

المشاركة مع أرمينيا، التي ما زال الأرمن يقومون منها بحصد أرواح المدنيين المسالمين المقيمين في هذه المناطق، بما فيهم الأطفال والعجائز.

واليوم، فإن مليوناً من اللاجئين النازحين من قاراباغ لا يفكرون في المطبخ الوطني، بل في كيفية البقاء على قيد الحياة حتى الغد، ويرون وطنهم في أحلامهم. ولأجل حفنة من الأرمن، الذين يعتبرونهم من المسيحيين، يغمض العالم كله تقريباً أنظاره ولا يكثر بتدبيره بمحنة مليون من البشر. وبينما نحن نتحدث عن المطبخ في قاراباغ، باعتباره من الماضي، تتم سرقة قطعان الأغنام في قاراباغ، وقد صارت الحقول الخصبة في قاراباغ مزروعة بالألغام، وبدلاً من الخبز يزرعون هناك المخدرات، بعد أن قاموا بتدمير مئات الشركات المنتجة للغذاء على نطاق واسع وتدمير الصناعات الغذائية. كما قاموا بنهب وتدمير متحف الخبز الفريد من نوعه في أغانام.

في الوقت الراهن وكما هو الحال دائماً، يقوم "الخبراء" الأرمن بعرض كل ما سرقوه، بما في ذلك ما نهبوه من قاراباغ، في جميع أنحاء العالم، وينسبونه لأنفسهم باعتباره ملكاً لهم - الأرض والثقافة، ومأكولات المطبخ والآثار. وعلى المواقع الإلكترونية الأرمنية يمكننا حتى رؤية قسم "المطبخ في قاراباغ". ففي الأوقات السابقة، في زمن الاتحاد السوفيتي، كانت كتب المأكولات الأرمنية تذكر على استحياء طبقيين اثنين فقط هما: طبق بوزباش القاراباغى وبوزباش شوشه، أما الآن فيتحدثون حول جميع مأكولات المطبخ في قاراباغ بوصفها من الأطباق الأرمنية، ذلك على الرغم من أن قاراباغ نفسها، والمطبخ القاراباغى والبوزباش لا يعودوا إلى الأرمن أصلاً. ومن المفارقات اللغوية، أن كلمة "بوز" في اللغة الأرمنية تعني "عاهرة"، وكلمة "باش" (المقتبسة من التركية في اللغة الأرمنية) تعني - "رأس"...

لإقامتهم، وتوفير الخدمات المجانية العامة، والعلاج المجاني، والتعليم العالي المجاني وغيرها من الخدمات الأخرى العديدة، وأيضاً للحماية من عملية الدمج الثقافي الروحي والمادي (الموسيقى والفولكلور، وفن صناعة السجاد إلخ..). وذلك على وجه العموم؛ وثقافة الطهي والمطبخ القومي على وجه الخصوص.

في الفترة من 20 - 23 يوليو لعام 2011، وفي مهرجان المأكولات الوطنية لأذربيجان، شارك طهاة قاراباغ القادمين من شوشه وبردا. وفي المنافسات الخاصة بأنواع "الكباب"، احتل طهاة قاراباغ المركز الأول، أما في فئة "البلوف" فاحتلوا المركز الثالث، وفي فئة "كياتا"، التي ينسبها الآن الأرمن إلى أنفسهم، فقد احتل المركز الأول إقليم توفوز، الذي لا يتمتع بحدود مشتركة مع قاراباغ. ومثلها مثل الإقليم الكازاخى، تقع توفوز بعيداً عن قاراباغ، ولكنها تتمتع بالحدود



وعلى الفور أحضروا لهم الطعام من جميع المنازل. فهناك من جلب الخبز، والآخر يحضر وعاءا مملوءا بالقاتيخ (الزبادى) وغيرها من الأطباق المتنوعة التى فى العادة ما تكون من الأرز. وفى حال بقاء الضيوف للمبيت، كانوا يجلبون الكثير من أطباق اللحوم. أما الطعام الذى أحضروه فى البداية، فقد كان فقط للترحاب بهم فى اللقاء الأول.

كانت قاراباغ، مثلها مثل بقية أرجاء أذربيجان، إقليما مفتوحا ومضيفا. ومنذ مائة وستين عاما، قدمت ملاذا للأرمن الذين أقدموا على خيانة "وطنهم" السابق - الدولة العثمانية والدولة الإيرانية. وحصلوا لأنفسهم على أرض جديدة.

وتبذل أذربيجان قصارى جهدها ليس فقط لتوفير سبل الحياة لقراية مليون أذربيجانى نازح من قاراباغ، والذين أصبحوا لاجئين، وذلك من خلال بناء المساكن العصرية

فى الغرفة". وفى فصل الشتاء، يهبط السكان إلى المناطق المنخفضة لقضاء فصل الشتاء، ويشير إلى هذا الأمر كلافيخو سفير قشتالى (مملكة "Castilla" الواقعة فى أسبانيا) فى بداية القرن الخامس عشر قائلا: "لقد قيل لنا (3 مارس لعام 1405) أن الأسقف عمر ميراسا (ابن تيمور عمر ميران شاه) موجود فى قاراباغ، حيث يقضى الشتاء جنبا إلى جنب القوات الموجودة هناك. وقاراباغ هذه - غنية بالمراعى".

ويقول فى مذكراته: "يوم الأحد وصل السفراء إلى قرية سانت جيلان (المقصود زنقيلان وهى - مقاطعة فى قاراباغ). وقد تناولنا طعام الغداء فى قرية توسالار. والقبيلة المحلية هنا تطلق على نفسها اسم التركمان. وفى كل قرية من هذه القرى قاموا بضيافة السفراء. فهذا هو العرف المتبع هنا. وكان على السفراء الترتل من فوق خيولهم، والجلوس فوق السجاد.







من أنواع الحلويات هناك: قويماق (حساء يعد من دقيق القمح والزبد والسكر)، البقلاوة، والحلاوة الطحينية، شور قوجال (الفطائر الحلوة من الطحين والزبد)، كياتا القراباغية (فطائر من الدقيق والزبد والبيض والسكر)، وكورابي (أنواع البيتى فور).

كانت العائلات فى قاراباغ تصعد إلى الجبال للرعى فى المراعى الصيفية وللاستجمام والراحة. ويذكر العالم الروسى إ. ل. سيجال المعلومات حول أوقات الاستجمام والراحة التى كان أمراء قاراباغ يقضونها فى عام 1902. "فى أوقات الصيف، كان جميع أمراء قاراباغ تقريبا يذهبون إلى شوشه. ويقيمون هنا وكأنهم يعيشون فى أملاكهم الخاصة، وذلك على الطريقة الآسيوية تماما: يتناولون طعامهم وينامون فوق الأرض المكسوة بالأبسطة. وبعد تناول جبات الطعام تُرفع الأطباق وتغسل جيدا وتجفف، وتوضع فوق الأفاريز العريضة

والطماطم، والباذنجان، يارباق (ورق العنب)، الدولما، الدولما من الكرنب؛

أطباق الخضار: من أوراق الفجل، والقراص، ومن الفاصوليا الخضراء، السبانخ، شومو (نوع من السبانخ). ومن نبات ميروجى، والبرباريس، ومن الكزبرة الجبلية، وطبق جوشيبي، وقوتابى (فطائر العجين الرقيقة المحشوة بالجبن والخضروات أو باللحم المفروم)، وفطائر الخضروات، كيوكيو، وغيرها من أطباق الخضروات الأخرى؛

الكباب من البطاطس والطماطم والفلفل؛

ومن أطباق اللحوم: قوتابى المعد من أمعاء الذبيحة، بوزارتما (طبق من الدجاج مع البصل والطماطم)، كباب البسطرمة، كباب الأضلاع المشوية، لوليا كباب، كباب دويى (قطع اللحم المشوية فى الخبز الرقيق الملفوف)، كباب تيكى، كباب السمك (الحفش)، أسياخ الكباب من الأمعاء؛



أنواع الرمان البرى حمضية المذاق، ويقع الكثير منها حول الأنهار فى قاراباغ. ينزعون البذور منها، ثم يقومون بتجفيفها وبيعها فى الأماكن الأخرى تحت اسم ناردان (من كلمة نار - تفاحة الرمان). وتستخدم هذه البذور لجعل طعامهم داكن اللون حمضى المذاق، فيقومون بنقعها فى الماء، ثم عصرها واستخراج العصير منها من خلال المصفاة. كما يغلون العصير الطازج المستخرج من الرمان ويقومون بحفظه. وعادة يزينونه فى الأعياد بسنابل الأرز، والذى يمنحه مذاقا حمضيا طيبا. ولنفس هذا الغرض، فهم يستخدمون ثمار شجرة الصبغ المعروفة لدينا جيدا". كما يتم إعداد نفس هذا النوع من الصلصة السمكية من ثمار أشجار القرانيا، وشجر الشوك، وزرينجا (البرباريس)، وغيرها من النباتات الأخرى. وقد كتب العالم التركى الدكتور ياسار خالافات قائلا: "يمثل مطبخ قاراباغ جسرا بين مطابخ المأكولات الغربية والمطابخ الشرقية لدى الأذربيين الترك. وتشارك مطابخ شطرى أذربيجان (يقصد المؤلف هنا بالشطرين أذربيجان الإيرانية حيث يعيش بها أغلبية الأذربيجانيين، وجمهورية أذربيجان)". ويسمى ياسار خالافات بعض أطباق قاراباغ مثل:

الحساء: دوجوا، يفيليك، شوربة، أوماجا، اريشتى شوربة، بورش (حساء الخضروات الذى جاء من المطبخ السلافى) شوربة الدجاج، خاش، بوزباش؛  
الملفوف: الملفوف من التفاح، والسفرجل، والعجين،

بوزباش، خاش، كيالا - باتشا، وكذلك مختلف أنواع الحساء. وقد ذكر طبق يخنى فى الأثر التاريخى التركى القديم "كتاب دادة قورقوت". أما طبق خاش فقد جرى ذكره فى الآثار المكتوبة التى تعود إلى القرنين الحادى عشر - الثانى عشر. أما اللحم الذى يصلح باعتباره أطباقا جانبية أو مقبلات (قارا)، فيقدم فى أشكال مختلفة جنبا إلى جنب مع أطباق البلوف وتشيلوف. وفى منطقة لاشين يقدم فى حفلات الزفاف والجنائز الدولما الكبيرة من أوراق الكرنب، والتى تزن حوالى 200-350 جرام. وينتشر هذا التقليد بصورة شائعة فى مناطق جابالا واسماعيلى فى أذربيجان.

يتميز المطبخ فى قاراباغ بالكثير من الأطباق النباتية: سيخما، سويوق، كياتا مع الأعشاب، وما إلى ذلك. كما يعدون أطباقا من الطحين مثل: خاشيل، هورا، سوم-سوما، ومن الحبوب مختلف الأنواع: خاديق، قوفورغا، قوفوت، نوكورد، قاتمالى، أيرالى، يالانشى دولما، سيبق، سودلو سيبق، يارما خاشيل، بلوفى، تشيلوفى، والعديد من الأنواع الأخرى. كما تستخدم البقلبات أيضا فى مطبخ قاراباغ.

ويعدون فى الأعياد والمناسبات مختلف أنواع الحلوة الطحينية والحلوى مثل: شيرين كياتو، كوكى، البقلاوة، شيكريبورا، قويماج، وجاود، وذلك باعتبارها من المقبلات. كما يتم تقديم الفواكه أيضا على طاولة الطعام.

أما بالنسبة للمشروبات، فيقدمون مختلف أنواع الشربات والخشاف، وكذلك المشروبات التى يتم إعدادها بصورة رئيسة من بيكميز (مغلى عصير التوت والعنب). ويحصلون من الأعشاب فى قاراباغ على العسل الممتاز الذى يستخدم فى طعام الإفطار للأطفال، ويقدمون مع العسل قايماغ الطازج أو الزبد. كما يتم استخدام عصير الرمان المركز المغلى باعتباره نوعا من أنواع الصلصة "نارشراب"، كما يعدون من الرمان شرابا إضافيا يسمى "نارداشا". حول هذا الأمر كتب فى القرن الثامن عشر الرحالة الألمانى آدم أوليارى يقول: "كل



اسم "كياسما قويون" أو "أتليك"، أى "لحم المطعم أو لحم الضأن. وإذا كانت نسبة "اللحم الخالص" المستخرج من السلالات الأخرى تتراوح من 48% إلى 52% فإن نسبة اللحم الخالص من سلالة قاراباغ - لا تقل عن 56%. وتتسم قويروغ (أرداف) سلالة أغنام قاراباغ بسمنتها الكبيرة للغاية. وأحيانا يضطرون لوضع حامل على عجلات أسفل الردفين. وفى أسواق القوقاز يفضل الجزائريون من أصحاب الخبرة شراء أغنام قاراباغ، حيث أنها كانت المفضلة عن الأنواع الأخرى. كما تثمن بصورة خاصة لحوم الحيوانات من الأغنام السوداء. ويعدون من حمل الضأن من سلالة قاراباغ أفضل لحوم الشواء. ويتطلب شواء الكباب الجيد - علما كاملا، وشواءين الكباب المهرة - فهو يمثل نوعا منفصلا متخصصا من الطهى. وبالنسبة لشواء الكباب فمن المهم ليس فقط اختيار الجزء المأخوذ من الأغنام لإعداده، ولكن أيضا كمية لحم الغنم المأخوذة من الأفضاد، وكذلك - الجنس والعمر وظروف التغذية، ونوع الفحم أو الخشب المستخدم فى الشوى، وكيفية ذبح الحيوان. ويقدم الكباب مع الأعشاب الطازجة والسماق، ونار شراب (مغلى عصير الرمان) الخ.. وتنزع قطع اللحم من على الأسياخ بقطع من الخبز الذى يلتف حول اللحم فى الطبق النهائى. وأكثر أنواع الخبز المناسبة لهذا الغرض هو نوع يوخا المخبوز على الصاج وخبز لافاش المخبوز فى الفرن الفخارى. الكباب - هو شرائح اللحم المقطع، أما كباب البسطرمة فهو اللحم المحفوظ قبل الطبخ فى البصل والخل أو عصير الليمون. ومن أنواع الكباب المختلفة - لوليا كباب، وهو المصنوع من اللحم المفروم، والملفوف فى شكل "أصابع مستديرة" فوق الأسياخ. ويقدم مع الكباب ولوليا كباب الطماطم والفلفل والباذنجان والبطاطا، التى تشوى على النار فوق الأسياخ.

ويطهون من لحم الضأن واللحم البقرى أطباق: جوفورما، سادجوستو، دوشاما، جيزبيز، جيافلى، دولما، يخنى، باقربين،

خانقيال (من شرائح العجين الرقيقة).

لو أنهم فى نكران يخلطون الثلج الطازج مع بكميز، فإن الأسر والرعاة فى قاراباغ، بعد أن يصعدوا التلال مع قطعانهم فى الصيف، يقومون بخلط الحليب الطازج من النعاج السوداء مع الثلج المتراكمة فوق الجبال، ويطلقون على هذا الطبق اسم "قار قيرمازى" (قيرماز الثلجى). وفى بعض الأحيان يقومون بدفن الوعاء الذى يحتوى على قار قيرمازى فى الثلج، أو يوضع فوق الجليد. والفرق الرئيسى عن قيرمازى المتجمد، فى أنهم لا يضيفون إلى الخليط المواد الحلوة. وما يثير الاهتمام أن إعداد "قار قيرمازى" يجرى فقط من حليب النعاج السوداء. يستخدم المطبخ فى قاراباغ اللحوم أكثر من المكونات الأخرى، ويفضل منها لحم الضأن الصغير. وتقيم الأغنام المحلية بصورة أعلى من السلالات الأخرى. ويطلقون عليها



زياردا، ويسمى السائل المتبقى من الجبن - ديالياما. ويستخدم كل منهما في إعداد المشروبات وعند خبز الخبز. ويمكن تخزين هذا النوع من الخبز لفترة أطول، ويتمتع بمذاق أفضل من نظيره المخبوز بالماء. وعند غلي ديالياما، يحصلون منه على "نور".

يتم إعداد طبق "لور" عن طريق خلط الجبن القريش الطازج مع الحليب المغلي وإضافة الملح. وعند إضافة الحليب إلى قاتيج يمكن الحصول على طبق - "قيريميز". وعند ترشيح قاتيج أو إيران خلال مصفاة، نحصل على منتج سوزما المركز، والذي يستخدم باعتباره طباق منفصلا، وأيضا في إعداد عدد من الأطباق المتنوعة.

ومع إضافة الملح إلى سوزما نحصل على "قوروت" - كرات أو أقماع الجبن المجفف. ويمكن تخزين قوروت لعدة سنوات، ويتم استخدامه في إعداد أنواع الصلصة وأطباق

وأحيانا يقومون عند إعداده بغلي الحليب على نار هادئة، مع إضافة الخام منه بشكل دوري. ويستخدم قاتيج باعتباره طباق منفصلا، ولكن في الوقت نفسه يعدون منه مجموعة متنوعة من الأطباق الأخرى (دوغغا، دوغراماج، أوفدوج، شيرين قاميز) ومشروب أتلاما.

ويمكن الحصول على كياسميك (الجبن القريش) من إيران (السائل الناتج عن طريق خفق الزبد من قاتيج)، أو أحيانا من قاتيج المغلي. وعندما يقومون بتمليح ذلك الجبن وتحفيفه قليلا، يحصلون على شور - الجبن القريش المفتت. ومن أجل التخزين والإنضاج، يوضع شور في موتال - قربة من جلد الماعز أو الأغنام. كما يعدون أيضا موتال بيندير - الجبن في موتال. كما أن الجبن والجبن القريش اللذان ينضجان في موتال يتمتعان بمذاق وجودة خاصة ويثمانان بقيمة أعلى.

أما السائل المتبقى بعد إعداد الجبن القريش، فيسمى



الشهى للغاية، مثله مثل حليب المسلى المذاب. ويمكن من كاماماز وبولاما، مع إضافة الدقيق والزبدة، إعداد "جيماك شوريك" أو على الصاج - "شان - شان". ويختلف النوع الأخير، عن "جيماك شوريك"، فى أنه يتمتع بالعديد من "الثقوب" والعلامات - شان.

كما استُخدم الحليب باعتباره مشروباً مستقلاً، خاصة مع الخبز الطازج، وأيضاً كأساس لأنواع من الحساء البارد (دوغراماجى - "المزيج") والحساء الساخن، ولإعداد منتجات الحلويات والمخبوزات. ويستخدم حليب الغنم فى الأساس لإنتاج الجبن المخثر الذى يقيم بجودته العالية للغاية. وللخميرة يتم استخدام المنفحة من الحملان حديثة الولادة أو عشب "ديالياميا أوتو" (منفحة العشب). ولكن جبن الماعز يُعد أكثر الأنواع ذات الخصائص العلاجية باهظة الثمن. ويعتبر الجبن المصنوع من حليب البقر أقل جودة من نظيره المعد من حليب الأغنام. ويستخدم حليب البقر والجاموس بصورة رئيسية فى تحضير منتجات الحليب المخمرة (الزبادى). ويُثمن عالياً على وجه خاص قاتيچ (اللبن الرائب الجاموسى)، حيث أنه أكثر سمكا وكثافة ودهنية، ومذاقه أشهى طعاماً.

ويتسم قايماغ (الطبقة الدهنية المنزوعة من قاتيچ - القشدة السمكية) عن قاتيچ الجاموسى بأنه أكثر كثافة وأشهى مذاقاً من البقرى. ويتم إعداد قايماغ من الحليب. وللقيام بهذا يقومون بسكب طبقة رقيقة منه فى طبق واسع غير عميق (يسمى سيني، أو تيابسى). وبعد مرور يوم تظهر طبقة فوق السطح (القشدة السمكية) - وهذه هى قايماغ من الحليب. وإذا لم يتم غلى الحليب بل جرى صبه فى مثل ذلك الوعاء فوراً بعد الحلب، يمكننا الحصول على "تشيا"، أى "قايماغ الخام أو النئ". كما يحصلون من الحليب المغلى فى مثل ذلك الوعاء على "سود قايماغ" (قايماغ من الحليب). كما يتم الحصول من الحليب المتبخر على "قاتى قايماغ" (القشدة السمكية). وفى قاراباغ، يطلقون على هذا المنتج أيضاً اسم "سودباشى".



الخصائص مع نظيراتها فى مناطق وأقاليم أذربيجان الأخرى. حيث يستخدم حليب البقر والأغنام والماعز. ويعتبر حليب الجاموس والماعز من الألبان ذات الخصائص العلاجية. ويطلق اسم "أجيز" على الحليب الأولى الذى يتم الحصول عليه من صغير العجل بعد ولادته، ويطلق اسم كاماماز على ذلك الطبق اللذيذ الذى يُطهى منه. وباعتباره وجبة من وجبات المناسبات، جرى توزيعه على الجيران (على سبع عائلات فى العادة). وأحياناً يعدون كاماماز بصورة مصطنعة، ويتطلب ذلك إضافة صفار بيضة واحدة إلى لتر واحد من الحليب ثم غليه. وإذا تم خفق البيضة نيئة فيمكن إضافتها كاملة مع توخى الحذر، كى لا يتخثر الحليب، وبعد أن يغلى، يضاف العسل، ويصبح لدينا مشروب "بولاما".

كما يسمى "بولاما" أيضاً ذلك الحليب المنتج خلال الأيام الأولى: من يومين إلى خمسة أيام. علاوة على ذلك، فمن حليب "أجيز" و"بولاما" يعدون نوعاً من الجبن يسمى "سولوج". لهذا الغرض، يُغسل غشاء المشيمة جيداً، ويُملأ بالحليب، ثم يوضع داخل الرماد الحار، ويشعلون النار من الأعلى، أو يوضع فى التندر (الفرن الفخارى الساخن). ويخرجونه بعد مرور فترة تتراوح ما بين الساعة ونصف الساعة إلى الساعتين. ونحصل على كتلة مميزة شهية المذاق. وفى بعض الأحيان يتم إعداد "سولوج" بوضعه فى قدر كبير وغليه. كما يتم إعداد سولوج من الحليب العادى، وهو يتسم بالمذاق الطيب





بوريك“ (بوريك القمرية)، وفي بورشالي “تاي شاريق“، وفي بشكيريا وتارستان “كيسيتيبي“.

وقد تعلم الأرمن أيضا إعداد هذا الطبق في قاراباغ، و فقط في السنوات الأخيرة وضع الأرمن هذا الطبق وصفوه تحت اسم “جينجالوف آتس“. وعلى سبيل المثال وفي هذا الإطار، قرأنا في موقع [analitika.at.ua](http://analitika.at.ua): “في الواحد والعشرين من شهر أبريل، في الساعة 20.00، استضاف “مقهى المدينة” “City Cafe” (في موسكو) في بهو الدرج الافتتاح الاحتفالي لمهرجان “جينجالوف آتس” - طبق قاراباغ الأصيل الذي لا يمكن العثور عليه في أي مطبخ لأي من المناطق الأخرى لأرمينيا بشكل عام“. ولكن هذا المنتج يجري إعداده في جميع مناطق أذربيجان ولدى الشعوب التركية كلها تقريبا “بصورة عامة“. لذلك، فليس لأطباق الصاج أو كياتي أي علاقة بالمطبخ الأرميني، بصرف النظر عن الأسماء التي يطلقونها عليها، وبناء على ذلك، فإن طبق قاراباغ المذكور، مثله في ذلك مثل قاراباغ، ليس له أي علاقة بالأرمن. كما أن كلمة هاتس (آتس، خاتس) مشتقة من الكلمة التركية هاس (هاس، آس، خاش، آش)، وهي بمعنى الخبز والطعام. أما كلمة جينجال فهي مشتقة من كلمة خانجبال، وهي - طبق تركي شعبي من رقائق العجين.

وتشترك أطباق الألبان في منطقة قاراباغ في نفس

وخلافا للمناطق الأخرى، ففي قاراباغ يُخبز على الصاج أيضا «لايلي يوخا» - يوخا متعددة الطبقات: عند تحضيرها يتم إعداد جانب واحد لليوخا التالية فوق اليوخا السابقة. ومثل هذا النوع من الخبز لا يمكن تخزينه لفترة طويلة، لكنه يتميز بعبق أشد ومذاق أكثر حلاوة من اليوخا العادية.

عند خلط العجين مع الحليب وإضافة العسل أو السكر يتحول إلى «خرت - خرت يوخا» (يوخا المقعدة). ويجرى إعدادها في أيام الأعياد، كما تعد أحيانا دون إضافة المُحليات إليها.

ويجرى طهي «لافاش» في الصاج وفي التندر (الفرن الفخاري) أيضا. وأكثر الأماكن في قاراباغ التي يجري بها إعداد لافاش هي أقاليم: جوبالدي، جبرائيل، زنجيلان وفضولي. وفي التندر أو فوق الصاج أو رماد الفحم المشتعل، يعدون «كيمبا» المصنوعة من طبقات العجين.

تنتشر في قاراباغ، منتجات الدقيق مثل «سودلو شوريك»، «فاسالي»، «بيشي»، «ياجلي كيوكي»، «إيرديوك»، «كيبيشي»، «سيكيزليك». وأود هنا التركيز بصورة منفصلة على «كياتي». حيث تعد «كياتي» على الصاج، ولإعدادها يوضع فوق نصف رقائق يوخا الخضروات المفرومة فوق الشرائح المتواليّة مع الحشوات المختلفة (الجبين، والجبين القریش، والبطاطا، وغيرها). ويُغطى النصف الآخر بالحشوات. وبعد ذلك يتم لصق حواف العجين وخبزه على كلا الجانبين فوق الصاج. وعند تقديمها توضع بداخلها قطعة من الزبد، ويقدم معها قاتيج (الزبادي). وهناك نوع آخر من أنواع كياتي هو قوتابي، وهو أصغر من حيث الحجم. ويعد قوتابي المطبوخ من الخضروات ومن اللحم واليقطين إلخ.. وهو يشبه فطائر اللحم الأذربيجانية تشيبوريك (تشي بوريك، البوريك مع اللحوم النيئة)، ولكنه خلافا لفطائر اللحم لا يطهى مقلبا، بل يتم خبزه بدون زيت. وتمثل هذه المأكولات سمة مشتركة بين جميع الشعوب التركية. ففي تركيا يطلقون عليها اسم “آي



«جاد»، «اجيتما».

كان نوع خبز يوخا الرقيق مثل الورق، هو المفضل في الصيف والشتاء على الدوام. ويمكن تخزينه لسنوات. وكانوا يحملون الصاجات معهم أثناء الترحال، وذلك لخبز يوخا فوقها. وبعد إعداد يوخا وخبزه يجففونه ويكدسونه في أكوام. وقبل استخدامه في الطعام يرشونه بالماء، فيعود «طازجا من جديد». أما بالنسبة للرسل المتنقلين بالحياد، فكانوا يقومون بطحنه لهم، حيث يمكن أن يؤكل أثناء السفر دون الترحال من فوق الفرس، أو يقوم الفارس بإعداد وجبة سريعة من خلال إضافة الماء إلى اللحم المجفف المطحون، مثل الوجبة الروسية «تيورى» (المصنوعة من الخبز أو اللحم المجفف المضاف إليهما الماء).

ويجرى أيضا إعداد السندويتشات التقليدية من يوخا، تلك مثل: «دورميك» أو «بورميك». وللقيام بذلك، تُحشى يوخا بالجبن الأبيض، والجبن القريش، والأعشاب أو الزبد، وتوضع المربي أو اللحوم في رقائق اليوخا الملفوفة مع ثنى الجزء السفلى، حتى لا يتناثر المحتوى أو يتسرب منها.

وقد تم العثور على أقدم أنواع الصاجات - الفخارية - في قاراباغ، وذلك خلال الحفريات في أوير ليكتيب (منطقة أجدام). وهي تعود إلى الألف الرابعة قبل الميلاد. وجرى العثور على الصاجات الحجرية والفخارية أثناء الحفريات الأثرية في كافة أراضي أذربيجان. وفي الوقت الراهن يجرى استخدام الصاجات المصنوعة من الحديد. وتصلح الصاجات ليس فقط لإعداد الخبز واليوخا، بل تستخدم أيضا في خبز دجاد (فطائر الذرة)، وكياتا وكوتابي (الفطائر المحشوة باللحم المفروم ومعه قطع رقيقة من العجين وحشوات أخرى)، كما تستخدم في إعداد مختلف منتجات الطحين الشعبية مثل فيسيلي (الفطائر من رقائق العجين)، وكياتا (الفطائر المصنوعة من عدة طبقات)، وأيضا مختلف الأطباق مثل: ساجيشى، جاورما، جيز- بيز. ويستخدم الصاج المقلوب كنوع متميز من المقلاة.

بطعم الحلوى المصنوعة من الفواكه. والرمان هنا مثل الياقوت الأحمر.. والطهارة هنا غاية في النظافة والأناقة وجميعهم من المسلمين». ويضيف قائلا في موضع آخر: «تتشكل قاراباغ من سلطنات منفصلة ضمن أملاك تيريز. كما أن وجبات الطعام والمشروبات جديرة بالثناء. ويوجد هنا عشرة أنواع من العنب وعصيره بلون الياقوت، وشراب الكرز والمشروبات المرطبة، وثمانية عشر صنفا من عصير الرمان اللذيذ. كما تشتهر المنطقة هنا بالسفرجل الذى يصل حجمه إلى حجم رأس الإنسان».

ويذكر العالم الروسى إ. ل. سيجال فى كتابه «محافظة يليزافيتبول؛ الانطباعات والذكريات»، وصفا لسوق أجدام فى عام 1902: «- كانت العربات وعربات الخيل تحمل فيضا من الأجوالة والحمولات من حبوب القمح، وسلال الفاكهة والجبن المحفوظ فى القرب الجلدية. وكان سوق أجدام يقام منذ عام 1867. وتمثل زراعة البساتين وأشجار التوت فى أجدام أحد أهم القطاعات فى الاقتصاد الزراعى».

يعد الخبز أحد أهم المكونات الرئيسية فى الغذاء لكل الأذربيين. وفى قاراباغ كانوا يخبزونه فى أنواع مختلفة ومتنوعة: - كولاما، بوزلاماج، تندر، شوريك، قوزليما، كومبا، لافاش (الخبز الأبيض فى صورة قرص كبير)، خمراالى، يوخا، فطير، «جالينشا» «مالديلى»، «شابارتما»،





كرماء يتسمون بالعطف والرحمة. وفي بردا يطلقون على السوق المقام أيام الأحد اسم «كيوركيو»... لا يوجد نظير لمثل تلك الفاكهة التي تسمى «زوكال». كما لديهم أيضا التين وثمار الكستناء ذات النوعية الجيدة للغاية.

كتب ابن حوقل (القرن العاشر) عن بردا يقول: «... يوجد بها الجوز (عين الجمل) والمكسرات (ثمار الكستناء) والتي تتفوق على الأنواع السورية من حيث الحجم، والنكهة والمذاق، كما تتميز بالوفرة في الفواكه. وينمو هناك «زوكال» (المشمش) في حجم «ثمرة جوبير» ولديه نواة مثل نواة البلح، ومذاقه حلو عندما ينضج. ويتم جلب التين إلى بردا من لياسوب، وأشجار التوت عامة للمشاع، ليست ملكا لأحد، فلا تباع ولا تُشتري.

ويضيف نظامي غنجاوي في القرن الثاني عشر قائلا: «يا لجمال بردا وروعها. فالزهور تتفتح هنا في الشتاء والصيف». كتب الرحالة إيليا شلبي في القرن السابع عشر يقول: «في قارباجلار... التقينا مع بستاني اسمه يزدون - قولو أحضر لنا 26 صنفا من عصير الكمثرى. وعندما تتذوق الكمثرى من نوع «مالانج»، و«عباسي»، و«أردوباد» تشعر في الفم

والبنديق. ويتم جلب التين إلى بردا من لياسوب، وهذا هو أفضل أنواع التين. وهناك العديد من أشجار التوت دون مالك لها».

كتب الرحالة العربي المقدسي في القرن العاشر حول بردا يقول «مدينة بردا ممتعة وخالبة وغنية بالثمار، وهي مدينة لطيفة تضم المراعي الجميلة ونهرين يجريان عبرها: وتبدو وجوه سكانها مشرقة مثل اللؤلؤ والمرجان، بالإضافة إلى أنهم





والشبت والبيسوم «نوع من جنس الكرنب»!).

ويستخدم المطبخ في قاراباغ الفواكه المجففة على نطاق واسع، كما تُجلب أيضا إلى الطاولة باعتبارها نوعا من المُشهيّات. وكانوا يعدون من تلك الفواكه الخوشابي (الكومبوت)، ويضيفونها إلى البلوف (طبق الأرز باللحم الضأن والخضروات) والحساء واللحوم وغيرها من الأطباق الأخرى. وفي عام 1882، في معرض عموم روسيا المقام بمدينة موسكو، تم عرض الفواكه المجففة لقاراباغ – حب الشوم (الزعرور)، التوت، وكذلك الحلوى من البرقوق، التي أعدتها ابنة أمير قاراباغ – الشاعرة خورشيد بانو ناتاوان. وعندما زار أذربيجان ألكسندر دوماس (الأب) والرسام مونييه اجتمع الاثنان بها، ووضع دوما وصفا لهذا الاجتماع في كتابه «رحلة إلى القوقاز».

كتب الكاتب العربي ابن حوقل (القرن التاسع عشر) يقول، أن ثمار الكستناء (أبو فروة) في بردا أكبر من مثيلتها في سوريا، وأشجارها أكثر ثمارا. كما يؤكد على هذا الأمر حمد الله القزويني، الذي كتب في مؤلفه «بهجة القلوب» (القرن الرابع عشر) يقول حول بردا: «يوجد الكثير من أنواع الفاكهة، وخصوصا ثمار الجوز والكستناء، والتي تجدها هنا أفضل من أي مكان آخر». كما أكد على كلماته أيضا غيره من الرحالة العرب. فكتب الرحالة العربي الأصبخري في «كتاب مسالك الممالك» يقول: «عند الحديث حول بردا، فهذا هو المكان ذو المناخ الصحي والأراضي الزراعية الخصبة والفواكه المتعددة، ويوجد على مسافة أقل من فرسخ واحد من بردا في بلدة تسمى أنداراب، شبكة واسعة من الحدائق والمزارع، حيث ينمو بها البطيخ وجميع أنواع الفواكه. أما البندق المحلى فهو أفضل من السمرقندي وثمار الكستناء أفضل من الشامية. وينمو هنا نوع من الفاكهة الأخرى، يطلقون عليها اسم «روتشال» (أبو فروة - الزعرور). ويبلغ حجم ثمرة الكستناء نصف حجم ثمرة الجوز الأسود، ومذاقها يشبه مذاق الكاكا



والقطن والتوت. وكتب ميرزا جمال جوانشبير (1773-1855) في كتابه «تاريخ قاراباغ»، أن ربعا واحدا من القمح المزروع هنا يعطى عشرين أرباع المحصول. وعلى وجه الخصوص، فهناك من المزروعات التي تنتج محاصيلها الوفيرة مثل الأرز والذرة العويجة (أكثر من خمسين ربعا في الربع). بالإضافة إلى ذلك، فإنه يشير إلى القطعان الكبيرة من الماشية والأغنام.

كان سكان قاراباغ يستخدمون في طعامهم مختلفة الأعشاب البرية والخضروات المزروعة. ويشير الشاعر الأذربيجاني البارز، والمفكر ورجل الدولة الملا باناخ واقف، إلى الوزير إبراهيم خان القاراباغى، ويقول له في أشعاره: "– Dirrik təravəzə yaxşı keşik çək kişniş, şüyüd, təzə tərəni saxla" (فلتحافظ على الخضروات جيدا، واحرص جيدا على الأراضي المزروعة بالخضروات - الكزبرة







الحبوب والبطيخ والبساتين.

يستخدم المطبخ في قاراباغ تقريبا جميع أنواع المواعيد التقليدية بالنسبة لأذربيجان، من الأنماط المكشوفة والمغلقة: تندر «الفخارية المكشوفة»، تشالا، أوجاخ «الحجرية ذات المدخنة»، المواعيد المصنوعة من الصاج، مواعيد الشواء، بخارى «مواعيد الشواء بالفحم»، كيورا «الفخارية التي يشتعل الفحم داخلها»، مع الأخذ بعين الاعتبار بالخصائص المحلية، التي تتيح إبراز بعض الفروق الدقيقة في المطبخ المحلي.

وقد ترك الإسلام تأثيرا هائلا على المطبخ في قاراباغ. وعلى وجه الخصوص، كان استخدامه للحم الخنزير محرما على الإطلاق، كما لم يقيم السكان في قاراباغ بتربية الخنازير أو بيعها في الأسواق المحلية.

وتشير الأبحاث الأثرية والتاريخية، أنه على مدى آلاف السنين احتفظت ثقافة الطهي في قاراباغ بصورتها التقليدية. وتشهد الحفريات على أن السكان القدماء في بلدة شالاجانتبيي، كانوا منذ نشأتها (6 - 5 آلاف عاما قبل الميلاد) على دراية بأصول الزراعة وتربية المواشى، وأعمال التعدين، وتقنية إعداد المصنوعات من الحجر والعظام.

وتشير المصادر إلى الثقافة الزراعية المتطورة لدى سكان قاراباغ. فقد قاموا في الأراضي المروية بزراعة القمح والأرز

المناخية والجغرافية التقليدية. تقع قاراباغ بعيدا عن البحر، لذلك، فإن المطبخ في قاراباغ لا يشتمل على أسماك المياه البحرية. والأطباق المصنوعة من تلك الأسماك هي - مقتبسة. ويستخدم المطبخ في قاراباغ أسماك المياه العذبة فقط، وبصورة رئيسية في صورتها المغلية والمقلية. ويعتبر شعب قاراباغ نفسه أن أطباق الأسماك هي نوع من وجبات «التدليل»، والطعام الثانوى.

في بعض مناطق قاراباغ بالقرب من البحيرات والأنهار، توجد أطباق السمك المركبة، ولكن عددها ليس كثيرا. وتشمل هذه الأطباق تلك المجهزة من أسماك المياه العذبة، مثل «لياغانجى»، و «كركوت»، و«بوجلاما المصنوعة من السمك».

وقد كتب الرحالة العرب في القرن العاشر حول أنه في قاراباغ، وخاصة في بردا، كانوا يجلبون الأسماك من نهر كورا، الذى يجرى بالقرب من بردا، وكان من ضمن من كتب حول ذلك الأمر المقدسى (القرن العاشر)، والأصطخرى (القرن العاشر، أبو القاسم إبراهيم محمد الكرخى، من رواد علماء البلدان والجغرافيين). وذكروا أسماء الأسماك التالية: «كاسبوفين»، «تيرينو»، «سورماخى»، «إيشوبت».

في قاراباغ ومنذ القرون البعيدة، اكتسب رعى الماشية تطورا واسعا. وتنوعت الزراعة المحلية، الحضرية المستقرة والنباتات المزروعة. وتصدرت مكانة كبيرة في ذلك زراعة



# المطبخ فى قاراباغ

يمثل المطبخ فى قاراباغ جزءاً لا يتجزأ من ثقافة الطهى الوطنية التقليدية الأذربيجانية. وتتطابق تقاليد الطهى والمصطلحات والفلكلور، والأطباق، والأوانى، وأسلوب الطهى، وأطباق الطقوس الاحتفالية والأعياد فى قاراباغ، مع مطابخ الأقاليم الأخرى فى أذربيجان. وفى الوقت نفسه، تطفو على السطح بعض الفوارق المحلية المشروطة بالظروف

