

KARABACHS KOCHKUNST



Die Küche Karabachs ist ein wesentlicher Bestandteil der traditionellen aserbajdschanischen Kochkultur und umgekehrt hat sie kulinarische Traditionen, Begriffe, Folklore, Gerichte, Gerätschaften und Kochtechniken, festliche Rituale und zeremonielle Mahlzeiten anderer Regionen Aserbajdschans übernommen. Aufgrund der klimatischen, geografischen und traditionellen Gegebenheiten gibt es aber auch lokale Unterschiede. Da Karabach weit vom Meer entfernt ist, gibt es keine Rezepte für Fischgerichte, bei denen Salzwasserfisch verwendet wird. In Karabachs Küche werden ausschließlich Süßwasserfische verarbeitet, meistens werden diese gekocht oder gebraten. Für die

Menschen in Karabach sind Fischgerichte Ausdruck von „Genussucht“ und haben nichts auf dem täglichen Speiseplan zu suchen.

In einigen Teilen Karabachs, besonders in der Nähe von Seen und Flüssen, kennt man einige wenige aufwändige Fischgerichte aus Süßwasserfisch. Dazu gehören Gerichte wie „Lavangi“, „Gurgut“ und „Fisch buglama“ (geschmorter Fisch). Im Unterschied zu anderen Regionen werden in Karabach Linsen und Reis als Beilage zu „Lavangi“ (gefüllter Fisch) gereicht. Die Füllung besteht aus Tomaten, Paprika, Sellerie, Frühlingszwiebeln und sauren Kirschkirschen (Lavashana). Anders als in anderen Regionen ist in



Karabach der Lavangi gedämpft.

Für „Gurgut“ wird der Fisch mit gehacktem *Akhta zogal* (getrocknete und entsteinte Kornelkirsche) und fein gewürfelter Zwiebel gefüllt, Lavashana, also scharfe und süße Paprika, werden auch dazugegeben. Der gefüllte Fisch wird gesalzen und in wenig Wasser und Butter bei schwacher Hitze 30 bis 40 Minuten gekocht.

Fisch *buglama* wird in Aserbaidschan auf mehrere Arten zubereitet. Meist wird der Fisch zusammen mit unterschiedlichen Früchten und Gemüse geschmort. Al-Muqaddasi und al-Istachri, arabische Reisende im 10. Jahrhundert, haben schon zu dieser Zeit berichtet, dass der Fisch, der nach Karabach, insbesondere nach Bärda gebracht wurde, aus dem Fluss Kura stammte, der in der Nähe von Bärda fließt. Sie erwähnten Fische wie „Kasbuvin“, „Tirikh“, „Surmakhi“, „Zarogan“ und „Ishubat“. Noch heute kommt der Fisch aus diesem Fluss.

Schafzucht gibt es in Karabach seit Jahrhunderten, ebenso wie unterschiedliche Formen von Ackerbau. Hauptsächlich wurde Getreide angebaut sowie Melonen und Kürbisse.

In Karabach wird überwiegend auf traditionellen aserbaidshanischen offenen und geschlossenen

Feuerstellen gekocht: Tändir (Backofen aus Lehm in einem Loch in der Erde), Chala (Erdloch), Ojag (Lagerfeuer), Saj (Eisenplatte zum Backen von Brot), Grill, Bukhari (Kamin) und Kura (Ofen). Die lokalen Unterschiede finden sich in Form von gewissen Nuancen in der lokalen Küche wieder.

Der Islam hatte einen enormen Einfluss auf die Küche Karabachs. So wird kein Schweinefleisch verwendet, da Schweine nie gezüchtet oder auf den lokalen Märkten Karabachs verkauft wurden.

Archäologische und historische Studien zeigen, dass über die Jahrtausende hinweg die kulinarische Kultur Karabachs ihre Traditionen bewahrt hat. Ausgrabungen in der Siedlung Tschalaghantäpä belegen, dass Materialien aus verschiedenen Schichten (Horizonten) sich nicht voneinander unterscheiden. Bereits im 6. bis 5. Jahrtausend v. Chr., der Gründungszeit von Tschalaghantäpä, betrieben die Einwohner Landwirtschaft, Viehzucht und Bergbau und hatten Techniken entwickelt um aus Steinen und Knochen Werkzeug herzustellen.

Quellen belegen die ausgeprägte landwirtschaftliche





der Bewohner Karabachs. Auf bewässerten Flächen kultivieren sie Weizen, Reis, Baumwolle und Maulbeeren. Mirzä Dschamal Dschavanschir (1773-1855) hat in seinem Buch „Die Geschichte Karabachs“ aufgezeichnet, dass ein Viertel des ausgesäten Weizens das Zwanzigfache an Ernte erbrachte. Besonders reich war die Ernte von Reis und Hirse (ein Viertel Saat erbrachte das Fünzigfache an Ernte). Darüber hinaus verweist er auf die großen Rinder-, Schaf- und Ziegenherden.

Die Bevölkerung Karabachs aß verschiedene wilde Gräser und baute Kräuter an. Der Wesir des Ibrahim Khan von Karabach – der herausragende aserbaidjanische Dichter, Denker und Staatsmann Molla Pänah Vaqif – mahnt in seinen Gedichten: „*Dirrik-tärävazä yachschi keschik tschäk, kischnisch, schüyüd, täzä täräni sachla!*“ („Beschütze sehr gut dein Gemüse und deine Kräuter – Koriander, Dill und frische Brunnenkresse – und



kümmere dich um sie!“).

In seinem Buch benennt der Geschichtswissenschaftler Ziyadchan Näbibäyli 245 Wildpflanzen, die nur in der Küche des Rayons Latschin verarbeitet wurden.

In den Rezepten der Küche Karabachs finden sich häufig getrocknete Früchte, die als Nachspeise serviert wurden. Aus ihnen wurde auch Doschab (Kompott) gemacht und zu Pilaw, Suppen, Fleisch und anderen Gerichten gereicht. Auf der Weltausstellung in Moskau im Jahre 1882 wurden Karabachs Früchte präsentiert: Kornelkirschen, Maulbeeren und Lavashana, aus Kirschkirschen gefertigte saure Bonbons, die die Tochter des Khans von Karabach, die Dichterin Churschudbanu Natavan, herstellte. Während ihrer Reise durch Aserbaidschan trafen Alexandre Dumas (der Ältere) und der Maler Monet die Dichterin. Dieses Treffen beschrieb Dumas in seinem Buch „Reise in den Kaukasus“.

Lavashana hat Einzug in die slawische Küche gehalten: Es wird in dem „Domostroï“ unter dem Namen „Levashinki“ erwähnt.

Der arabische Autor Ibn Hauqal (9. Jh.) stellt fest, dass Bärddas Kastanien größer und ertragreicher als die syrischen waren. Hamdallah Mustaufi bestätigt dies, der in seinem Aufsatz „Nuzhat al-qulub“ („Amusement der Herzen“, 14. Jh.) über Bärddä schreibt: „Es gibt eine Menge an Obst hier, vor allem Nüsse und Kastanien, die besser sind als irgendwo anders.“

Der arabische Reisende al-Istachri (10. Jh.) schrieb in seinem „Buch der Wege und Provinzen“ („Kitab al-Masalik wa-l-mamalik“): „Wenn wir von Bärddä sprechen, sprechen wir von einem Ort mit gesundem Klima, fruchtbarem Ackerland und vielen Früchten, und weniger als einen Farsach von Bärddä entfernt, in der Stadt Andarab, gibt es ein breites Netz aus Gärten und Plantagen, wo Melonen und alle Arten von Früchten wachsen. Die hiesigen Haselnüsse sind besser als die von Samarkand, während die Kastanien besser sind als die von Ash-Scham. Eine andere Frucht, genannt Ruchal' (Zugal, Zogal – Kornelkirsche – T.A.), wächst hier. Diese Kastanie ist halb so groß wie die schwarze Walnuss und schmeckt wie Kaki und Haselnüsse. Feigen wurden aus Lasub nach Bärddä gebracht. Dies ist die beste Feige. Es gibt viele herrenlose Maulbeerbäume hier.“

Der arabische Reisende al-Muqaddasi schreibt im 10. Jahrhundert über Bärda: „Bärda‘ ist eine wunderbare und schöne Stadt, reich an Früchten, mit schönen Weiden und von zwei Flüssen durchzogen. Ihre Bewohner sind großzügig und barmherzig, ihre Gesichter leuchten wie Perlen und Korallen. In Bärda gibt es einen Sonntagsmarkt namens ‚Kurkiyu‘... Es gibt nichts Besseres als die Frucht ‚Zukol‘. Sie haben Feigen und Kastanien von äußerst guter Qualität.“

Ibn Hauqal (10. Jh.) schrieb auch über Bärda: „In Bärda ... gibt es Nüsse und Shihaballut (Kastanien – T.A.), die in Größe, Aussehen, Geschmack und Fülle die Früchte der syrischen Shihiballut übertreffen. Die ‚Zukal‘ (Aprikose) ist so groß wie ‚Gubeyra‘. Sie hat einen Dattel-Samen und schmeckt süß, wenn sie reif ist. In Bärda werden Feigen aus Lasub eingeführt. Ihre Maulbeerbäume können von allen geerntet werden. Sie gehören niemandem und niemand kann sie kaufen.“

Der berühmte Dichter Nizami Gändschävi fügte im 12. Jahrhundert noch hinzu: „Wie wunderbar und herrlich Bärda ist, Blumen blühen hier im Winter wie im Sommer.“

Der Reisende des 17. Jahrhunderts Evliya Chelebi notiert: „In Karabachlar [...] brachte ein Gärtner mit dem Namen Yazdon-gulu uns 26 saftige Birnensorten. Wenn du die ‚Malanja‘, ‚Abbasi‘ und ‚Ordubadi‘ Birnen probierst, hast du den Geschmack von Bonbons in deinem Mund. Es gibt Granatäpfel wie ein Rubin. Die Köche sind sauber und alle sind Muslime.“ An einer anderen Stelle sagt er: „Karabach umfasst separate Sultanate im Besitz von Täbriz. Speisen und Getränke verdienen Lob. Es gibt zehn Sorten von saftigen, rubinroten Trauben; Kirschsirup, Limonaden; 18 Arten von leckeren saftigen Granatäpfeln. Die hiesige Quitte von der Größe eines menschlichen Kopfes ist berühmt.“

In seinem Buch „Die Provinz Jelizawetopol. Eindrücke und Erinnerungen“ beschreibt der russische Wissenschaftler I. L. Segal den Basar von Aghdam im Jahr 1902 auf folgende Weise: „Transportwagen und Fuhrwerke wurden mit Taschen und Tschowals voller Kornbrot, Körbe mit Obst und Motal (Käse im Weinschlauch – T.A.) beladen. Den Markt von Aghdam Markt gibt es seit 1867. Gartenbau, vor allem der Anbau von Maulbeeren, ist einer der wichtigsten



Einkommensquellen in Aghdam.“

In Artikel 6 des Traktates von Küräktshaj, das am 14. Mai 1805 von Ibrahim Khan von Karabach und von P. D. Tsitsianow aus dem Russischen Reich unterzeichnet wurde, verpflichtet sich Ibrahim Khan, der russischen Armee Weizen und Hirsegrauen zu verkaufen.

Ein wichtiger Bestandteil der Mahlzeit eines jeden Aserbaidshans ist Brot. In Karabach wurden verschiedene Arten von Brot gebacken: Kullama, Bozlamaj, Tändir, Churak, Kozlama, Komba (Asche-Kuchen), Lavash, Khamrali, Yukha, Fatir, Galincha, Maldili, Chapartma, Jad und Ajitma.

Im Sommer wie im Winter war das Lieblingsbrot





Yukha, das dünn wie Papier war. Es konnte jahrelang gelagert werden. Auf Reisen nahmen die Menschen einen Saj mit, um Yukha zu backen. Gebackenes Yukha wurde getrocknet und zu einem Haufen gestapelt. Vor der Verwendung wurde es mit Wasser bespritzt, um es

„frisch“ zu machen. Für reisende Boten wurden es zu Mehl gemahlen, damit sie es unterwegs, ohne vom Pferd absteigen zu müssen, essen oder daraus schnell russisches „Tyuri“ zubereiten konnten. Hierfür wurde das Mehl mit Wasser und getrocknetem Hackfleisch gemischt..



Mit Yukha, eine Art Fladenbrot, wurden die traditionellen belegten Brote „Durmak“ oder „Burmak“ zubereitet. Dafür wurde das Yukha mit Käse, Quark, Kräutern oder Butter, Marmelade oder Fleisch gefüllt, zusammengerollt und am unteren Ende zusammengefaltet, so dass die Füllung nicht





herausfallen oder herauslaufen konnte.

Die ältesten Sajs – hergestellt aus Ton – fand man in Karabach während der Ausgrabungen in der Nähe von Üzärlıktäpä (Region Aghdam). Sie stammen aus dem 4. Jahrtausend v. Ch.. Sajs aus Stein und Lehm wurden bei archäologischen Ausgrabungen im gesamten Gebiet Aserbaidschans gefunden. Heute kocht man auf Sajs aus Eisen.

Sajs eignen sich nicht nur zum Backen von Brot und Yukha. Sie werden auch verwendet, um gebackenes Jad (einem Maiskuchen), Kata oder Gutabs (dünne Teigstücke, gefüllt mit Fleisch und anderen Zutaten), traditionelles Gebäck wie Fasali, Kata und andere Gerichte wie Sajjichi, Govurma und Jiz-biz zuzubereiten. Ein gedrehter Saj wird als eine Art Tava (Pfanne) verwendet.

Im Gegensatz zu anderen Regionen wurde der Saj in Karabach genutzt, um „Layli Yukha“ zu backen – ein Yukha aus Schichten. Dafür wurde eine Seite des Yukha auf dem vorhergehenden zubereitet. Dieses Brot konnte

nicht über eine längere Zeit gelagert werden, aber es war aromatischer und schmackhafter als die üblichen Yukha.

Wenn der Teig mit Milch unter der Zugabe von Honig oder Zucker geknetet wurde, entstand „khirt-khirt Yukha“ (knusprige Yukha). Es wurde an den Feiertagen gebacken und manchmal auch ohne die süße Füllung gegessen.

„Lavash“ wurde auf einem Saj oder Tändir gebacken. Lavash wurde vor allem in den Regionen Gubadli, Jabrayil, Zangilan und Fizuli hergestellt. „Komba“ Blätterteig wurde in einem Tändir oder unter einem Saj oder nur auf Asche gebacken.

Produkte aus Mehl wie „Sudlu Churak“ (Milchbrot), „Fasali“, „Shi“, „Yagli Koka“, „Eyirdek“, „Keppeche“ und „Sakkizlik“ sind in Karabach üblich. Besonders hervorzuheben ist „Kata“, ein flacher Kuchen mit Kräutern. Kata wird auf einem Saj hergestellt. Zu diesem Zweck werden Kräuter gehackt und verschiedene Füllungen (Käse, Quark, Kartoffeln, usw.) auf die Hälfte einer dünn ausgerollten Yukha gegeben. Die andere Hälfte wird auf die Füllung gelegt. Die Ecken des Teiges werden zusammengedrückt und das Kata auf beiden Seiten auf einem Saj gebacken. Beim Servieren wird ein Stück Butter hineingegeben und Qatiq (Joghurt) dazu gereicht. Eine andere Art von Kata ist Gutab, das etwas kleiner ist. Gutabs werden mit Kräutern, Fleisch oder Kürbis gekocht. Sie sehen aus wie die aserbaidschanischen Chebureks (Chiy Borak, Borak

mit rohem Fleisch), werden aber im Gegensatz zu Chebureks nicht gebraten, sondern ohne Öl gebacken. Solche Produkte gibt es bei allen Turkvölkern. In der Türkei werden sie „Ay (Mond – T. A.) Börek“, in Bortschali „Taycharig“ sowie in Baschkortostan und Tatarstan „Kystybyy“ genannt.

Auch Armenier haben in den letzten Jahren gelernt, dieses Gericht in Karabach zu kochen. Armenier präsentieren dieses Gericht unter dem Namen „Zhingalovs Hats“. So ist zum Beispiel auf der Website analitika.at.ua zu lesen: „Am 21. April 2000 findet die Eröffnung des Festivals ‚Zhingalovs Hats‘ auf der Treppe des City Cafés statt (in Moskau – T. A.). ‚Zhingalovs Hats‘ ist ursprünglich ein Gericht Karabachs, das nicht in der Küche aller anderen Regionen Armeniens zu finden ist.“ Aber das Gericht wird überall in Aserbaidschan und traditionell von fast allen Turkvölkern gekocht. Hats im Armenischen (Ats, Khats) leitet sich von dem türkischen Wort Has (Khas, As, Khash, Ash) ab und bedeutet Brot oder Essen. Zhingal leitet sich von dem Wort Khingal oder Khangal ab – einem türkischen Gericht aus dünn ausgerolltem Teig. 🍀

Fortsetzung folgt in der nächsten Ausgabe

Anmerkungen:

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 Karabakh“, Baku, Azerbaijan State Publishing House, 1959, p. 180
5. Kh. D. Khalilov. „The Elat World of Karabakh“. 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 Karabakh 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 O'Leary, 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. +31. Index
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. Alexander Dumas. „Journey to the Caucasus“. Baku, Yazichi, 1985, p. 93
14. I. L. Segal in the book „Yelizavetpol Province, Impressions and Memories“, Tbilisi, 1902, p. 104
15. 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-Karabakh 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