

Елмира Хасанова

АЗЕРБЕЈЦАН – ЗЕМЉА ВАТРЕ
ИСТОРИЈА, КУЛТУРА И НАЦИОНАЛНА КУХИЊА

SUMMARY

Azerbaijan - the Land of Fire is truly an incredible country in which everything is unique: nature, culture, history, customs and traditions, architecture and much more. This is exactly what was said in the article where in a very warmly manner depicted all the beauty of Azerbaijan that can be felt both through ancient history and tradition, as well as through the incredible national cuisine filled with foods such as pilaf, sweets such as baklava and shekerbura and the main drink - tea!

Key words: Land of Fire, beauty of Azerbaijan, national cuisine, tradition.

Азербејцан је уистину невероватна земља. Све је у њој јединствено – природа, култура, историја, обичаји и традиције, архитектура и још много тога. Такође се назива и "земља ватре" (од "азер" – ватра). Азербејцан поседује најбогатије ресурсе. Са својом необичном природом, гостопримством и разноликом националном кухињом, Азербејцан попут магнета привлачи ка себи госте, које посећују ову дивну земљу.

Природа Азербејцана је јединствена; ту постоји 9 климатских зона од постојећих 11 на Земљи, те због тога, клима придоноси култивацији воћа и поврћа. То се наравно није могло, а де не одрази на нашој националној кухињи. Азербејцанска кухиња је врло богата и разнолика.

Историја Азербејдана је веома древна. Као изузетно инвентивни људи у кувању, Азербејдани су током своје историје увек вешто користили повољан географски положај земље, откривајући тајне кухиња других држава, чиме су обогачивали властите кулинарске ужитке. Многе државе утицале су на нашу историју. У нашој кухињи уз народна јела налазе се јела руске, иранске, украјинске, турске и европске националне кухиње.

Једно од националних јела Азербејдана јесте пилав. Према традицији, за време Новруз Бајрама (празник пролећа), пилав се служи на свадбама са запаљеном бакљом. Ова традиција је дубоко укореењена у еру зороастранства (паганске религије - обожавање ватре), која је карактеристична за нашу кухињу. Осим тога, са особитом пажњом и поштовањем се односимо ка хлебу – јуха, фетир, лаваш, хамрали, тендирчурек, и др. Такође, хлеб се код нас сматра светом храном, никада се не баца са стола, већ се даје птицама. Постоје чак и случајеви када се куну на хлебу.

Азербејданска кухиња није само укусна већ и здрава – није без разлога то што ту живе људи чији је старосни доб превазишао стотину година, поготово ако говоримо о становницима планинских крајева. (Узгред, тамо где се родио мој вољени супруг, у Калбајарском округу). Здравље људи овиси од стила живота и исхране. Они воде активан начин живота, једу ферментисане млечне производе и поврће. Али, наравно, чисти планински ваздух и изворска вода нису изузетак и главни су фактори за њихову дуговечност. На пример, могу се навести наше национално јело, *Довга*, који се припрема са јогуртом, пиринчем и зеленилом (мента, копар, коријандар). Ово јело је веома корисно за прехладу.

За жене многих земаља кување представља задовољство. Азербејданске жене воле и знају како кувати укусну храну. Већина наших пословних жена само због недостатка времена могу јести у ресторанима, док жене које имају слободно време, са великим задовољством кувају код куће.

Још увек жене користе старе керамичке, камене, бакарне, стаклене чиније, па чак и животњску кожу. Имамо посебно посуђе које користимо за кување нашег националног јела – пилава.

Док су шафран, цимет, кум, мента, кародом цењене и највише кориштени састојци у азербеџанској кухињи, потребно је нагласити да постоји много азербејџанских јела. Али, основно јело је пилав и то неколико врста:

- 1.) Шујуд – пилав (пилав са зачином копар)
- 2.) Пилав са пилетином, кестенима и сувим шљивама
- 3.) Пилав са јагњетином

Постоји око 200 врста пилава и 30 варијанти долми.

Поред међународних празника, славимо и наш национални празник Новруз, празник пролећа, 20-21 марта. На празничном столу обавезно је присутан пилав. На одвојени пладањ се стављају слаткиши – баклава, шекербура, обојена јаја, ораси, бонбоне. На средини стола обавезно ће стајати ”Самани” – пшеница као симбол обиља и плодности, затим, пале се свеће, а у двориштима ватра. Још увек се верује да што је богатији твој садашњи стол, то ће бити богатије твоје сутра.

Азербејџански национални пилав се прави од једне пилетине, три чаше пиринча, две главе лука, двадесет кестена, једне чаше отопљеног маслаца, двадесет комадића суве шљиве, пет кашика грожђица, кумина, шафрана, бибера и соли. Пилетину је потребно скувати, исецкати на делове, а воће и очишћени кестен одвојено испржити.

Националних слаткиша је стварно много, а међу најпопуларнијим слаткишима су баклава и шокер-борак, рахат-локум, халва. Баклава и шокер-борак су направљени од брашна, шећера, меда, кардамона, бадема и ораха. Азербејџан заузима прво место на свету за разне врсте џемова, компота, разних врста пекмеца од таквих плодова као што су дуње, кајсије, вишње, дрен, смокве као и деликатес - џем од пажљиво одабраних латица руже.

Желим да скренем пажњу на то да су азербeјданска вина и коњаци познати по свом профињеном квалитету. Осим тога, с обзиром да је Азербeјдан интернационална држава, користимо све напитке различитих држава (шампањац, виски, водка).

Такође, обавезно се мора да спомене чај. Чај у Азербeјдану пију увек у свугде! Послужује се гостима пре оброка, пије се док се проводи време уз разговор у чајциници, а такође се чајем завршава гозба. Поред тога, није само традиционални црни чај популаран, већ и разне врсте овог пића уз додатак кардомома, тимијана, ружине водиче, цимета, ђумбира итд.

На крају може се закључити само једно, азербeјданска кухиња је укусна, разнолика, здрава и богата.

РЕЗЮМЕ

Азербeјдан - страна огней, действительно невероятная страна, в которой все уникально: природа, культура, история, обычаи и традиции, архитектура и многое другое. Именно об этом говорится в статье где очень тепло изобразили всю красоту Азербeјдана, которую можно почувствовать как в древней истории и традициях, так и в невероятной национальной кухне, насыщенной пищей, такой как плов; сладостями, такими как пахлава и шекербура, и главным напитком – чаем.

Ключевые слова: Страна Огней, красота Азербeјдана, национальная кухня, традиция.