



irs

Seguindo as tradições

Izmira QULIYEVA,
doutora em Ciências Históricas

ARTE CULINÁRIA

TRADICIONAL DE BAKU

O AZERBAIJÃO É UM DOS CENTROS MAIS ANTIGOS DA CIVILIZAÇÃO HUMANA. A CULTURA DO POVO AZERBAIJANÊS TEM UMA HISTÓRIA MILENAR





Desde os tempos imemoriais, a ocupação tradicional dos azerbaijaneses era a agricultura e a produção animal, o que afetou as características da dieta da população. A culinária nacional pode revelar muitas coisas interessantes sobre a cultura e história de um país, e neste sentido, a gastronomia azerbaijanesa, com seus sabores excelentes e especiais, fala por si.

No período neolítico, a população azerbaijanês cultivava trigo e cevada, que serviam como base nas suas dietas, para comer junto com a carne. Na Idade do Bronze, com o desenvolvimento da pecuária, laticínios entraram na dieta dos nossos ancestrais. Pratos da cozinha azerbaijanesa são mencionados nas antigas fontes escritas, nos relatórios dos viajantes e exploradores, comerciantes e diplomatas. A arte culinária

do Azerbaijão é famosa no mundo, particularmente no leste.

O Azerbaijão é muito famoso pelas variedades locais das uvas, que contribuíram enormemente para o enriquecimento da cozinha nacional. Um dos fatores importantes, que influenciou a culinária azerbaijanesa, era a religião. Os festivais islâmicos e os vários rituais, inclusive jejum, influenciaram muito a dieta e a nutrição. Cozinhar e comer em casa foi, por muito tempo, a característica etnográfica na cidade e das áreas rurais.

Usando as receitas antigas, passadas de geração em geração, donas da casa ampliaram o número dos pratos e aperfeiçoaram as suas qualidades. Assim como nas outras regiões do Azerbaijão, a sua capital, Baku, tem suas próprias características da culinária local. Desenvol-

vendo-se e tornando-se mais rica, a culinária local atingiu a sofisticação que nós observamos hoje. Os moradores de Baku, que, no contexto deste artigo, são percebidos historicamente como os moradores do Icheri Sheher (cidade interna, cidade velha) são apreciadores da boa comida que consideram o processo “cozinhar e comer a comida” como um ritual.

Ao falar dos moradores de Icheri Sheher, surge na mente a baklava local e os pratos de carne. Precisamos salientar que esses pratos são muito complicados, exigem qualificações consideráveis e requerem diversos e abundantes ingredientes. As refeições coletivas muito tradicionais em Baku são uma boa ocasião para se reunir – uma forma da vida social. Ultimamente, as tradições tornaram-se mais fáceis, porém nas festas

Dolma de folhas de uva, legumes e frutas tradicionais em conserva e iogurte natural

numerosas ainda costumam-se preparar as refeições laboriosamente.

Muitos temperos são ingredientes importantes da culinária original de Baku – açafraão, tomilho, cominho, hortelã, estragão, pimentão etc. Em alguns pratos, adiciona-se suco de limão, suco de uva não madura – abgora, suco de romã e também sumac.

Os pratos da culinária nacional do Azerbaijão são preparados tradicionalmente nas panelas de cobre, e essa tradição continua em Baku entre os moradores de Icheri Sheher.

Como base da entrada, os moradores de Baku usam caldo de carne e ossos. Diferente das sopas comuns, essas entradas são mais espessas e têm menos líquido. Outra peculiaridade das sopas é o uso amplo da gordura do rabo da ovelha, que normalmente está cortada fina, e acrescentada junto com outros temperos.

Abaixo está a descrição dos pratos básicos tradicionais de Baku – Icheri Sheher:

Kufta-bozbash. Prepare o caldo de peito. Junte a carne de carneiro moída com cebola, sal, pimenta e arroz lavado. Misture tudo manualmente. Prepare kufta - bolinhos do tamanho da palma da mão - e dentro de cada um, coloque uma ameixa. Deixe ervilhas de molho um dia antes e cozinhe-as em uma panela separada. Filtre o caldo cozido na peneira fina, ponha no fogo e, quando ferver, adicione ervilhas cozidas, bolinhos de kufta, batatas, 2-3 cebolas inteiras, sal, pimenta, açafraão e gengibre amarelo. Sirva em uma tigela, decorando com ervas e hortelã seca. Sirva também, separadamente, a cebola descascada e sumac.

Dushbara (bolinhos de massa). Prepare o caldo de ossos de car-



neio, misture a carne moída com a cebola, sal, pimenta e coentro. A massa é feita de água e ovos. Abra a massa em 1 mm e corte-a em quadradinhos 2x2 cm. Coloque a carne moída no centro de cada quadrado e dobre. Tire o excesso da farinha da dushbara com a peneira e cozinhe no caldo filtrado. 5-7 minutos depois de caldo ferver, dushbaras surgem na superfície - o jantar está pronto. Sirva o vinagre com alho separadamente. Dushbara é salpicada com hortelã ou ervas, dependendo da estação.

Dovga com carne. Misture a carne moída com cebola, sal e temperos, para formar pequenos bolinhos de carne. Cozinhe ervilhas deixadas de molho um dia antes. Misture bem o iogurte natural com 2-3 ovos em prato separado e acrescente arroz redondo. Cozinhe em fogo baixo, misturando constantemente com colher de madeira. Quando a

mistura ferver, acrescente as ervilhas, os bolinhos de carne e o caldo. No final, acrescente as ervas e sal. No verão, serve-se dovga fria. A dovga cozida deve ser um pouco ácida e cheirosa, por causa do coentro e endro.

Sulu-khingal. O caldo é preparado de peito e ombros de carneiro. Cozinhe ervilhas deixadas de molho um dia antes e depois as coloque no caldo. Misture ovos, água e farinha para formar uma massa rígida e abra-a em massa de 1 mm de espessura. Corte a massa em quadrinhos de 2x2 cm, suavemente agite para o remover o excesso da farinha e coloque no caldo fervendo. Ao mesmo tempo, coloque cebola cortada e refogada na manteiga, coentro e endro e deixe cozinhar. Antes de servir, salpique com hortelã seco. Pode ser servido também com vinagre.

Shorba. Cozinhe 2-3 pedaços de carneiro por aproximadamente uma

Kufta-bozbash



hora. Cozinhe ervilhas deixadas de molho um dia antes e depois as coloque no caldo. Acrescente arroz lavado, ameixas, cebola refogada em manteiga, carne cozida e sal. Sirva com endro e coentro espalhados. A shorba também pode ser preparada com carne moída. Shorba de frango é cozida do mesmo jeito e salpicada com hortelã seca.

Khamrashi. Cozinhe o caldo de ossos do carneiro. Misture a carne moída com cebola e prepare de 5 a 6 bolinhos por pessoa. Cozinhe ervilhas e coloque no caldo junto com os macarrões. Para preparar macarrões, misture os ovos, água e farinha, para formar uma massa rígida e abra com 1 mm de espessura. Salpique com farinha e corte listras de 5 cm com a faca afiada. Agite os macarrões antes de colocar no caldo. Coloque os bolinhos de carne, ervilhas e verduras cortadas no caldo. Sirva com hortelã seca ou vinagre.

Khash (geleia). Lave bem e deixe de molho, pelo menos por uma hora, a cabeça, pés e bucho. Depois, corte em pedaços e coloque em uma panela profunda, acrescente água fria na proporção 2 litros por 1 kg. Cozinhe por um tempo longo, tirando espuma com escumadeira.

Separe a carne cozida dos ossos e corte-a em pedaços pequenos e, para terminar, sirva caldo filtrado separadamente da carne, com vinagre misturado com alho.

Os pratos principais no Azerbaijão geralmente são cozidos de carneiro, em pedaços grandes ou

pequenos (Gushbashi), e também de carne moída. Alguns pratos são preparados de carne bovina, frango, pato, ganso e peru, como prato principal ou acompanhamento de pilafs.

Nos pratos principais, usa-se muita gordura do rabo da ovelha, manteiga derretida ou manteiga de vaca. Sirva-se separadamente as verduras frescas e também vários temperos: sumac, pimenta, narsharab (molho de romã), vinagre, limão, e, no verão, pepinos e tomates frescos. Os pratos principais de massa - guru khingal, sulu khingal e gurza - são muito populares em Baku e em Absheron.

Guru khingal. Misture farinha, ovos, água e sal para formar a massa rígida. Abra a massa de 1 mm de espessura. Corte em forma de losango, cozinhe em água com sal fervente e deixe escorrer. Corte o carneiro



Gurza

em 2-3 pedaços por pessoa e asse na caçarola preaquecida com óleo. Acrescente cebola, abgora (suco de uva não madura), canela e sal. Depois, misture tudo isso e prepare o khingal. Ao servir, coloque gatig (iogurte natural), com ou sem alho.

Giyma khingal. Misture carne moída de carneiro com cebola, pimenta e sal. Asse a carne até que fique pronta. Misture ovos, água e farinha para formar uma massa rígida. Abra a massa de 1 mm de espessura, corte em losangos e depois coloque na água fervente e então deixe a água escorrer. Esse prato serve-se com carne moída, queijo ralado e canela. Separadamente, sirva gatig (iogurte natural), com alho triturado.

Gurza. Misture bem carne moída com cebola e asse no óleo. Abra a massa de 1 mm de espessura e corte círculos de 5 cm. Coloque a carne cozida nos círculos e dobre firmemente. Cozinhe em água com sal fervente. Quando as gurzas subirem, deixe a água escorrer, sirva com gatig (iogurte natural), hortelã e canela.

Dolma. Existem muitas variedades de dolma: de folhas de uva, de folhas de repolho branco, berinjelas, tomates, pepinos, cebolas, maçãs e marmelos. Cozinhe dolma com carne moída de carneiro. No verão, prepara-se geralmente ragu de legumes ajab-sandal, com carneiro e carne bovina. Coloque os legumes em camadas, cebolas, batatas, berinjelas e tomates, um sobre o outro. Acrescente sal e pimenta e coloque no fogo baixo, para cozinhar no próprio suco.

Kebab (shish kebab). O prato deriva do modo de vida dos pastores. Hoje kebab é considerado como comida de piquenique e quase refeição festiva (preparado pelos homens) que tem uma natureza infor-



mal, porque se come à mão. Shish kebab é um tipo de escapismo culinário associado com a vontade de escapar, fugir para natureza.

O poema do Mandelstam «Eu estou sonhando em Tibilisi corcunda» é baseado nos motivos a seguir: «O homem é velho, A ovelha é jovem, E sob a lua, sob o calor, a fumaça rosa do kebab voa no ar...»

Alexandre Dumas escreveu sobre

kebab no “Três Mosqueteiros”: “Qualquer pessoa egoísta vai manter essa receita em segredo – mas eu, meu caro leitor, vou te providenciar com a receita de kebab: siga-a e você vai sempre me agradecer por tal presente” E ele continua assim: “Ponha os pedaços pequenos da carne no espeto de ferro ou de madeira vire-os em cima do carvão.” Usa-se para cozinhar kebab a carne mais macia,



Khingal



da ovelha jovem. Entre as variedades do kebab azerbaijânês, nós podemos destacar kebab amador, Kars kebab, basdirma kebab, kebab de rim, tava kebab, gazan kabab, juja kebab, kebab de peru, etc.

Kebab é feito não só de carne,

mas também de verduras - berinjelas, batatas, pimentões e tomates.

Existe grande variedade de pilaf, que decora a gastronomia de Baku.

Pilaf é arroz cozido de uma maneira especial e temperado com manteiga. Pilafs são cozidos com

carne, peixe, verduras, ovos, frutas, baga (berries) etc. O arroz não drenado é raramente cozido.

Para preparar pilaf drenado e friável com guarnições, você vai precisar do tipo local do arroz - «Sadri», «Ambarbi» e «Akulchik». Para os pilafs não drenados (dashma) e vários outros recheios usa-se arroz tipo «akula» e «chilali».

Para obter pilaf de alta qualidade, precisa-se saber uma tecnologia especial. Deixe o arroz em água fria com sal por 12 horas. O arroz é preparado em água com sal fervente até ficar meio-cozido (6 litros de água, 50 de sal e 1 kg do arroz). Deixe o arroz escorrer e lave-o com a água morna, mesmo que isso reduza a qualidade de pilaf. Coloque manteiga na panela com fundo grosso. Depois, coloque o gazmag no fundo – pão fino sem levedura como uma tortilha – e em cima do gazmag, coloque o arroz meio-cozido. Cozinhe o arroz no vapor (dam),



Kebab

Gutab com verduras

com fogo muito baixo. Geralmente usa-se a tampa especial para cobrir a panela e formar maior vapor dentro. Depois disso, despeje manteiga derretida no pilaf e coloque açafão encima do arroz (1 g do açafão por 100 g da água).

Entre muitas variedades de pilaf, vale ressaltar turshu govurma, alimusamba, sabzi govurma, parcha doshama, doyma doshama, fisijan pilaf, mutanjam, lobyachilov, giyma pilaf, plas kebab, marji pilaf, kuku pilaf, juja pilaf, toyug pilaf, gizil balig pilaf, sudlu pilaf, shirin plaf, ila shandaz pilaf, yarma pilaf, gir-gir pilaf, kishmishli pilaf, etc.

Finalmente, algumas palavras sobre sobremesas. Baklava de Baku é um produto que exige muito trabalho. Uma pessoa abre massa fina, outra a coloca na forma de assar e outra salpica as nozes raladas misturadas com açúcar sobre a massa. No total, são feitas 13-15 camadas e cortadas em losangos. Assa-se a baklava no forno e, no final, despeja-se caldo de açúcar misturado com a manteiga.

Tarag. Coloque água na panela, acrescente farinha de milho, açúcar, manteiga e sal, e cozinhe no fogo



médio, misturando até que uma massa densa se forme. Depois de esfriar o tarag, salpique canela.

Sujug. Coloque água na panela, acrescente farinha de milho, açúcar, manteiga, açafão e sal e cozinhe no fogo médio, misturando até que uma massa densa se forme. Misture metade de nozes raladas com sujug, e espalhe a outra metade em cima do sujug, antes de servir.

Firni. Lave arroz, deixe de molho

em água fria por 2-3 horas, escoe e coloque ao forno. Moa o arroz seco, coloque leite, açúcar e cozinhe a fogo baixo. Sirva firni frio com canela salpicada em cima.

Sherbet. Água com açúcar esfriada com basílico e hortelã.

A bebida quente mais comum em Baku, e em todo o Azerbaijão, é o chá.

«Escolha o amigo conforme os pratos que ele gosta» 🌸

Gutab com carne**Referências:**

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