarından artıq istəyərdi. Genişürəkli, mömin, əliaçıq və qonaqpərvər adam idi. Yaxşı yazı yazma qabiliyyətə və zəkaya malik idi. Hərdən xasiyyətində kobudluq özünü göstərsəydi də, bu da onun hərbi və ordu adamı olmağından irəli gəlirdi. Allahdan onun günahlarının bağışlanmasını diləyirəm, çünki Onun dostlarının dostu olmuşdur. Bu dünyada yaxşı ad qazanmışdı, yaxşı adla da köçdü. Mənim sözüm bu oldu. Onun başqa növü. Şərabicənlərin malıdır. Yumurtanı suda bişirib yarı bölərlər və süfrəyə qoyarlar. Xanımım razılaşdı. Onun başqa növü. Hamısından yaxşıdır. Toyuq yumurtasını yarıya qədər bişirərlər və bunu həkimlər öz kitablarında yad ediblər. Belə hazırlanır: yumurtanı qaynar suya qoyub əllyədək sayarlar, sonra çıxarıb isti-isti başını sındırıb duz və istiotla yeyərlər. Çox ləzzətli, bəmərə və qüvvətləndiricidir. *Evin ağası* dedi: – *Bil ki*, toyuq yumurtasından hər cür yemək hazırlamaq mümkündür. Sözümü ona gətirirəm ki, hərəsi öz yerində yaxşıdır. Dedim: – Yaxşı gəldi, gözəl söylədin. Danış görək. *Xoşbəxt yoldaşım* dedi: – Türklərin “qayqanaq” dedikləri xayinə çox xoşməzə bir yeməkdir. Onu bütün İranda bişirib balla, qəndlə və doşabla yeyərlər. Onun iki növü var. Birinci növü hər yerdə tanırırlar *və bu da belə olur ki*, xalis yağı yaxşıca əridib tavadakı yağın soyuması üçün yerə qoyarlar. Sonra istədikləri sayda təzə toyuq yumurtalarını başqa bir qaba vururlar və ağı ilə sarısı bir-birinə qarışana qədər yaxşıca qarışdırırlar. Daha sonra bir az ən yaxşı undan üstünə səpib yenə qarışdırırlar. Bundan sonra tavaya töküüb odun üzərinə qoyarlar və yavaş-yavaş qızardarlar. Altı yaxşı bişib qızaran kimi çevirib yenə qızartmağa davam edirlər. Tavadakı çox böyük olsa kükü tək bölərlər. Yaxşıca bişən kimi götürüb çörəyin arasına qoyarlar, üstünə şirnidən tökərlər və isti-isti çörəklə yeyərlər. Həmin qayqanağı səbzi plovla və səbzi

çilovla da yeyərlər, amma o halda şirninin yerinə müvafiq olaraq duzdan istifadə edərlər. Onun başqa növü. *Xanım* dedi: – Bu növü hər yerdə bilməzlər *və bu da belə olur ki*, yumurtanı yağa vurub odun üstünə qoyarlar. Bir az özünü tutan kimi qarışdırarlar ki, parçalar iri olmasın və yaxşı qızarsın. Sonda döyülmüş qənddən qatıb götürərlər. Bu növün daha yağlı olması lazımdır. Kəsib boşqaba qoyarlar və çörəklə yeyərlər. Çox dadlı çıxır.

Nimru [qayqanaq]. *Evin xanımı* dedi: – Dünyada bu yeməyi tanımayan olmaz. Ac qonağın qabağına tez bir şey qoymaq istəyəndə Azərabadəğanın bütün kəndlərində həmin xörəyi bişirərlər, çünki qısa zamanda əmələ gəlir və kəndlər yumurta ilə yağ sarıdan boldur. Olduqca ləzzətli təamdır və təzə kərə yağı ilə hazırlanır *və bu da belə olur ki*, təzə kərə yağını heç nəsiz bir qaba qoyub odun üstündə yaxşıca qızdırarlar. Yağ əriyən kimi ayranı ayırıb üzərinə yumurta vururlar və yarışıbmiş halda götürərlər, sonra isə duzla istiotu qatıb çörəklə yeyərlər. Sarı yağla bişirsələr yağ yaxşıca qızmalıdır ki, pis qoxusu çəkilsin. Buna həm də “mürəssə” deyərlər.

Mürğaneyi-müsəmmən [yağlı yumurta(?)]. Dedi: – Bu növü mən elə yaxşı bişirə bilərəm ki, adam onu yeməkdən doymaz. O da tez əldə edilənlərdəndir. Əlinin altında başqa bir şey olmayanda kara gələr *və bu da belə olur ki*, soğanı qızardandan sonra qoranı ya təzə və ya quru nar gilələrinə və yaxud abqoranı yağa töküb bir az da sudan əlavə edərlər və qızardarlar. Tam bişənə yaxın, yağı çəkilən anda içinə yumurtaları vururlar və qazanın qapağını örtərlər ki, yumurta yağlı suda yaxşı bişsin və bərk çıxmasın. Sonra duzla istiotdan tökərlər və çilov ilə yeyərlər, çox yaxşı olur. Çörəklə də yeyərlər.

Nimrunun başqa növü. *Mənim pak cütüm* dedi: – Bu növü az tanıyırlar, amma bütün növlərin arasında ən yaxşısıdır *və bu*

da belə olur ki, yumurtanı dağlanmış yağın içinə vurub bir az sudan tökərlər və qapağını möhkəm örtüb vaxt odna qızardarlar ki, yumurta yaxşı bişsin. Belə olan halda yumurtanın ağı hər yandan sarısının üstünə çıxır və onu örtür. Çox dadlı və bəməzədir. *Xatun* dedi: – Burada suyun yerinə bir piyalə limon şirəsi yaxşı olar, ancaq turş şeyləri bəyənməyən adama yaramaz.

Mürğaneyi-mast [qatıqlı yumurta]. *Evin xanımı* dedi: – Bu xörək haqqında boranilər bölməsində yazılması yerinə düşərdi, amma madam ki, toyuq yumurtasından ayrıca söhbət açmışıq onun barəsində burada yazmağımızın zərəri olmaz *və bu da belə olur ki*, yumurtadan bir az bərk qayqanaq hazırlayıb qatığı çalarlar və yumurtaları ona vururlar. İstəsələr sarımsaqdan da qata bilərlər, çox bəməzədir, xüsusilə kətə çilovla yeyəndə.

Dolmey-i-mürğanə [yumurta dolması]. *Arvad* dedi: – Bu yemək bəməzə bir şey deyil və daha çox süfrənin yaraşığı yerinə işlənir. Aşpazlar onu özlərini göstərməkdən ötrü bişirərlər *və bu da belə olur ki*, yumurtanı suda bərk bişirərlər, qabığını soyarlar və başından bir az kəsib içini sarıdan təmizləyərlər və yerini dolma içi ilə doldururlar. Ondan sonra başını yerinə qoyub nazik çubuqlarla deşərlər və yağda qızardarlar. Axırda iskəncəbini əlavə edib yeyərlər. *Evin xanımı* sözünü bu yerə çatdıranda dedi: – Yumurta qoyan toyuğun başını kəsəndə qarnından hələ bərkiməmiş böyük ya kiçik yumurtalar çıxır. Toyuğun çinədanını, ürəyini və ciyərini yağda qızardarlar və tam qızarana yaxın o yumurtaları da tavaya atarlar ki, onlar da bişib qızarsın. Çörəklə yeyəndə çox dadlı və bəməzə olur. Onun başqa növü. Həmin yumurtaları qızarana qədər odun üstündə saxlayıb duz və istiotla yeyərlər. Xoş və bəməzədir.

Son

Burada söhbətimiz sona çatdı. Mən Təbrizə gəldim, *xanəxuda* ilə uşaqlar isə kənddə qaldılar. İndi yazmalıyıq ki, bu iş necə oldu və haraya qədər uzandı. Səhər tezdən kənddən qalxdım, hamı ilə görüşdüm, qulaqlarını doldurdum və Aləmlərin Rəbbinə tapşırıdım, çünki böyrəyimdə nasazlıq əmələ gəlmişdi. Adamlar ətrafımda dolanırdılar və mən qorxdum ki, bir xəstəliyə düşər olaram və bir də onların üzlərini görmərəm. Yoxsa mən ölümdən qorxan deyiləm. Yaranmış cisim gec-tez getməlidir. Gec gələn tez gedər ki, bu dünyadakı həyat şirin bir yuxu kimidir. Nə isə, bu sözün onsuz da dəyəri yoxdur. İndi onu deyim ki, Təbrizdən iki nəfərlə yol getdiyim Şadbad adlı kəndədən məsafə bir fərsəngdən artıq olmazdı və bu kəndin adı yaxşı yadımdadır. Nəhayət, mən o kəndə vardım. Məni oraya çağıran şəxs Gürdigərd (?) sərkərdənin ölümündən sonra Azəradəğanın başçısı olmuşdu. Onların ikisi də əsilsiz-nəsabətsiz adamlar olub sonradan yuxarılara çıxmışdılar, xüsusilə uşaqlıqda əzəmətli şahənşah Məhəmməd şahın sarayında vəzir vəzifəsini tutan bir kişinin nökrü olmuş o şəxs. Həmin məmur Bağdada getmək əmrini alan kimi bu adamcığaz nökrü o yüksək vəzifəyə gözüni dikdi. Üz-gözü qəşəng, çox zirək və bic olan bu adam burnunu göyə tutdu və heç kimi saymadı. Mən o yerə gələn kimi köhnə dostum Təbrizin hökmdarı Hacı Fəthəlixanın sarayına getdim. Tez yanına keçdim. O məni qarşılayıb hal-əhval tutdu və həmin əlamətdar gündə dünya padşahının ləşgərini ərzaqla təmin etməyi mənim ixtiyarına verdi. Ondan dörd gün keçdi və mən ordunun şəhərdəki anbarına buğda ilə arpa gətirməkdən ötrü hər yana adam göndərdim. Mən həmçinin o adama min dinar peşkəş vermək istədim. Qızılı hazırlamışdım ki, birdən Reydən şahənşahın fərmanı gəldi. Fərmanda yazılmışdı ki, əzəmətli və nəcabətli Qacarlar

sülaləsindən olan Məhəmməd şahın ən şücaətli sərkərdəsi, atadan oğula Şirazın böyük və şanlı nəslinin nümayəndəsi, yüksəkrütbəli məmur, adlı-sanlı Fəthəlixan sahibdivan Azərbaycanın hakimi və İran dövlətinin baş canişini vəzifəsinə təyin olunsun. Bunu eşidən kimi kişinin ürəyi getdi və bizə böyük bir ziyafət verdi, çünki mənimlə ayrı münasibəti var idi. Sonra o yüksəkrütbəli məmur kəndə gəldi və mən də onun yanında idim. Bir gecə orada qaldıq və mən hesabat verdim. O məni danlayıb çox ağır əziyyətə saldı və vəziyyət o yerə çatdı ki, mən əlimdə olanın hamısını ona verdim ki, iş işdən keçsin. Hətta ona canımı qurtarmaq xətrinə daha min beş yüz dinar da vermək istədim, amma qızılımla olmadığından bir kağız yazdım. O böyük məmur da bunu qəbul etdi və bir aydan sonra məni şəhərin bacyığına vəzifəsinə təyin etdi. Mən də həmin işi layiqincə yerinə yetirdim və şahın hərbciləri və dövlət qulluqçularının maaşları verilməsi üçün əlli min dinarı yığıb çatdırdım, halbuki məndən öncə həmin il üç nəfər həmin yerə təyin olunmuşdu və üçü də işləri xarab eləyib şaha çatacaq bacıları götürüb aparmışdılar. Mən isə bu işi məharətlə başa çatdırdım. Əfsuslar olsun ki, işin sonunda bir qadının sözü əsasında padşah nəslindən olmuş, mənə uzun illər boyu böyüklük etmiş və məni irəli sürmüş bir kişinin mənə qarşı münasibəti dəyişdi və o, Azərabadəganın başçısı yanında mənim ünvanıma ağır sözlər söylədi. Nəticədə mənim yaxşı xidmətlərim unuduldu. Sahibdivan ağıllı və işini bilən adam kimi ad çıxarsa da və hər sözü xalis dinar dəyərində olsa belə, bilmirəm nəyə əsaslanaraq bizim dostluğumuzdan vaz keçib məndən döndü və məni tutub qalaya saldılar. Heç kimin mənə görə canı yanmadı və yalnız bac-xərac idarəsinin katiblərindən olmuş bir cavan oğlan (Allah onun canını sağ eləsin) ki, Azərabadəgana dair işlər üzrə səriştəli bir məmur idi, şahənşahın katibləri nəslinin nümayəndəsi olmuşdu və indi də həmin işin başında durur, mənim köməyimə gəldi. Padşahın

bütün bacyıǵanları onun əlinin altında işləyirdilər. Mənim sözlərimin hamısı düz idi, amma üç min beş yüz dinarı mənim ayaǵıma yazmışdılar. O pulun yeri də məlum idi və mən onu xalqdan almamışdım. Aəzrabadəğan katiblərinin başçısı olmuş həmin cavan oǵlanın atası mənə qarşı alicənablıq göstərib yazdı ki, bu dinarlar adamların əlində qalıb. Bu çox uzun dastandır. Bununla belə, deməliyəm ki, tale üzünü məndən döndərmişdi, pəhləvanlıqla səbir heç olmuşdu, dost-düşməndən o qədər ağır və danlaq sözləri eşitmişdim ki... Gedib üç il evdə kirimişçə oturdum. Həmin üçüncü ildə evimə oǵru göndərdilər ki, olan-qalanı aparsın. Bu da işin Ulu Xudavəndin mənə bəxş etdiyi çözümlü üçün bir başlanğıc oldu. Həman ağıllı cavan oǵlan yüksək rütbəli məmurla mənim haqqımda danışdı, o da bir gün məni yanına çağırıb faydalı öyüd-nəsihətlər verəndən sonra Təbriz şəhərinin hökmdarlığını təzədən mənə həvalə etdi, möhürlənmiş sənəd verdi və bacaların şəhər və kənd əhlində qalan hissəsini yığmağı tapşırırdı. Mən bir ərizə təqdim etdim, imza qoydular və mən hökmdar libasını geyinib işimin başına keçdim. Bunlar ərəbin min iki yüz doxsan ikinci ilinə təsadüf edən türkün Donuz ilində baş vermişdir. Mən indiyədək ki, hal-hazırda Siçan ilidir və ərəblərin hesabı ilə doxsan doqquzuncu ilə çatmışıq, Təbrizin hökmdarıyam. Allaha şükür ki, bu gün mənim padşaha nə köhnə, nə təzə borcum qalmayıb, ikiillik bacı yığıb təhvil vermişəm. Həmin yüksəkrütbəli məmur daha mənimlə mehriban deyil, mən də ona dərin hörmətlə yanaşmıram. İndi ki, Xərçəngin sonu və Şirin əvvəlidir, Sürxab¹ məhəlləsində Mehriban və Ruzibağışlayan Yaradanın köməyi ilə bu kitabı tamamlamaq üçün yenidən qələmi əlimə almışam. Ay mənim *ismətli arvadım*, xörəklər haqqında bildiyindən yazılmamış qalanları da de gəlsin! *Evin xanımı* dedi: – Yazılmamış çox

¹ Sürxab – Təbriz şəhərində bir məhəllədir.

şey qalıb və mən güman edirəm ki, sən bu hökmranlıqla o işi tez başa vura bilməyəcəksən. Dedim: – Doğrudur, amma bu işə bir çarə qılmalıyıq. Hər vaxt saraydan evə gələndə, istər gecə olsun, istər gündüz, yavaş-yavaş yazmaq gərəkdir. Üzümüzə orucluq ayı gəlir, gecələr yatmaq lazım deyil. Ola bilsin, adamlar da yardım etsinlər. İndi də söz abğuştandır ki, iranlıların çörəklə yedikləri böyük təamlarıdır və ərəblərlə farslar həmişə bu qüvvətləndirici yeməkdən yararlanmışlar, çünki hazırlanması olduqca tez və asandır. İran ölkəsinin bütün yan-yörəsində ət ələ keçən kimi alıb bişirənlər – vəssəlam. Ancaq hər yerdə bir cür hazırlayırlar və müxtəlif şeylərdən istifadə edirlər. Biz indi onları bir-bir sayaq ki, bilinsin.

Abğuşt [bozbaş]. *Xanım* dedi: – Bozbaş təamların ən yaxşısıdır və dünyada onu bəyənməyən adam yoxdur. Onu cürbəcür yollarla və əsasən sadə bişirənlər. Mən deyirəm: Bürucirdə ona “noxudab”¹ deyirlər, bəzi şəhərlərdə “yəxni” adlandırırlar. Bürucird noxudabı bütün İranda məşhurdur, ancaq başqa şəhərdə onu oradakı kimi bişirə bilmirlər. Bütün şəhər və kənd əhlinin yeməyi elə dünyada ən yaxşı xörək olan həmin noxudabdır. Onu yeyən mənim doğru söylədiyimi bilir. Süfrədə bozbaş olanda heç kim başqa xörəkdən istəməz.

Abğuştı-sadə [sadə piti]. Dadı və içindəki qüvvəsi baxımından pitilərin ən yaxşısı birillik yağlı qoyun ətindən bişiriləndir. Əti parçalayırlar və bir neçə soyulmuş soğanla noxudu hazırlayırlar. Əvvəl suyu İranın hər yerində tapılan mis qazanda ya sadə gil bardaqa və ya şüşə [saxsı?] qabda qaynadırlar və ətlə bütün qalan tərkib hissələrini oraya töküblü güclü odda bişirənlər. Ətin kəfi üzə çıxdıqca kəfgirlə yığarlar. Kəf artıq gözə dəyməyəndə odu azaldırlar və qapağını bərk örtürlər. Bu zaman suyun lazımi səviyyədə qalmasına nəzarət

¹ Noxudab – noxud suyu.

edərlər. Suyun azaldığını, lakin ətin hələ bişmədiyini görəndə qaynar sudan əlavə edərlər. Təbrizlilər bunu iki cür hazırlayırlar. Birisi indicə söylədiyim kimi, ancaq noxudun yerinə noxud yarmasından istifadə edərlər. Bu ən yaxşıdır. Digərində isə öncə əti susuz qazana ya bardağa töküb odun üstünə qoyarlar və kəfgirlə alt-üst edərlər. Ət öz yağında bir az qızaran kimi suyu, soğanı və noxudu və ya noxud yarmasını qatarlar. Başqa yerlərdə noxudun əvəzinə lobyadan tökərlər, bunun da ayrı ləzzəti var. Mənim *xoşbəxt yoldaşım* dedi: – Bu hamının bildiyi sadə pitinin bişirmə yoludur, yalnız istəyən turşulardan da qata bilər. Yaz vaxtı təzə alça ilə bir az nanədən, yay mövsümündə abqoradan, qışda isə alça qurusundan istifadə edərlər, çox dadlı olur.

Abğuştı-behi [heyva bozbaşı]. Bu növün ən ləzzətlisidir. Heyvanın yetişdiyi payız fəslində onun turş olanından götürüb beş-altı yerə bölərlər, tumlarını təmizləyərlər və xoş ətrə malik qabığı ilə bir yerdə bozbaşa qatarlar. Olduqca yeməli və bəməzədir.

Abğuştı-sib [alma bozbaşı]. Bəziləri turş almadan qoyarlar. Çox sulu olmasa, o da yaxşıdır.

Abğuştı-aluçə və zərdalu [alça və ərik bozbaşı]. Bəziləri qışda alça və ərik qurusunu işlədirlər, o da dadlı olur. Bu növlərin hamısı yeyənin istəyinə bağlıdır. Məsələn, Əlugirdlilər nar turşusunu da qatarlar, amma, sözün doğrusu, ona heç bozbaş demək düz deyil, çünki o, yağda hazırladığına görə yağlı xörəklərdəndir. Biz isə əlavə yağsız bişirilənə bozbaş deyərik.

Abğuştı-bərrə [quzu bozbaşı]. *Evin xanımı* dedi: – Bunun iki növü var. Biri böyük adamların, incə zövq sahiblərinin və hörmətli ağsaqqalların xoşladığıdır, ancaq güclü yeyənlər və qorxu bilməyən cavanlar onu bəyənməzlər, çünki bu təamın hazırlama qaydasını söyləyəndən sonra onun pəhləvanlar

yeməyi olmadığını özün görəcəksən. Onu şairin dediyi vaxtda bişirərlər:

Söyüd və sərvi ağaclı çəmən sanki əbədi cənnətdir,
Çayın qırağında hurigözlülər sıraya düzülüblər.
Güllərin Xosrovu mülkün taxtında əyləşib,
Qabağında şahın zabiti küknar durub.
Suzanbağı xəcalətdən başını aşağı salıb,
Yüzqılgıncımlı qızılgülü görüb utanır.
Buluddan ildırım kimi ox atılıb,
Dağın başını qanrəngli lalələr örtüb.

və bu da belə olur ki, dilinə göy dəyməmiş südəmər quzunu kəsib dərisini soyarlar və bütövlükdə, başlı-boyunlu, noxud və ya noxud yarmasıyla qarışıq bir qazana qoyarlar və üstünə yaxşı sudan töküüb yavaş-yavaş bişirərlər. Yarıyadək bişən kimi bir neçə dənə soğandan atarlar ki, ət hazır olanda soğan da bişsin. Bişəndən sonra böyük qaba çəkib süfrəyə qoyarlar və qızardılmış ağ çörəklə yeyərlər. *Evin xanımı* dedi: – Bu bozbaşı elə bişirməlisən ki, suyu az olsun, duzu bişəndən sonra vurmalısan ki, rəngi xarab olmasın. İstiotla ədvalara gəlincə isə, yeyənin zövqünə baxır. Turş olmağını istəsən, limon şirəsindən başqa heç nə yaramaz.

Təngab [həlimli]. *Xanım* dedi: – Bunu da südəmər quzudan hazırlayırlar *və bu da belə olur ki*, parçalanmış əti qaynar yağın içində bir az qızardarlar və üstünə su, soğan, noxud yarması, duz və istiot tökərlər. Çörəklə çox xoşməzə və dadlı olur.

Qorabə [abqoralı]. *Evin xanımı* dedi: – Bu təam çox dadlıdır və onun hazırlanması müşküldür, yemək vaxtı isə təzə abqoranın tapıldığı yay mövsümüdür. *Və bu da belə olur ki*, sadə pitidə yad etdiyimiz şəkildə təmiz quzu ətini o biri tərkib hissələri ilə birlikdə yaxşıca bişirib üstünə təzə nanə ilə qoranı

tökərlər. Hamısı lazımınca bişən kimi üzərinə qızardılmış nanəni əlavə edib götürərlər. Bəziləri çuğundur yarpağından və bir az çuğundurdan qatarlar. O da olduqca dadlı çıxır.

Farsca “kipa” adlanan paçə [paça]. Onun haqqında Bu İshaq belə söyləyib:

Paça bişirənlər səhər kəlləni kəsəndə
Heç olarmı ki, gözünün ucu ilə bizə baxsınlar?

Bu təamı təkcə İranda deyil, bütün dünyada hazırlayırlar, ancaq Firəngistanda paça yaxşı bişəndən sonra alıb üstünə bir az ağ undan tökərlər və yağda qızardıb çörəklə yeyərlər. Bütün dünya əhli bu xörəyi çox xoşlayır və onu yemək üçün ən münasib vaxt qış fəslə və payızdır. O zaman ki:

Allaha şükür ki, payız ayıdır,
İlin üzümün yetişdiyi ayıdır.
Yaralanmış qızıl zıncırovun zəng çaldığı vaxtıdır,
Göy qurşağında üzüm salxımının asıldığı vaxtıdır.
O heyva sanki sarı xəzdən tikilmiş kisəcikdir,
Hər kisə bəyaz kafurla doludur.
Xəstə adamları sağaldan o almanı al əlinə ki,
Bütün əzələrin və bədənin halına rahatlıq gətirsin.
Bir üzü sarıdır, digəri qırmızı,
Ondan gələn ətirli nəfəs hər dərdin düşmənidir.
O nar qarnında balasının yumruğu olan
Hamilə qadına oxşayır.
Ana bir uşağı doğar, ya iki balanı, ya da üçünü.
Bəs bu nar niyə üç yüz uşağın anasıdır?

Şəhər bazarlarında paçabişirənlər çoxdur və camaat bu təamdan səhərlər həlim yerinə nuş edər. Bazar paçası dadlı olmur, onu yalnız Azərbaycanda Təbrizin yaxınlığındakı Üskü

(?) adlı böyük bir kənddə yaxşı bişirə bilirlər. Salmasın Deyləman şəhərində camış və inək paçasını bişirərlər, olduqca baha və ləzzətli yeməkdir. Bu şəhərin sakinləri hamılıqla onu Zulə dedikləri çayın suyu ilə yeyərlər, onda bu təam yaxşı həzm olunur. Mən də həmin şəhərdə bir neçə dəfə bu xörəkdən yemişəm, Allaha şükür ki, mənə bir ziyan dəyməyib. *Xanım* dedi: – Paça iki cür olur. Biri belədir: ondan bir neçəsini sadə pitiyə atırıq. Yaxşı bişir və bu ən dadlısıdır. Onun başqa növü isə belədir: kəlləpaçanı götürüb tüklərini yandırarlar, sonra iti bığaqla tükləri ayırırlar, dabandaşı ilə qaşıyaraq və isti su ilə ağardarlar. Daha bazar aşpazları kimi tükləri əhənglə təmizləməzlər. Dəfələrlə yuyub pak edəndən sonra (bu olduqca çətin işdir) qazana qoy və bütün gecəni yavaş-yavaş bişir. Qapağını da möhkəm bağla ki, yaxşı bişsin. Sonda duzla istiotu əlavə edib yeyərlər. Qoyunun şirdanını¹ yaxşıca təmizləyə bilsələr, onu da qatarlar, çox yaxşı çıxır. Bazarda qarınla bağırsaqdan da istifadə edərlər, amma o heç yaxşı olmur.

Abğuştı-badingan [badımcan bozbaşı]. *Xoşbəxt yoldaşım* dedi: – Bu bozbaşı badımcanın bazara gəldiyi təmmuzda² bişirmək olar və *bu da belə olur ki*, bozbaşı adi dəsturlə bişirərlər və yağda qızardılmış badımcanı onun içinə atarlar. Yaxşı çıxır. Arranlılar isə badımcanı qızartmayıb qoyarlar, xoş olmur.

Abğuştı-kəşk [qurut bozbaşı]. *Evin xatunu* dedi: – Bu yemək qışda, Dəbirinin şeirində təsvir olduğu vaxtda

Günəş Əqrəb³ məqamından keçdi,

¹ Şirdan – gövşəyən heyvanların ikinci mədəsi.

² Təmmuz – qədim Suriya ilində iyun-iyul aylarına müvafiq olan ayın adıdır, eyni zamanda ümumiyyətlə ilin isti vaxtına deyilir.

³ Əqrəb – bürcün adıdır.

Bulud Ütaridin¹ və Bəhramın² üstünə hicab saldı.
Torpaqda nisanın³ istisindən bağlanmış məsamələr
İndi abanın⁴ soyuğundan yenidən açıldı.
Ulduzlarla səmaya nə oldu ki,
Dünyanın üstünü ağ bulud qoşunu bürüdü?
Qurdla fil havadan yurd düzəldiblər,
Aslanla bəbir göydən yuva qurublar

çox ləzzətli çıxır və *bu da belə olur ki*, yağlı əti noxud yarması və bozbaşın qalan tərkib hissələri ilə birlikdə bişirələr və yemək vaxtı üzərinə üyüdülmüş qurutdan töküb yanib korlanmaması şərtilə qızdırarlar. Olduqca xoş təamdır və ona “kəşkinə” də deyirlər. Pəhləvi qadınları qurutun yerinə mastı⁵ işlədəndə onu “mastinə” adlandırırlar, o da çox dadlıdır.

Ətin pərdələrindən və damarlarından hazırlana bilən guştəbə. Mən deyirəm: – Təbrizdə bir Əlugirdli məsihdəm⁶ həkim olmuşdu ki, atam yerində idi. Böyük tərbiyəçi və həkim idi və bu həkimlər həkiminin adı Mirzə Əlinəqi idi. İki il öncə Rey şəhərində zəiflikdən dünyasını dəyişirdi (Yaradan onun günahlarını bağışlasın). O böyük alim indi onun yerində həkimlərin həkimi olan oğlunun köməyi ilə məni diriltmişdi. Bu cavan oğlan kimi həkim olmaz. Həmin ürəyi açıq, üzü yumşaq, ağıl dəryası olan kişinin adı Bulhəsəndir. Allaha sitayiş edər və mənə bir qardaş kimidir, bəlkə ondan da artıq. Bir gün onun xəstəxanasında idim, nahar vaxtı gəldi çatdı.

¹ Ütarid – Saturn planetidir.

² Bəhram – Mərrix, Mars planetidir.

³ Nisan – Rum təqvimində beşinci aydır və miladi təqvimi ilə aprel ayına bərabərdir.

⁴ Aban – qədim İran günəş təqviminin səkkizinci ayı (miladi təqvimi ilə 23 oktyabr – 21 noyabra bərabərdir).

⁵ Mast – qatıq.

⁶ Məsihdəm – İsa Məsih (ə) kimi dirildici nəfəsə malik olan.

Çörək gətirməyi əmr etdi. Əyləşdim. Bir gözəl və pakizə süfrə açdılar. Süfrədə hər şey, o cümlədən bundan öncə yad etdiyim Bürucird şamısı və çox baməzə bozbaş var idi. Dedi ki, həmin bozbaşı pərdələrdən və döyülməsi mümkün olmayan və şamıya yaramayan şeylərdən hazırlayıblar. Olduqca qüvvətverici və dadlı təam idi. Onun nədən və nə cür bişirildiyini soruşdum. Dedi ki, şamı üçün əti döyəndə pərdələrdən-damarlardan nə qalırsa, onlardan götürüb bozbaş bişiririk. Mən xanıma dedim, bişirdi, çox yeməli çıxdı. Həmin alicənab kişi o yeməyin adının guştabə olduğunu buyurmuşdu.

Ev quşundan və digər quşlardan hazırlanan bozbaş. *Xanım* dedi: – Necə deyərlər, Səmərqənddən nə qənd. Bu xərəklərin ən yaxşısı, çox dadlı və xoşdur. Onu bizim evdən başqa heç bir yerdə bişirməzlər, çünki bu təam bizim ailəmizə məxsusdur, xüsusilə kəklikdən hazırlananı. Ən yaxşısını isə kəkliyin fərəsindən ya cücəsindən bişirərlər. Bu da o gözəl zamanda olur ki:

Çəmən məclisində min nəva və ildırım,
Açılmış qönçə min ətir yayır.
Bahar fəslidir, çin rəsminə bənzəyir,
Səba yelidir, tatar müşkütək qoxuyur.
Sübh çağı bənövşənin zülfündən bir əsinti gəldi,
Guşvar¹ bozbaş suyunun ətri ilə doldu.

Onun hazırlama qaydası belədir: duzlanmış toyuğu, kəkliyi ya fərəsini ya da cücəsini içində soğan qızardılmış yağa qoyarlar. Bir az qızaran kimi üstünə su tökərlər. Su qaynayandan sonra noxud yarmasını və bir neçə qabığı soyulmuş soğanı əlavə edirlər. Tam bişməyə yaxın quru Oman

¹ Guşvar – evin böyük otağının yanındakı otaqlardan biri.

limusundan bir neçəsini atarlar, limon şirəsindən və ətirli ədvalardan qatarlar. Bu xörəyi bütün quşlardan bişirmək mümkündür, ancaq adları çəkdiyimiz quşlar ən münasib olanlarıdır.

İşgənələr haqqında

Xanım zümrümə etdi: – Mən indiyə qədər işgənələr barədə heç danışmadım. Bunlar çörəklə yeyilən, çox bəmərə, asan və tez bişirilən təamlardır. Evdə hazır xörək olmasa və yaxud kənddə ya çöl-biyabanda ətdən və başqa şeylərdən tapa bilməsən, işgənə hazırla. Dedim: – Bunu yaxşı söylədin. *Bil ki*, işgənə pəhləvi sözüdür, ərəbcə ona “sərid” (?) deyirlər. Abğuştun da fars adı işgənədir, amma indi abğuşt ayrıdır, işgənə ayrı. İkisi də çörək xörəyidir. Qazana su süzə-süzə yumşaq və sulu olana qədər bişirib yeyirlər.

İşkəneyi-aluçə [alça işgənəsi]. *Xatunumuz* bu təamı yaz vaxtı hazırlayar və *bu da belə olur ki*, göy alçanı suda bişirib əllə əzərlər və tumu ilə qabığını ayırırlar. Qatıq kimi qatı və yeksan olanda qazana tökərlər və bişirməkdən qabaq alça şirəsindən bişirərlər, suyu qazana töküb qaynadırlar və hazır olandan sonra şirəni içinə qatarlar. Ondan sonra qızardılmış sarımsağı, bir neçə toyuq yumurtasını və məzə üçün şirnidən əlavə edib, bir az da qaynadıb götürərlər. Sarımsaqla yumurta əlin altında olmasa, onlarsız da hazırlamaq olar, yenə də çox dadlı çıxar. Qışda alça qurusundan və parça halında olan quru şirədən istifadə edərlər və həmin dəsturla bişirərlər.

İşkəneyi-alubalu [albalı işgənəsi]. Alça kimi hazırlayarlar, lakin albalını bişirmək istəməsələr, əllə əzib çəyirdəyini və qabığını ayırırlar, bir az iri gözlü ələkdən keçirərlər və göstərdiyimiz yolla bişirərlər.

İşkəneyi-guş [ət işgənəsi]. *Və bu da belə olur ki*, əvvəl qazanda qaynadılmış suya ət qoyarlar. Ətin içi ağaran kimi

odun üzərindən alıb əti çıxardarlar və üstünə istiot səpərlər. Çox dadlı və qüvvətləndiricidir, ləzzətlə yeyilir.

İşkəneyi-mast [qatıq işgənəsi]. Əvvəl soğanı yağda qızartmaq lazımdır. Sonra üstünə bir az su tökərlər ki, bişsin. Ondan sonra toyuq yumurtasından, yaxşı çalınmış qatıqdan və duzla istiotdan qatarlar. Elə ki, soğan dibə çökdü və soyudu, qazana töküb vaxt odada saxlayarlar ki, qatıq isinsin, amma çürüməsin. Axırda götürüb çörəklə yeyərlər.

İşkəneyi-sövdagər [sövdagər işgənəsi]. Bu yeməyi sövdagərlərlə çarvadarlar¹ yolda olarkən çarəsizlik üzündən hazırlayırlar. Kirmanda isə kəndlilər və ümumiyyətlə bütün əhali bişirər və adını “abi-çizzu [cizuvv?]” qoyar. *Və bu da belə olur ki*, bir az yağdan götürüb soğan qızardarlar və üstünə su töküb yaxşıca qaynadarlar. Tapsalar, toyuq yumurtasından da vururlar və istiotla duzu əlavə edirlər. Bundan sonra üstünə çörək doğrayıb yeyərlər və Allaha şükür edirlər.

İşkəneyi-sirkəşirə [sirkəşirə işgənəsi]. Qatıq işgənəsi kimidir, ancaq sirkə ilə doşabdan qatarlar və yumurtanı ondan sonra vururlar.

Dolmanın növləri haqqında

Bu xörəyin adı türkcədir, farsca “pür kərdə” anlamına gəlir. Bu təamın hazırlama qaydasını bilmək istəyirsənsə, qulaq as. *Xanım* dedi: – Dolmanın müxtəlif növləri var və mən onların hamısını elə bişirərəm ki, heç kəs bacarmaz. Növlərin ən yaxşısı isə yarpaq dolmasıdır.

Dolmeyi-bərgi-rəz [üzüm yarpağı dolması]. *Xanım* dedi: – Bu təam azərbaycanlılara məxsusdur və onu bahar fəslində ki:

¹ Sövdagər əsasən parça satan tacirlərə, çarvadar isə maldarlıqla məşğul olanlara deyilir.

Bağda açılan güllər artmaqdadır,
Gülün üstündə bülbülün naləsi səslənir.
Sən köhnə badəni həyat badəsi hesab et,
Çünki köhnə dünyaya novbahar gəlir.
Mey içən bənövşə kimi solmuşdur,
Bu yeni ildə dünya bir parça gülə dönər

bişirərlər və bu da belə olur ki, yağlı ətdən zəfəranlı-ədvalı qiymə hazırlamalısən. Sonra nazik və hələ bərkiməmiş üzüm yarpağından yığarlar və cürbəcür göyərtiləri: şüyüdü, kəvəri və təzə göy soğanı (çoxu şüyüd olsun) bıçaqla xırda-xırda doğrayarlar. Ondan sonra bir az çiy yumurtadan götürüb göyərti və qiymə ilə yeksan olana qədər qarışdırarlar. Sonra üzüm yarpaqlarını ələ alıb həmin qarışıqla doldururlar və bir-bir qazana yığarlar. Hər laydan sonra bir neçə göy alçadan da əlavə edərlər. Yaxşı qarışdırılmış sarı yağdan qatarlar və üzərinə su töküüb vaxtında qoyarlar, qazanın qapağına isə yanan kömürləri yığarlar. Bişən kimi götürərlər. Çox dadlı və məsləhətli yeməkdir. *Xanım* dedi: – Bu mənim bişirdiyim dolmadır. Varlı təbrizlilər döyülmüş ya doğranmış çiy əti yağla qarışıq qoyarlar. Ucuzluq dalınca qaçanlar yağla bərabər həmin ətin quyruğunu qovurub işlədərlər. Ancaq ən yaxşısı mən deyənidir. Təbrizlilər üzüm yarpağını duzlu suda saxlayıb qışda ondan istifadə edərlər. O da bir yeməkdir, lakin təzə yarpağa çatmaz.

Dölmeyi-fəndoq [findıq dolması]. *Xanım* dedi: – Mən findıq yarpağından dolma bişirərəm, olduqca dadlı çıxar. Onu üzüm yarpağı tapılmadığı yerdə həmin qayda ilə hazırlayarlar. *Xanım* dedi: – Biz çarəsizlikdən çuğundur və ispanaq yarpaqları kimi başqa yarpaqlardan da dolma bişirərik, onların da hazırlama yolu eynidir.

Dolmeyi-kələm [kələm dolması]. *Xatun* dedi: – Bu növü İranın hər yerində bişirərlər və tanıyrlar. Təbrizdə onu üzüm yarpağı kimi sadə eləyərlər, amma bizdə sumaq qatarlar, sadə növündən yaxşı çıxar. Reydə, İsfahanda və İranın digər şəhərlərində sirkədən, doşabdan və ishkəncəbidən istifadə edərlər, bu da çox ləziz və növlərin ən yaxşısıdır *və bu da belə olur ki*, qazanda suyu qaynar hala gətirərlər və kələm yarpaqlarını ayırıb yavaş-yavaş, bir-bir suya atırlar. Sonra bişənədək suyu artırırlar. Ondan sonra götürərlər və yarpaq dolmasına qoyulanlardan, yəni, qiymədən və başqa şeylərdən hazırlayırlar, amma ədvaların içinə darçından daha çox vururlar. Sonra balaca və uzun biçimdə yarpaqları doldurub qazana yığarlar və üzüm yarpağı haqqında bəhs etdiyimiz kimi hazırlayırlar. Bişməyə yaxın sirkəni və qəndi əlavə edib götürərlər. İsti-isti yeyəndə çox ləzzətli olur.

Dolmeyi-xiyar [xiyar dolması]. *Evin xanımı* dedi: – Qabığı soyulmuş badrəng¹ xiyarın başını kəsərlər ki, üç barmaq boyda olsun. Sonra bıçaqla toxumlarını çıxardarlar və xalis yağda azacıq qızardıb götürərlər. Bundan sonra içinə qiyməni doldurub həmin kəsilmiş başını yerinə qoyarlar, nazik yumşaq çubuqlarla deşərlər və qazana qoyub yağda qızardarlar. Yaxşıca qızaran kimi üstünə su tökərlər, sirkə ilə qənddən əlavə edərlər və yağı çəkilənə qədər bişirərlər. Çilovun xuruşudur, çox yeməli və qüvvətləndiricidir.

Dolmeyi-abi [heyva dolması]. Məşhur növlərdəndir *və bu da belə olur ki*, içini toxumlardan təmizləyib qiymə ilə doldururlar və nazik çubuqlarla tikib yağda bişirərlər. İškəncəbidən əlavə edərlər. Ona həmçinin “behi-büryan”² da deyərlər.

¹ Badrəng – xiyarın çox xırda növü.

² Behi-büryan – heyva qızartması.

Dolmeyi-sib və kədu [alma və balqabaq dolması]. Heyva dolması kimi bişirərlər. Bu cür yeməkləri ayrıca hazırlamazlar, onlar daha çox süfrəni bəzəmək üçün yarayar.

Dolmeyi-limu [limon dolması]. *Xanım* dedi: – Bu təam çox dadlı olur və ləzzətlə yeyilir. Mənim böyük bacım onu çox yaxşı bişirir, mən də o möhtərəm xatundan öyrənmişəm. *Və bu da belə olur ki*, quru limuyu-ümmanidən götürüb qaynar suya atarlar. Bir az yumşalan kimi toxumlarını nazik və iti bıçaqla çıxardarlar, içindəki turşunu təmizləyərlər və yerinə sadə və ya zəfəranlı qiyməni doldururlar. Sonra ağzını tikib bir az yağda qızardarlar. Ondan sonra üstünə su töküb bişirərlər. Hazır olanda götürərlər. Çox dadlıdır.

Xanımların xanımı və dünya aşpazlarının öndəri sözünü bu yerə çatdırıb dedi: – Heç nəyə ehtiyacı olmayan Yaradanın köməyi ilə xörəklər barədə bildiklərimin hamısını söyləyib başa vurdum. Ola bilər ki, İranda mənim görmədiyim və haqqında eşitmədiyim başqa təamlar da var. Gecənin bu qaranlığında dünyanı xəlq edəndən xahişim odur ki, sənin ömrünü rahat və uzun eləsin. Mənim xanıмым böyük Peyğəmbərimizin adına salavat çevirdi və üzünü Allahın dərğahına tutub yalvardı. Mən də onun yanında üzüqara qalmamaq üçün O tək və tayı-bərabəri olmayan, cah-cəlal Sahibi, istədiyini bəxş edən Allahın adını çəkib əvvəl namaz qıldım, Tanrıya həmdü sənalar oxudum, sonra Ondan mənim pək xanıмым üçün uzun və xoşbəxt ömür dilədim. Üzüümü Məkkəyə tutub ayaqlarıмым altındakı torpağı öpdüm, sonda isə üzümü şahıımızın taxtgahı olduğu şərqə tərəf çevirib üç dəfə torpağı öpdüm ki, Allahın əmri belədir. Bundan sonra qələmimi yerə qoydum, dodaqlarıımı yumdum və beləliklə xörəklər haqqında sözüm bitib tamamlandı.

Mündəricat

Tərcüməçidən

Ön söz

Yaradana tapınaraq

Dibaçə

Müqəddimə

Birinci bölmə

Birinci hissə (şorbalar haqqında)

İkinci hissə (plovlar haqqında)

Üçüncü hissə (xuruşlar haqqında)

Dördüncü hissə (quşdan və balıqdan hazırlanan yeməklər haqqında)

Son