

LA CUCINA DEL KARABAKH

La cucina del Karabakh è parte integrante della cultura nazionale azerbaigiana e della sua tradizione culinaria. Ha assorbito molte tradizioni da altre regioni influenzandole però allo stesso tempo. Le tradizioni culinarie, la terminologia, il folklore, i piatti, gli utensili, la tecnologia di cottura, i rituali delle feste e dei pasti cerimoniali del Karabakh sono comuni a tutte le regioni dell'Azerbaigian. Sono però evidenti alcune differenze culinarie tra i diversi luoghi, sviluppatasi per le diverse condizioni climatiche e per le posizioni geografiche. Il Karabakh è lontano dal mare: è questo il motivo per cui nella cucina del Karabakh non viene utilizzato il pesce di mare. Possiamo dire che i piatti a base di pesce di mare *sono stati adottati*. Nella cucina del Karabakh, infatti, vengono cucinati solo pesci d'acqua dolce, per lo più lessati e fritti. La stessa popolazione del Karabakh considera i piatti di pesce un vezzo e un cibo poco importante. In alcune aree del Karabakh, nei pressi di laghi e fiumi, vengono cucinati alcuni elaborati piatti di pesce, ma se ne contano ben pochi. Tra questi piatti di pesce d'acqua dolce vengono inclusi: il "lavanghi", il "gurgut" e il "buglama di pesce". A differenza di altre regioni, al "lavanghi" (pesce ripieno) del Karabakh sono aggiunti lenticchie e riso. Inoltre il ripieno è arricchito di pomodori, di peperoni, di sedano, di cipolle verdi e di lavashana aspra di susina. A differenza che in altre regioni, il lavanghi del Karabakh viene cotto al vapore.

La preparazione del "gurgut" prevede che il pesce venga riempito con akhta zogal (corniole snocciate ed

essiccate), cipolle tagliate finemente e con lavashana; a questi ingredienti vanno aggiunti peperoni e peperoncino piccante. Il pesce così farcito viene condito con il sale, dopodiché viene aggiunta un po' d'acqua e un po' di burro e quindi viene posto a cuocere a fuoco lento per 30-40 minuti.

Il buglama che è il pesce in umido, viene cucinato in diversi modi. Al pesce in umido vengono infatti aggiunte frutta o verdura.

Questi piatti di pesce, nelle diverse ricette, vengono preparati in tutto il territorio del l'Azerbaigian.

Fu annotato dai viaggiatori arabi al-Muqaddasi e al-Istakhri nel X secolo d.C. il fatto che i pesci provenienti dal fiume Kur, il quale scorre proprio nei pressi di Barda, furono anticamente portati nel Karabakh. Essi citarono pesci come il "kasbuvin", il "tirih", il "surmahy", lo "zarogan" e l'"ishubet".

La pastorizia si è sviluppata nel Karabakh da molti secoli. L'agricoltura locale è variegata e le coltivazioni ben ordinate e curate. Oltre alla coltivazione di cucurbitacee e la frutticoltura, è la coltivazione del grano che occupa un posto importante nella regione.

Nella cucina del Karabakh vengono utilizzati, per la cottura dei cibi, quasi tutti i tipi di forni di tradizione azerbaigiana, sia aperti che chiusi: il Tandir (forno di argilla scavato nella terra), il Ciala (forno a fossa), l'ojah (falò), il Saj (a forma di disco di ferro per la cottura del pane), il mangal, (a griglia), il Bukhari (a camino) e il Kiura (a fornace); i diversi tipi di forni, tenendo conto delle



peculiari caratteristiche locali, danno modo di far risaltare alcune finzze delle cucine locali.

L'Islam ha avuto un enorme impatto sulla cucina del Karabakh. In particolare, è la religione che ha imposto il divieto della carne di maiale; i maiali infatti non sono mai stati allevati e venduti nei mercati locali nel Karabakh.

Studi archeologici e storici ci mostrano che nel corso dei millenni, la cultura culinaria del Karabakh ha mantenuto il suo aspetto tradizionale. Dagli scavi effettuati nell'insediamento di Chalagantepa, risulta il fatto che i materiali emersi dai diversi strati (di epoche diverse) non differiscono gli uni dagli altri. Già dalla sua fondazione (6°/5° millennio a.C), l'antica popolazione di Chalagantepa conosceva le varie tecniche di allevamento del bestiame, dell'agricoltura, dell'estrazione della pietra e della lavorazione dell'osso.

Alcune fonti evidenziano l'elevata cultura in campo agricolo della popolazione del Karabakh. Sui terreni irrigati coltivavano grano, riso, cotone e gelso. Mirza Jamal Javanshir (1773-1855) scrisse nel suo libro "La storia

del Karabakh", che, in questo luogo, un quarto di grano seminato offriva 20 quarti di raccolto. Ricchi raccolti vengono ottenuti, soprattutto, dalla coltivazione del riso e del miglio (oltre 50 quarti per un quarto di grano). In aggiunta, egli descriveva gli allevamenti di grandi mandrie di bovini e ovini e caprini.

La popolazione del Karabakh si nutriva di varie erbe selvatiche e ortaggi coltivati. Il visir di Ibrahim Khan del Karabakh, Molla Panah Vaghif, l'eccezionale poeta azerbaigiano, pensatore e statista, racconta nelle sue poesie:

"Dirrik - tərəvəzə yaxşı Kesik çək kişniş, şüyüd, təzə tərəni saxla"

("Custodisci molto bene i campi di verdure e prenditi cura degli ortaggi come il coriandolo, l'aneto e il crescione fresco").

Nel suo libro, il Dottore di Scienze Storiche Ziadhan Nabibeili elencò i nomi di 245 piante selvatiche che furono utilizzate soltanto nella cucina della regione di Lacin.

La cucina del Karabakh utilizzava ampiamente anche



frutta secca, servita come dessert. Essa veniva utilizzata per fare il khoshab (la frutta cotta) e veniva aggiunta al pilaf, alle zuppe, alla carne e ad altri piatti. Alla fiera Russa di Mosca del 1882, fu allestita una mostra di frutta secca, caratteristica del Karabakh, realizzata dalla figlia del Karabakh khan, la poetessa Khurshudbanu Natavan: nell'esposizione c'erano la corniola, il gelso e la lavashana di susino (pastilà acida). Dopo aver visitato l'Azerbaigian, Alexander Dumas (padre) e il pittore Monet incontrarono la Sig.ra Natavan, e Dumas descrisse i particolari di questo incontro nel suo libro "Viaggio nel Caucaso".

Il lavashana della cucina azerbaigiana è stato adottato dalla cucina slava: il piatto è menzionato nel libro "Domostroy" sotto il nome di "levashinki".

L'autore arabo Ibn Haukal (nel IX secolo d.C.) scriveva che le castagne di Barda erano più grandi e più succulente di quelle siriane. Ciò è confermato da Hamdallah Qazvini, che, nel suo saggio "Nuzhan al-Qulub" ("Una delizia di cuori") (XIV secolo d.C.) scrive su Barda: "C'è tanta frutta qui, in particolare noci e castagne: esse sono migliori che altrove". Le sue parole venivano confermate da altri viaggiatori arabi. Il viaggiatore arabo Al-Istehri (X secolo



d.C.) scrisse nel suo "Kitab məsalik əl məmalik":

"Barda è un luogo con un clima sano, terreni fertili e tanta frutta; a meno di un forseh (6 km. circa) da Barda, nella città di Andarab, vi è una vasta rete di giardini e piantagioni dove crescono cucurbitacee e tanti tipi di frutta. La nocciola locale è migliore di quella di Samarcanda, mentre le castagne sono migliori di quelle di Sham. Un altro frutto che cresce in questo paese è chiamato "rucial" (zugal, zogal – corniolo).

Il castagno, come dimensione, è la metà della noce nera e ha il sapore assomigliante a quello dei cachi e nocciole. I fichi vengono importati a Barda da Liasub. Questi sono i fichi migliori. Esistono qui molti alberi di

gelso selvatico".

Il viaggiatore arabo Al-Muqaddasi scrive riguardo a Barda, nel X secolo d.C.: "Barda è una città piacevole, bella e ricca di frutta. E' una bella città con bellissimi pascoli e due fiumi che la attraversano: i volti dei suoi abitanti sono come le perle e i coralli; ed essi sono generosi e benevoli.

A Barda esiste un mercato, che si tiene la domenica, chiamato 'Kurkiyu'... Non esiste niente di paragonabile al frutto chiamato "zukol". Hanno fichi e castagne di qualità molto buona."

Ibn Haukol (X secolo d.C.) scrisse su Barda. "In Barda... ci sono noci e shihaballut (castagni), che con le loro dimensioni, gusto e abbondanza sono superiori alle





castagne della Siria. Coltivano lo “zukul” (albicocca), che ha la stessa dimensione della “gubeira”. Ha un seme simile al dattero ed un sapore dolce quando raggiunge la maturazione. A Barda, i fichi vengono importati dalla città di Liasub; i loro alberi di gelso sono a disposizione di tutti, non appartengono a nessun proprietario e non vengono né venduti né acquistati.”

Nizami Gangevi aggiungeva, nel XII secolo d.C.: “Che meravigliosa e gloriosa è Barda. I fiori sbocciano qui in inverno e in estate”. Nel XVII secolo il viaggiatore Evlia Celebi scrisse: “Karabaglar... un giardiniere di nome Yazdon-Gulu, ci portò 26 varietà di pere succose. Assaggiando le pere “malangia”, “abbasi” e “ordubadi”, puoi sentire in bocca il sapore di una caramella. I melograni sono come rubini. I cuochi sono puliti e tutti musulmani”. In un altro passo, egli continua: “Il Karabakh comprende sultanati indipendenti situati nei possedimenti di Tebriz. Cibi e bevande meritano un encomio. Ci sono 10 tipi di succose uve color rubino, sciroppi di amarena, bevande varie, 18 tipi di deliziosi melograni succosi ecc. La famosa cotogna locale ha la dimensione della testa umana.”

Nel suo libro “La Provincia di Yelizavetopol, impressioni e ricordi”, lo scienziato russo I.L. Segal descrive il bazar di Agdam nel 1902 nel modo seguente:

“Furgoni e carri erano pieni di borse e gerle di pane, cesti di frutta e motal (formaggio conservato negli otri). Il mercato di Agdam esiste dal 1867. Ad Agdam, il giardinaggio, soprattutto la coltivazione del gelso, è uno dei più importanti settori dell’economia”.

Secondo l’articolo n.6 del trattato di Kurekciay, sottoscritto il 14 maggio 1805 tra Ibrahim Khan del Karabakh e l’Impero russo (firmato da P.D. Zizianov), Ibrahim Khan accettò di vendere il grano e l’avena all’esercito russo.

Il pane è uno dei componenti principali del pasto di ogni azerbaigiano. Vengono cotti nel Karabakh vari tipi di pane: kullama, bozlamaj, tendir, ciurek, kozlema, komba, lavash, hamrali, yuha, fetir, galincia, maldili, ciapartma, jad e agitma.

Sia in estate che in inverno, il genere preferito di pane è lo yuha, un pane sottile come carta che potrebbe essere conservato per anni. La popolazione, durante i suoi viaggi, trasportava con sé il saj (forno) per cuocere il pane yuha. Lo yuha, una volta cotto ed asciugato, veniva impilato uno sull’altro. Prima di essere consumato, veniva spruzzato con un po’ di acqua così da renderlo più “fragrante”. Per coloro che viaggiavano molto (come i messaggeri), lo yuha veniva rimacinato, così da poter essere consumato durante il viaggio senza dover scendere da cavallo. Inoltre con esso era possibile preparare rapidamente una pietanza: ammorbidendolo con dell’acqua ed arricchendolo con della carne secca macinata alla maniera della tiuria russa.

Il pane yuha viene usato per preparare i tradizionali panini “durmak” o “burmak”: lo yuha viene farcito con formaggio, ricotta, erbe, burro, marmellata, e carne; viene poi arrotolato su se stesso, piegandone la parte bassa in modo che il ripieno non possa cadere o fuoriuscire.

I saj più antichi, costruiti in argilla, sono stati ritrovati nel Karabakh durante gli scavi effettuati a Uzerliktepa (nella regione dell’Agdam). Essi appartengono al 4 ° millennio a.C. I saj di pietra e d’argilla sono stati scoperti in tutto il territorio dell’Azerbaigian. Attualmente vengono utilizzati i saj di ferro.

I forni saj sono adatti per la cottura del pane e dello yuha, ma non solo: essi vengono utilizzati anche per cuocere gli jad (piadine a base di mais), i kiata, i kutab (sottili focacce di pasta imbottite di diversi tipi di ripieni). Inoltre vengono anche usati per altri prodotti nazionali a base di farina quali i feseli, i sajici, i govurma e gli jiz-biz. Il saj può essere usato come una sorta di “tava” (padella)

usandolo nel verso capovolto.

Nel Karabakh, a differenza che in altre regioni, il saj era utilizzato per cuocere lo "layli yuha", un tipo di yuha a strati: in questo caso, un lato dello yuha veniva preparato appoggiandolo sullo yuha già cotto. Questo pane non poteva essere conservato per lungo tempo, ma risultava più aromatico e gustoso del comune yuha.

Se all'impasto veniva aggiunto il latte e anche miele o zucchero, viene realizzato il "hirt-hirt yuha" (yuha croccante). Questo pane era preparato nei giorni festivi e, talvolta, senza il ripieno dolce.

Il "lavaş" poteva essere cucinato su un saj o nel tandir. Il lavash era per lo più cucinato nelle regioni del Karabakh di: Gubadli, Jabrayil, Zangilan e Fizuli. La "kemba" di pasta sfoglia veniva preparata in un tandir, sotto un saj o sulla cenere.

I prodotti farinacei come il "siudlu ciurek" (pane al latte), "fasali", "bishì", "yagli kiokè", "eyirdek", "keppece" e "sekkizlik" sono prodotti comuni del Karabakh. Vorremmo



però soffermarci specificatamente sulla "kiata" (una torta schiacciata ripiena di verdure). Per preparare la kiata occorre scegliere diversi prodotti come formaggio, ricotta, patate, ecc. che vengono, una volta tritati,





sparsi sulla sua metà appiattita e tirata fino a renderla un disco sottile. Con l'altra metà viene preparata la sua copertura. I bordi (i due strati) della torta vengono ben sigillati ed essa viene, quindi, posta a cuocere su un saj. La kiata deve essere ben cotta su entrambi i lati. Una volta cotta al punto giusto, viene posta al suo interno una noce di burro e solo allora servita accompagnata dal qatiq (yogurt). Un altro tipo di kiata, di dimensioni più ridotte, è il gutab. I gutab vengono cucinati insieme ad alcune erbe, alla carne, alla zucca, ecc. e assomigliano agli cebureki azerbaijani come il ciy borek e il borek con carne cruda, ma a differenza di questi, essi non vengono fritti, ma cucinati al forno senza aggiunta di olio. Tali cibi sono comuni a tutti i popoli turchi. In Turchia sono chiamati "ay borek" (a mezzaluna), in Borchali il "taycharig", in Bashkiria ed in Tatarstan il "kystybyy".

Negli ultimi anni, anche gli armeni nel Karabakh hanno imparato a cucinare questo piatto proponendolo con il nome di "gingalov haz".

A questo proposito, si legge sul sito analitika.at.ua: "Il 21 aprile alle 20.00, si terrà nella scalinata del City Cafe (a Mosca) l'apertura del festival "Gingalov Haz". Il "Gingalov Haz" è un piatto di origine del Karabakh, che non può ricercarsi nella cucina delle altre regioni dell'Armenia". Al contrario, questo piatto viene cucinato invece, generalmente in tutte le aree dell'Azerbaijan e da quasi tutti i popoli turchi. Pertanto né il saj né il kiata hanno nulla a che fare con la cucina armena e, anche se il kiata viene chiamato con nomi diversi, non ha alcuna relazione con gli armeni. Haç in armeno (az, haz) deriva dalla parola turca has (has, as, hash, ash) e significa pane o cibo. Gingal deriva dalla parola hingal o hangal che si riferisce ad una pietanza turca di pasta schiacciata sottilmente.



Nella zona del Karabakh, la cucina a base di latte è la stessa che in altre regioni dell'Azerbaijan. Viene utilizzato il latte di mucca, di pecora e di capra. Il latte di bufala e di capra vengono considerati medicinali.

Il colostro, il primo latte che viene prodotto dopo la nascita di un vitello, si chiama "ağız". Una volta bollito diventa un piatto gustoso chiamato katamaz. Come un pasto rituale, esso viene condiviso tra vicini di casa (di solito 7 famiglie). A volte viene bollito il katamaz artificiale; in questo caso allora viene aggiunto un tuorlo d'uovo per ogni litro di latte. Aggiungendo con attenzione un uovo crudo intero sbattuto, facendo in modo che non si rapprenda e poi lasciandolo un po' bollire, incorporando inoltre del miele, si ottiene una bevanda chiamata "bulama".

Anche il latte prodotto dalla mucca durante i primi 2-5 giorni dal parto è chiamato "bulama". E poi esiste



il sulug, composto da "ağız" e latte "bulama". Per la sua preparazione è necessario lavare accuratamente la membrana della placenta. Una volta ben lavata viene riempita di latte ed interrata ricoprendola (versandoci sopra) della cenere calda ancora accesa, oppure, in alternativa, può essere posta in un forno tandir. Dopo 1,5-2 ore circa, il composto si è addensato ed è pronto. Viene estratto dalla cenere presentandosi come una gustosa massa tipo formaggio. Talvolta il sulug viene posto in kazan (un calderone) e viene bollito. Il sulug viene preparato anche con il latte normale, risultando molto gustoso come il latte cotto.

Il katamaz e il bulama messi in un paiolo con l'aggiunta di farina e burro diventano il "qaymaq chorak"; se cotti su un saj diventa "shan-shan". Quest'ultimo, a differenza della "qaymaq chorak", è molto bucherellato.

Il latte viene utilizzato anche assoluto come bevanda, soprattutto con pane fresco, e come base per alcuni



piatti freddi (dogramaj o "okroshka", una zuppa fredda di verdure tritate e carne), per zuppe calde, per la pasticceria e per prodotti da forno.

Il latte di pecora viene utilizzato principalmente per la produzione di formaggio cagliato ed è molto apprezzato. Per il caglio si usa o l'abomaso di agnelli appena nati o erba "dalama otu" (erba da caglio). Il formaggio caprino viene considerato il formaggio più costoso, così come fosse un medicinale. Il formaggio di latte vaccino è considerato di qualità inferiore rispetto al formaggio di pecora.

Il latte di vacca e di bufala è largamente utilizzato per la cottura e per prodotti fermentati come il "qatiq" (yogurt). Lo yogurt di bufala è particolarmente pregiato:



è più denso, più grasso e più saporito.

Il qaymaq (la parte grassa del qatiq - crema densa) a base di yogurt di bufala risulta più denso e più delizioso dello yogurt di mucca.

Il qaymaq è preparato con il latte. Per prepararlo, se ne versa un sottile strato in un piatto largo e poco profondo (sini, tiapsi) lasciandolo così per un giorno intero. Il giorno dopo si formerà sulla superficie del latte una pellicola (crema densa): questo è il qaymaq di latte; se si utilizza il latte crudo appena munto si ottiene il "ciya", cioè il "qaymaq crudo"; se invece si utilizza il latte bollito si ottiene il "sud qaymaq" (qaymaq di latte). Il "gati qaymaq" (crema densa), invece si ottiene da latte evaporato. Nel Karabakh questo preparato è chiamato anche "siudbashi". Per la sua riuscita, a volte il latte viene bollito a fuoco basso aggiungendo mano a mano del latte crudo.

Il qatiq viene consumato da solo, come pietanza ma viene anche impiegato come base per la preparazione di altri altri piatti come il dovga, il dogramaj, ovdug,





shirin qatiq e l'atlama (una bibita a base di acqua e latte coagulato acido).

Il kiasmik (ricotta) si ottiene o da ayran (liquido ottenuto dalla sbattitura del burro di qatiq) o a volte dalla bollitura del qatiq. Viene salato e lasciato un po' asciugare per produrre lo shor, un formaggio friabile. Per la conservazione e la sua stagionatura, lo shor è posto in un motal (otre di pecora). Vengono preparati anche altri tipi di formaggi lasciati a stagionare nel motal come il motal pendir. Il formaggio e la ricotta che maturano in un motal hanno un sapore speciale e sono apprezzati e ricercati come formaggi di qualità superiore.

Il liquido che rimane dopo la cottura della ricotta viene chiamato ziardab (siero di latte); il liquido che



rimane dopo la preparazione del formaggio viene denominato dialiamia. Entrambi sono adoperati per la preparazione di bevande e per la cottura del pane. Il pane preparato con questi ingredienti dura più a lungo e ha un sapore migliore di quello fatto a base di sola acqua. Se il dialiamia viene bollito, esso diventa "nor".

Il piatto "lor" viene preparato mescolando la ricotta fresca con latte bollito e sale. Aggiungendo il latte al qatiq si ottiene un piatto chiamato "keremez"

Filtrando il qatiq o l'ayran attraverso un panno, si ottiene un prodotto concentrato chiamato suzma, che viene utilizzato come piatto a sé o sfruttato per la preparazione di alcuni cibi.

Se al suzma viene aggiunto del sale si ottiene il "gurut" (palline o coni di formaggio secco). Il gurut può essere conservato per diversi anni ed è utilizzato come base per salse e per l'hangal (composta da strati sottili di pasta).

Se in Lankaran si usa mescolare la neve fresca con il bekmez (succo d'uva cotto, gelso, ecc), nel Karabakh i pastori con le loro famiglie e le loro greggi salgono d'estate sulle montagne: essi usano mescolare la neve di montagna con il latte fresco di pecora nera e chiamano questo piatto "gar keramazi" (keramaz di neve). A volte i recipienti con il gar keramaz vengono immersi nella neve o deposti nel ghiaccio. La principale differenza rispetto al gelato è che lo zucchero non viene aggiunto alla miscela. È interessante inoltre notare che il "gar keramaz" è preparato esclusivamente con il latte di pecora nera.

Nella cucina del Karabakh è preferita la carne di agnello che viene usata più di qualsiasi altro ingrediente. La razza delle pecore locali è considerata superiore rispetto ad altre razze, è razza da carne (come è in uso dire "montone da carne o da tavola") e denominata "kiasmia goyun" o "atlik". Inoltre questa razza del Karabakh ha un rendimento del 56% in su, a differenza di altre razze sempre di produzione di "carne pura", che si attestano al 48-52 %.

La pecora della razza Karabakh ha un grande guyrug (scamone). A volte è necessario sorreggere lo scamone collocando sotto di esso un carrellino con le ruote. Nel bazar del Caucaso i macellai più esperti preferivano acquistare pecore del Karabakh preferendole ad altre razze. La carne di bestiame nero era particolarmente apprezzata.

L'agnello della razza del Karabakh viene prescelto per cucinare i migliori shashlik (spiedini). Fare un buon shashlik è un'arte, e i cuochi di shashlik sono



estremamente specializzati in questa materia.

Per fare un buon shashlik, infatti, non serve solo che la carne sia di pecora, occorre sapere quale taglio si è preso della pecora, così come il sesso, la sua età, le abitudini alimentari della pecora stessa, il sistema di uccisione dell'animale e la metodologia di cottura, (per esempio su legna o su carbone). Il shashlik viene servito con erbe fresche, con sumah e narsharab (succo di melograno cotto), ecc. La carne, una volta terminata la sua cottura, viene fatta scivolare togliendola dal suo spiedino aiutandosi con un pezzo di pane in modo da avvolgerla. Il pane yuha cotto su un saj e il lavash cotto nel tandir sono i pani più adatti per questo tipo di pietanza. La carne per il shashlik viene lasciata al naturale mentre la carne per il basdirma shashlik si lascia marinare nella cipolla, con aceto o succo di limone prima della sua cottura. Una delle sue varianti è il liulia-kebab che è composto di carne macinata compattata ed infilata su uno spiedino in forma di "polpetta oblunga". Gli Shashlik e i liulia-kebab vengono serviti assieme a pomodori, peperoni, melanzane e patate infilzati anch'essi in spiedini e cotti sul fuoco.

L'agnello e il manzo sono utilizzati per fare il govurma, sajustu doshama, cizbiz, gavli, dolma, yahni, bagirbeyin, bozbash (piatto a base di carne tritata, piselli e patate),

khash (un piatto cucinato a base di stinco di bovino), kialla-pacha (zuppa preparata con testa e zampe di montone, agnello e pecora) e varie altre zuppe. Lo yahni e il govurma sono menzionati sul monumento antico turco di Kitabi Dada Gorgud. Il khash è citato nelle fonti scritte dei XI e XII secoli d.C. La carne è servita come contorno (gara) in forme diverse per il pilaf e chilov. Nella regione del Liacin, un grande dolma del peso di circa 200-350 grammi viene allestito in foglie di cavolo e si usa servirlo durante i matrimoni e i funerali. Questa usanza è diffusa anche in varie regioni dell'Azerbaijan, come a Gabala e a Ismayilli.





La cucina Karabakh annovera una grande quantità di piatti vegetariani: sihma, suyug, kiata con le erbe, ecc. La farina è usata per fare il hashil, il horra, sum-suma, vari tipi di hadik, govurga, govut, nukurd, gatmali, ayranli, yalanci dolma, siyig, sudlu siyig, yarma hashil, pilaf, cilov e molti altri. Anche i legumi sono molto utilizzati in cucina.

Come dessert per le feste e durante le ricorrenze rituali, si preparano vari tipi di tiar halva e umaj halva, shirin kiata, koke, pahlava, shekerbura, guymag e govud. In tavola viene disposta anche la frutta.

Per quanto riguarda le bevande, esiste una grande varietà di sorbetti, hoshab e bibite preparate a base di bekmez (succo bollito di gelso o uva).

Inoltre nei campi fioriti del Karabakh si produce un ottimo miele. I bambini a colazione mangiano miele, qaymaq fresco o burro.

Col succo del melograno "narsharab", cotto fino a renderlo denso, si prepara una salsa. Il melograno viene anche impiegato per preparare l'additivo "nardacia". Questo è ciò che annotò il viaggiatore tedesco Adam O'Leary nel XVIII secolo: "le granate selvatiche sono tutte aspre e molte di esse crescono vicino ai fiumi del Karabakh".

I chicchi vengono estratti dal frutto, essiccati e venduti in vari luoghi sotto il nome di nardan (nar - melograno mela). Con questi chicchi si rendono i cibi più scuri ed aspri: essi sono immersi in acqua e il loro succo viene spremuto e filtrato attraverso della tela di stoffa. Il succo di melograno fresco che se ne ricava, si fa bollire e poi si immagazzina per la sua conservazione. Viene utilizzato, di solito, per dare colore al miglio saracia (riso) durante le festività e per renderlo gradevolmente acidulo. Si conoscono anche i frutti dello zirinj (crespino) e altre piante che vengono impiegate per lo stesso scopo. Lo scienziato turco Dr. Yasar Kalafat scrive:

"La cucina del Karabakh è un ponte che collega le cucine degli azerbaigiani iraniani orientali ed occidentali; un ponte che collega le cucine di queste due aree geografiche dell'Azerbaigian (l'autore si riferisce sia all'Azerbaigian dell'Iran, dove la maggior parte della popolazione vive, sia alla Repubblica dell'Azerbaigian). A prescindere dalla diversità di nomi, la cucina non differisce.

Yasar Kalafat ha citato alcuni piatti tipici del Karabakh come: Minestre: dovga, evelik shorba, umaj, erishte shorba, borsch (ripreso dalla cucina slava), shorba di

pollo, khash e bozbash.

Dolma: a base di mele, mele cotogne, pasta, pomodori, melanzane, yarpag (foglie di uva), cavolo.

Piatti di verdura: da evelik, ortica, fagiolini, spinaci, shomu (un tipo di spinaci), merovga, zirish, coriandolo di montagna, gushappaia, gutaba, kata con verdure, kiukiu e altri piatti con verdure.

Spiedini a base di patate, pomodori e peperoni.

A base di carne: gutaby di caglio, bozartma, basdirma kabab, shashlik di costole, liulia kabab, tika kebab, kebab di pesce (storione) e kebab d'intestino.

Dolci: guymag, baklava, halvah, shor gogal, karabakh kiata e kurabye.

Le famiglie del Karabakh salgono in montagna per visitare pascoli e rilassarsi in estate.

Lo scienziato russo, I.L. Segal, riferendosi alle vacanze dei bek del Karabakh nel 1902 racconta: "In estate, quasi tutti i bek del Karabakh vanno a Shusha. Qui soggiornano e si comportano come farebbero nelle loro proprietà, cioè alla maniera integralmente asiatica: mangiando e dormendo sui pavimenti ricoperti di tappeti. Dopo i pasti le stoviglie vengono lavate, asciugate e riposte su ampie mensole". Per inciso, Segal fornisce anche informazioni sui tappeti del Karabakh: qui "la maggior parte delle artigiane qualificate sono musulmane."

L'ambasciatore castigliano Clavija scriveva nei primi anni del XV secolo che in inverno la gente scendeva in pianura.

"Ci hanno detto (3 marzo 1405), che il sovrano Omar Mirassa (figlio di Timur Omar Miranshah) si trovava nel Karabakh. Li trascorre l'inverno insieme con le sue truppe. Questa Karabakh è ricca di pascoli."

Egli continua a descrivere nel suo diario l'ospitalità della gente del Karabakh. Nel suo diario, scrive: "Domenica, gli ambasciatori giunsero al villaggio di Santghelan (Zanghelan - una zona nel Karabakh). Hanno cenato nel villaggio di Tusalar. La tribù locale si chiama Turkaman. In ognuno di questi villaggi gli ambasciatori sono stati accolti con offerte di vivande. Questa è l'usanza da queste parti. Gli ambasciatori devono smontare da cavallo e sedersi sul tappeto. Il cibo, proveniente da tutte le case, viene immediatamente servito loro. Viene offerto del pane, oltre ad un piatto ricolmo di qatiq (yogurt) e, come sempre, anche vari piatti di riso. Se gli ospiti poi si trattengono per la notte, viene servita una grande quantità di piatti a base di carne. Tutte le pietanze offerte al loro arrivo pertanto costituiscono solo il benvenuto."





Come il resto dell'Azerbaijan il Karabakh è una regione aperta ed ospitale. Circa 160 anni fa diede rifugio agli armeni che tradirono la loro ex "patria", l'Impero Ottomano e lo Stato Iraniano. Essi trovarono la loro nuova terra. Ed in quel luogo essi hanno eretto un monumento in onore del 160° anniversario del reinsediamento degli armeni nel Karabakh. Ma chi ha tradito una volta tradirà di nuovo per abitudine.



L'Azerbaijan sta facendo oggi tutto il possibile per sostenere un milione di azerbaijani del Karabakh, costruendo loro nuove e moderne abitazioni, fornendo loro servizi pubblici, cure ed istruzioni universitarie gratuite e molto altro ancora. L'Azerbaijan fa di tutto per proteggere in generale la loro cultura materiale e spirituale (come la musica, il folklore, l'arte della tessitura dei tappeti ecc) e, in particolare, per favorire l'integrazione della cultura culinaria.

Con l'ausilio del Comitato per i rifugiati della Repubblica dell'Azerbaijan e del Ministero della Cultura e del Turismo si raccoglie e si studia il patrimonio culinario del Karabakh.

Il 20 e 23 Luglio del 2011, al Festival della Cucina Nazionale Azerbaijaniana hanno partecipato anche i cuochi del Karabakh provenienti da Shusha e Barda. I cuochi del Karabakh si aggiudicarono il primo posto nelle gara del "shashlik" ed il terzo posto nella gara del "pilaf". Nella gara del "kiata" (gli armeni lo proclamano un loro piatto nazionale) i cuochi della regione di Tovuz (la quale non confina col Karabakh) si sono aggiudicati il primo posto. Come la regione di Kazah, anche il Tovuz è distante dal territorio del Karabakh, ma confina con l'Armenia, proprio dove gli armeni "cristiani" stanno ancora uccidendo civili innocenti, tra cui bambini ed anziani.

Nel 2011, una squadra di cuochi del Karabakh, che ha rappresentato l'Azerbaijan nei campionati internazionali di cucina (nel quale partecipavano 32 paesi) si è aggiudicata una medaglia di bronzo nella classifica a squadre. E per la sezione giovanile del campionato, un rappresentante della squadra del Karabakh ha vinto una medaglia d'oro.

A Baku, nel 2010-2011, durante le celebrazioni della festa di Novruz, alcuni profughi provenienti dal Karabakh, insieme ad altri partecipanti provenienti da diverse regioni dell'Azerbaijan, hanno dimostrato le loro eccellenti tecniche culinarie. Alle celebrazioni hanno partecipato ospiti stranieri, ambasciatori e rappresentanti del governo della repubblica, incluso il Presidente della Repubblica dell'Azerbaijan in persona.

Attualmente milioni di profughi provenienti dal Karabakh sognano la propria Patria e a come sopravvivere in futuro. L'arte culinaria, quindi, è l'ultimo dei loro pensieri. Per colpa di una manciata di armeni, considerati "cristiani", quasi tutto il mondo resta indifferente davanti al dolore di un milione



di persone. Mentre oggi discutiamo della cucina del Karabakh come di qualcosa del passato, proprio in questa regione, vengono rubati greggi di pecore e i fertili campi vengono disseminati di mine. Invece del grano gli armeni coltivano droghe, e centinaia di luoghi di ristorazione ed imprese dell'industria alimentare vengono distrutti. L'unico Museo del Pane del mondo, ad Agdam, è stato saccheggiato e distrutto.

Ogni cosa rubata, incluse quelle del Karabakh, viene considerata dagli "esperti" armeni come loro proprietà: la terra, la cultura, la cucina, i monumenti ecc. Essi hanno realizzato siti web sulla "Cucina del Karabakh". Se storicamente (in epoca sovietica) i libri di cucina armena riportavano come piatti nazionali soltanto due pietanze, il karabakh bozbash ed il shusha bozbash, ora fanno passare la cucina del Karabakh come armena, anche se né la regione del Karabakh né la sua cucina sono armena. Per ironia della sorte, la parola "boz" in armeno significa "meretrice" e "bash" (un termine armeno di origine turca) "testa"... ❁

Continua..

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

1. A. Сумбатзаде «Сельское хозяйство Азербайджана в XIX веке» Баку 1958г. 230 стр.
2. Qəmərsah Cavadov «Əkinçilik mədəniyyətimizin izi ilə» Bakı 1960. 168 səh.
3. «Домострой» М. 1991г. 320 стр.
4. Mirzə Camal Cavanşir «Qarabağ tarixi» Bakı 1959. 180 səh.
5. X.D.Xəlilov «Qarabağın elat dünyası» Bakı 1992. 118 səh.
6. Ziyadxan Nəbibəyli «Zəngəzurun altun tacı Laçın» Bakı 2008г. 270 səh.
7. Solmaz Məhərrəmov «XIX-XX əsrin əvvəllərində Kiçik Qafqazın cənub-şərq bölgəsinin maddi mədəniyyəti və təsərrüfatı» Bakı 2007г. 208 səh.
8. Таир Амирасланов «Жемчужины Карабахской кухни» журнал «IRS». № 2-3 (14-15) 2005г. стр. 82-85.
9. С.М.Агамалиева «О пище населения Агдамского района (По материалам сёл Абдал и Гюлаблы в тезисах, докладах конференции Великий Октябрь и развитие археологической и этнографической науки в Азербайджане» Институт Истории (сектор археологии и этнографии) 28-29 декабря 1987г. стр.114-116
10. Подробное описание путешествия Голштинского посольства в Московию и Персию в 1633, 1636 и 1639 годах составленное секретарем посольства Адамам Олеарием, перевел с немецкого Павел Барсов. М.1870г. Университетской типографии 1038стр.+31 стр. указатель.
11. Эвлия Челеби «Книга Путешествия» выпуск 3 М. 1983г. 376стр.
12. Хамдоллах Казвини «Нузхат Ал Кулуб» Баку 1983г. стр. 53
13. Aleksandr Duma «Qafqaz səfəri». Bakı, 1985 il, səh 93.
14. И.Л.Сегал в книге «Елисаветопольская губерния впечатления и воспоминания» Тбилиси 1902г. 104 стр.
15. М.А. Караулов «Сведения арабских географов IX и X веков Р.Хр. о Кавказе. Армения и Азербайджан» Тбилиси типография Канцелярии наместника его Императорского Величества на Кавказе, 129 стр.
16. Azərbaycan tarixi üzrə qaynaqlar. Bakı 1989 il, 326 səh.
17. Н.Г.Нариманов, М.С.Азимов, Н.Г.Алиев «Работы первого отряда Мильско -Карабахской Экспедиции 1985 году. В сборнике «Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане» 1985 г. Баку 1986 г. стр. 8-10.
18. Molla Pənah Vəqif «Əsərləri» Bakı, 1988 192 səh.
19. Nizami Gəncəvi «İsgəndərnamə» Bakı 1941 г. 256 səh.
20. Yaşar Kalafat «İran Türk Halk Mütfağı» в сборнике «Yemek Kitabı Tarih – Halk-bilimi - Edebiyat» İstanbul, 2003 səh. 848-860.