

IRS

Gastronomia



Tahir AMIRASLANOV,  
Doutor em História

# A GASTRONOMIA DO GARABAGH



A GASTRONOMIA DO GARABAGH É PARTE INTEGRANTE DA CULTURA CULINÁRIA TRADICIONAL DO AZERBAIJÃO. ELA APRENDEU MUITO COM AS OUTRAS REGIÕES DO PAÍS, E AO MESMO TEMPO, AS INFLUENCIOU TAMBÉM. AS TRADIÇÕES CULINÁRIAS, TERMINOLOGIAS, FOLCLORE, PRATOS, UTENSÍLIOS, MANEIRA DE COZINHAR, RITUAIS COMEMORATIVOS E PRATOS CERIMONIAIS DO GARABAGH SÃO TODOS IDÊNTICOS AOS DE OUTRAS REGIÕES DO AZERBAIJÃO. AO MESMO TEMPO, HÁ DIFERENÇAS LOCAIS EVIDENTES MOTIVADAS PELAS CONDIÇÕES CLIMÁTICAS, GEOGRÁFICAS E ASPECTOS TRADICIONAIS. GARABAGH É LONGE DO MAR, POR ISSO, NÃO HÁ PEIXES DE ÁGUA SALGADA EM SUA CULINÁRIA. OS PRATOS FEITOS COM PEIXE FORAM "ADOTADOS". USA-SE PEIXE DE ÁGUA DOCE NA GASTRONOMIA DO GARABAGH, PRINCIPALMENTE NA FORMA COZIDA OU ASSADA. O POVO DO GARABAGH NÃO LEVA MUITO A SÉRIO OS PRATOS COM PEIXE. EM ALGUMAS REGIÕES PRÓXIMAS AOS LAGOS E RIOS, EXISTEM PRATOS COM PEIXE MAIS SOFISTICADOS, MAS NÃO SÃO MUITOS. ELES INCLUEM PRATOS COM PEIXE DE ÁGUA DOCE, COMO "LAVANGI" (PEIXE RECHEADO), "GURGUT" E "PEIXE BUGLAMA" (ENSOPADO DE PEIXE). AO CONTRÁRIO DE OUTRAS REGIÕES, LENTILHA E ARROZ SÃO ADICIONADOS AO "LAVANGI" DO GARABAGH. ALÉM DESSES PRODUTOS, O RECHEIO INCLUI TOMATES, PIMENTA, AIPO, CEBOLINHAS E PASTA DE AMEIXA-CEREJA SECA.

Diferentemente das outras regiões, o *lavangi* no Garabagh é cozido no vapor. Para preparar o *gurgut*, o peixe é recheado com akhta zogal picada (corniso seco sem caroço) e cebolas de corte fino, pasta de ameixa-cereja seca, pimenta picante e doce. Coloca-se sal no peixe recheado, acrescenta-se um pouco de água e

manteiga, e depois ele é cozido em fogo baixo por 30-40 minutos.

O peixe *buglama* é preparado de vários modos, tanto em Garabagh, quanto no Azerbaijão inteiro. O fato de que os peixes do rio Kura, que flui perto de Barda, foram trazidos para Garabagh, especialmente para Barda, foi registrado pelos viajantes árabes do século X, al-Muqaddasi e

al-Istahri. Eles mencionaram os peixes: kasbuvin, tirrikh, surmakhi, zorgan e ishubat.

Os pastos de ovelha foram cultivados por vários séculos em Garabagh. A agricultura local era bem diversificada. Uma grande área era usada para cultivar grãos, melão, cabaça e também horticulturas. A cozinha do Garabagh usa quase



todos os tipos de fornos tradicionais do Azerbaijão (fechados e abertos): **tandır** (forno feito de argila em um buraco dentro da terra), **chala** (cova), **ojag** (fogueira), **saj** (panela de ferro), **bukhari** (lareira) e **kur** (forno).

O Islã teve um grande impacto na cozinha do Garabagh. Em particular, não se usava a carne de porco. Os porcos nunca pastavam no Garabagh e sua carne não era vendida nos mercados.

As pesquisas arqueológicas e históricas mostram que, durante a história milenar, a cultura culinária do Garabagh manteve as suas características tradicionais, o que foi comprovado pelas escavações nos assentamentos de Chalagantapa. Desde os tempos que as descobertas datam, isso é, 6-5 mil anos A.C., a população antiga de Chalagantapa sabia cultivar, criar gado, conhecia as técnicas de mineração e processamento de pedra e ossos.

Várias fontes destacam a alta cultura agrícola dos moradores do

Garabagh. Na terra irrigada, eles cultivavam trigo, arroz, algodão e amoras. A população do Garabagh comia várias ervas silvestres e cultivava verduras. O vizir do Ibrahim Khan do Garabagh, o renomado poeta e filósofo azerbaijanês

Molla Panah Vagif, recita em seus poemas: "Cuidem bem dos legumes e verduras - coentro, endro (dill) e agrião fresco".

Em seu livro, o Doutor em História Ziyadkhan Nabibayli menciona 245 plantas silvestres que fo-





ram utilizadas somente na cozinha da região do Lachin.

Frutas secas são amplamente utilizadas na gastronomia do Garabagh e servidas também como sobremesa. Com elas, eram cozidos *khoshab* (compotas). Adicionavam-se as frutas secas nos pilaf, sopas, pratos de carne e outros pratos. Na exposição em Moscou em 1882, foram exibidas frutas do Garabagh, como corniso, amoreiras e ameixas-cere-

jas secas, feitas pela filha do Khan do Garabagh, a poeta Khurshudbanu Natavan.

A *lavashana* (pasta de ameixa-cereja seca) foi adotada pela cozinha eslava da cozinha azerbaijanesa: Isso é mencionado em "Domostroy", sob o nome de "levashinki." O autor árabe Ibn Haukal (século IX) destacou que as castanhas de Barda eram maiores e mais produtivas do que as da Síria. Isso é confirmado por



Hamdallah Qazvini, que escreveu em sua obra "Nuzhan al-Qulub" ("Delicias para coração"), do século XIV: "Têm muitas frutas aqui, especialmente nozes e castanhas, que são melhores do que em qualquer outro lugar".

O famoso viajante árabe Al-Istahri (século X) escreveu em seu livro "Kitab

Masalik al-Mamalik: "Se nós falarmos sobre Barda, é um lugar fértil e arável, com um clima saudável, onde têm várias frutas. E menos de uma parasanga<sup>1</sup> de Barda, na cidade de Andarab, há uma grande rede de pomares e plantações, onde cultivam melões e todos tipos de frutas. A castanha local é melhor do que as do Samarkand e do Sham. Cresce aqui também uma outra fruta chamada de "ruchal" (zugal, zogal – cereja corniso). A castanha é do tamanho de metade de uma noz preta e tem sabor de caqui e avelãs. Figs são trazidos de Lasub para Barda, e são os melhores figs. Há muitas amoreiras sem dono aqui também".

O viajante árabe Al-Muqaddasi escreve sobre Barda no século X: "Barda é uma cidade linda, muito rica em frutas. Essa linda cidade tem pastos incríveis, com dois rios cruzando-os: os rostos dos moradores parecem uma pérola ou coral, e eles são generosos e misericordiosos. Em Barda, existe uma feira de Domingo chamada Kurkiyu... Eles têm figs e castanhas de qualidade muito boa".

Ibn Haukal (século X) também escreveu sobre Barda: "Em Barda... têm nozes shihaballut (castanhas), que em termo de tamanho, cheiro, sabor e abundância, são muito melhores do que o shihaballut da Síria. Eles cultivam "zukal" (damasco), do tamanho de "*gubeyra*". Tem caroços do tamanho de tâmaras e o sabor é doce quando está maduro.



Em Barda, as figas são importadas de Lasub, as suas amoreiras estão disponíveis para a comunidade e não têm donos, não são vendidas ou compradas". Nizami Ganjavi acrescentou no século XII: "Como Barda é maravilhosa e gloriosa. E as flores resplandecem aqui, no inverno e no verão". No século XVII, o viajante Evliya Chelebi escreveu: "Em Garabagh... um jardineiro chamado Yazdon-gulu nos trouxe 26 variedades de pêras suculentas. Se provar as peras "malanja", "abbasi" e "ordubadi", você sente o sabor de doce na boca. Existem romãs como rubis. Os cozinheiros são limpos e todos são muçulmanos". Em outra obra, ele escreveu: "Garabagh inclui sultanatos separados nas possessões de Tabriz. A comida e a bebida merecem elogios. Há 10 variedades de uvas suculentas e de cor de rubi, xarope de cereja, refrigerantes, 18 tipos de romãs deliciosas. Os marmelos locais de tamanho de cabeça humana são muito famosos".

Em seu livro "Província de Yelizavetopol, as impressões e memórias", o estudioso russo I. L. Segal escreveu sobre a feira de Agdam,

em 1902: "Vans e carros estavam cheios de sacos e pão, cestas de frutas e *motals* (queijos fabricados em odres de vinho, recipientes feitos com pele de cabra). A feira de Agdam existe desde 1867. A jardinagem, principalmente o cultivo de amora, é um dos setores importantes da economia de Agdam". Conforme o artigo 6º do tratado de Kurakchay, assinado em 14 de maio de 1805, entre o Ibrahim Khan do Garabagh e o Império Russo (assinado por P. D. Tsitsianov), Ibrahim Khan concordou em vender trigo e aveia para o exército russo.

Um dos elementos da comida de qualquer azerbaijanês é o pão. Vários tipos de pães foram cozidos em Garabagh - *kullama*, *bozlamaj*, *tandir*, *churak*, *kozlama*, *komba* (bolo nas cinzas), *lavash*, *khamrali*, *yukha*, *fatir*, *galincha*, *maldili*, *chaptma*, *jad* e *ajitma*.

Tanto no inverno, quanto no verão, o tipo de pão predileto era *yukha*, fino como papel, que poderia ser guardado por muito tempo. As pessoas levavam o saj durante as viagens para cozinhar *yukha*. As *yukhas* cozidas eram depois secas e

empilhadas. Antes de comer, água era salpicada para "refrescar". Para os mensageiros, a *yukha* era moída em forma de farinha e eles podiam comê-la no caminho, sem precisar descer do cavalo e, rapidamente, preparar um tipo de "tyuri" russo, acrescentando água e carne seca picada.

A *yukha* é usada para fazer os tradicionais sanduíches "*durmak*" ou "*burmak*". Para isso, coloca-se dentro da *yukha*: queijo, queijo tipo cottage, ervas, manteiga, geleia ou carne e enrola-se em tubo (dobrando o fundo para que o recheio não caia).

Os *sajs* mais antigos, feitos de argila, foram encontrados em Garabagh durante as escavações em Uzarliktapa (região do Agdam) e foram datados no 4º milênio A.C.. Os *sajs* de pedra e argila foram encontrados durante as escavações arqueológicas no território inteiro do Azerbaijão. Hoje, *sajs* de ferro são mais utilizados.

O *saj* é bom para cozinhar pão, *yukha*, *jad* (polos de maiz), *kata* e *gutabs* (massa fina recheada com carne ou outros recheios), produ-



tos nacionais de pastelaria como *fasali*, *kata* e vários outros pratos - *sajichi*, *govurma* e *jiz-biz*. O *saj* reverso é usado como *tava* (panela). Diferentemente das outras regiões, o *saj* era usado em Garabagh para cozinhar "*layli yukha*" – yukha feita em camadas. Nesse caso, um lado do *yukha* era cozido em cima da *yukha* anterior. Esse pão não podia ser guardado por muito tempo, mas era mais cheiroso e saboroso do que a *yukha* comum. "*Khirt-khirt yukha*" (yukha crocante) era cozida com massa feita de leite, mel ou açúcar. Cozinhava-se por ocasião dos feriados e, às vezes, sem o recheio doce.

Cozinhava-se "*Lavash*" no *saj* e no *tandir*, principalmente nas regiões Gubadli, Jabrayil, Zangilan e Fizuli do Garabagh.

Cozinhava-se também a "*Komba*" de massa folhada em *tandir* e no *saj*, ou nas cinzas.

Eram comuns em Garabagh os produtos como "*sudlu chorak*" (pão de leite), "*fasali*", "*bishi*", "*yagli koka*", "*eyirdek*", "*keppeche*" e "*sakkizlik*".

Nós gostaríamos de falar mais sobre a "*kata*", um tipo de pastel liso

e fino com verduras, cozida no *saj*. Verduras picadas e vários recheios (queijo, queijo tipo cottage, batata, etc.) são espalhados sobre uma metade da yukha aberta finamente; já a outra metade cobre o recheio. As bordas do pastel são grudadas e cozidas em ambos os lados no *saj*. Na hora de servir, um pouco de manteiga é colocada em cima. O gatig (iogurte) é servido à parte.

Outro tipo de *kata* é o "*gutab*". É menor e cozido com ervas, car-

ne, abóbora, etc. Eles não são fritos no óleo, e sim, cozidos sem óleo. Esses produtos são comuns em todas as culturas turcas. Na Turquia, eles se chamam "ay (lunar) borek", em Borchali – "taycharig" e em Bascortostão e Tatarstão – "kys-tyby".

## Literatura

1. A. Sumbatzadeh. "Azerbaijani Agriculture in the 19th Century", Baku, 1958, p. 230 and p. 268
2. Gamarshah Javadov. "In the Footsteps of Our Farming Culture", Baku, Azerbaijan State Publishing House, 1960, p. 168
3. The Domostroy, M. Fiction, 1991, p. 320
4. Mirza Jamal Javanshir. "The History of Garabagh", Baku, Azerbaijan State Publishing House, 1959, p. 180
5. Kh. D. Khalilov. "The Elat World of Garabagh". Baku, Azerbaijan State Publishing House, 1992, p. 118
6. Ziyadkhan Nabibayli. "The Golden Crown of Zangazur – Lachin". Baku, Uniprint, 2008, p. 270



7. Solmaz Maharramova. "The Material Culture and Economy of the Southeastern Part of the Lesser Caucasus in the 19th and early 20th Centuries". Baki, Elm Publishing House, 2007, p. 208
8. Tahir Amiraslanov. "Pearls of Garabagh Cuisine". IRS magazine, № 2-3 (14-15) 2005, p. 82-85
9. S. M. Agamaliyeva. On the Food of the Population of Agdam District (Based on materials from the villages of Abdal and Gulabli in the theses and reports of the conference on Great October and the development of archaeological and ethnographic science in Azerbaijan, Institute of History (archaeology and ethnography sector)), 28-29 December 1987, p. 114-116
10. A detailed description of the journey of the Holstein embassy to Moskovia and Persia in 1633, 1636 and 1939, compiled by the secretary of the embassy, Adam Oleary, translated from German by Pavel Barsov. Published by the Imperial Society of Russian History and Antiquities at the



- University of Moscow in 1870. University printing house, p. 1038, p.
11. Evliya Chelebi. "Travel Book", edition No 3, M., Nauka, 1983, p. 376
12. Hamdallah Qazvini. "Nuzhat al-Qulub", Baku, Nauka publishing house, 1983, p. 53
13. I.L. Segal in the book "Yelizavetpol Province, Impressions and

- Memories", Tbilisi, 1902, p. 104
14. M.A. Karaulov. "Reports of Arab Geographers in the 9th and 10th Centuries. Chronicles of the Caucasus. Armenia and Azerbaijan". Tbilisi, the printing house of the office of His Imperial Excellency's governor in the Caucasus, p. 129
16. Sources on Azerbaijani History. Baku, Azerbaijan University Publishing House, 1989. p. 326
17. N.G. Narimanov. M. S. Azimov, N.G. Aliyev. "The Works of the First Detachment of the Mil-Garabagh Expedition in 1985. In the collection "Archaeological and Ethnographic Research in Azerbaijan". 1985, Baku, Elm, 1986, p. 8-10
18. Molla Panah Vagif. "Works", Baku, Yazichi, 1988, p. 192
19. Nizami Ganjavi. "Isgandarnameh", Baku, the Azerbaijan publishing house, 1941, p. 256
20. Yasar Kalafat. "Iranian-Turkic People's Cuisine". In the collection "Cookbook: History-Folklore-Literature", Istanbul, Publishing House 203, p. 848-860

