

Tahir AMIRASLANOV

Doctor, Profesor

La Cocina de KARABAJ



La cocina de Karabaj, es una parte inseparable de la cultura culinaria nacional y tradicional de Azerbaiyán. Karabaj adoptó mucho de la gastronomía de otras regiones y al mismo tiempo ejerció influencia sobre estas. La tradición culinaria, su terminología, el folclore, la vajilla, los utensilios, la tecnología en la preparación de los platos, el ritual festivo y ceremonial de la cocina de Karabaj es igual a la de otras regiones de Azerbaiyán, ello independientemente de las diferencias regionales que surgen por las condiciones climáticas y geográficas. Karabaj está alejada del mar, por eso en su cocina no se utilizan peces marítimos sino únicamente pescados de agua dulce, básicamente hervidos y fritos. Esas circunstancias hacen que la población de Karabaj no considere los platos preparados con pescado como comida seria o plato principal.

No obstante, en algunas pocas regiones de Karabaj que se encuentran al lado de lagos y ríos, también se preparan sofisticados platos con



Sayichi

pescados de agua dulce como el “gurgut”, el “buglama de pescado” y “lavangi” (pescado relleno). En éste último, a diferencia de otras regiones su cocción es al vapor y al relleno se le agrega lentejas y arroz, además de llevar tomates, morrones, apio, cebolla de verdeo y “lavash de alcha” (*una especie de torta finita que se prepara sin harina, utilizando el fruto de mirabel - similar a la ciruela pero más agria, y se la deja secar*).

Para el plato “gurgut”, el pescado lo preparan con relleno del “ajta zogal” (fruto seco y sin semillas del cornejo), se le agrega cebolla picada fina, ciruelas secas, morrones y ajíes. El pescado relleno de esa manera se lo condimenta con sal, se le agrega un poco de agua y manteca y lo cocinan durante 30 a 40 minutos a fuego lento.

El “buglama” estofado de pescado, lo elaboran de varias formas, agregándole distintas frutas y verduras. Similares platos de pescado en sus diversas formas se preparan en todo Azerbaiyán. Los viajeros árabes del siglo X, Al Mugadassi y Al Istejri, escribían sobre el hecho de que el pescado era llevado a Karabaj, proveniente del río Kúra que se encontraba cerca de la ciudad Barda. Estos viajeros llamaban al pescado “kasbuvín”, “tirrij”, “surmaji”, “zarogan” e “ishubet”.

En Karabaj desde tiempos antiguos se desarrolló la cría de ganado de pastoreo de zonas montañosas (ovejas, caballos, etc.). La agricultura local era diversa y de tipo sedentaria. Un gran lugar lo ocupaba la siembra de granos, cucurbitáceas (melones, sandías) y la jardinería (huertas y árboles frutales).

En la cocina de Karabaj, se utilizan casi todos los tipos tradicionales de Azerbaiyán de hogares o fogones cerrados o abiertos: tandir, chala, ojaj, say, mangal, bujar, kura, los que con sus particularidades locales, permiten otorgar determinados matices a la gastronomía local.

El Islam ha tenido una enorme influencia sobre la cocina de Karabaj, reflejándose eso en particular en que no se consume carne de cerdo y su población nunca se dedicó a su cría ni a la comercialización en los mercados locales.

Las investigaciones arqueológicas e históricas demuestran que a lo largo de milenios, la cultura gastronómica de Karabaj conserva su aspecto tradicional. Las excavaciones en el asentamiento Chalagantepe, dan testimonio que los materiales de las distintas capas no se diferencian entre sí. La antigua población de Chalagantepe desde su formación (6-5 mil años antes de nuestra era) tenía conocimientos sobre la agricultura, ganadería, minería y técnicas de procesamiento y tallado de la piedra y huesos.

De las fuentes de información se destaca la alta cultura agrícola de la población de Karabaj. En las irrigadas tierras se cultivaba el trigo, arroz, moreras, algodón, etc. Mirza Jamal Javanshír (1773-1885), en su libro “Historia de Karabaj” escribió que “aquí una cuarta parte de trigo cultivado tiene un rinde de cosecha 20 veces mayor. En

especial es muy grande la cosecha de arroz y mijo, ya que una cuarta parte cultivada tiene un rinde superior a 50 cuartos (*cuartos: antigua medida de volumen y superficie*). Se debe destacar que tomando en cuenta la tecnología utilizada en aquella época, se está haciendo referencia a muy buenas cosechas. Este autor, señala que además existían grandes rebaños de ganado bovino y pequeños rumiantes.

La población de Karabaj utilizaba en sus alimentos distintas verduras cultivadas y para decorar una variedad de hierbas. Vesir (segunda persona después de Jan) del Ibrahim-Jan de Karabaj, destacado poeta azerbaiyano y analista y quien fue un importante funcionario estatal, Molá Panah Vagif, dice en sus poemas: "¡Conserva bien las verduras y las parcelas donde se cultivan las hierbas y vegetales –cilantro, eneldo y berro!".

El Doctor y Profesor en historia Ziyatjan Nagibeyli en su libro enumera 245 tipos de hierbas que se usaban en la gastronomía en el distrito Lachín, sin mencionar las de otras regiones.

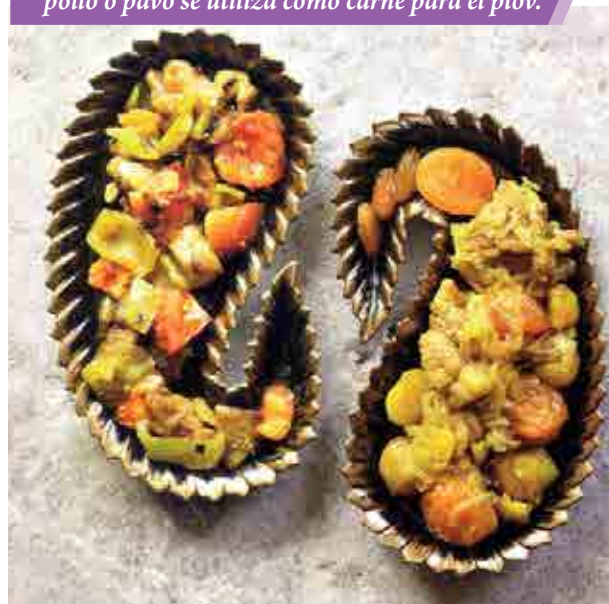
En la cocina de Karabaj se utilizaban ampliamente las frutas secas que se agregaban en el "plov" (una especie de paella), sopas, platos con carne y otras comidas. También se ofrecían como postre y se preparaba "joshabi" (compotas). En 1882 en la Exposición de "Toda Rusia" llevada a cabo en Moscú, se exponían los frutos secos de Azerbaiyán, kizil (conejo), mora y también "lavash de alcha" preparados por la poetisa Jurshudbani Natavan, hija del Jan (una especie de príncipe) de Karabaj. Durante su visita a Azerbaiyán, Alejandro Dumas (padre) y el pintor Mone, se encontraron con ella y Dumas describió ese encuentro en su libro "Viaje al Cáucaso".

Lavash azerbaiyana fue adoptada por los eslavos y se hace referencia a ella en la obra de la literatura rusa del siglo XVI "Domostroy", denominándola como "levashinki".

El autor árabe Ibn Jaukol del siglo IX escribió que las castañas de Barda son más grandes que las de Siria y sus árboles dan más frutos. Lo ratifica Hamdullah Gazvini en el siglo XIV en su narración "Nuzjan al-kulub! (El goce de los corazones) relatando que en Barda hay muchos frutos, en especial nueces y castañas que son mejores que en cualquier otro lugar. Sus palabras son confirmadas por otros viajeros árabes, entre los que Al-Istejri en el siglo X en su obra "Kitab masailik, mamalik", escribe: "Barda es un lugar con un clima beneficioso para la salud, fructífero, con tierras fértiles, con una amplia red de jardines, huertas y plantaciones donde se cultivan melones, sandías y todo tipo de árboles fruta-



El plov de Azerbaiyán se sirve a la mesa con varias mezclas de arroz; carne con castaña, carne con verdura, carne con frutas secadas y etc. Cordero, pollo o pavo se utiliza como carne para el plov.





Dolma con hojas de uva

es. Las avellanas son mejores que las de la región Samargand y las castañas superan a las de Sham. Las castañas tienen un tamaño de la mitad de una nuez negra y su sabor tiene algo de kaqui y almendra.

Aquí crece un árbol que da una fruta llamada "ruchal" (zugal, zogal –kizil T.A. – fruto del árbol de cornejo–una especie de ciruela agria), los higos los traen de Liasub y hay muchos árboles de mora silvestre”-

El viajero árabe Al Mugaddasi en el siglo X escribe sobre Barda, diciendo que: “Es una hermosa y agradable ciudad llena de frutas, de campos labrados, con dos ríos que la cruzan y el rostro de sus pobladores es hermoso como la perla y el coral, siendo sumamente generosos y hospitalarios. En los días feriados en el mercado llamado “Kiurkiu” se

encuentra una incomparable fruta llamada zukol, sus higos y castañas son de excelente calidad.

Ibn Haukol en el siglo X, también escribió sobre Barda: “...tienen nueces “volodskie” (griegas) y castañas (“shabalid”) cuya calidad es superior a las de Siria, tanto por su tamaño como por su sabor y cantidad de frutos. Y los frutos del cornejo “zugal” (kizil) del tamaño de una aceituna, con una semilla pequeña y sabor dulce cuando está maduro. Los higos los traen de Liasub, los árboles de moras son accesibles a todos por crecer en abundancia en todas partes en forma silvestre, sin dueños, por lo que no se compran ni se venden.” Nizami Ganjaví, en el siglo XII agrega. “Qué hermosa y gloriosa es Barda, las plantas florecen tanto en invierno como en verano”. Evlia Chelebi, un viajero del siglo XVII escribió “Karabajlar... un jardinero de nombre Yazdon, nos trajo una bolsa llena de 26 variedades de jugosas peras. Al saborear las peras “malanya”, “abbasi” y “ordubadi” en el paladar se siente el gusto de un caramelo. Las granadas son como rubíes, los cocineros son muy pulcros y todos musulmanes”. Relata en otro escrito “Karabaj forma sultanatos independientes en el dominio de Tabriz. Las comidas y las bebidas son merecedoras de alabanzas. Aquí hay 10 variedades de jugosas uvas color granada; almíbar de cereza, refrescos, 18 variedades de riquísimas granadas, siendo muy famoso el membrillo del tamaño de una cabeza humana”.

El científico ruso Igor L. Segal en su libro "La provincia de Elizavetopol; impresiones y recuerdos", describe en el año 1902 el mercado (bazar) de Agdám de la siguiente forma: “los furgones y los carros iban cargados con bolsas y sacos llenos con pan de trigo, canastas

con frutas y queso guardado en contenedores hechos con cuero entero sin costura. El mercado (bazar) de Agdám existe desde el año 1867. La jardinería (huerta y plantaciones de árboles frutales) y en forma principal la cría de gusanos de seda para su industrialización, son una de las principales ramas comerciales de Agdám”.

En el Convenio (Kurekchái) firmado el 14 de mayo de 1805 entre Ibrahim kan de Karabaj y G.V. Sisianov (general de infantería del imperio ruso) en el artículo 6to, el kan Ibrahim se obliga a venderle al ejército ruso granos de trigo y de avena.

Uno de los componentes principales del alimento diario de los azerbaiyanos es el pan. En Karabaj lo preparaban y presentaban de distintas formas – kullama, bozlamaj, tandir, chorak, kozlama, komba, lavash, jamrali, iuja, fatir, galincha, maldili, chapartma, jad, ayitma.

Tanto en verano como en invierno una de las preparaciones del pan más favoritas, era la “iuja” que consistía en una masa tan fina como un papel que se podía conservar durante años. Cuando viajaban llevaban consigo el “say” sobre el cual cocinaban la “iuja”. Una vez que la “iuja” estaba cocinada la secaban y la apilaban y antes de consumirla la rociaban con agua y de esa forma volvía a estar fresca. Para consumo de los mensajeros la molían nuevamente con harina, para que la pueda comer sin bajar del caballo o agregándole agua y carne picada seca poder preparar un plato rápido como el ruso “turi” (una especie de sopa fría de miga de pan y cebolla).

Con la “iuja” preparan los tradicionales sandwiches “durmek” o “burmek”, usando como relleno queso, ricota, verdura, carne, o manteca y mermelada, enrollándola como un tubo y doblando la parte inferior para que no se escurra el relleno.

Los más antiguos “say” (hornos) de barro-fueron encontrados en Karabaj durante las excavaciones en Uzerliktepe (distrito de Agdám) y pertenecen al siglo IV antes de nuestra era. Las de barro y piedra fueron descubiertas durante las excavaciones realizadas a lo largo de todo el territorio azerbaiyano. Hoy se utilizan los “say” de hierro.

Los “say” no solo sirven para preparar el pan y la “iuja”, sino también para cocinar “jad”



Gutab con verdura



Halva con lavash

tortitas de maíz), “kata” y “gutab” (masas de fino grosor rellenas con carne y otros productos), se preparan también con harina –fasali, kata y distintos platos como el – sayichi, govurma, yiz-biz.

El “say” invertido se utiliza como una especie de sartén (tava). En Karabaj preparaban la “iuja” con una variante, se llamaba “layli–iuja” era una “iuja” hojaldrada y cada lado de la siguiente hoja, era cocinada sobre la anterior, resultando de esa forma el pan más aromático y sabroso que la “iuja” habitual, pero no se la podía conservar durante mucho tiempo sin consumir.

Si la masa la preparaban con leche y agregado de miel o azúcar la “iuja” se llamaba “jirt – iuja” o “iuja” crocante. La preparaban para las fiestas y a veces sin necesidad de una entrada dulce.

El “lavash” (tortas finas secas, hechas con el fruto del cornejo-kizil) lo cocinaban sobre el “say” y dentro del “tandir” (tandir -una especie de horno con forma de vasija cerrada). El lavash, se preparaba en especial en los distritos de Karabaj como: Gubadli, Jabraíl, Zanguilán y Fizuli. En el tandir, debajo del say o sobre las brazas preparaban “kemba” de masa hojaldrada.

En Karabaj son muy populares los productos de harina como “sudlu chorek”, “fasali”, “bishi”, “iagli koka”, “eyirdek”, “kappacha”, “sakkizlik”. Particular mención merece la “kata” que es preparada sobre el “say”. La mitad de la masa de la “iuja” se cubre con un relleno de verduras finamente picado con distintos ingredientes como queso, ricota, papa, etc., cubriendo con la otra mitad y cerrando los bordes la cocinan de ambos lados sobre el “say”. Al servirlo lo mechan con un trozo de manteca y lo acompañan con yogur (gatig). Otra variante del “kata” es el “gutab”. Su tamaño es menor que del “kata”, se prepara con verdura, carne, etc. Son parecidos a los “chiy burek”, que se preparan con queso, carne y se fríen, mientras que los “gutab” se hornean.

Productos similares a los chiy burek azerbaiyanos, son comunes a todos los pueblos turcos. En Turquía se los llama “ay borek” (por su forma parecida a la media luna), en Borchali (sur de Georgia) “taycharig”, en Bashkiria y Tatarstán “kistibiy”.

La gastronomía láctea de la región de Karabaj, es igual al resto de las regiones azerbaiyanas. Se utiliza la leche vacuna, ovina y de cabras. La leche de la búfala doméstica y de la cabra se considera que poseen propiedades curativas.

La primera leche que da la vaca luego de parir, se llama “agiz”. Después de su cocción es un plato exquisito que recibe el nombre “katamaz” y como una comida ritual se comparte con los vecinos (generalmente con 7 familias). A veces se prepara

un katamaz artificial que consiste en agregar a un litro de leche una yema de huevo y hervirla. También se logra una bebida de nombre “bulama”, volcando un huevo batido entero en la leche, adicionándole miel y cocinándolo a fuego lento, para evitar que se agrume.

La leche que se obtiene entre el 2do. y 5to. días del nacimiento del ternero, también se llama “bulama” y además de la leche “agiz” y de la “bulama” se prepara el “sulug”.

El “sulug” es un extraordinario y tradicional plato que se prepara de la siguiente forma: Toman la placenta del ternero, la lavan, la llenan de leche, la entierran en las brazas tibias, reavivando el fuego o la colocan en un “tandir” caliente (horno con forma de vasija cerrada). Después de una cocción de una hora y media a dos, la sacan, obteniéndose una especie de masa de queso de exquisito sabor. A veces lo cocinan en un “gazan” (especie de olla o caldera). El “sulug” también se prepara con leche común, resultando también muy rico, con sabor a leche hervida.

Al “katamaz” y la “bulama”, le agregan harina y manteca, procediendo a su cocción en un “gazan” y obtienen el “gaymag chorek” y si utilizan para cocinar el say, recibe el nombre de “shan-shan”, el que además se diferencia del “gaymaz chorek” por tener muchos agujeritos –marcas.

La leche también se utiliza para productos de pastelería y panadería y también como bebida, agregándole pan fresco sirve de base para la preparación de “dogramay” (sopa fría), para sopas calientes (se agrega a la sopa ya preparada).

La leche de oveja era muy apreciada y se utilizaba principalmente para la fabricación de queso de cuajada. Para fermentación de productos se empleaba “suchug” (cuajo) de los corderos recién nacidos o una hierba llamada “dalama otu”. El queso de cabra, era el más caro, apetecido y consideraban que poseía propiedades curativas, le seguía en categoría el de oveja y a continuación el de vaca.

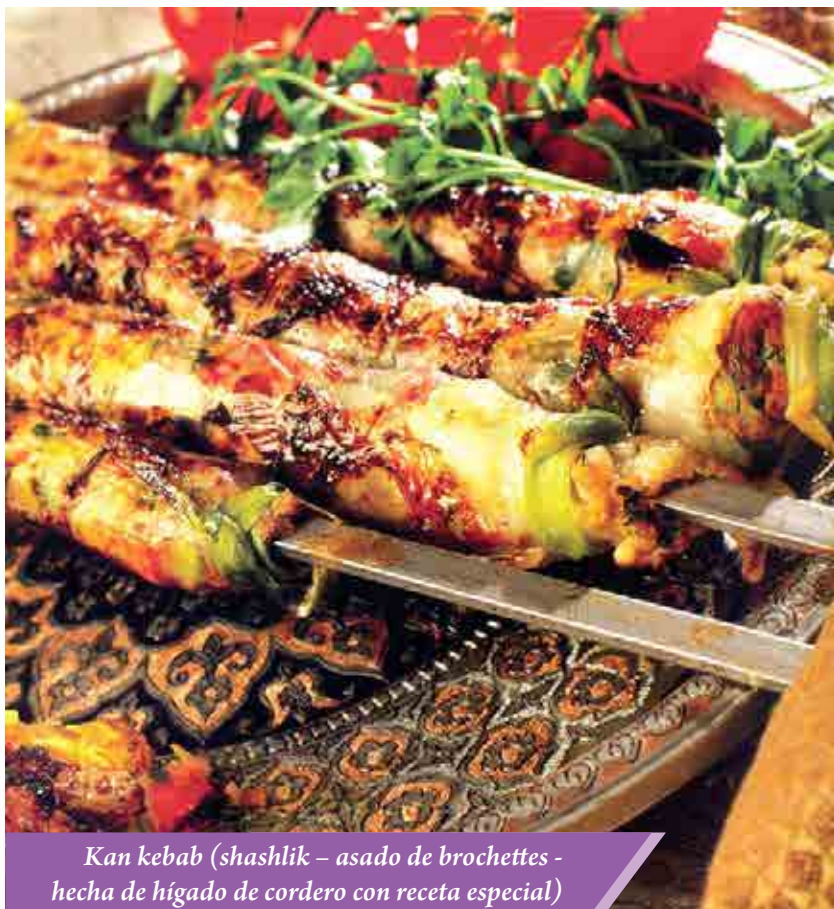
La leche de vaca y de búfala se aplicaba especialmente para la preparación de yogur “gatig”, valorándose en especial el yogur obtenido de la leche de la búfala por ser mas espeso, con más grasa y más sabroso.

El “gaimag” la capa de crema obtenida del gatig de la búfala, que se forma sobre la cuajada también es más consistente y sabroso que el obtenido de la leche vacuna.

Asimismo el “gaimag” se obtiene de la leche sin llevarla al estado de cuajada. La leche se vierte sobre un recipiente plano (“sin, tapsi”) y al cabo de un día se forma una capa de crema sobre la superficie - que es la crema de leche (gaimag”). Si la leche no fue hervida y era vertida en esos recipientes inmediatamente de ser ordeñada, se obtenía la “chia” o “gaimag” crudo. De la leche cocinada y vertida en ese tipo de recipiente se obtenía “sud gaimag” (gaimag lácteo) y de la leche hervida el “sud gaimag” (crema más sólida) y en Karabaj la llamaban “sudbashi”. A veces para su



Pajlavá



Kan kebab (shashlik – asado de brochettes - hecha de hígado de cordero con receta especial)

preparación, la leche la hervían a fuego lento y durante ese proceso le iban agregando leche cruda.

El “gatig” es consumido como plato independiente, pero también se preparan distintos platos como (dovga, dogramay, ovdug, shirin gatig) y una bebida llamada “atlama”.

El “airan” es el suero obtenido del “gatig” (yogur) y a veces cuando el “gatig” se hierve se obtiene la ricota “kasmik”. La ricota se sazona con sal u se seca levemente, obteniéndose una ricota que se desgrana con facilidad “shor”. Para su conservación y maduración, se utiliza el “motal” contenedor hecho con cuero de oveja. Además ese saco de cuero se utiliza para preparar el queso “motal pendir”. Los quesos y ricota que han madurado en el motal, tienen un sabor especial y cuestan más caro.

El suero que queda luego de la preparación de la ricota se llama “zardab” y del queso se denomina “dalama”. Ambos son empleados para la preparación de bebidas y para la elaboración del pan. El pan preparado con el suero en lugar de agua, se conserva más tiempo y es más sabroso. Si la “dalama” es hervida se obtiene el “nor”.

El plato “lor” se obtiene mezclando la ricota fresca con leche hervida y salándola. El “keremez” se elabora agregándole leche al “gatig”.

Colando a través de una tela el “gatig” o “airan” se logra un producto concentrado “suzma” el que se degusta como plato independiente o para la preparación de una serie de comidas.

De la “suzma” salada se obtiene el “gurut” (bolitas secas o conos). El “gurut” se puede conservar por varios años y utilizarlo para agregar a las salsas y el plato “janggal” (pedazos finos de masa).

Mientras en Lankarán se mezcla la nieve con “bahmaz”, las familias de pastores de Karabaj durante su permanencia en las montañas en el verano, mezclan la leche hervida de oveja negra con la nieve que se conserva en las montañas y llaman a ese plato “gar keremezi” (keremez nevado). A veces a los recipientes con “gar keremez” los entierran en la nieve o los colocan sobre hielo. La diferencia con el congelado es que la mezcla no se

endulza. Es interesante destacar que el “gar keremez” se prepara solamente con leche de oveja negra.

En la cocina de Karabaj se utiliza mucho la carne, apreciándose en especial la del carnero joven y la del ganado ovino local se valora más que otros. Este tipo de carne se denomina “kesme goyun” o “etli”, (carne de carnero). Mientras de otras razas ovinas se obtiene un total del 48% a 52% de carne, del ovino local de Karabaj el porcentaje sube a no menos del 56% de carne magra.

La raza ovina local de Karabaj, desarrolla un gran “guirug” (protuberancia de grasa posterior del carnero), por lo que a veces es necesario colocar debajo del “guirug” un carrito con ruedas. En el mercado de Karabaj los carniceros expertos prefieren comprar la oveja local ya que es valorada más que otras razas y en especial es apreciada la carne de los animales de color negro.

De los corderitos de la raza de Karabaj, se preparan las mejores brochettes (kabab). La preparación de un buen “kabab” es necesario un gran conocimiento y es considerada una parte especial de la gastronomía.

Para la preparación del “kabab” se debe tomar en cuenta no solo que corte del cordero se va a asar, sino también de que costado del ovino proviene la carne, su sexo, edad, condiciones de alimentación, que tipo de madera y carbón vegetal se usará y la forma en la que fue sacrificado el animal. “Kabab” se sirve con vegetales frescos, sumaj, narsharab (jugo de granadas cocido) etc. Las partes de la carne ya listas de la brochette, se retiran con un pedazo de pan como si se envolvieran en el mismo. Para eso el pan más apropiado es la “iuja” preparada sobre el “say” y el lavash preparado en el tandir. El kabab, es una brochette armada con carne cortada en trozos, la que previamente se macera unas horas en una especie de salsa cruda de cebolla, vinagre o limón (“basdirma”). El shashlyk también se hace utilizando la carne en forma de albóndigas (“lule kabab”) y se sirve con tomates, morrones, berenjenas, que también son asadas junto con la carne en la brochette.

De la carne de carnero y de la vaca se preparan entre otros los siguientes platos: *govurma, sayustu doshama, jizbiz, gavli, dolma, yajni, bagirbeyin, bozbash, jash, kalla-pacha* y distintas sopas. El plato “iajni” y “govurma” se menciona en el antiguo



Kebab de cordero con verduras



*Distintos tipos de sharbat – jugo dulce
(de limón, de albahaca, etc)*

monumento turco Kitabi-Dede Gorgud. El jash es recordado en los escritos de los siglos XI-XII. La carne se utiliza en distintos platos, como la paella y chilov. En la región Lachín, al igual que en otras regiones de Azerbaiyán como Gabalá e Ismailí, en los casamientos y velorios se sirve una gran porción de "dolma" en hojas de repollo con un peso aproximado de 250/350 gr. por porción.

En la gastronomía de Karabaj se encuentran muchos platos vegetarianos: sijma, suyug, kata con hierbas, etc. Con harina se preparan jashil, horra, sum-suma de granos, diversos hadik, govurga, govut, nukurd, gatmali, airanli, yalan-chi dolma, siyig, sudlu siyig, yarma jashil, plov, chilov y muchos más. Se utilizan en la cocina también las habas. 🌸

Bibliografía.

1. A. Sumbatzade "Agricultura de Azerbaiyán en el siglo XIX", Bakú 1958. pág. 230 y 268
2. Gamarshah Javadov "Por las huellas de nuestra agricultura" Bakú, Edición Pública de Azerbaiyán, 1960. pág. 168
3. "Domostroi" M. Literatura, año 1991 pág. 320
4. Mirza Jamal Javanshir "Historia de Karabaj" Bakú, Edición Pública de Azerbaiyán, 1959, pág.180
5. J.D. Jalilov "El mundo migrante de Karabaj" Bakú, Edición Pública de Azerbaiyán, 1992, pág.118
6. Ziyadjan Nebibeyli "Lachín – la corona de oro de Zangazúr", Bakú Uniprint 2008. pág. 270

7. Solmaz Maharramova "Cultura y hacienda de la región sureste de caucaso Menor en los siglos XIX y comienzos de XX" Bakú, Edición Científica, 2007. Pág. 208
8. Tahir Amiraslanov "Perlas de la cocina-Karabaj" revista "IRS". Nº 2-3 (14-15) año 2005. pág. 82-85
9. S.M. Agamalieva "La comida de la población del distrito de Agdám (Basado en la información de pueblos Abdal y Gulabli en las tesis, informes de las Conferencias de la Revolución de Octubre y el desarrollo de la ciencia de la arqueología y etnografía en Azerbaiyán" Instituto de Historia (departamento de arqueología y etnografía) 28-29 de diciembre de 1987. pág. 114-116
10. Descripción detallada del viaje del Embajador de Holstein (antigua región de Alemania) al imperio ruso y a Persia en 1633, 1636 y 1639, compuesta por el Secretario de la Embajada y traducido del alemán por Paul Barsov. Ediciones de la sociedad Imperial de historia antigua de Rusia - imprenta de la Universidad de Moscú, pág. 31 (índice) y 1038
11. Evliya Celebi "Libro de viajes", edición nro.3, M. Ciencia año 1983, pág. 376.
12. Hamdullah Qazvini "Nuzjat al Kulub" Bakú edición de ciencia, año 1983, pág. 53.
13. Alejandro Dumas "Visita a Cáucaso". Bakú, "Escritor" año 1985, pág 93
14. I.L. Segal en su libro "Provincia de Elizavetpol, impresiones y recuerdos ", Tbilisi, año 1902, pág. 104
15. M.A. Karaulov "Información de los geógrafos árabes en los siglos IX y X antes de Cristo –"Sobre el Cáucaso, Armenia y Azerbaiyán". Tbilisi, imprenta del gobernador de su Majestad en el Cáucaso, pág.129
16. Fuentes sobre historia de Azerbaiyán. Universidad de Bakú de Azerbaiyán - 1989 año, pág. 326
17. N. G. Narimanov, M. C. Azimov, N. G. Aliyev "Trabajo de la primer brigada de la expedición Mil-Karabaj en el año 1985. En la colección "Estudios arqueológicos y etnográficos en Azerbaiyán", año 1985, Bakú, ELM año 1986, pág. 8-10
18. Molá Panah Vagif "obras" Bakú, «Escritor» 1988, pág. 192
19. Nizami Ganyaví "İsgandarname" Bakú Az. Ediciones del año 1941, pág. 256
20. Iashar Kalafat "Cocina popular de Irán y Turquía" en la colección –"Libro de historia de gastronomía" Halk-bilimi - Edebiyat "Estambul, Kitabevi 203pag. 848-860.



Dulces