

Dariusz RAHIMINIA

PhD Candidate in Storia dell'Europa – Sapienza, Università di Roma

L'ARMONIA DEL KARABAKH: PRODUZIONI ARTISTICHE E TRADIZIONI CULTURALI IDENTITARIE





La regione del Karabakh – *Qarabağ*, in traslitterazione azerbaigiana – è da sempre considerata una parte molto importante dell'Azerbaigian, non solo geograficamente o politicamente, bensì spiritualmente. È la culla di una serie di tradizioni culturali che hanno influenzato la vita quotidiana e l'artigianato di tutti gli abitanti del paese, specialmente nel campo musicale, nella manifattura dei tappeti, nell'arte della oreficeria e nella cucina.

Il Karabakh è il luogo di nascita della musica classica azerbaigiana, il *mugham*, ovvero una forma musicale tradizionale caratterizzata da un ampio grado di improvvisazione che attinge a storie popolari e melodie locali. Il *mugham* è stato dichiarato, nel 2003, "Capolavoro del patrimonio orale ed immateriale dell'umanità" da parte dell'UNESCO, grazie agli sforzi del Primo Vice Presidente e First Lady Mehriban Aliyeva, ed è totalmente assorbito in un insieme di valori culturali considerati fondamentali da parte del popolo azerbaigiano.

Questo genere può essere suonato sia in gruppo – molto diffusi in Azerbaigian – che in assolo, ma è in quest'ultima configurazione che si può raggiungere l'a-



*«Qarabağ şikastəsi» canzone azerbaigiana,
nel disco fonografico risalente al XX secolo.
Museo Nazionale della Storia dell'Azerbaigian*

Nella città di Aghdam, prima dell'occupazione da parte dell'Armenia, operava una fabbrica che produceva strumenti musicali

pice di questa esperienza mistica: l'ascoltatore può percepire il misticismo derivato dalla tradizione Sufi, come una sorta di viaggio astrale che crea l'essenza di questa meditazione musicale.

I cantanti del *mugham* vengono chiamati *khanende* in lingua azeraigiana e vengono accompagnati da un trio che suona gli strumenti tradizionali: il *tar*, il *kemancha* e il *daf*.

Nonostante si possono trovare diverse scuole riconosciute di *mugham*, poiché esso è ormai diffuso per tutto il paese, la cosiddetta Scuola di *Mugham* del Karabakh, sviluppata nella città di Shusha (Şuşa), è di particolare interesse poiché i talenti nati in questa zona, venivano subito scoperti e selezionati, dato il grande apprezzamento per le doti artistiche intrinseco nella società di questa regione. Possiamo considerare i cosiddetti *Qarabağ*



khanendeleri dei predestinati, essendo nati in un luogo dove quasi tutti erano in grado di apprezzare il talento musicale, sia che si parli di suonatori che di cantanti.

Vi è una credenza popolare in Karabakh, ovvero che forgi l'anima dell'uomo e tale processo è dipendente da più fattori connessi tra loro: la bellezza e le tradizioni



Ensemble azeraigiana invitata a Varsavia per l'esecuzione di canzoni azeraigiane, al fine di registrarle sul disco fonografico. Varsavia, 1914



di questo luogo si riflettono nella cultura musicale dei *Qarabağ khanendeleri* di Shusha, che per loro è simbolo di una fortezza inespugnabile, come se fosse un tempio spirituale che contiene l'anima dell'Azerbaijano intero.

Ogni musicista nativo di Shusha conosceva la sua storia ma non solamente dai racconti come i *Qarabağname*, la regione era parte integrante delle loro vite passate, presenti e future. Il termine "Qarabağ" rappresenta, per gli azerbaijani, una storia vivente che si riflette nella vita quotidiana, creando una meta-realtà dove i tragici fatti storici si mescolano con l'armonia che secerne questa regione nell'animo umano, creando così i motivi principali del *mugham*.

In tutta l'area caucasica, e nel Medioriente, la tradizione della tessitura del tappeto ha origini antichissime e nel corso dei secoli ha subito inevitabili influenze persiane e di altre province. Tradizione che si è tramutata indubbiamente in una vera forma d'arte che esprime le essenze della filosofia popolare, dell'identità nazionale e dell'ambiente circostante. L'armonia dei grandi boschi, delle maestose montagne, le sterminate steppe, la fresca brezza del Mar Caspio e il temperamento della popolazione, rendono l'Azerbaijano un ambiente singolare dove la

vena artistica di un popolo si è distinta lasciando una impronta ben visibile nell'arte della lavorazione dei tappeti. Tra i venti khanati presenti in Azerbaijan nel XVIII secolo, il khanato del Karabakh ha lasciato particolarmente una traccia artistica per i secoli a venire: i tappeti di questa regione tuttora sono considerati tra i più pregiati della produzione caucasica e vengono conservati nei musei di tutto il mondo.

La scuola dei tappeti del Karabakh, riconoscibile dall'utilizzo della lana ovina indigena, la quale, donava un alto pelo folto e morbido, era concentrata nella città di Shusha e nei villaggi di Baghirbeyli, Chanakhachi, Dashbulag, Dovshanli, Ghirov, Hadrut, Gasym Ushagy, Gubadlia, Gozag, Khanlyg, Malybeyli, Miroseid, Muradkhanli, Trniviz, Tug, Tuglar, Tumas.

I tappeti della regione del Karabakh erano facilmente distinguibili da quelli provenienti da altre zone dell'Azerbaijano, infatti erano proporzionati agli spazi dei palazzi dei Khan locali, e pertanto rispondevano ai gusti degli abitanti del khanato. Caratteristiche particolari di questi tappeti erano la produzione di set composti da 3-5 *chal* e di tappeti fuori misura nominati *dasti* che venivano tessuti usando colori vivi ed allegri, mescolando forme

Donne nobili del Karabakh con vestiti tradizionali dell'Azerbaijan. Fine del XIX secolo



geometriche e motivi floreali, rispecchiando la gamma dei colori dell'ambiente naturale della regione.

Esempi di nomi di composizioni dei tappeti del Karabakh sono: *Aran, BakhchadaGhyuller, Balig, Buynuz, Barda, Bakhmanli, Chelebi, Godzha, Gasym Ushagy, Khangervend, Khanlyg, Khantirme, Lemberan, Lempe, Lyankyaran, Malybeyli, Mugan e Talysh*.

Per quanto riguarda l'arte delle oreficerie, nel XIX secolo ed agli inizi del XX secolo, il vestiario delle donne azerbaigiane era ornato da una grande selezione di gioielli a scopo decorativo, dai quali si poteva comprendere

con facilità la classe sociale di appartenenza, il suo status, etnia e stato civile, infatti i gioielli rifiniti in oro venivano creati dai maestri artigiani soprattutto per le donne di famiglie ricche e il resto della maggioranza delle donne invece erano solite indossare gioielli in argento.

La lunga tradizione degli orefici azerbaigiani è ben riscontrata nelle lavorazioni artigianali risalenti a migliaia di anni fa, fatto confermato dai numerosi gioielli antichi





Tappeto e parka tessuto dagli artigiani di Karabakh



rinvenuti durante vari scavi archeologici: si può addirittura notare che i gioielli, costruiti in oro e argento, risalenti al VII Secolo a.C., presentano una grande somiglianza con gioielli di produzione recente, creati nel XIX e XX secolo.

Mentre le scuole di oreficeria di Baku, Ganja, Sheki, Nachivan e Shusha erano specializzate nella creazione di collane, cinture e corone, la scuola del Karabakh – insieme a quella di Absheron – era specializzata soprattutto nella produzione di orecchini – il che non bloccava la produzione di altri tipi di gioielli nella zona. Vi era una grandissima varietà di produzione che ostacola la classificazione precisa di questi orecchini e, a causa della diversità di forme, motivi e tecniche orefici, solitamente vengono suddivisi nelle uniche due classificazioni, note fin dall'antichità, basate sulla loro forma: ad anello e a gancio.

Tra i vari orecchini ad anello troviamo i seguenti: *QırxDüymə* (quaranta bottoni), *ÜçDüymə* (tre bottoni), *BeşDüymə* (cinque bottoni) ed *Heydəri*, più quelli a mezzaluna, sia d'oro che d'argento, i quali si diffusero dopo la fine del XIX secolo. Gli orecchini a gancio, invece, erano tipici delle donne più facoltose poiché realizzati principalmente in oro e con l'aggiunta di più di ciondoli in filigrana, e all'interno di essi era facile trovare incastonati turchesi o rubini e, dopo il XIX secolo, persino diamanti. A seconda della forma e delle lavorazioni, questi orecchini avevano nomi precisi: *Armud* (pera), *Gül* (fiore), *Piyalə-zəng* (a campana) e *Fineği*. Gli ultimi due sono i più pregiati e non molto diffusi, dato il costo eccessivo.

Per quanto riguarda la cucina tradizionale del Karabakh, non era troppo diversa dalla cucina azera in generale. L'agricoltura e l'allevamento influenzavano



fortemente la dieta locale il che era, ovviamente, stagionale. La dieta invernale era più sostanziosa e includeva arrostiti di carne di bovini domestici macellati in autunno (*qovurma*) mentre una varietà di formaggi, burro e prodotti caseari venivano realizzati in estate per il consumo in autunno e in inverno.

Il grano invece veniva macinato in un mulino ad acqua, presente in quasi tutti i villaggi, e la qualità del pane dipendeva dalla tipologia di farina, la quale più fine era, migliore e costoso risultava essere il pane. Anche la farina



Sacca da viaggio tessuto dagli artigiani di Karabakh



di riso e di grano veniva prodotto attraverso i mulini a mano (*kirkira*). Il pane (*çörək*) era il principale prodotto a base di cereali ed era fatto con farina di grano e occasionalmente da una miscela di orzo o miglio. Veniva cotto in un *təndir* – un forno di terracotta incorporato nel terreno – o su un *saj* – un disco rotondo di ghisa. Uno dei principali tipi di pane nel Karabakh era il *lavash*, trovabile facilmente dappertutto in Azerbaijan e nel Medioriente, ma a differenza delle altre regioni citate, dove il *lavash* veniva cotto quotidianamente, il pane del Karabakh veniva cotto nel *təndir* e destinato a durare a lungo, circa 15-30 giorni e prima di essere servito, il *lavash*

Dolma, piatto tradizionale dell'Azerbaijan



essiccato sarebbe stato cosparso di acqua. Altro alimento a base di cereali era il riso (*plov*), servito con una varietà di condimenti e salse. I prodotti caseari, sia liquidi che solidi, venivano consumati insieme ai prodotti a base di cereali: il latte veniva spesso utilizzato nella preparazione di piatti a base di farina. Latticini inclusi latte (*süd*), burro (*kərə yağı*), formaggio (*pendir*), yogurt (*qatıq*), yogurt da bere (*ayran*), crema (*qaymaq*), panna (*xama*).

Un'altra specialità era la cagliata essiccata (*qurut*) che veniva prodotta in estate, essiccata al sole, pressata, affettata e conservata sotto terra. Il *qurut* di alta qualità era solido e poteva essere ammorbidito mediante ammollo e la riserva durava solitamente fino alla primavera.

La carne era una parte importante della dieta, ma non così diffusa come i latticini. Quella di montone (*qoyun əti*) era la più comune, seguita dal manzo (*mal əti*) e dal pollo (*toyuq əti*). Tra i piatti ricordiamo: *küftə-bozbaş* (polpetta in brodo), *dolma* (involtini di foglie di vite ripiene di carne tritata) e *düşbərə* (carne tritata in un brodo).

Le spezie e i condimenti (*ədviiyyat*) sono ampiamente









usati in Azerbaijan e venticinque tipi di essi sono endemici della zona e la maggior parte si trovano nel Karabakh. Il cardamomo (*hil*) veniva usato nei piatti a base di carne; la cannella (*darçın*) veniva usata nei piatti a base di pollo, nelle zuppe e negli stufati di agnello; la curcuma (*zərdəçal*), che veniva usata come condimento, colorante e per scopi medicinali. Vi era anche un ampio uso di zafferano (*zəfəran*), frutta secca (*quru meyvə*), pepe (*istiot*), sumacco (*sumaq*), aglio (*sanmsaq*), succo di melograno acido (*narşərab*) e aceto (*sirkə*).

In conclusione, nella storia della cultura di ogni società vi è una particolare regione che incarna la sacralità dell'identità, della spiritualità e della *weltanschauung* propria di quella popolazione: la regione del Karabakh è questa

perla all'interno dell'Azerbaijan. Culla delle tradizioni diffuse in tutto il paese, purtroppo distrutta dall'invasione da parte dell'Armenia degli anni 90, la quale afferma che tutto il patrimonio artistico della regione appartenga alla sua società. Dichiarazione non accettata né dall'ONU, né dalla comunità internazionale e, come affermato dal Primo Vice Presidente della Repubblica dell'Azerbaijan, Mehriban Aliyeva, «questo è il tempo in cui dobbiamo gettare le fondamenta del nostro futuro sviluppo che dovrebbe essere strettamente intrecciato alla tradizione. Solo preservando la tradizione di ogni civiltà e la cultura di ogni popolo, possiamo raggiungere una diversità culturale, un mondo in cui la tradizione sia protetta ed arricchita». 🌱



Riferimenti e approfondimenti bibliografici

Musica:

- Aliyeva M. (2012), *Garabagh - La scuola di Mugham*, trovabile all'URL: <http://irs.az.com/new/pdf/201201/1327928816039652968.pdf>, Ultimo accesso: 27/08/2019
- Hajibeyov U. (1985), *The Principles of Azerbaijani Folk Music*, Yazichi, Baku
- Naroditskaya I. (2003), *Song from the Land of Fire: Continuity and Change in Azerbaijani Mugham*, Routledge, New York

Tappeti:

- Taghieva R. (2012), *L'arte della lavorazione dei tappeti di Karabakh*, trovabile all'URL: <http://irs-az.com/new/pdf/201212/1354791438812212147.pdf>, Ultimo accesso: 27/08/2019
- Ibrahimov T. (2013), *AZERBAIJANI CARPET - HISTORY OF ITS REVIVAL*, trovabile all'URL: http://www.academia.edu/download/58524687/AZERBAIJANI__CARPET.__HISTORY_OF_ITS_REVIVAL._late_XIX_-_early_XX_century.pdf, Ultimo accesso: 27/08/2019

Gioielli:

- Izmaylova A. (2014), *Women's jewelry of Azerbaijan*, trovabile all'URL: <http://irs-az.com/new/pdf/201405/1401109435451340534.pdf>, Ultimo accesso: 27/08/2019
- Tagiev R., Karakhmedova A. (1980) *Rilievi archeologici ed etnografici in Azerbaijan*, (Titolo originale: Археологические и этнографические изыскания в Азербайджан), Baku.

Cucina:

- Bunyadov T. - Quliyev H. (2009), *Life in Karabakh in the late 19th and 20th centuries*, trovabile all'URL: <http://www.visions.az/en/news/72/2a55ba5a/>, Ultimo accesso: 27/08/2019
- Quliyev Q.A. (1965), *Opakhotnikh, orudiyakh i sistemakh zemledeliya v Azerbaydzhanе* (*On farming, tools and agricultural systems in Azerbaijan*), Azerbaijani Ethnographic Collection, 2nd Issue, Baku.