

МЯСО И МЯСНЫЕ БЛЮДА В ТРАДИЦИОННОЙ КУХНЕ АЗЕРБАЙДЖАНА

Гейдарова С.Дж.¹, Гасымова Н.А.² Email: Heydarova17158@scientifictext.ru

¹Гейдарова Севиль Джалал - доктор философии по истории, сотрудник;

²Гасымова Нигярханым Али - научный сотрудник,

Научно-исследовательская лаборатория «История материальной культуры Азербайджана»,
исторический факультет,

Бакинский государственный университет,

г. Баку, Азербайджанская Республика

Аннотация: в статье анализируются этнографические сведения о приготовлении и употреблении мясных продуктов в традиционной кухне Азербайджана.

Азербайджан, расположенный на стыке Европы и Азии, имеет благоприятные природно-географические условия – умеренный климат, плодородные земли, незаурядные подземные и наземные богатства. Он находится в девяти из одиннадцати климатических поясов и по этой причине славится во всем мире. Эта территория признана по праву одним из древнейших очагов цивилизации. Еще около двух миллионов лет назад здесь имелись необходимые условия для нормального существования, творческих поисков, эволюции и прогресса первобытных людей.

Азербайджан с этнографической точки зрения – один из самых богатых, многообразных и интересных уголков мира. Азербайджанский народ в течение тысячелетий создавал и поддерживал экономические и культурные связи с кавказскими и другими древними народами Востока. Эти взаимные контакты предоставили ему возможность с одной стороны заимствовать полезные достижения мировой цивилизации, накапливая определенный опыт, и в свою очередь вносить свой вклад в хозяйственную жизнь, материальную и в духовную культуру своих соседей.

Богатая фауна Азербайджана и очень древняя история животноводства создали условия для того, чтобы население отдавало предпочтение мясным продуктам в рационе питания. Неисчерпаемые ресурсы лесов, Каспийского моря, рек и озер Азербайджана уже давно служат источником достаточного количества пищи для удовлетворения потребностей населения в мясе и рыбе.

Ключевые слова: мясо, мясные блюда, традиционная кухня, говурма, гахач, хуруш, мусэмбе.

MEAT AND MEAT DISHES IN THE TRADITIONAL CUISINE OF AZERBAIJAN

Heydarova S.J.¹, Gasymova N.A.²

¹Heydarova Sevil Jalal - PhD in History, Employee;

²Gasymova Nigarkhanim Ali - Researcher,

SCIENTIFIC RESEARCH LABORATORY «HISTORY OF THE MATERIAL CULTURE OF AZERBAIJAN»,

FACULTY OF HISTORY,

BAKU STATE UNIVERSITY,

BAKU, REPUBLIC OF AZERBAIJAN

Abstract: the article analyses some ethnographic information about preparing and the use of meat products in traditional cuisine of Azerbaijan. Azerbaijan is located on the border of Europe and Asia and has good natural geographical conditions – a mild climate, fertile land, natural underground and over ground resources. It is famous for its climate in the world because there are 9 from 11 climatic zones there. This land is recognized to be one of the most ancient centers of civilizations. Two millions year ago there were necessary conditions on these lands for the primitive man's living, creation, evolution and progress.

From ethnographical point of view Azerbaijan is one of the richest and interesting parts of the world. For thousands of years people of Azerbaijan created and maintained economical and cultural contacts with Caucasian and other ancient peoples of the East. On the basis of mutual relations and having stored experiences of the ancient world people of Azerbaijan adopted useful achievements of the world civilization and at the same time made valuable contributions to economy, material culture of its neighbors.

The rich fauna of Azerbaijan and very antique history of cattle agriculture had made condition for their people to prefer meat products in their food allowance. The inexhaustible resources of forests, the Caspian Sea, rivers and lakes of Azerbaijan provide basis for sufficient food in order to meet the meat and fish needs of population.

Keywords: meat, meat dishes, traditional cuisine, roast, gahach, hurush, musembe.

УДК 148.39

Одним из основных продуктов питания в рационе азербайджанцев является мясо и мясные блюда. Традиционно на территории Азербайджана употребляли мясо крупного и мелкого рогатого скота. К их числу относится говядина, телятина, мясо буйвола (самış), быка (öküz), а на Апшероне и мясо верблюда,

баранину, козлятину, а в прошлом и мясо джейрана. Наиболее популярными в употреблении были баранина и говядина.

Богатые по ассортименту мясные блюда Азербайджанской кухни, изготавливались в основном из баранины и телятины. До середины XX века, говядина пожилыми людьми употреблялась в диетических и лечебных целях, и не пользовалась особой популярностью. Мясо буйвола (*samiş*) также не было особо популярным. Говядину и мясо буйвола считали грубым мясом, которое тяжело переваривается, дает холод организму и увеличивает селезенку [1, с. 172]. Исторически азербайджанский народ отдавал предпочтение баранине. В народе считалось, что баранина, как более нежное мясо легко усваивается, а его жиры дают организму тепло. Впоследствии это нашло научное подтверждение. Было доказано, что в отличие от других видов мяса в баранине содержится больше витаминов и полезных веществ [2, с. 44].

В горных и предгорных районах Азербайджана козье мясо часто употребляли в пищу, считая его полезным для здоровья, только в зимнее время. В таких районах как Уджарский, Ахсуинский и Зардобский это мясо считалось менее вкусным и популярным [1, с. 172].

В некоторых регионах Азербайджана, в особенности на Апшероне, мясо верблюда занимало особое место. По своим вкусовым качествам мясо верблюда не уступало баранине. Мясо даже старого верблюда было мягким и легко усвояемым. Кутабы и кебаб из мяса верблюда являлись специфическими блюдами апшеронского населения и подавались в особых случаях. Масло верблюда приравнивалось к маслу коровы [3, с. 78]. В прошлом в Карабахской зоне мясо верблюда считалось изысканным блюдом элатской кухни.

Дичь занимала немаловажное место в рационе сельского населения в прошлом. В пищу употребляли мясо горных козлов, туров, джейранов, кроме кабана, мясо которого не употребляли по религиозным соображениям [4, с. 36].

Из мяса готовили первые и вторые блюда. В качестве основы для приготовления первых блюд использовали мясные и костные бульоны.

Первые блюда в азербайджанской кухне по своей консистенции являются более концентрированными, чем обычные супы, так как в них содержится небольшое количество бульона, ввиду малого количества воды, в которой варятся мясо и мясные косточки [1, с. 173]. Другой характерной особенностью некоторых азербайджанских кушаний является заправка мелко нарезанными кусочками курдючного жира, а также добавление различных специй и пряностей. К примеру, при приготовлении мясных первых блюд «пити» и «парча бозбаш», «кюфта бозбаш» обязательным было добавление кусочков курдючного жира в казан или глиняный горшочек для пити. Они добавлялись и в гарниры для плова, особенно в «туршу говурма», «себзи говурма» и др. Из курдючного жира делали шашлык – «*quyuğ kababı*». Вытопленный из курдюка жир употребляли как нутряной смалец [1, с. 173].

Пити, парча бозбаш, кюфта бозбаш, долма, гюрза (если при приготовлении использовался мясной бульон) подавались на стол, как вместе с бульоном, как первое блюдо, так и отдельно. Сначала подавали в глубокую тарелку (кяса) бульон, как первое блюдо, который по традиции ели, крошив тендир чурек или лаваш, а затем на тарелке подавали остальные составные части этих блюд. Особенно это было характерно для жителей Баку и окрестных апшеронских селений, где таким образом, при приготовлении этих блюд получали как бы первое и второе из одной кастрюли, что свидетельствует о рациональном использовании населением этого региона продуктов питания [5, с. 149].

Традиционная кухня Баку – Апшеронской зоны занимает особое место в национальной кухне азербайджанского народа. Баку является портовым городом и издревле сюда со всех концов света стекались купцы со своими пряностями, овощами, зеленью, что играло немаловажную роль в формировании разнообразной и богатой блюдами пищи [5, с. 149].

Исследование традиционной мясной пищи показывает, что она была основана на употреблении баранины. Туша барана разделялась на части, которые были предназначены для приготовления того или иного блюда. В первую очередь вырезался курдюк, затем внутренности. Считавшиеся несъедобными семь частей по обычаю выбрасывались [1, с. 171]. Из определенных частей туши готовились разнообразные блюда.

Национальные мясные кушанья азербайджанцев состояли как из первых, так и вторых блюд. К первым блюдам относились келлепача, хаш, бозбаш, кюфта бозбаш, парча бозбаш, пити, хемирашы, дюшбере, шорбалар, довга. Имелись и национальные соусы, называемые «мутенчем», «говурма».

Вторые мясные блюда отличались более богатым ассортиментом. Объясняется это тем, что в азербайджанской кухне только один плов насчитывал более сорока видов, которые друг от друга различались в зависимости от приготавливаемых к рису приправ – «ашын гарасы» или «хурушы» [1, с. 173].

Самыми незатейливыми блюдами и более древними по способу приготовления были кебабы, которые готовились в основном из баранины или ягненка, реже телятины и дичи. Кебабы готовились разных видов: тике кебаб, люле кебаб, кебаб из внутренностей, из курдюка и др. виды.

Хурушы употреблялись и как самостоятельные блюда. В таком случае их ели с хлебом и снимали с огня несколько жидкими, т.е. не доводили до полного выпаривания жидкости. Для плова они готовились как жаркое – говурма: туршу говурма, себзи говурма, кюфте гыр-гыр, нар говурмасы, бадымджан говурмасы, фисинджан, ич-багырсаг говурмасы – «джыз-быз», шуут плов, гийме плов и др. [6, с. 78].

Известные в русской и украинской кухне голубцы, в азербайджанской кухне отличались многими видами: долма из виноградных листьев (ярпаг, тенек), из капустных листьев (келем долмасы), бадымджан долмасы, хийар долмасы, алма долмасы. Последние два вида сейчас заменяются памидор и бибар (истиот) долмасы.

Эти виды долма составляли как самостоятельное второе блюдо, так и подавались к плову.

К мясным вторым блюдам относятся: ет чыхыртмасы, ет кюкюсу. Мясо добавляли и в мучные блюда. Молотым мясом начиняли гутабы, слоенные пирожки – чуду, гюрзе. При приготовлении гуру хинкал употребляли как молотое мясо, так и суююкю (габырга) [1, с. 173].

Для приготовления этих блюд, а также пловов: пахла плов, парча дешеме плову, дейме дешеме плову, балбаблы парча дешеме плову употреблялась только баранина и гузу ети.

На территории Азербайджана издревле существовал способ хранения мяса впрок называемый говурма. Согласно этому способу мясо животного обжаривали в масле, а затем заполняли в глиняные горшки. Такой способ был широко распространен среди скотоводческого населения [7, с. 112].

Способы хранения мяса на зиму были характерны и этническим группам народов проживающих на территории Азербайджана.

Исследователи материальной культуры народов Шахдагской группы отметил бытование в XIX – нач. XX вв. способов заготовки мяса впрок – говурма, гахач из бараньего мяса, а также мяса крупного рогатого скота. В прошлом также существовал способ хранения мяса называемый у крызцев «джурум». Это мясо, а также чызбыз из бараньего курдюка и внутренностей приготавливалась для зимы. Традиционными были способы хранения мяса впрок и у азербайджанцев Дагестана [8, с. 16].

Выявлены способы хранения мяса впрок в Таузском и Казахском районах, а также в Шеки – Закатальской зоне Азербайджана, где зафиксированы разнообразные способы хранения мяса («гахач», говурма, «долма», «джыздаг»). Хранение мяса впрок отмечено также в Нахичеванской зоне. Широкое применение в пище в прошлом имело и мясо разнообразной дичи [9, с. 78]

Необычный способ хранения мяса существовал у азербайджанцев, проживающих на территории Грузии: «Интересны способы хранения жареного мяса крупного и мелкого рогатого скота в глиняных кувшинах и специальных сосудах из шкур. Мясо нередко заливалось топленным курдючным салом в зависимости от степени упитанности скота и хранилось в погребах» [10, с. 103].

Этнографические материалы свидетельствуют о том, что в прошлом излюбленной добычей охоты были кабаны, джейраны, горные козлы и др. Со стороны азербайджанских ханов, беков и аристократов охота была развлечением. Тогда как остальные слои населения обогащали свое питание мясом за счет добытой дичи. Мясо других животных, особенно кавказского тура, горного козла, джейрана и пр., входило в рацион питания и населения горных и равнинных районов Азербайджана [4, с. 287].

При приготовлении традиционных блюд азербайджанцев наряду с мясом мелкого и крупного рогатого скота использовалось и мясо птицы. Необходимо отметить, что в прошлом в сельской местности, мясо птицы в пищу использовалось чаще, чем мясо скота. Из птиц в домашнем хозяйстве держали кур, гусей, уток, индеек.

Куры и цыплята применялись в пищу чаще по сравнению с гусями, утками, индейками. Держать домашнюю птицу в хозяйстве было очень выгодно, так как она была скороспелой, обладала высокой продуктивностью и плодовитостью. Так куры несушки начинали нестись в 5-6-месячном возрасте и от одной несушки можно было получить в среднем 150-180 яиц в год. Мясо кур и индеек представляет собой диетический продукт, в котором содержится около 20% белков, 15% - 20% жира и 1% минеральных веществ [11, с. 641].

Из кур готовили разнообразные первые и вторые блюда. Первые блюда из курятины – шорба, хемирашы, тоюг соютмасы.

Вторые блюда, как в случае с мясом крупного рогатого скота, более разнообразны: тоюг гызартмасы, тоюг чыхыртмасы, тоюг фисинджан хуруш, тоюг плову, тоюг левенгиси. При последних двух видах приготовления, курица фаршировалась, причем тоюг левенги клали в казан с пловом сверху или сбоку риса, а при приготовлении тоюг плов, курицу клали под рис [6, с. 82]. В других случаях фаршированная курица как самостоятельное блюдо подавалась на стол вместе с хлебом. Мясо птицы и бульоны из них имели определенное значение в питании детей, пожилых и больных, так как считались диетическим питанием. Как известно мясо птицы является более легким к усвоению организмом, особенно при желудочно-кишечных расстройствах, при простуде с жаром и т.д. [2, с. 106].

При резании курицы соблюдались определенные обычаи. Во-первых цыпленку должно быть не меньше 3-4 месяцев, во-вторых, возраст того, кто режет курицу, не должен быть очень юным, в-третьих, запрещалось женщине резать курицу.

В народе также бытовало поверье, когда резалась птица обязательно надо было вытащить ее язык и держать до тех пор, пока птица не испустит дух. В противном случае мясо птицы считалось оскверненным – «харам» и не употреблялось в пищу. Этого обычая придерживаются пожилые люди вплоть до наших дней во всех регионах Азербайджана.

Этнографические материалы свидетельствуют о способах хранения впрок на зиму и мяса домашней птицы. Так в Шекинской зоне интересны с этнографической точки зрения способы хранения домашней птицы. В конце осени каждая семья оставляла несколько кур, одного петуха, остальную птицу резали, очищали, посыпали солью и, привязав ниткой, подвешивали на балконах или крышах. Заготовленное таким способом мясо называлось «мусэмбэ». Использовали это мясо зимой, с наступлением холодов [12, с. 23].

О хранении мяса дикой водоплавающей птицы на зиму свидетельствуют этнографические материалы Мюшкюрской экспедиции. Очищенные 200-300 тушек уток, густо обсыпали солью и складывали в погреб на холодном полу и засыпали сверху сухой соломой.

У азербайджанцев были распространены блюда из мяса диких птиц – утки, гырговул, кеклик, туран, и др.

Естественные природные условия и географическое положение Азербайджана на берегу Каспия содействовали развитию здесь одного из древнейших занятий – рыболовства, получившего большое развитие на юго-западном побережье Каспия и втекающих в него реках – Куре и Аразе [1, с. 174].

По канонам ислама мусульманам запрещалось употреблять в пищу осетровых и лососевых.

В традиционной кухне азербайджанцев значительное место занимали чешуйчатые рыбы, как в свежем, так и в сушеном виде, так как рыба по питательности и кулинарным качествам не уступает мясу, а по усвояемости превосходит его. Особо питательными считаются рыбы, живущие в соленой воде. Они отличаются своеобразным вкусом и богаты минеральными солями: фосфором, кальцием, магнием, йодом и др. В рыбах содержатся в среднем 75% воды, 18% белков, 1-1,5 % минеральных солей, жира от 2% до 6-20%. Традиционными для употребления в пищу азербайджанцами видами морской и речной рыбы являлись лещ, сазан, залом (каспийская сельдь), форель, щука, кутум, сом, камбала, жерех, шемая и др. [3, с. 319].

Из разных видов рыбы готовили всевозможные блюда в жареном, отварном виде, а также фаршировали к плову. Для плова предпочитали вяленую рыбу кутум (гуру балыг). Для этого употребляли вяленую рыбу высокого качества, хорошим показателем чего было янтарное просвечивание спинки на свету. Хранили такую рыбу в сухом и прохладном месте. Отварная на пару вяленая рыба употреблялась при приготовлении многих видов плова: пахла плов, сюдлю плов, эвэлик плов и др. из многих видов блюда кюкю – балыг кюкюсю. На Апшероне и в районах, прилегающих к Каспию, готовили кюкю и из икры вяленой рыбы кютюм, хешем, так как эмпирическим опытом знали, что рыбная икра, обладающая высокими питательными и вкусовыми свойствами, является хорошим пищевым продуктом. Для этого сырую икру промывали, клали в посуду, осторожно размешав ножом, удаляли пленки, заливали кипятком и через 10 минут кипятком сливали. Таким образом, удаляли горечь желчного пузыря. Затем в перемешанную икру добавляли жареный лук, заливали яйцами, заправляли черным молотым перцем и все, взбив, вливали в сковородку с раскаленным маслом. Так же готовили и кюкю из измельченной вяленой рыбы. Эти виды кюкю ели как с хлебом, так и с пловом [5, с. 149].

Итак, подводя итог можно сказать, что мясо и мясные блюда как в прошлом, так и в настоящем времени играют большую роль в национальной кухне Азербайджана. Азербайджанцы готовят из мяса много вкусных блюд, и эта традиция живет веками.

Список литературы / References

1. *Мустафаев А.Н.* Материальная культура Азербайджана. Баку. Изд. Бакинского университета, 2009.
2. *Козлов В.И.* Долгожителство в Азербайджане. М., 1989.
3. *Этнография Азербайджана.* Т. 1. Баку, 2007.
4. *Гулиев Ш.А., Джавадов Г.Дж.* Охотничество. Баку, 1988.
5. *Селимов Т.Г.* Абшеронцы. Баку, 1993.
6. *Азербайджанская кулинария.* Баку, 1997.
7. *Мустафаев А.Н.* Материальная культура Ширвана. Баку, 1977.
8. *Шахбазов И.Г.* Материальная культура народов Шахдагской группы в XIX нач. - XX вв. Автореферат кандидатской диссертации. М., 1989.
9. *Агамалиев С.М.* О пище населения Таузского и Казахского районов в археологических и этнографических изысканиях в Азербайджане (1985). Баку, 1986.
10. *Новрузов Д.А.* О некоторых способах обработки и хранения продуктов питания у азербайджанцев проживающих в Грузинской ССР. Археологические и этнографические изыскания. Баку, 1987.
11. *Краткая энциклопедия домашнего хозяйства.* М., 1986.

12. *Ибрагимов К.М.* Материальная культура Шекинской зоны в к. XIX - нач. XX в. Автореферат кандидатской диссертации. Баку, 1982.