

РОЛЬ НАРОДНОЇ КУХНІ В ЗБЕРЕЖЕННІ ЕТНІЧНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ АЗЕРБАЙДЖАНСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ МЕНШИНИ УКРАЇНИ

Мистецтво приготування їжі в Азербайджані має давню історію. Археологами в багатьох областях країни були знайдені примітивні кам'яні знаряддя доби неоліту, які використовувалися для вирощування пшениці та ячменю, що слугували поряд з м'ясом основними компонентами для приготування їжі. В бронзову добу, з розвитком скотарства, до раціону азербайджанців почали входити і молочні продукти, з'являються глиняні маслоробки¹. В процесі еволюції культура харчування азербайджанців та їхні кулінарні здібності поступово вдосконалюються, стають відомими серед східних кухонь. Сьогодні народна кулінарія посідає суттєве місце в харчуванні азербайджанців. Значною мірою традиції їхньої національної кухні зберігаються і чисельною азербайджанською діаспорою в Україні, що стримує її асиміляцію в іноетнічному середовищі.

Автор дослідження ставить за мету довести помітну роль азербайджанської національної кухні у збереженні їхньої етнічної ідентичності в Україні.

Насамперед відзначимо, що однією з найхарактерніших особливостей азербайджанської народної кухні є відсутність різкого поділу страв на перші та другі. Склад національних страв є настільки насиченим, що це дозволяє поділити одну страву на дві частини. Традиційною рисою їхньої кулінарії є переважання вареної їжі над смаженою та печеною, а рослинної та борошняної над м'ясною та рибною. Такі ж особливості спостерігаються і у харчуванні значної частини азербайджанців України, що підтверджується польовими дослідженнями автора².

Серед злакових виробів, які є дуже поширеними у харчуванні українських азербайджанців, головна роль належить хлібові та борошняним виробам. В давньому Азербайджані було відомо понад 30 видів хліба: гогал (перепічка), шора, бузламадж, лаваш, феселі (слоєні перепічки зі здобного тіста), кята, чат та ін.³ Хліб завжди був мірилом достатку, ситості, він уособлював собою символ чистоти та правди. Як свідчать польові дослідження автора, і азербайджанці України ставляться сьогодні до нього з великою повагою, на хлібі присягають: "нехай цей хліб зробить мене сліпою, якщо я брешу", а коли хліб падає на землю, піднімають та цілують три рази, жінки самі виготовляють у спеціальному електричному пристрої – садж (лавашниці). Лаваш – це прісний, тонкий, круглий повсякденний хліб, що має ряд корисних якостей: добре засвоюється організмом, довго зберігається, загальнодоступний та легкий у приготуванні. За давнім звичаєм, лаваш випікали про запас на 2 – 3 місяці. Для цього його висушували, склали на полиці, які вішали посеред кімнати, щоб уникнути гризунів, накривали і так зберігали. Перед вживанням його зволожували питною водою, накривали скатертиною та залишали до розмочування.

Поряд з цим представники азербайджанської меншини в Києві споживають і хліб місцевого українського виробництва: "Пшеничний", "Бородінський", "Український", батон, багет та інші⁴.

Хліб завжди займав значне місце у обрядовості азербайджанців, зокрема у весільній. Існує звичай, згідно з яким наречена перед виходом з батьківського дому робить декілька обходів навколо хліба, покладеного посеред кімнати. Це символізує як святість хліба та його вшанування, так і збереження благополуччя в будинку батька. Крім того, в деяких родинх наречена брала хліб і несла його до будинку нареченого, що також означало привнесення багатства. Обрядодії, пов'язані з хлібом, носили і магічний характер, оскільки ним надавались і захисні

(від злих духів) функції. Подібне ставлення до хліба спостерігається і в багатьох весільних і інших обрядах азербайджанців, які мешкають в Україні⁵.

Дуже різноманітними як в Азербайджані, так і у азербайджанської меншини України, є борошняні страви. З них найбільш розповсюджена ерішта (лапша), яку, як і раніше, виготовляють на довгий термін: з тонко розкатоного тіста вирізають дрібні квадратики чи довгі шматочки, які сушать та трохи підсмажують, а потім зберігають у мішках. Широко розповсюдженими є особливі пиріжки – кутаби, начинені м'ясом чи зеленню, які вирізняються великими розмірами⁶.

Важливе значення в харчовому раціоні азербайджанців завжди відігравали страви з рису – плови (аш), яких відомо не менше 40 видів. Як засвідчують інформатори, приготування справжнього азербайджанського плову вимагає великої майстерності. Особливо важливо не проґавити момент досягнення кондиції рису під час кипіння, оскільки подальша якість плову залежить від попереднього навару рису. Другим важливим моментом є процес упівання плову. Тут існує давня технологічна таємниця, яка полягає в тому, що для кращого та рівномірного упівання плову, після того, як підсолений відварений рис засипають в казан, його накривають кришкою та краї замазують тістом, щоб пара не виходила з казану, а на кришку кладуть розпечене вугілля і ставлять на слабкий вогонь. Після цього плов зверху обробляють маслом та фарбують настоянкою шафрану для надання йому приємного кольору⁷.

Якість плову визначають наступним чином. Після того, як плов кладуть на величезні мідні таці гіркою та навколо розміщують приправи, на цю гірку тиснуть рукою, і якщо рис приймає першопочатковий вид, то вважається, що плов вдався. Крім того, на гірку плову дують, і якщо рис розсипається, вважається, що плов добре упів. В народі цінується розсипчастість плову, що відрізняє його від рисової каші. Враховуючи складність приготування плову, його готують зазвичай під час прийому гостей, в дні свят та урочистостей. Тому плов вважається дуже престижною стравою. За звичаєм, під час частування, останнім подають саме плов – це означає, що трапеза закінчується⁸.

У подаванні та поїданні плову азербайджанці, як свідчать польові дослідження, також зберігають відповідну традицію. Рис ніколи не подають дуже гарячим, а настільки теплим, щоб масло в ньому не застигло. М'ясо заїдають рисом (або рисом, загорнутим у лаваш), потім пряною травою. Тільки ті плови, м'ясна частина яких замінюється на яєчну, подають до столу по-іншому: спочатку на тацю рівним прошарком кладуть рис, на нього яєчно – рослинну приправу, яку намагаються взяти з таці так, щоб того і іншого в ложці було порівну⁹.

В харчовому раціоні азербайджанців України значне місце займає і м'ясна їжа. Найбільш вживаною є баранина, менше – телятина, хоч вживають і козлятину, зрідка – верблюжатину, яку привозять з батьківщини та зберігають в морозильній камері. Багато хто з опитаних представників азербайджанської меншини Києва зізналися, що останнім часом почали частіше вживати телятину, яку купують на місцевих київських ринках. Причиною цього є те, що баранина в Україні, на їхню думку, має неприємний специфічний запах¹⁰. Свинину до їжі категорично не вживають через релігійні переконання.

В народній кулінарії широко використовують подрібнене м'ясо (фарш). В минулому за відсутності м'ясорубки, для приготування фаршу використовували спеціальний широкий ніж – сікач та спеціальну колоду (кетюк). Рублену баранину, заправлену рисом та спеціями, загортали в капустияне листя або в солоне чи свіже виноградне листя. З рубленого м'яса готують також кюфте бозбаш. Це кульки розміром з середнє яблуко з рубленого м'яса, яке змішують з сушеною сливою, рисом, горохом, кіндзою та іноді з сирим яйцем. Переселенці з західних районів Азербайджану часто готують бозартму – тушковані у власному соку та жиру з цибулею великі шматки свіжої баранини. Їдять її з кислим молоком, приправленим товченим часником. З печінки, серця барана та курдючного сала готують дуже калорійну страву – джиз – биз, до якого обов'язково подають зелень та цибулю з гранатовим соком. Смачною та калорійною є страва під назвою "хаш", яку готують з голови та ніг вівці¹¹.

Не дивлячись на те, що в азербайджанській кулінарії страви не поділяються на перші та другі, існує величезна кількість рідких калорійних страв, які також вживаються азербайджанцями України. Однією з таких традиційних страв є піті. Для її приготування використовують різні компоненти: горох, курдючний жир, баранину, цибулю, аличу, картоплю, настоянку шафрану та сушену м'яту. Піті готують в спеціальних керамічних горщиках та їдять,

розділивши на дві частини: спочатку бульйон, додавши туди хліб, а потім інші компоненти¹².

Популярними серед українських азербайджанців є левенгі, які готують з м'яса домашньої птиці. Після вилучення нутроців курки, її фарширують родзинками, рисом, горіхами, курагою, плодами аличі, цибулею, зернами гранату та різноманітними спеціями. Потім її смажать та подають з зеленню¹³.

Риба у харчовому раціоні займає порівняно незначне місце. В основному її смажать в олії або, загорнувши в папір чи виноградне листя.

Для азербайджанської кухні характерним є вживання в основному надземних овочів (огірки, томати, баклажани, капуста, кавун), натомість мало використовують коренеплоди – моркву, редьку, буряк. Але поважають пряні, ароматичні трави, зелені овочі (артишоки, спаржу, салатну капусту, горох нут, зелену квасолю). Люблять горіхи (фундук, мигдаль, грецький), часто вживають каштани. Фрукти смажать на вершковому маслі, особливо курагу, аличу, персики. З ароматичних рослин до їжі додають пелюстки троянди, що, як і використання каштанів, відрізняє азербайджанську кухню від сусідніх закавказьких. На трояндах настоюють сиропи, варять з них варення, додають трояндове масло до шербетів. Про це, зокрема, свідчать деякі меню азербайджанських ресторанів у Києві¹⁴.

Кулінарію неможливо уявити без великої кількості зелені: кіндза, цибуля різних видів, салат (коху), тархун, рейхан (базилік), нане (м'ята), кріп, щавель, евелік (дикий щавель) та багато інших. Широко використовують різні прянощі та приправи. Вони мають не тільки ароматичні, а й лікувальні властивості. Прянощі, на відміну від приправ, не вживають в значних кількостях, їх використовують лише як добавки, необхідні для надання їжі смаку чи аромату. Крім того, прянощі мають здатність знешкоджувати бактерії, що сприяє більш тривалому зберіганню їжі. Прянощів взагалі нараховують біля півтори сотні, а в кулінарії азербайджанців їх використовують приблизно 40 видів: гвоздика, імбир, кориця, куркума, шафран, перець, аніс, лавр, фенхель, коріандр, кардамон, мирта, албухара (сушена слива), ахта (сушений кизил), курага, себзе (сушений виноград), сушена алича, барбарис, гранат, тмин, фундук, оливки, каштан, родзинки та ін.¹⁵ Ці продукти не так давно з'явилися і на українському ринку, що значно полегшило кулінарну справу азербайджанських жінок.

Азербайджанські страви здавна готувалися у мідному посуді. І сьогодні, їжа, приготовлена у мідних каструлях, є набагато смачнішою. Тому предмети національної кухні (каструля, друшляк, таця, шумівка, половник та ін.) в основному виготовляються з міді. Слід відзначити, що, як і в минулому, так і сьогодні, мідні каструлі та інший посуд в спеціальних майстернях періодично обробляють оловом (луженням) для запобігання потрапляння до їжі великої кількості міді¹⁶.

Деякі національні страви в київських кафе та ресторанах подаються сьогодні в спеціальному глиняному посуді – пітішніці, де вони і готуються.

На основі багатьох літературних та етнографічних матеріалів встановлено більше ста видів азербайджанських солодощів, серед яких дуже популярними є халва, пахлава, алана (ласощі з різних фруктів, начинені горіхами та цукром), гах (сухофрукти) та ін.

Солодощі – один з найважливіших матеріальних атрибутів в традиційному весіллі азербайджанців. Ними одаровують одне одного, ними посипають молодих, іншими словами, вони постійно фігурують у весільному обряді. Ці дії пов'язані також з ідеєю забезпечення родючості та достатку. Вони, за свідченнями інформаторів, широко культивуються і азербайджанцями України¹⁷.

Серед солодощів українського виробництва представники азербайджанської меншини часто купують та вживають печиво різних видів, торти, шоколад, морозиво, цукерки, а господині власноруч готують на Великдень паски та макові пироги¹⁸, тим самим віддаючи данину і суто українським традиціям.

Традиційні напої азербайджанців за своїм функціональним призначенням можна поділити на наступні категорії: гарячі напої (чай, молоко, кава, сехлеб, чай з молоком та ін.), охолоджуючі напої (шербет, айран, іскенджебі та ін.) та лікувально-дієтичні напої (абгора, сірке, нар сую та ін.).

Серед всіх категорій напоїв найбільш розповсюдженим у представників азербайджанської меншини України, за свідченнями інформаторів, є чорний байховий чай (зелений чай азер-

байджанці не вживають). Чай п'ють декілька разів на день, перед прийомом основної їжі. Здавна склалася традиція: одразу після приходу гостей, подавати їм чай. Перевага цієї традиції в тому, що чаювання в багатолюдних застільних компаніях поступово переходить до невимушеного спілкування. До чаю подають варення з айви, інжиру, кавунових кірочок, абрикосів, черешні, вишні, персиків, слив, грецьких горіхів, полуниці, винограду та ін. При заварюванні чаю іноді додають в незначній кількості сушене листя кардамоу, гвоздики та інші прянощі, які надають чаю особливого аромату. Чай, знімаючи втому, заспокоює нерви, піднімає настрій та сприяє приємному спілкуванню людей. В Києві популярними стають спеціальні місця для чаювання – чайхани, де люди мають змогу провести свій вільний час за чашкою чаю.

Оригінальним посудом для пиття чаю є армуду, без якої неможливо собі уявити чаювання азербайджанців. За своєю формою чашки армуду нагадують класичну фігуру східної жінки та виготовляються зі скла, фарфору, фаянсу чи срібла. Специфічним є той факт, що ці стакани ніколи не наповнюють до верху, залишають місце в 1 – 2 см, яке зазвичай навіть виділене обідком. Цю відстань в народі називають “додаг йєрі”, що буквально перекладається як місце для губ¹⁹. Все це доводить, що чаювання – це культурно-естетична подія, що має свої правила та звичаї, розраховані на те, щоб воно стало приємним та цікавим.

Останнім часом в Києві почали масово з'являтися кафе та ресторани з азербайджанською кухнею, які сьогодні є дуже популярними як серед представників азербайджанської меншини Києва, так і серед українців. В меню ресторану “Шахерезада”, тільки шашликів з м'яса баранини, телятини, козлятини, верблюжатини, птиці, риби та овочів було нараховано автором 50 видів. Фірмове блюдо – “Навруз” – з білих маринованих огірків габале, які вирощують тільки в Азербайджані. Готують в ресторані страви винятково азербайджанці. Після двадцятої години вечора гостей розважають танцем живота, національними танцями у виконанні горців та факір²⁰. Нещодавно азербайджанський ресторан “Ширван – шах” відзначив свою першу річницю існування. Гостями були представники Посольства Азербайджанської республіки, журналісти та політики. Була відкрита вже друга в ресторані кальянна зала.

Окремо хотілося відзначити київське кафе “Аромати Сходу”, куди відвідувачі цілеспрямовано приходять для паління кальяну, що сьогодні є дуже модним серед українців. Палять і чоловіки, і жінки. Цей вид відпочинку є настільки популярним в місті, що кальяни завчасно резервують і навіть замовляють послуги професійних кальянщиків, завданням яких є навчити відвідувачів етикету паління кальяну. За свідченнями представників азербайджанської меншини в Києві, в Україні деякі продукти для приготування багатьох страв азербайджанської кухні є недоступними. Проте це не є суттєвою перепорою в застосуванні традиційних продуктів харчування українськими азербайджанцями. Їх закупають в Азербайджані та пересилають чи привозять до Києва численні родичі та знайомі. Серед таких продуктів: приправи (зафаран, сари кек, сумах), горох нохут, сушені гірські трави (авялій, аляйаз), каштани, виноградне листя для приготування долми, домашня бринза (пендир), нар – шараб (уварений гранатовий сік), ногул (солодоці)²¹.

Неможливо не зауважити про надзвичайно важливу рису азербайджанців – гостинність та традиції, що з нею пов'язані. Існує всім відома приказка: “Будинки, де немає гостей, нехай зруйнуються”²². Зберігаються вони і у азербайджанців України. Вони вважають за щастя приймати гостей, яких пригощають святковими стравами та кладуть спати, по можливості у спеціальній гостьовій кімнаті, або у помешканні, ближчому до дверей, щоб втомлений гість міг одразу пройти до себе, не зустрічаючись з членами родини господаря. Кожна родина азербайджанців в Києві звертає увагу на чистоту та інтер'єр гостьової кімнати. Однією із ознак гостинності азербайджанців в кожному домі (квартирі) є сьогодні велика кількість постільних предметів, постільної білизни²³.

Таким чином, проведене дослідження засвідчує, що азербайджанська національна кухня, притаманна значній кількості вихідців з Азербайджану, які мешкають сьогодні в Україні, зокрема в Києві. Вона, як і на їхній батьківщині, має ряд характерних особливостей: відсутність різкого поділу страв на перші і другі, перевага вареної їжі над смаженою та печеною, рослинної та борошняної над м'ясною та рибною, різноманітність м'ясних, молочних страв та солодоців, рецепти яких не змінилися після переїзду азербайджанців в Україну (за винятком де-

яких компонентів, що є недоступні на її території), а також специфічний посуд для приготування національних страв, збереження традицій частування та прийому гостей. Все це являє собою суттєвий елемент матеріальної культури азербайджанців, завдяки збереженню якого вони чинять спротив асиміляційним процесам і таким чином зберігають свою етнічну ідентичність в Україні.

¹ История Азербайджана. – Баку, 1989. – С. 39.

² Записано автором від Аванесової Вікторії Романівни, 1978 р.н., яка народилася в Києві, державний службовець.

³ Азербайджанцы. Историко-этнографический очерк. – Баку, 1988. – С. 42.

⁴ Записано автором від Алахвердієвої Сарії Гамід-кизи, 1952 р.н., яка народилася у Вірменії, з 1978 р. живе в Києві, домогосподарка.

⁵ Записано автором від Аллахвердієвої Ілгами Каманд-кизи, 1979 р.н., яка народилася в м. Києві, працівниці Посольства Азербайджанської Республіки.

⁶ Записано автором від Алієвої Ельміри Кямалівни, 1960 р.н., яка народилася в м. Ірпінь, живе в Києві, власниця салону краси.

⁷ Записано автором від Алієвої Олени Аракелівни, 1931 р.н., яка народилася в м. Баку, живе в Києві, пенсіонерка.

⁸ Там само.

⁹ Там само.

¹⁰ Записано автором від Алахвердієвої Сарії Гамід-кизи.

¹¹ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – Баку, 1978. – С. 69.

¹² Записано автором від Алієвої Олени Аракелівни, 1931 р.н., яка народилася в м. Баку, живе в Києві, пенсіонерка.

¹³ Записано автором від Алієвої Ельміри Кямалівни.

¹⁴ Записано автором від Шереметьєвої Олени, офіціантки кафе Шахерезада в м. Києві.

¹⁵ Г.Тагиев Национальная кухня. // Голос Азербайджана. – 2005. – Март – Апрель. – С. 8.

¹⁶ Г.Тагиев Эстетическое в кулинарии. // Голос Азербайджана. – 2004. – Сентябрь – октябрь. – С. 8.

¹⁷ Записано автором від Аллахвердієвої Ілгами Каманд-кизи.

¹⁸ Записано автором від Тагієва Германа, 1965 р.н., який народився в м. Баку, живе в Києві з 1991 р.

¹⁹ Тагиев Г.Национальная кухня. // Голос Азербайджана. – 2005. – Март – апрель. – С. 8.

²⁰ Записано автором від Аванесова Романа, відвідувача ресторану.

²¹ Записано автором від Аванесової Вікторії Романівни.

²² Записано автором від Аллахвердієвої Ілгами Каманд-кизи.

²³ Записано автором від Алієвої Ельміри Кямалівни.