

LES TRADITIONS CULINAIRES DE BAKOU

Izmira KOULIEVA

Docteur du 3e cycle en histoire

LES CUISINES NATIONALES NOUS APPRENNENT BEAUCOUP SUR LA CULTURE ET L'HISTOIRE DES DIFFÉRENTS PAYS, ET CELLE DE L'AZERBAÏDJAN, AVEC SES SAVEURS ET SES QUALITÉS PROPRES, NE FAIT PAS EXCEPTION. DANS NOTRE PAYS, DÈS L'ÉPOQUE NÉOLITHIQUE, LA POPULATION A CULTIVÉ LE BLÉ ET L'ORGE QUI, AVEC LA VIANDE, CONSTITUAIENT LA BASE DE SON ALIMENTATION. À L'ÂGE DU BRONZE, AVEC LE DÉVELOPPEMENT DE L'ÉLEVAGE, SONT VENUS S'Y AJOUTER LES PRODUITS LAITIERS.

Des plats de la cuisine azerbaïdjanaise sont mentionnés dans les documents anciens, les relations des voyageurs et des chercheurs, des marchands et des diplomates. L'art culinaire de l'Azerbaïdjan est apprécié par de nombreux peuples du monde, en particulier en Orient. L'Azerbaïdjan est

réputé depuis les temps anciens pour son raisin et ses fruits, qui ont contribué à diversifier la cuisine locale.

La religion a marqué de son empreinte la cuisine azerbaïdjanaise. Les fêtes, les rites musulmans, y compris les jeûnes, ont exercé une influence sur le rythme et l'organisation de l'alimentation.

La préparation et la consommation des repas constituent depuis longtemps un trait ethnographique des Azerbaïdjanais, à la campagne comme à la ville. Les maîtresses de maison, en se transmettant les vieilles recettes d'une génération à l'autre, y apportent leurs propres raffinements.

La capitale du pays, Bakou, tout comme les autres régions de l'Azerbaïdjan, a ses propres caractéristiques culinaires. Il a fallu des siècles pour que la cuisine bakounaise atteigne à son raffinement d'aujourd'hui. Les habitants de la capitale, qui, dans le cadre du présent article, peut se ramener à son noyau historique, à savoir sa citadelle *Itchericherekh*, sont de fameux gourmets, pour qui la préparation et la consommation des plats est un véritable rituel. Le seul nom de *Itchericherekh* suffit à évoquer le baklava et les plats de viande, sans oublier





non plus les compositions plus compliquées à préparer ni les nombreux ingrédients utilisés à cette occasion.

Les repas conviviaux traditionnels, à *Itchericherekh*, fournissent l'occasion de se retrouver et sont donc un élément important de la vie sociale. De nos jours, les traditions ont tendance à se simplifier, mais **les tables croulant sous les mets et exigeant une longue préparation demeurent une des caractéristiques de la culture de la vieille ville**. Un des éléments importants de la cuisine typique de Bakou est la multiplicité des épices : **safran, thym, cumin, menthe, estragon, piment et autres**. Dans certains plats, à côté du citron, on ajoute de l'*abgora*, ou jus de raisin non arrivé à maturité, du jus de grenade, ainsi que du sumac aigre. Traditionnellement, les plats nationaux azerbaïdjanais se préparent dans des récipients de cuivre, et cette coutume continue à être observée à Bakou et dans sa citadelle.

La base des potages, chez les Bakounais, est constituée par les bouillons de viande ou d'os. Ces potages se distinguent des soupes classiques par leur consistance : ils sont habituellement très peu liquides. Ils ont aus-





si la particularité de faire largement appel aux queues grasses hachées menu des moutons, ainsi qu'à toutes sortes d'épices et condiments.

On trouvera ci-dessous la description de certains des

principaux plats traditionnels de la citadelle de Bakou :

Kufta-bozbach. Préparer un bouillon de poitrine de mouton, puis passer la viande au hachoir, y ajouter de l'oignon, puis du sel, du poivre, du riz lavé à part, et pétrir le mélange à la main. Avec la farce obtenue former de petites boulettes (les *kuftas*) de la taille de la paume et placer au milieu une prune-cerise. Laisser tremper une journée, puis mettre à cuire des pois chiches dans une casserole à part. Tamiser le bouillon, le remettre sur le feu et, dès ébullition, y ajouter les pois chiches, les *kuftas*, des pommes de terre, deux ou trois oignons, du sel, du poivre, du safran ou du gingembre jaune. Avant de servir, saupoudrer d'herbes fraîches ou de menthe sèche. On peut accompagner d'oignons épluchés et de sumac.

Dumbaras (raviolis). Préparer un bouillon d'os de mouton et, avec la viande détachée des os, faire une farce additionnée d'oignon, de sel, de poivre et de coriandre. Mélanger en une pâte ferme de la farine, des œufs et de l'eau et l'étaler en une couche de 1 mm. Puis découper la pâte en petits carrés de 2x2 cm, déposer de la farce au centre de chaque carré et rabattre par-dessus les bords de la pâte selon un dessin spécial. Secouer les *dumbaras* sur un tamis pour les débarrasser de la farine en excédent, puis les mettre à cuire dans le bouillon fil-



tré. Cinq à sept minutes après le début de l'ébullition du bouillon les *dumbaras* remontent à la surface, prêts à consommer. On les accompagne de vinaigre à l'ail et on les saupoudre de menthe séchée ou d'herbes fraîches selon la saison.

Dovga à la viande. Préparer un bouillon d'os et, avec la viande détachée des os, faire une farce additionnée d'oignon, de sel et d'épices. Avec la farce former de petites boulettes. La veille, on aura mis à tremper des pois chiches. Dans un récipient séparé, on mélange de l'ayran avec 2-3 œufs, on bat le tout en neige, puis on y ajoute du riz rond lavé et on fait cuire à feu doux, en remuant avec une cuiller en bois. Quand le mélange commence à bouillir, on y incorpore les pois chiches, les boulettes et le bouillon. Avant la fin de la cuisson, on ajoute des herbes fraîches, du sel et on achève de cuire. L'été, les *dovgas* peuvent se consommer froids. Le *dovga* cuit doit dégager une bonne odeur de coriandre et d'aneth.

Soulou-hingal. Préparer un bouillon de poitrine et d'épaule de mouton. Mettre des pois chiches à tremper et à cuire à part, puis les ajouter dans le bouillon. Pétrir de la farine avec de l'eau et des œufs en une pâte ferme qu'on l'on étale en une couche de 1 mm. On découpe la pâte en carrés de 2x2, que l'on secoue légèrement sur un tamis de façon à les débarrasser de l'excès de farine, puis on les jette dans le bouillon frémissant. Au moment de l'ébullition, on introduit des oignons que l'on a fait préalablement revenir, de la coriandre et de l'aneth hachés menu et on finit la cuisson. Avant de servir, on saupoudre de menthe séchée et on accompagne de vinaigre.

Chorba. Découper de la viande de mouton à raison de 2-3 morceaux par personne, recouvrir d'eau froide et laisser cuire une heure environ. La veille, on aura mis à tremper puis à cuire des pois chiches, qui seront ensuite ajoutés au bouillon en ébullition en même temps que du riz lavé, des prunes-cerises, de l'oignon que l'on a fait revenir, la viande bouillie et du sel. On sert après avoir saupoudré d'aneth et de coriandre frais. Le *chorba* peut également se préparer avec de petites boulettes, ou encore le mouton peut être remplacé par du poulet, et en ce cas, après cuisson, on saupoudrera le *chorba* de menthe séchée.

Hamrachi. Avec des os de mouton préparer un bouillon, et avec la viande détachée une farce à l'oignon. Diviser la farce en petites boulettes à raison de 5-6 par convive. Filtrer le bouillon et y mettre des flageolets déjà trempés et cuits, puis y ajouter des nouilles préparées de la façon suivante : pétrir avec de l'eau et des œufs, en y ajoutant du sel, une pâte épaisse que l'on étend en couche de 1 mm, puis la saupoudrer de farine, la découper en bandes de 5 cm de large que l'on pique avec une pointe de couteau. Avant de plonger les



nouilles dans le bouillon, les secouer vigoureusement. On met également dans le bouillon les boulettes de viande, des herbes fraîches hachées et, avant de servir, on saupoudre de menthe. On accompagne de vinaigre.

Hach (bœuf en gelée). Nettoyer soigneusement la tête, les pieds et les abats, les laver et les mettre à tremper au moins une heure. Puis les découper, les mettre dans une marmite et les recouvrir d'eau froide à raison de 2 l d'eau pour un kg de viande crue ; laisser cuire longtemps, en écumant de temps en temps. Après cuisson retirer la viande et la détacher des gros os. Puis la couper en petits morceaux et la remettre dans le bouillon pour terminer la cuisson. Le bouillon obtenu est filtré et servi à part de la viande, accompagné de vinaigre à l'ail pour l'assaisonnement.

Les **plats de résistance**, en Azerbaïdjan, sont en général des plats de viande de mouton découpée en parts individuelles ou en petits morceaux (les *gouzba-chis*), ou employée sous forme de farce. On sert aussi parfois du bœuf ou de la volaille (poulet, canard, oie ou dinde), tantôt en plat séparé, tantôt comme accompagnement du plov. Pour la préparation de la plupart de ces plats, on emploie de la graisse de mouton (pro-





venant de la queue grasse), du beurre frais ou fondu. Comme accompagnement on propose de la salade fraîche, différents condiments : **sumac, poivron, coulis de grenade, vinaigre, citron**, et, l'été, des concombres et tomates frais. À Bakou et dans l'Abchéron, on apprécie beaucoup les plats à base de farine : **gourou hingal, choulia hingal, gurza**.

Gourou hingal. On pétrit avec de la farine, des œufs et de l'eau, plus du sel, une pâte épaisse que l'on étale en une couche de 1 mm ; on la découpe ensuite en losanges, on la fait cuire dans de l'eau légèrement salée et on l'égoutte dans une passoire. On découpe le mouton à raison de 2-3 morceaux par personne et on le fait dorer à l'huile dans une poêle très chaude, on y ajoute de l'oignon, du jus de raisin, de la cannelle, du sel. Puis on le mélange avec le *hingal* et on achève la cuisson. Avant de servir, on arrose le *hingal* d'ayran, souvent apporté

dans un petit récipient avec de l'ail.

Giymya hingal. Préparer une farce avec du mouton, de l'oignon, du sel et du poivre. Tamiser de la farine et, en ajoutant du sel, la pétrir avec de l'eau et un œuf, puis étaler la pâte en une couche de 1 mm et la découper en losanges, après quoi on la cuit à l'eau bouillante et on l'égoutte. Au moment de servir, on dépose le *hingal* dans une assiette, et on présente à part l'ayran avec de l'ail pilé.

Gurza. Faire une farce de mouton, y ajouter du sel, du poivre et faire revenir. Pétrir une pâte épaisse, l'étaler en couche de 1 mm et la découper en rondelles de 5 cm. On dépose la farce sur les rondelles et on ramène la pâte par-dessus de façon à laisser en haut une ouverture. On met les *gurzas* à cuire dans de l'eau bouillante légèrement salée ; au moment où les *gurzas* remontent à la surface, on les retire du feu et on les égoutte. On les sert avec de l'ayran, de la menthe et de la cannelle.

Dolma. Il existe de nombreuses variétés de *dolmas* : la farce de mouton peut être enveloppée dans des feuilles de vigne, de chou blanc, dans des aubergines, des tomates, des poivrons, des concombres, des oignons, des pommes, des coings.

Durant l'été, on prépare souvent un ragoût de légumes appelé **adjab-sangal**, accompagnant du mouton ou du veau. On prend des légumes – oignons, pommes de terre en rondelles, aubergines aplaties, tomates en rondelles –, on les empile, avec sel et poivre, et on les met à mijoter dans leur jus.

Kébab (brochettes). Il s'agit d'un plat de bergers, qui, de nos jours, est souvent réservé aux pique-niques. C'est un mets de gala (ce sont les hommes qui le pré-





parent), mais que l'on déguste à la bonne franquette, avec les mains. Les brochettes sont un summum de l'art culinaire, elles suggèrent un retour à la nature. C'est d'ailleurs à ce thème que se réfère la poésie de Mandelstam « J'ai vu en rêve Tiflis le bossu » :

« L'homme peut être vieux,
Et l'agneau jeune,
Et sous la lune, à la chaleur
Avec la légère vapeur rose du bain,
S'élèvera la fumée des brochettes ... ».

Alexandre Dumas écrit dans *Les Trois mousquetaires* : « Un égoïste aurait gardé pour lui le secret de cette recette, mais moi, ami lecteur, je vais vous en faire bénéficier : faites-en votre profit et vous ne m'en remercirez jamais assez. » Et il explique : « Vous enflez de petits morceaux de viande de mouton sur une pique en fer ou en bois, que vous tournez au-dessus des braises. » Pour





le kébab, on préfère prendre de la viande d'agneau, plus tendre. Parmi les différentes variétés azerbaïdjanaises de brochettes, signalons plus particulièrement les brochettes de l'amateur, celles à la mode de Kars, celles de bœuf, celles aux rognons, le *tava-kébab*, les *kazan-kébab*s, le *djoudja-kébab*, celles de dinde. On peut également faire des brochettes de légumes ou mixtes viande-légumes, en y insérant des morceaux d'aubergine, de pomme de terre, de poivron, de tomates.

La cuisine bakounaise s'enorgueillit d'innombrables

variétés de plov (pilaf). Le **plov** est du riz cuit à l'eau, préparé d'une manière spéciale, au beurre. On peut faire le plov avec de la viande, du poisson ou des légumes, avec des accompagnements aux œufs ou à la farine, des fruits etc. Dans la majorité des cas, on prend du riz cuit à l'eau et égoutté, plus rarement non égoutté (le *démia*). Pour les plov égouttés et les garnitures de riz aux grains bien séparés, il est recommandé d'utiliser les variétés locales de riz « sadri », « ambarbi » et « akoultchik », qui gonflent moins, mais donnent des plov et des garni-



tures de bonne consistance. Pour la cuisson des riz non égouttés (*dachma*) et de différentes garnitures, il vaut mieux choisir l'« akoula » ou le « tchiliali » qui gonflent bien et ont de bonnes caractéristiques.

Pour obtenir un plov de haute qualité, il convient de procéder de la façon suivante. Le riz égrené est mis à tremper pendant 12 heures dans de l'eau froide dans laquelle on a placé un sachet de tulle contenant du sel. Rincer ensuite le riz à l'eau tiède et le plonger dans de l'eau bouillante à peine salée. Pour un kg de riz prévoir 6 l d'eau, 50 g de sel et 1 verre d'ayran. Chauffer le riz à feu vif jusqu'à mi-cuisson, puis l'égoutter et le rincer à l'eau tiède, bien que cela nuise à la qualité du plov. Dans une casserole à gros fond ou un *kazan* (fait-tout à parois épaisses) on met à chauffer du beurre frais ou fondu. Puis on dépose sur le fond un *kazmag* (crêpe fine aux œufs sans levure) et on la recouvre avec le riz. Pour obtenir un plov plus goûteux on recouvre la casserole ou *kazan* avec un couvercle spécial. On laisse mijoter le plov à feu doux jusqu'à ce que de la vapeur se forme à l'intérieur. On l'asperge ensuite de beurre ramolli, puis on verse dessus une infusion de safran (1 g de safran pour 100 g d'eau).

Quelques mots maintenant des desserts. Le **baclava bakounais** demande un énorme travail de préparation. Il faut être plusieurs pour étaler la pâte en une couche extrêmement fine, plusieurs pour disposer la pâte sur des plaques, d'autres encore saupoudrent la pâte de noix, de noisettes, d'amandes ou de pistaches pilées mélangées à du sucre glace. On empile ainsi de 13 à 15 couches, puis la pâte feuilletée ainsi obtenue est découpée en losanges et mise au four. Vers la fin de la cuisson, on imbibe le baclava de beurre fondu et de cherbet au safran.

Le **tarak**. On met de l'eau dans une casserole, on y ajoute de la farine de maïs, du sucre, du beurre, du sel, on la place sur le feu en remuant sans arrêt jusqu'à obtention d'une masse épaisse. Ensuite on laisse refroidir le *tarak* et, au moment de servir, on le saupoudre de cannelle.

Le **soudjouk**. On met de l'eau dans une casserole,



on y ajoute de la farine de maïs, du sucre, du beurre, de l'infusion de safran, du sel, on la place à cuire en remuant sans arrêt jusqu'à obtention d'une masse épaisse. On broie des noix épluchées dans un hachoir ; on en incorpore la moitié au *soudjouk* et on saupoudre celui-ci avec l'autre moitié.

Le **firni**. On trie le riz, on le rince et on le met à tremper 2 à 3 heures. Une fois égoutté, on le sèche au four. Ensuite, on le pile ou on le broie dans un moulin à café ; on recouvre la pâte obtenue avec du lait, en y ajoutant du sucre et du sel, et on met à cuire. La gelée obtenue est versée dans des assiettes creuses ou des bols, qu'on laisse refroidir avant d'y dessiner un grillage avec de la cannelle.

Le **cherbet**. On fait bouillir, puis refroidir de l'eau, on y met du sucre, des graines de basilic, de menthe et on la laisse infuser 2 à 3 heures. On sert le cherbet avec différentes sortes de plov.

De toutes les boissons chaudes, la plus répandue, à Bakou comme dans tout l'Azerbaïdjan, est le thé.

En conclusion, quelques proverbes sur la nourriture :
« On prépare des mets savoureux et on ne mange pas pour se rassasier ».

«Un repas se savoure sans précipitation, en y mettant tout son cœur ».

«Choisis tes amis d'après la saveur de leurs plats préférés ». ❁

Bibliographie :

1. История Азербайджана. Баку, 1961 г., с.22
2. Чеканные медные изделия. Памятники материальной культуры Азербайджана. Под ред. акад. П. А. Азизбековой.
3. Осип Манделштам. 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