

Yemək! Təmtəraqılı Yemək! **Baş Məqalə - Betti Bleyer**

Mənbə: Azerbaijan International jurnalı - Aİ 8.3 (Payız 2000)
© 2003. Azerbaijan International
AZERİ.org

Mənim nənəm danimarka mənşəli Pensilvaniyalı idi. Xatirimdədir ki, uşaq çağlarımızda biz, üç uşaq arxası açıq maşına doluşaraq hər il Tennesidən 500 mil məsafəni qət edərək onu ziyarətə gedərdik. Nənəm bizim üçün elə süfrə açardı ki - stolun üstünə o qədər ekzotik yemək növləri düzərdi ki: Lebanon kolbasası, isveç pendiri, tər ravənd və quşüzümü. Ancaq onun “scrapple” (qarğıdalı və çəkilməmiş donuz ətindən hazırlanmış yemək) və Shoo Fly Pie-ı (Bu şirni un və qənd şirəsindən hazırlanır. Adı “Shoo fly” ifadəsindən gəlir ki, bu da milçəyi qovmaq üçün işlədilən ifadədir) heç nə ilə müqayisə edilə bilməzdi. Əslində onlar sadə yeməklər idi. Həmin yeməklərə yetkin çağlarımda, sağlamlığımyın qeydinə qaldığım vaxtlarda rast gəlsəydim, çox güman ki, onlar məni cəlb etməzdi. Axı skrəpl donuz əti və qarğıdalı unundan hazırlanır, Shoo Fly Pie isə un və patkadan az fərqlənir. Lakin illər ötdükcə, bu yeməkləri dadmaq fürsəti ələ düşdükdə mənə üstün gələn bu xəyalları təsvir etməyə çətinlik çəkirim. Yeməkdə belə nə vardır ki, bizi gəriyə, uşaqlığa, yeməyin özündən çox mürəkkəb olan xatirələr toruna aparır?

Bir neçə ildir ki, oxucularımız bizi yemək haqda bir nömrə hazırlamağa təhrik edirlər. Biz isə buna tərəddüd edirdik. Yeməkdən və onun yaratdığı atmosferadan ləzzət almaq onun haqda yazmaqdan dəfərlə asandır. Ancaq nəhayət ki, biz işə başladığımız.

Aldanmayın, bu nömrə adına baxmayaraq, ən azı fiziki mənada heç də yemək haqda deyildir. Milli yeməklər təsvir olunan şəkillər verilməsinə baxmayaraq, siz burada heç bir yemək reseptinə rast gəlməyəcəksiniz.

Bu nömrə daha çox insan münasibətlərinin dərinliyini araşdırır. Məsələn, Orta Əsrlərdə etiket qaydaları haqda məqalə həqiqətən də insanların bir-birinə hörmət qaydalarını inkişaf etdirən milli normalardan bəhs edir.

Yeməklə bağlı anoloqları ilə verilmiş atalar sözləri və gündəlik azərbaycan ifadələri digər insanların davranışlarına istiqamət verən və formalaşdıran bir vasitə kimi xidmət edir.

Səhiyyə başqa bir mövzudur. Azərbaycanlılar öz uzunömürlülükləri ilə tanınmışlar. Əsrlər boyunca müxtəlif yeməklərin bir-birilə kombinə üsulu bu gün də əvvəllərdə olduğu kimi istifadə edilə bilər. Maraqlıdır ki, azərbaycanlıların fikrinə əsasən uzunömürlülüyün sirri yeməklərin bir-biri ilə uyğunlaşdırılmış şəkildə qəbul edilməsindədir. Yağın mənfi təsirinin qarşısını almaq üçün uyğunlaşdırıcı metodlardan istifadə edilir. “Ət və süd məhsulları qəbul edin,” uzunömürlülər bizə deyərdilər, “ancaq insan orqanizminə zərərli ola biləcək yağ parçalamaq üçün onları limon, sirkə, sarımsaq, tər göyərti, qatıq, nar şirəsi və sumaq kimi ədviyyatlarla birgə qəbul edin.”

Etiraf edirik ki, bu nömrənin üzərində işləmək bizə həzz verdi. Bakıda ən mərkəzi açıq tipli bazarlarda olduq və həddindən çox qurudulmuş meyvə və qoz-fındıq yedik. Bizim “Bəd nəzər”lə əlaqədar geniş yayılmış inamlarla bağlı tədqiqatlarımızı bizi Bakıda yenidən açılmış McDonald’s restoranının giriş hissəsində asılmış parlaq səma rəngli göz muncuğuna aparıb çıxardı.

Bu nömrə üzərində işləyərkən məsləhətləşdiyimiz ayrı-ayrı şəxslər—kulinariya sahəsində mütəxəssis Tahir Əmiraslanov, baş fotoqraf Hüseyn Hüseynzadə və tibb tarixçisi Fərid Ələkbərov hər hansı bir mövzu ilə əlaqədar ötən bu 8 il ərzində birgə işlədiyimiz şəxslərdən daha çox həvəsli idilər.

Biz həmçinin gərginliyə səbəb olan anların da olduğunu etiraf etməliyik. Ötən il biz ötən əsrə həsr etdiyimiz “Əsr Silsiləsi” nömrələrində dəfələrlə Sovet dövrünün Azərbaycanın tarixini yaddaşlardan silmək baxımından necə zərər vurması halları ilə qarşılaşmışdıq. Hər bir sahədə böyük həcmdə yaddaş itkisi olan qara boşluqların olduğunu aşkar edirdik - neft sahibkarlarının binaları, İnkilabdan öncəki hakimiyyət, ədəbiyyat, əlifba dəyişikliyi və bir çox digər sahələrdə.

Və bir daha yenidən eyni sözləri Azərbaycan mətbəxi barədə də demək mümkündür. Bunu xüsusilə Azərbaycan Respublikası ilə Cənubi Azərbaycan mətbəxinə müqayisə edərkən daha aydın görmək olar. Sovet dövründə ruslar gündəlik yeməyə daxil olan düyünü özlərinin kələm, kartof və çörəkləri ilə əvəz etdilər. Bu mətbəxdə əsaslı dəyişikliklərlə nəticələndi.

Biz sadəlövhəsinə yeməyin sadə bir mövzu olduğunu fikirləşdik, amma çox tez bir zamanda aşkar etdik ki, siyasət, tarix, iqtisadiyyat və din regionun mətbəxinin formalaşmasında və insanların nə yediklərinin müəyyən edilməsində böyük rola malikdir. Yemək təkcə iqlim və kənd təsərrüfatından asılı deyil.

Deyilənlərə görə orta gəlirə malik 70 yaşlı bir amerikalının qəbul etdiyi qidanın miqdarı onun çəkisindən 1500 dəfə çoxdur. Əgər bu həqiqətdirsə, onda bu o deməkdir ki, 150 funt çəkisi olan adam bütün həyatı boyu 225000 funt qida qəbul etmiş olardı. Belə statistika mövcud ikən yeməyin həyatımızda, inamımızın formalaşmasında mərkəzi rol

oynađına kimsə şübhə ilə yanaşa bilərmi? Ümid edirik ki, bu səhifələr belə bir ağır mövzu haqda giriş xarakterli məlumat verə biləcəkdir. “Nuş olsun!”

Tərcümə: Ülviyyə Məmmədova

Yoxladı: Gülnar Aydəmirova

Redaktə etdi və veb üçün hazırladı: Aynurə Hüseynova