

Tariyanti Dewi Yulita
Ketua Dharma Wanita Persatuan KBRI Baku

NIKMATNYA TEH AZERBAIJAN



Teh Azerbaijan, pertama kali kami mencobanya pada tanggal 4 Februari 2012 di ruang VIP bandar udara Internasional Haiydar Aliyev, hari di mana Bapak Prayono Atiyanto sebagai Kepala Perwakilan Republik Indonesia / Duta Besar Luar Biasa dan Berkuasa Penuh (LBBP) RI pertama untuk Republik Azerbaijan tiba di Baku, ibu kota Azerbaijan. Rombongan Bapak Dubes terdiri dari enam orang yaitu: saya (istri), ibu saya, putri kami beserta seorang juri mudi, satu juru masak dan satu juru kebersihan.

Udara di musim dingin tahun itu sangat ekstrim dengan salju yang cukup deras. Bahkan karena kondisi lapangan udara diselimuti salju membeku yang menyebabkan pesawat kami tidak dapat mendarat pada waktunya tetapi harus kembali ke Tbilisi, Georgia, dan mendarat sehari kemudian.

Perjalanan panjang Jakarta-Baku yang sangat melelahkan fisik dan batin itu akhirnya sirna dengan sambutan yang hangat dan sajian teh hangat bersama gula blok, permen dan coklat. Tidak seperti biasanya, kami minum teh tidak di cangkir tetapi di gelas unik berbentuk buah pir (*armudu*). Diyakini bahwa gelas *armudu* dapat membuat air teh hangat lebih lama. Hal lain yang tidak kalah menarik dalam tata cara minum teh menurut kebudayaan Azerbaijan adalah air teh hangat dan gula blok tidak dilarutkan dan diaduk ke dalam gelas akan tetapi langsung dimasukkan ke mulut seperti makan permen. Oleh sebab itulah, sendok kecil untuk mengaduk gula tidak disediakan.

Selain sebagai ungkapan keramahan dalam menyambut tamu, minum teh sudah menjadi kebiasaan





orang Azerbaijan di mana saja, kapan saja, dan di setiap musim di sepanjang tahun. Tidak mengherankan bila kedai atau rumah teh (*çay evi*) yang tersebar diseluruh penjuru kota Baku, tidak pernah sepi pengunjung. Di dalam *Içeri Syeher* (artinya kota tua) dan di sepanjang pantai Laut Kaspia yang merupakan pusat turis di kota Baku, banyak ditemukan *çay evi*. Selain itu, *çay evi* biasanya dapat kita temui di setiap taman-taman besar di ibu kota Baku, seperti Park Bulvar, Huseyn Jawid Parki, Winter Park dan lain-lain.

Di seluruh penjuru kota-kota besar Azerbaijan (Ganja, Syamakhi, Guba, Tovuz, Syeki, Lankaran dan Nakhcivan) sampai di pelosok-pelosok desanya; baik di rumah-rumah penduduk maupun di kedai-kedai, selalu terhidang air teh hangat berikut cemilan manisnya. Di

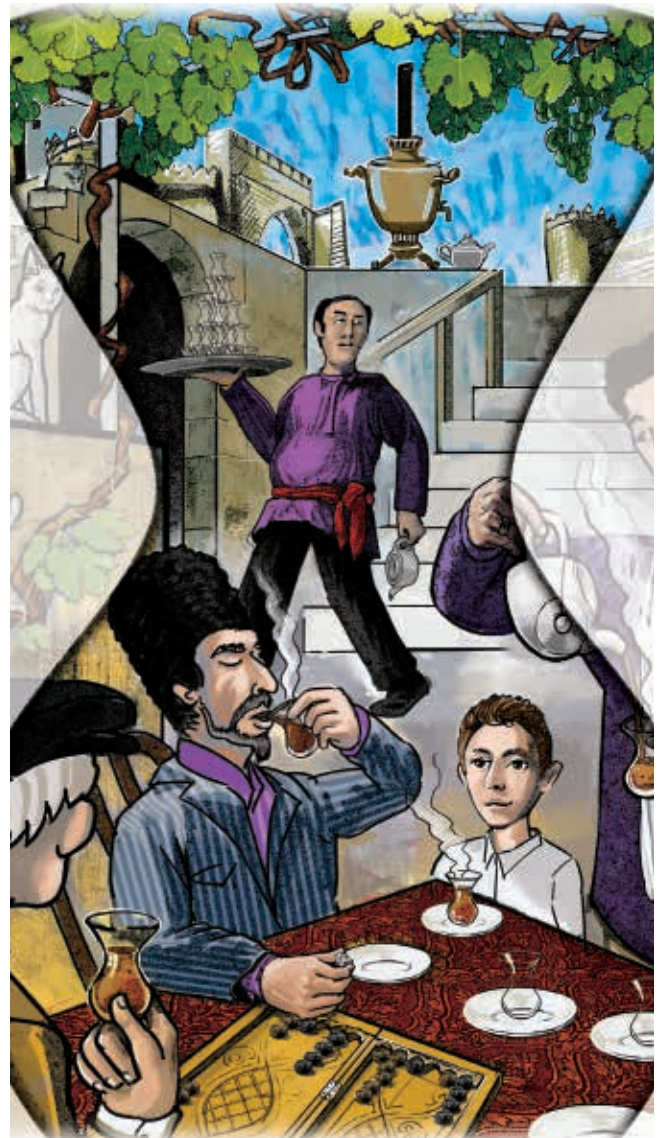
musim panas biasanya kita dapat menikmati minum teh di luar dan musim dingin di dalam ruangan.

Keistimewaan teh Azerbaijan dapat dilihat dari cara mempersiapkan dan menyajikannya. Pertama air dimasak dalam *samovar* (dispenser air panas) atau teko. Biasanya mereka tidak memakai teh celup tetapi daun teh hitam ditambah dengan pergamot atau rempah-rempah lainnya bila suka. Air panas dituang ke dalam teko kecil yang berisi dua-tiga sendok daun teh. Teko kemudian diletakan di atas kompor beberapa menit untuk pematangan rasa. Bila air teh terlalu kental dapat ditambah air panas sesuai selera. Rasa teh murni yang diminum bersama irisan lemon, juga disediakan aneka manisan buah/selei (*murabba*), *pakhlava*, *syakarbura*, aneka kacang (*hazelnut*, *mede*, *almond*, *walnut*), permen dan coklat terasa luar biasa. Tidak heran bila kami sangat menikmati saat-saat minum teh di *Odlar Yurdu* (negeri "Land of Fire") ini.

Murabba (manisan buah/selai) dibuat dari buah-buah asli Azerbaijan seperti strawberi, ceri, *peach*, pir, *feykhoa*, *quinche*, semangka (bagian putihnya dekat kulit). Cara membuatnya: 1 kg buah dimasak dengan kira-kira 1kg gula dan 100 ml air dengan api kecil selama kurang lebih delapan jam. *Pakhlava* (berbentuk wajik) dan *Syakarbura* (berbentuk bulan sabit) merupakan kue manis tradisional Azerbaijan yang berisi aneka kacang dan dibumbui rempah-rempah (kayu manis, cardamon, jahe, saffron, vanilla) serta dipoles bagian atasnya dengan sirup yg terdiri dari campuran mentega, telur, madu).

Setelah tinggal hampir tiga tahun di Azerbaijan kami sudah mempunyai beberapa *çay evi* favorit dengan aneka *murabba*-nya yang sedap. Salah satu *çay evi* yang cukup sering kami kunjungi terletak di dalam *Old City* di samping *Maiden Tower (Giz Galasi)* yang merupakan ikon kota Baku dan juga sudah mendapat pengakuan UNESCO sebagai warisan budaya dunia. Beberapa peneliti berpendapat Giz Galasi didirikan dua tahap. Tahap pertama, bagian bawah menara setinggi 13,7 m didirikan pada sekitar abad ke-8-7 SM. Tahap kedua pada abad ke-12 M. Tinggi tower mencapai 29,5 m dengan diameter 16,5 m. Dua asumsi pendirian menara adalah sebagai kuil pemujaan api dan sebagai benteng pertahanan kota. Minum teh dengan aura abad pertengahan, dinaungi pohon-pohon besar yang memberikan keteduhan serta kesejukan alami di musim panas akan membuat kita terbuai lupa waktu dan pekerjaan.

Tamu-tamu kami yang datang ke Baku, saudara serta teman-teman yang mengingap di rumah tidak



pernah lupa kami ajak ke *çay evi*. Selain itu, kami berikan pula teh Azerbaijan lengkap dengan *murabba* dan *pakhlava* agar nikmatnya minum teh ala Azerbaijan akan berkelanjutan sampai ke tanah air.

Dengan apakah teh disuguhkan di Azerbaijan?

di Syeki dengan gurauan,
di Baku dengan senyuman,
di Lankaran dengan hormat,
di Tovuz dengan keagungan
di Ganja dengan kebijaksanaan,
di Syusya dengan kebanggaan,
di Aghdam dengan musik,
....dan di mana saja... dengan kebaikan.
(terjemahan dari buku: T.Amiraslanov. Makanan Azerbaijan).✿