



КУЛЬТУРА

№ 6 (60), 2012

Таир АМИРАСЛАНОВ  
Айнура АМИРАСЛАНОВА

# Карабах – благодатный край и его яства



**К**арабахская кухня – это региональный компонент азербайджанской народной кулинарии. Она складывалась под влиянием исторических, географических и культурных факторов. Подобно другим регионам, отдаленным от крупных водных бассейнов, в Карабахе рыбные блюда не играют большой роли в пищевом рационе населения. В некоторых районах Карабаха,

прилегающих к озерам и рекам, употребляются немногочисленные сложные **рыбные блюда**. К ним можно отнести блюда из пресноводной рыбы - *ляванги*, *гургут* и *бугламу* из рыбы. В отличие от других регионов, в карабахскую **ляванги**, т.е. фаршированную рыбу, добавляют чечевицу и рис. Кроме того, в состав фарша входят помидоры, перец, сельдерей, зеленый лук и кислая лавашана из алычи (между прочим, лавашана была заимствована из азербайджанской кухни славянской: она упоминается в “Домострое” как “левашинки”). В отличие от других регионов, в Карабахе *ляванги* готовят на пару.

Для блюда **гургут** рыбу фаршируют сушеным кизилом, очищенным от косточек, - *ахта зогал*, добавляют мелкорубленный лук, лавашану, острый и сладкий перец. Фаршированную рыбу солят, добавляют немного воды и сливочного масла и готовят в течение 30-40 минут на медленном огне.

**Бугламу** из рыбы готовят путем тушения





рыбы с различными фруктами и овощами.

Подобные же рыбные блюда в различных вариациях готовят по всему Азербайджану.

О том, что в Карабах, особенно в город Барду привозили рыбу из протекающей поблизости реки Куры, писали **арабские путешественники X века Ал-Мукаддаси и Ал-Истехри**, упоминающие следующие виды рыб: «касбувин», «тиррих», «сурмахи», «зароган», «ишубет».

Ал-Истехри (X век) писал:

«Если говорить о Барде, то это место со здоровым климатом, плодородными пахотными землями, множеством плодов. Менее чем в одном форсехе от Барды в местечке Андараб имеется широкая сеть садов и огородов, где выращивают бахчевые и всякие фрукты. **Здесь фундук лучше самаркандского, а каштаны лучше, чем шамские** (дамасские – Т.А.). Здесь растет еще фрукт, который называют «ручал» (зугал, зогал – кизил – Т.А.).

А каштан размером в половину черного ореха, а вкусом как хурма и фундук. Инжир в Барду привозят из Лясуба. Это лучший инжир. Здесь много тутовых деревьев без хозяев».

Другой вышеупомянутый арабский путешественник Ал Мукаддаси писал о Барде: «Барда а приятный, красивый и богатый плодами город, с прекрасными пашнями, две реки текут по нему: лицо жителей его как жемчуг и коралл, вместе с тем они щедры и милостивы.

В Барда в воскресные дни действует рынок, называемый «Кюркию»... Нет ничего подобного плоду, называемому «зуколь». **У них есть фиги и каштаны очень хорошего качества».**

Еще один арабский автор того же времени Ибн Хауколь писал: «Бардаа... имеются в нем волоцкие орехи и **шихабаллут (каштан - Т.А.), превосходящий шихибаллут сирийский по величине, приятности, вкусу и обилию плодов**. Там произрастает зукал (абрикос) величиной с губейра, он имеет финиковую косточку, сладок на вкус, когда созреет. В Барда фиги привозятся из Ласуба, тутовые деревья их общедоступны, у них нет владельцев, их не продают и не покупают».

А великий поэт XII века Низами Гянджеви добавляет: «Как прекрасна, как славна Барда. И



зимой, и летом здесь цветут цветы».

**Турецкий путешественник XVII века Эвлия Челеби** в своих путевых заметках писал о Карабахе: «...Садовник по имени Яздон-кулу принес нам 26 сортов сочных груш. Пробуя груши «маланджа», «аббаси», «ордубади», во рту чувствуешь вкус леденца. Есть гранаты, как рубин. Повара чистоплотные и все мусульмане». Он же в другом месте указывал: «Карабах составляет отдельные султанства во владениях Тебриза. Кушанья и напитки заслуживают похвалы. Здесь 10 сортов сочного, цвета рубина винограда; вишневый сироп, прохладительные напитки; 18 сортов вкусных сочных гранатов. Славится здешняя айва величиной с человеческую голову».

**Русский ученый И.Л.Сегал** в книге «Елисаветопольская губерния; впечатления и воспоминания» так описывает агдамский базар 1902 года:

«Фургоны и арбы были полны мешками и чувалами с зерном, корзинами с фруктами и моталами (сыр в бурдюках - Т.А.), Агдамский базар





существует с 1867 года. Садоводство, главным образом туководство, составляет в Агдаме одну из важнейших отраслей хозяйства».

В Кюрекчайском договоре 14 мая 1805 года о российском протекторате над Карабахским ханством, который был подписан Ибрагим ханом и генералом П.Д.Цициановым, имеется статья 6-я, по которой Ибрагим хан обязуется продавать русской армии пшеничную и овсяную крупу.

В карабахской кухне, как и в азербайджанской вообще, значительное место занимают **хлебные и в целом мучные изделия**. Среди карабахских **хлебных изделий** важную роль играли выпеченные на садже, в том числе *лаваш* и *юха*. Лаваш готовили и на садже, и в тандыре. Наиболее широко лаваш употреблялся в Губадлинском, Джабраилском, Зангиланском и Физулинском районах Карабаха. Помимо этого, в тандыре и под саджем или на золе готовили *кемба* из слоеного теста. Среди местных видов юха можно отметить *хырт-хырт юха* (хрустящая юха), который готовили из теста, замешанного на молоке с добавлением меда или сахара. Этот юха



готовили по праздникам, иногда без добавления сладкого начала.

В Карабахе распространены и такие **мучные изделия**, как сюдлу чурек (чурек с молоком), фасали, биши, йаглы кёке, эйирдек, кеппече, секкизлик. Хотелось бы отдельно остановиться на **кяте**, которую готовят на садже. Для этого на половину тонко раскатанной юхи расстилают нашинкованную зелень с различными наполнителями (сыр, творог, картофель и т.д.), а потом складывают. Края теста прилепляют и выпекают с обеих сторон на садже. Подают, предварительно положив внутрь кусочек сливочного масла, вместе с гатыгом (йогуртом). Разновидностью кяты является **гутаб**, который меньше по размеру. Гутабы готовят с зеленью, с мясом, с тыквой и т.д. Они похожи на чебуреки (чий бореk, т.е. бореk с сырым мясом), но в отличие от чебурек их не жарят, а выпекают без масла. Подобные изделия свойственны кухне всех тюркских народов. В Турции их называют «*ай* (лунный - Т. А) бореk», в Борчалы – восточной части Грузии, населенной азербайджанцами, - «*тайчарыг*», в Башкортостане и Татарстане - «*кыстыбый*».

Это блюдо в Карабахе научились готовить и армяне, которые в последние годы начали позиционировать его под названием «жингалов ац». В связи с этим на сайте [analitika.at.ua](http://analitika.at.ua). читаем: «21 апреля в 20.00 в «City Cafe» на лестнице (в Москве - Т.А.) состоится торжественное открытие фестиваля «Жингалов Хац»... «Жингалов хац – исконно карабахское блюдо, которое не встречается в кухне других регионов Армении вообще» (?! – Т.А.).

Мы же должны заметить, что **это кушанье готовят во всех районах Азербайджана и почти у всех тюркских народов «вообще»**. Ни садж, ни кята не имеют к армянской кухне никакого отношения, под каким бы наименованием их ни представлять, а следственно и данное карабахское блюдо, как, впрочем, и сам Карабах, не имеют какого-либо отношения к армянскому народу. *Нац* на армянском (ац, хац), от тюркского *has* (хас, ас, хаш, аш), обозначает хлеб, еду. Жингал - от слова *хингал*, *хангял* – общетюркское блюдо из тонко раскатанного теста.

Среди **молочных изделий** карабахской кухни



следует упомянуть своего рода традиционную **разновидность мороженого**. Если в окрестностях Лянкарана смешивают свежий снег с бекмезом, то в Карабахе пастухи, поднимаясь в горы с отарами, в летний период смешивают овечье парное молоко с залежалым в горах снегом, называя это блюдо «*гар керамазы*» (снежный керамаз). Иногда посуду с керамазом закапывают в снег или ставят на ледник. Основное **отличие этого кушанья от мороженого состоит в отсутствии сладкого ингредиента**. Интересно, что гар керамазы готовят только из молока черной овцы.

Из традиционных **мясных блюд** *яхны* и *говурма* упоминаются в древнетюркском эпосе «Китаби Деде Горгуд», а хаш - в письменных памятниках XI-XII веков. Мясо служит гарниром (гара) в различном виде к пловам и чиловам. В Лачинском районе карабахского региона на свадьбах и на похоронах подают одну большую долму в капустных листьях, весом около 200-350 гр. Этот обычай распространен также в Габалинском и в Исмаиллинском районах Азербайджана.

Немало в карабахской кухне и **вегетарианских блюд**: *сыхма*, *суюг*, *кята с зеленью* и др. Из муки готовят *хашыл*, *хорра*, *сум-сума*, из зерновых – различные *хадик*, *говурга*, *говут*, *нукурд*, *гатмалы*, *айранлы*, *яланчы долма* (ложная долма), *сыйиг* (каша), *судлу сыйиг* (молочная каша), *ярма хашил* (хашил с крупой), *пловы*, *чиловы* и многое другое. Распространены также блюда из бобовых.

**Турецкий ученый Яшар Калафат** писал: «**Карабахская кухня - это мост между кухнями западных и восточных азербайджанцев**. Между кухнями этих двух частей Азербайджана



(имеются в виду иранский Азербайджан, где живет большинство азербайджанцев, и Азербайджанская Республика – Т.А.), кроме богатства и разнообразия вариантов нет никакой разницы.»

Я.Калафат перечисляет блюда карабахской кухни. Из них супы: *довга*, *эвелик шорба* (румесковский суп), *умадж*, *эриште шорба*, борщ (из славянской кухни - Т.А.), суп из курицы, хаш, бозбаш. Долмы: из яблок, из айвы, из теста, из помидоров, из баклажан, из виноградных листьев, из капусты. Растительные блюда: из румеска, из крапивы, из зеленой фасоли, из шпината, из шому (сорт шпината - Т. А.), из меровги, из зириш, из горной кинзы, *гушенпейи*, *гутабы*, *кята* из зелени, *кюкю*, и др., а также *кебабы* (шашлыки, т.е. жареные на шампурах) из картофеля, помидора и перца. Из мясных блюд - *гутабы* из сычуга, *бозартма*, *басдырма кебаб*, шашлык из ребер, *люля-кебаб*, *дойме-кебаб*, *тике-кебаб*, шашлык из рыбы (осетрины), из бараньих кишок. Из сладостей - *гуймаг*, *баклава*, *халва*, *шор гогал*, *кята карабахская*, *курабье*.

Русский ученый И.Л.Сегал описал также свои впечатления о том, как отдыхали карабахские беки в 1902 году. «На лето почти все карабахские беки съезжаются в Шушу. Живут они тут как в своих имениях, совершенно по азиатски: едят и спят на полу, устланном коврами. Убираемая после еды посуда перемывается, вытирается досуха и расставляется по широким карнизам в комнате». Здесь же автор дает информацию о карабахских коврах, замечая: «Главный контингент мастериц - мусульманки».





**Кастильский посол Клавихо**, побывавший в Карабахе в начале XV века, в своих путевых заметках описал здешние перекочевки: «Нам сказали, что (3 марта 1405 г.) владыка Омар Мирасса (сын Тимура Омар Мираншах - Т.А.) находится в Карабахе. Он зимует там вместе с войсками. Этот Карабах богат пастбищами». И далее посланник описывает в своем дневнике гостеприимство карабахцев: «В воскресенье послы приехали в деревню Сантгелан (Зангелан, населенный пункт в Карабахе - Т.А.). Обедали в деревне Тусалар. Здешнее племя называет себя Туркман. В каждой

из этих деревень угощали послов. Таков здесь обычай. Послы должны спешиться и сесть на ковры. Сразу из всех домов им приносили еду - кто хлеб, кто наполненную гатыгом (йогуртом) посуду, и обычно разные блюда из риса. Если гости оставались переночевать, тогда им приносили много мясных блюд. То, что приносили в начале, предназначалось только для первой встречи».

Последние два десятилетия Карабах, этот богатый край Азербайджана, в результате политики внешних кругов переживает тяжелейшие времена, оказавшись под оккупацией соседней Армении, а его коренные жители стали изгнанниками. Азербайджан сегодня делает все возможное не только для жизнеобеспечения сотен тысяч карабахских азербайджанцев, строя для них современное жилье, обеспечивая бесплат-





ными коммунальными услугами, бесплатным лечением, бесплатным высшим образованием и многим другим, но и **для предотвращения ассимиляции духовной и материальной культуры (музыка, фольклор, ковроткачество и т.д.) в общем и кулинарной культуры в частности.** С помощью Государственного комитета по делам беженцев и вынужденных переселенцев Азербайджанской Республики Министерством культуры и туризма собирается и изучается кулинарное наследие карабахского региона.

20- 23 июля 2011 года в фестивале национальной кухни Азербайджана принимали участие и карабахские кулинары из Шуши и Барды. В соревновании по классу «шашлыки» карабахские кулинары заняли I место, а по классу «пловы» - III место, по классу же «кята», которую армяне сейчас всеми способами присваивают, первенствовал Товузский район, который находится далеко от Карабаха, но граничит с Арменией, откуда регулярно подвергается обстрелам, и по сей день здесь гибнут мирные люди, дети и старики.

В 2011 году карабахская кулинарная команда, представляя Азербайджан на международном соревновании с участием 32 стран, завоевала в командном зачете бронзовую медаль. В молодежном кулинарном чемпионате того же года в Киеве представитель карабахской команды завоевал золотую медаль.

2010-2011 годах на торжествах в связи с праздником Новруз в Баку кулинары из оккупированного Арменией Карабаха наряду с другими регионами Азербайджана еще раз продемонстрировали свою великолепную кухню всем, включая иностранных гостей, зарубежных послов, членов правительства республики во главе с президентом. 🌱

The article describes some dishes of the Karabakh cuisine. Also, it contains excerpts from the writings of foreign travelers and diplomats dedicated to the treats and traditions of hospitality in Azerbaijan's Karabakh region. The author provides information about attempts to "Armenify" traditional Karabakh dishes and the measures taken in Azerbaijan to promote Karabakh cuisine.

