

TRADICIONAL CULTURA CULINARIA DE BAKÚ

La cocina nacional puede decirnos mucho sobre la cultura e historia del país. Desde este punto de vista el arte culinario azerbaiyano que se destaca por su excelente gusto y calidad, habla por sí mismo. **Los platos de la cocina azerbaiyana se mencionan en las fuentes antiguas, en las notas de los viajeros, comerciantes y diplomáticos. No es ningún secreto**

que el arte culinario de Azerbaiyán es popular entre muchos pueblos del mundo, especialmente en el Oriente. Azerbaiyán se ha hecho famoso por variedades de uva y frutas que han contribuido enormemente al enriquecimiento de la cocina nacional. Uno de los factores importantes que influye en la cocina azerbaiyana es la religión. Las fiestas musulmanas y las





ceremonias, incluyendo el ayuno, tuvieron una fuerte influencia sobre la dieta y los hábitos alimentarios.

Durante mucho tiempo la cocina casera ha sido la principal característica etnográfica de los azerbaiyanos. Con antiguas recetas, que se transmiten de una generación a otra, las anfitrionas amplían la gama de alimentos y mejora su calidad.

Como otras regiones de Azerbaiyán, su capital – Bakú- tiene su propia cocina local de características únicas. Evolucionándose y enriqueciéndose durante siglos, la cocina local ha llegado a la sofisticación que observamos hoy. Los vecinos de Bakú -la ciudad que se asocia con su casco antiguo Ichari Shahar- son gourmets que consideran el proceso de cocinar y comer como una especie de ritual. Ya la mera mención de Ichari Shahar recuerda la *pajlavá* y los manjares locales. No vamos a olvidar los platos complejos, cuya preparación requiere habilidad, ingredientes diversos y abundantes.

Las comidas tradicionales son una buena ocasión para reunirnos en Ichari Shahar. Es una forma de vida

social. Hoy en día, la tradición ha sido simplificada debido a las condiciones de la vida moderna. **Un abundante festín con gran variedad de platos cuya preparación requiere mucho tiempo es característica principal de la cultura del casco antiguo. Un ingrediente importante en la cocina tradicional de Bakú es el uso de muchas especias: azafrán, tomillo, comino, menta, estragón, pimienta, etc...** En la preparación de algunos platos, junto con zumo de limón, se usa también *abgora* (zumo de uvas inmaduras), zumo de granada y zumaque amargo. En Azerbaiyán, tradicionalmente los platos nacionales se preparan en recipientes de cobre, y esta tradición sigue conservándose en antiguo Bakú- de Ichari Shahar.

Como base para el primer plato se usan principalmente los caldos. Sin embargo, a diferencia de las sopas tradicionales, los primeros platos son más espesos, por contener solo una pequeña cantidad de caldo. Otra característica es el uso extensivo de hierbas aromáticas, especias y *kurduk* (la grasa de cordero)



picado. A continuación se describen algunos platos tradicionales específicos de Ichari Shahar:

Kufta-Bozbash. Picar la carne de cordero con cebolla. Añadir sal, pimienta, arroz lavado y mezclar manualmente. Formar *kufta* (albóndigas), poniendo

en cada bolita una ciruela. Preparar separadamente guisantes puestos a remojo un día antes. Preparar el caldo de *kufta*, guisantes cocidos, patatas, 2-3 cebollas, sal, pimienta, azafrán o jengibre amarillo. Retirar del fuego, cuando los *kufta* suban a la superficie. Servir en *kasa* (el cuenco), espolvoreado de hierbas frescas o menta seca. Servir por separado zumaque y cebolla pelada.



Dushbara (pasta fresca rellena). Preparar el caldo de huesos de cordero. Para la preparación del relleno, picar carne con cebolla, sal, pimienta y cilantro. Hacer pasta de harina, agua fresca y huevos y extender la lámina hasta 1 mm. de espesor. A continuación, cortar la pasta en cuadraditos iguales 2 x 2 cm. En el centro de cada cuadrado poner el relleno y envolverlo de una manera especial. Sacudir los *dushbara* de la harina sobrante en un tamizy cocerlos en el caldo. En cinco o siete minutos los *dushbara* suben arriba y la comida está lista. Servir con vinagre y ajo. Espolvorear de menta seca o fresca.

Dovga con carne. Preparar el caldo de huesos. Picar la carne con sal, especias y; cebollas. Hacer albóndigas de carne picada. Mezclar yogurt con 2-3 huevos, añadir

el arroz redondo bien lavado y cocinar a fuego medio, revolviendo con una cuchara de madera. Cuando la mezcla empiece a hervir, añadir los guisantes remojados, caldo y albóndigas. Al final, añadir hierbas aromáticas y sal. En verano la *dovga* se sirve fría, tiene el sabor agrio y fragante del cilantro y eneldo.

Sulu jingal. Preparar el caldo de costillas de cordero. Por separado remojar guisantes y hervirlos en un recipiente, luego añadir el caldo. Hacer una pasta dura de harina con huevo y extenderla en láminas de 1 mm de espesor. Cortar la pasta en cuadraditos de 2 x 2 cm., quitar el exceso de harina y poner en caldo hirviendo. Añadir cebollas fritas, hinojo, cilantro picado y guisantes cocidos hasta que esté listo. Antes de servir, espolvorear de menta seca y añadir vinagre.

Shorba. Cocer dos o tres rebanadas de cordero por ración durante una hora. Cocer los guisantes remojados durante un día, añadir arroz lavado, ciruela, cebolla frita, carne hervida, sal. Servir, espolvoreado de eneldo y cilantro. *Shorba* también se puede cocinar con albóndigas. De la misma manera se prepara *shorba* de pollo. Antes de servir, espolvorear de menta seca.



Jamirashy. Preparar el caldo de huesos y aparte la carne picada con cebolla. Forman las bolas pequeñas de carne: 5-6 piezas por ración. En el caldo filtrado poner porotos previamente remojadas y cocidas por





separado y, a continuación, añadir los fideos, cocinados de esta manera: hacer una pasta a base de agua, huevos, sal y extender en láminas de 1 mm. de espesor, espolvorear de harina, cortar en tiras de 5 cm de ancho *arishta* (fideos) con un cuchillo afilado. Antes de poner los fideos al caldo, agitar los fideos. En el caldo poner las bolitas de carne, frijoles, hierbas aromáticas picadas y al servir, espolvorear de menta. Servir vinagre por separado.

Jash (gelatina). Remojar la cabeza, patas y tripas de vaca bien lavadas por lo menos durante una hora. Cortar en trozos, ponerlos en la olla y llenar con agua fría (2 litros de agua por 1 kg de carne). Cocer durante 6-8-horas, quitando la espuma con una espumadera. Cuando la carne se ablande, retirar los huesos de la carne. Seguir cocinando la carne. Filtrar el caldo y servirlo por separado, añadiendo vinagre con ajo.

Los segundos platos azerbaiyanos se preparan generalmente en base a carne de cordero cortada en pequeños trozos o en rodajas finas (*gushbashi*), así como de carne picada. Algunos platos se preparan con carne de vaca, pollo, pato, ganso como platos separados y condimentos al pilaf. En la mayoría de los casos se usa la grasa de cordero -*kurduk*- o mantequilla derretida. Se sirve con hierbas aromáticas y diversas especias: pimienta, zumaque, *narsharab* (zumo de granada), vinagre, limón; en verano - pepinos y tomates. En Bakú y Absheron gozan de popularidad los platos - ***guru jingal, shula jingal, gurza.***

Guru jingal. Hacer una pasta dura de harina, sal y huevos, extender la lámina de 1 mm de espesor, cortar





en rombos y hervir en agua salada, colar. Cortar la carne de cordero en trozos (2-3 por porción) y freírla en sartén precalentada con mantequilla. Agregar cebolla, *abgora*, canela y sal. Servir con yogur y ajo.

Guime jingal (con carne picada). Picar la carne de cordero con cebolla, sal y pimienta. Tamizar la harina, hacer la pasta con sal, agua y un huevo. Extender la lámina de 1 mm. de espesor y cortar en rombos, hervir y colar. Espolvorear de canela y queso rallado y servir por separado con yogur y ajo machacado.

Guorza (raviolis en forma de empanadillos pequeños). Preparar la carne picada de cordero, agregar sal, pimienta y saltearlo. Hacer una pasta fuerte y consistente, extender láminas de 1 mm. de espesor.

Cortar en círculos con un diámetro de 5 cm. Poner el relleno sobre los círculos de pasta y cerrar, dejando que quede abierto un extremo. Hervir en agua salada. Cuando *guorza* suba, retirar del fuego y colar. Servir con yogur, menta y canela.

Dolma. Hay muchas variedades de *dolma*: de parra, repollo, berenjenas, tomates, pimientos, pepinos, cebollas, manzanas, membrillo. Se cocina de carne de cordero picado.

En verano, a menudo cocinan ragú de verduras **ayab-sandal** de cordero o ternera. Cortar cebolla, patata, berenjena, tomate en rodajas, poner a capas, salpimentar y poner a fuego lento para cocinar en sus propios jugos.



Kebab. Es un plato tradicional de los pastores. Hoy en día el kebab es considerado como plato de picnic, comida casi festiva (la preparan los hombres) que tiene un carácter puramente informal porque se come con las manos. Kebab es asociado con el acercamiento a la naturaleza. Este plato inspiró a Osip Mandelstam componer el poema «Sueño con Tiflis jorobado»:

«La persona sería vieja,
y el cordero sería joven.
Debajo de la luna,
se extenderá la aroma
y humo rozado de shashlik...».

Alejandro Dumas en *Tres mosqueteros* escribe sobre *kebab*: «un egoísta guardaría el secreto de esta receta. Querido lector, le daré la receta de kebab: disfrute de la receta y siempre me dará gracias por el regalo.» Y aún más: «Meter pequeños trozos de cordero en la brocheta de madera o hierro y girar sobre las brasas». Para la preparación de brocheta, elegir la carne tierna de cordero lechal. Entre las variedades de *kebab* azerbaiyano se destaca *kebab-amateur*, a la *kars*, *basdirma*, de riñones, *tava-kebab*, *gazan-kababi*, de pavo, de ave, etc...





Hacen las brochetas no sólo de carne, sino también de papas, berenjena, pimientos, tomates.

El arroz pilaf es el rey de la cocina azerbaiyana. Se cocina de una manera especial sazonado con mantequilla. A menudo el arroz pilaf se prepara con carne, pescado, verduras, guarniciones a base de huevos y harina, frutas y frutos de bosque. En mayoría de los casos el arroz pilaf se prepara del arroz preparado de una manera especial que explicamos en adelante (*dem*); a veces también se preparara de arroz cocido de manera habitual. Para su preparación, le recomendamos las variedades de arroz local «sadri», «ambarbi» y «akulchik» que se caracterizan de alta calidad y buena consistencia. Para preparar el arroz pilaf, se usa también el arroz preparado de manera habitual (*dashma*). En este caso le recomendamos las variedades «tiburón» y

«chilali», que tienen buenas propiedades. A menudo el arroz pilaf se cuece con carne, pescado, verduras, frutas, frutos secos etc...

Para preparar el arroz pilaf de una manera especial es necesario seguir la siguiente receta. Remojar arroz durante unas 12 horas, añadir sal. Lavar el arroz con agua tibia y poner en agua salada hirviendo. Para preparar 1 kg de arroz, añadir 6 litros de agua, 50 g de sal, 1 taza de yogur. Cocer a fuego alto hasta que se cocine a medias y colar, lavando con agua tibia. Poner mantequilla en *gazan* (cacerola con un fondo reforzado). A continuación, colocar en el fondo *gazmag* - crocante plana y fina, hecha de masa sin levadura con huevos. A continuación verter el arroz hervido. Para una mejor preparación, tapar la cacerola y cocer el arroz a fuego lento hasta que dentro aparezca *dam* (vapor). Rociar el



pilaf con mantequilla y verter la infusión de azafrán (1 g de azafrán en 100 g de agua).

Entre muchas variedades de arroz pilaf, mencionamos las siguientes: *turshu govurma* (con frutos secos ágricos), *ali-musamba* (de cordero), *sabzi* (con hierbas aromáticas), *parchadoshama* (con pierna entera de cordero), *doima dosheme*, *fisinyan* (con nueces), *mutanyam*, *lobiya-giyma* (con frijoles verdes), *maryi* (con lentejas), *kuku* (huevos revueltos con hierbas aromáticas), *yuyá toyug* (con pollo), *gizil balig sudlu pilaf* (con pescado y arroz preparado con leche), *shirin plov* (con frutos secos dulces), *pilaf ile shandaz*, *yurma pilaf*, *kir kir pilaf*, con pasas de uva, etc..

Una mención especial merecen los postres dulces. La preparación de **pajlava** de Bakú es muy laboriosa. Unos preparan la masa, otros la extienden en láminas sobre el molde, otros ponen sobre las láminas una mezcla de nueces molidas o avellanas, almendras, pistachos y azúcar en polvo. Al poner 13-15 capas de láminas en forma de sándwich, se cortan en rombos y se hornean. Al final de la hornada, se empapan con la mantequilla y sorbete de azafrán.

Tarak. Preparar una papilla de agua, harina de maíz, azúcar, mantequilla y sal. Hervir mezclando hasta obtener una mezcla espesa. Antes de servir, espolvorear de canela.

Suyuk. Preparar una papilla de agua, harina de maíz, azúcar, mantequilla, sal y azafrán. Cocinar mezclando para formar una masa densa. Pasar Nueces peladas por una moledora. La mitad de las nueces mezclarlas con *suyuk*, y la otra mitad dejar para espolvorear el plato antes de servir.

Firni. Limpiar el arroz, lavarlo y remojarlo durante 2-3 horas, cocer unos 10 minutos a fuego lento, colar y poner en el horno. Machacar el arroz secado y moler en un molinillo de café. En la masa resultante verter leche, añadir azúcar, sal y cocinar hasta que esté hecho. La masa resultante se distribuye en platos hondos o tazones. Servir fría, espolvorear de canela en forma de rejilla.

Sorbete. Hervir el agua y enfriar, endulzar, poner las semillas de basílica y menta, dejar durante 2-3 horas. El Sorbete se sirve con los platos como pilaf de pollo o de carne picada.

En Bakú y en todo Azerbaiyán, entre las bebidas calientes la más común es el té. Finalmente, ofrecemos unos proverbios sobre la comida:

«Preparan y comen los platos deliciosos no sólo para saciarse»;

“Se come despacio, disfrutando y con inspiración”;

«Elige el amigo para degustar los platos que le gusten». 🌿

Bibliografía:

1. История Азербайджана. Баку, 1961 г., с.22
2. Чеканные медные изделия. Памятники материальной культуры Азербайджана. Под ред. акад.П.А. Азизбековой.
3. Осип Мандельштам. Сочинения в 2-х томах, М. 1990.
4. Александр Дюма. “Три мушкетера”. т. 7, Москва. 1992 г.
5. Рисовые блюда азербайджанской кухни.// Журнал “Кулина”, спецвыпуск, 2005, с. 12

