



الشكربورا "shakarburra": هي واحدة من الحلويات الأكثر شعبية في أذربيجان. وهي عبارة عن فطيرة حلوة، محشوة باللوز المطحون، والبندق، والجوز، ومختلطة بالسكر أو العسل الملفوفة بالعجين. ويُزين الجزء الخارجي من العجين بملفاط خاص.

البقلاوة "Bakhlava": هي أيضًا من الحلويات الأكثر شعبية في أذربيجان. وتتكون من عدة طبقات من العجين رقيقة جدًا محشوة بالجوز المفروم مع العسل. وتُقدم البقلاوة بشكل تقليدي على هيئة قطع مثلثة مزينة بحبات اللوز فوقها.

وبالطبع توجد الكثير من أنواع الحلويات والفطائر بالفواكه والكعكات في المطبخ الأذربيجاني. ومن اللافت للنظر أنه يكاد لا يخلو أي منزل أذربيجاني من المربات المتنوعة المصنوعة في المنزل بطرق خاصة؛ إذ تقوم كل أسرة أذربيجانية في فصل الصيف بإعداد الكثير من أنواع المربي، ويتم تخزينها في دواب أعد خصيصًا لهذا الغرض، وتقدم طيلة فصل الشتاء بجانب الشاي. فالشعب الأذربيجاني يأكل الأنواع المختلفة من المربي بجانب الشاي. ويوجد أنواع كثيرة ومتنوعة من المربي؛ مثل: مربة الكريز، ومربة عين الجمل، ومربة التين، ومربة الفراولة، ومربة السفرجل، ومربة الخوخ، ومربة التفاح، ومربة الآس البري (يُسمى بالغة الأذربيجانية الزوغال)، وغير ذلك كثير. ومن الطريف أنه يوجد أيضًا في أذربيجان مربة الباذنجان، ومربي قشور البطيخ، ومربة الزيتون، وكل هذه المربات تتميز بفوائدها الصحية وطعمها اللذيذ.

المشروبات:

يُعدُّ المشروب الأساسي والرسمي في أذربيجان هو الشاي الأحمر المميز، ويُعد بطريقتة خاصة في إبريق نحاسي خاص يُسمى (السموار)، الذي يعطي له طعمًا مميزًا جدًا، ويقدم في أكواب شاي خاصة على شكل ثمرة الكمثرى. ويتميز الشاي الذي يزرع أساسًا في جنوب أذربيجان بجودته، وتنوع نكهاته، وبراءته الخاصة، وغنائه بالعناصر الضرورية للجسم. والشعب الأذربيجاني يشرب الشاي في جميع الأوقات دون سكر، إلا مع وجبة الإفطار فقط يُشرب محلى بالسكر. ومن عادة الشعب الأذربيجاني أنهم يقدمون الشاي للضيف كنوع من الحفاوة والترحيب قبل تقديم الطعام. ويُقدم الشاي مع الحلويات أو المربات أو المكسرات

المختلفة، والليمون والبسكويت والشكولاتة والمربي. وبسبب كثرة الفاكهة وتنوعها في أذربيجان، ولا سيما في فصل الصيف، يقوم الأذربيجانيون بإعداد (الكمبوت)؛ وهو عبارة عن فاكهة طازجة يتم طهيها على النار، مع مقدار من الماء والسكر؛ لكي تلين ألياف تلك الفاكهة، وتكتسب ذلك الطعم الحلو والرائع، ويكون عبارة عن مشروب يكتسب طعم الفاكهة الموجود شرائح منها بداخله. يتم أيضًا تخزين (الكمبوت) في زجاجات محكمة الغلق، ويتم الاستفادة من هذا المخزون طيلة العام، وتُقدم بجانب الطعام على المائدة.

وكما رأينا، فالمطبخ الأذربيجاني غنيٌّ وثرِيٌّ بالمأكولات والمشروبات والمقبلات المتنوعة التي تلي جميع الأذواق؛ لذلك فأبي ضيف أو سائح يزور أذربيجان لا يجد صعوبة في التأقلم مع الأطعمة الأذربيجانية، ويساعد في هذا بالطبع كرم الضيافة الذي يتمتع به الشعب الأذربيجاني وحبهم للضيف.

والمقلي أكثر شيوعاً في المناطق الساحلية بأذربيجان. ويتم تحضير سمك الحفش بشكل أساسي على أسياخ في الفرن. وأكثر الأطباق شيوعاً في المطبخ الأذربيجاني هي كباب السمك.

المحاشي (الدولما):

هو أحد الأطباق الرئيسية بالمطبخ الوطني الأذربيجاني، وبالطبع يوجد تشابه كبير بين المحشي في المطبخ الأذربيجاني والكثير من الدول العربية، ولكن ما يميز المحشي في أذربيجان هو أنّ الحشو يكون خليطاً من اللحوم المفرومة والأرز مطعمة بنكهة النعناع والشمر وغيرها من الأعشاب المحلية. وتوجد أنواع كثيرة من المحاشي في المطبخ الأذربيجاني، أشهرها ما يُسمّى بـ (الأخوات الثلاثة)، وهو عبارة عن محشي طماطم ولفل وبادنجان يُقدم معاً في طبق واحد. كما يوجد محشي ورق العنب وورق الكرنب.

ويُطهى المحشي الأذربيجاني داخل طاجن فخار أو خزف؛ وذلك من أجل منحه رائحة ونكهة خاصة. ويُقدم الزبادي بجانب محشي ورق العنب.

الحلويات:

تحتل الحلويات مكانةً خاصةً في المطبخ الأذربيجاني، وترتبط معظم الحلويات الأذربيجانية التقليدية بالمناسبات والمهرجانات والأعياد المعينة،

ولا سيما عيد النيروز (عيد الربيع). وتتميز الكثير من الحلويات الأذربيجانية بمكوناتها الطبيعية؛ مثل: العسل، والمكسرات، والعجين الطازج. ويمكن أن تختلف الحلويات في طريقة إعدادها من محافظة إلى أخرى، حيث تخصص بعض المحافظات بحلويات معينة، فعلى سبيل المثال فالبقلاوة التي يتم صنعها في مدينة باكو من دقيق القمح، بينما تُصنع في مدينة شاك من دقيق الأرز. ويوجد أكثر من ٣٠ نوعاً من الحلويات في المطبخ الأذربيجاني.

ومن الحلويات التقليدية في أذربيجان، التي يرتبط اسمها بمناسبة معينة؛ مثل: عيد النيروز (٢١ مارس من كل عام) (الشكر بورا)، و(البقلاوة)، ويمكن أن نعطي نبذة بسيطة عنهما هنا:



الزيتون والليمون. يكثر انتشار هذا الصنف من الطعام من المناطق الجنوبية بأذربيجان. وأصبح حالياً من الأكلات الأكثر شعبية في العاصمة باكو.

الأسماك: يتمتع بحر قزوين ونهري كور وأراز وأنهار أخرى كثيرة في أذربيجان بأنواع متعددة من المنتجات السمكية القيمة؛ لذلك تتنوع الأطباق المطهية من لحم السمك المقلي أو المُدخن أو المُبرّد أو المحشو أو المشوي، وتُستخدم أيضاً أنواع الكافيار الأسود والأحمر على نطاق واسع في أذربيجان؛ لأنها تستخرج من سمك الحفش الذي يعيش بشكل أساسي في بحر قزوين.

وتُعدّ الأسماك المشوية وحساء السمك وأطباق السمك المطهي



المعروف باسم (الشيش طاووق)، هناك أنواع أخرى من الكباب مصنوعة من السمك والخضار؛ مثل: الفلفل، والبصل، وعش الغراب، والطماطم. ويعلق كل هذا على سيخ، وتشوى على النار؛ لتتفرد في النهاية بطعم مميز وأكثر مذاقًا. ويعتاد الشعب الأذربيجاني في فصل الصيف الذهاب إلى الغابات والمراعي؛ لصنع الكباب، وتناوله وسط الطبيعة.

طبق (البيتي) (Piti): وهو عبارة عن لحم ضأن، وحمص، وبصل، وجزر، وملح، وفلفل، والسماق، ويتم الطهي في إناء من الفخار، وتقدم ساخنةً.

وجبة (الساج): وهي عبارة عن لحم أو دجاج مع بطاطس وباذنجان وطماطم وفلفل وبصل، ويتم طهيها في إناء خاص من الصاج.

وجبة (الافانجي): هو نوع من الأسماك أو الدجاج التي تُطهى بالجوز والأعشاب وبيذور الرمان وعصيره، إلى جانب شرائح



صحن أو طبق كبير، وتفتح فتحة في الوسط، وتقطع من الأعلى إلى الأسفل بحيث تكون على شكل بتلات وتقدم.

أطباق اللحوم والدجاج والأسماك:

تُستخدم لحوم الأبقار والأغنام، وكذلك لحوم الدواجن والطيور والأسماك في المطبخ الأذربيجاني منذ العصور القديمة، وتتميز اللحوم والدواجن الأذربيجانية بجودتها العالية؛ نظرًا لكثرة المراعي الطبيعية في أذربيجان التي تتغذى عليها تلك الحيوانات. ولطهي اللحوم والدواجن والأسماك في أذربيجان أشكال مختلفة ومتعددة؛ منها:

الكباب: من الأطباق المفضلة والمنتشرة في المطبخ الأذربيجاني، وهو يتشابه كثيرًا وأنواع الكباب المنتشرة في معظم بلاد العالم، وخاصة دول الشرق الأوسط وأوروبا الشرقية وجنوب شرق آسيا. وتوجد في أذربيجان الكثير من أنواع الكباب. فجاناب الكباب التقليدي المصنوع من اللحم، وكذلك المصنوع من الدجاج

الجمل واللوبياء، وأنواع أخرى كثيرة جداً لا يمكن حصرها هنا، وهي لا تختلف في اسمها فحسب، بل في مذاقها أيضاً.

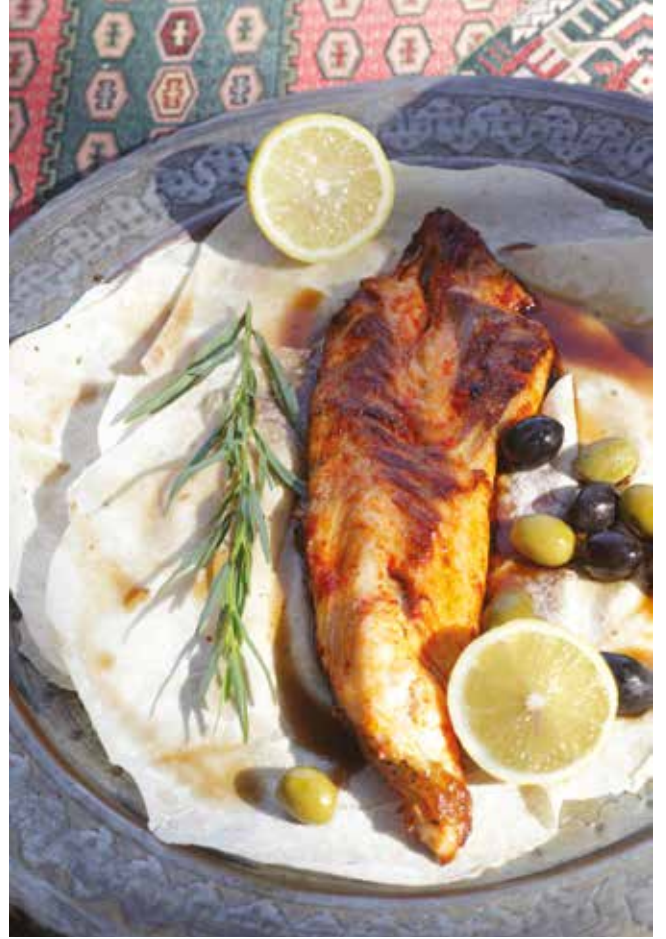
وأشهر أنواع البلوف الأذربيجاني هو ما يُعرف في أذربيجان بـ(شاه بلوف) أو (تاج بلوف)، وهو يعني (أرز السلطان)، أو (أرز التاج)؛ لأنَّ شكل الأرز يشبه عند تقديمه تاج حكام الشرق للقرون الوسطى.

ويتميز هذا الأرز بأنَّه يستغرق وقتاً طويلاً لطهيهِ يصل إلى عشر ساعات، وله طقوس خاصة لتقديمه للضيوف. ويدخل في إعداد هذا الأرز الزعفران، ولحم الضأن، والزبد، والزبيب، والمشمش المجفف، والفلفل، والجزر، والملح، ورقائق الخبز الرقيقة جداً التي تُسمَّى في أذربيجان (اللاواش)، وهي تشبه الرقاق في بعض الدول العربية.

وتبدأ عملية طهي (الشاه بلوف) بتنظيف الأرز وغسله ونقعه في ماء ساخن مملح لمدة تتراوح بين أربع أو ست ساعات. ثم يُغلي الأرز في ماء مملح حتى ينضج، ثم يُصفى في مصفاة، ويُضاف إليه الزعفران. ويقطع اللحم على شكل مربعات صغيرة، ويُضاف إليه ملح وفلفل والمشمش المجفف والزبيب والكستناء، ثم يدهن قاع القدر أو الحلة بالزبدة. ومن أجل طهي هذا الأرز؛ يجب اختيار وعاء طهي قطر قاعه أضيق من قطره غطائه؛ وذلك لسهولة إخراج الأرز منه بعد الطهي.

وتوضع عدد خمس رقائق خبز (لافاش) مدهونة بالسمن في قاع وعاء الطهي بشكل يغطي جدرانه إلى الأعلى، وتوضع كل واحدة على الأخرى حتى تكون حافة رقائق الخبز خارجةً عن حافة الوعاء قليلاً. ثم يُنقل إلى قاع وعاء الطهي طبقة من الأرز (حوالي الثلث)، ويوضع في الوسط الطبقة الثانية التي تتكون من اللحم والزبيب والمشمش المجفف والكستناء المجفف، ويُغطى كل هذا بالمتبقي من الأرز، ثم يُغطى الأرز الموضوع بالوعاء من الأعلى بحافة رقائق الخبز المعلقة المتبقية المدهونة بالزبدة. ويجب أن يكون الغطاء محكمًا، ويُغطى الوعاء بغطائه، ويوضع في الفرن بحرارة ١٣٠ درجة مئوية.

وبعد مرور أربعين دقيقة تُضاف الزبدة على الأرز، وبعد ٨٠ دقيقة تقريباً يخرج وعاء الطهي من الفرن، ويفتح غطاؤه، ويصب الزائد من السمن من الوعاء، ثم يقلب القدر رأساً على عقب على





المطبخ الأذربيجاني

IRS





التي تتشابه وأطباق الأرز المماثلة الشائعة في الكثير من المأكولات الأوروبية والآسيوية وحتى الأفريقية، ولكن البلوف الأذربيجاني يختلف كثيراً من حيث كثرة أنواعه وطرق إعداده والمكونات التي تُضاف إليه. والمكونات الرئيسية الثلاثة للبلوف المحلي عبارة عن أرز مضاف إليه الزعفران والقرفة والأعشاب العطرية. كما يُضاف إليه أيضاً المشمش والكستناء والزبيب والمشمش المجفف. هذا إلى جانب قطع اللحم الضأن المقلي، أو لحم البقر، أو الدجاج. ولكل بيت أو مطعم في أذربيجان لديه طريقته الخاصة في إعداد هذا الطبق اللذيذ، ولكن جميعهم لديهم سمة مشتركة واحدة؛ ألا وهي الاتفاق على المذاق اللذيذ والمميز لطبق بالبلوف الأذربيجاني.

يُقدم الأرز أو البلوف الأذربيجاني على المائدة في أواني معدنية أو خزفية كبيرة. وترتبط أسماء البلوف بنوع الإضافات والمكونات التي تدخل فيه أثناء عملية الطهي. فهناك الأرز بالمكسرات، والأرز بالشبث، والأرز باللحم، والأرز بالدجاج، والأرز بعين الجمل، والأرز بالخضار، والأرز باللحم المفروم، والأرز بعين

عبارة عن كرات صغيرة من العجين المحشو تقدم في مرق الضأن. ويكون الحشو الموجود بها عبارة عن لحوم مفرومة وطماطم وبصل، مع النعناع المجفف، وكل هذا منقوع في طبق من المرق اللذيذ.

شورية الدوفا: هي عبارة عن حساء اللبن المطبوخ مع مجموعة متنوعة من الخضرة (الكزبرة، والشبث، وغيرها)، والأرز، والحُمص. ويمكن تقديمه إما دافئاً أو بارداً حسب الموسم. وتختلف طريقة عمل الدوفا من مكان إلى آخر في أذربيجان.

ولا شك أنه يوجد أنواع أخرى من الحساء في أذربيجان؛ مثل: شوربة الشعيرية، وشوربة اللحم، واللوبية، وشوربة لحم الضأن، والحمص.

الأرز (البلوف الأذربيجاني):

يُعدُّ الأرز أو كما يُسمَّى باللغة الأذربيجانية البلوف (Plov) (ملك المطبخ الأذربيجاني)، ويوجد في أذربيجان حوالي ٢٠٠ نوع من الأرز المطهي بطرق مختلفة.

ويُعدُّ البلوف الأذربيجاني من الأطباق التقليدية في أذربيجان



والشبت، مع إضافة قليل من الملح والليمون وزيت الزيتون والسَّمَق.

سلطة العاصمة (تُسمَّى باللغة الأذربيجانية Paytkhat salati): وهي روسية الأصل، ولكنها من السلطات الأساسية في المطبخ الأذربيجاني. وهي عبارة عن بطاطس وجزر وصدور دجاج وبيض، وتسلق هذه المكونات، وتُقطع قطعًا صغيرة، بجانب قطع الخيار المخلل والشبت والبصل الأخضر، ويضاف أيضًا المايونيز والملح.

سلطة سوار الرمان (تُسمَّى باللغة الأذربيجانية Nar Bilerziyi Salati): وهي عبارة عن بطاطس وجزر وبنجر وصدور دجاج تسلق جيدًا، وتُبشر مع إضافة الخيار المخلل المبشور، وتُرص على شكل طبقات، بينها مايونيز، وتُزين بحبات الرمان.

سلطة سوار الرمان (تُسمَّى باللغة الأذربيجانية Nar Bilerziyi Salati): وهي عبارة عن بطاطس وجزر وبنجر وصدور دجاج تسلق جيدًا، وتُبشر مع إضافة الخيار المخلل المبشور، وتُرص على شكل طبقات، بينها مايونيز، وتُزين بحبات الرمان.

سلطة السيزير (تُسمَّى باللغة الأذربيجانية Sezar Salati): وهي عبارة عن شرائح من صدور الدجاج والخس مضافة على قطع الخبز المُحمص، وتُخلط هذه المكونات بخلطة خاصة.

سلطة المنجل (تُسمَّى باللغة الأذربيجانية Manqal salati):

وهي عبارة عن خليط من الباذنجان المشوي، والفلفل، والطماطم، والثوم، مُضاف إليها زيت الزيتون.

سلطة مع جبنة الماعز (تُسمَّى باللغة الأذربيجانية kechi pendiri ile salat): وهي عبارة عن شرائح من الطماطم، وبعض التوابل، وجبنة الماعز، مع تتبيلة زيت الزيتون، وصوص البرقوق.

وتوجد أنواع أخرى كثيرة من السلطات في أذربيجان تتماشى ومختلف الأذواق. يدخل في مكوناتها: الفراخ، واللحم، والذرة، والأسماك، والتونة، والكرنب، وغير ذلك من الخضروات واللحوم.

الحساء:

هناك أكثر من ٣٠ نوعًا من الحساء المميز في المطبخ الأذربيجاني؛ منها:

شوربة العدس: هي عبارة عن عدس، وجزر، وبطاطس، وهي لذيذة جدًا، ويكثر طهيها في فصل الشتاء.

شوربة الدجاج: هي عبارة عن قطع من الدجاج، وماء، وبصل، وجزر، وكرفس، وملح.

شوربة الدشيرة (شيشبرك): هي وجبة أذربيجانية تقليدية، وهي

يُعدُّ المطبخ الأذربيجاني أحد أقدم وأغنى وألذ المطابخ في العالم؛ وهذا ليس من أجل تنوع أطعمته، وأساليب تحضيرها فحسب، بل لأنه أيضاً جزءٌ رئيسٌ من ثقافة الشعب الأذربيجاني. ويتميز المطبخ القومي الأذربيجاني بتنوع أكلاته التي تصل - حسب بعض التقديرات- إلى حوالي ألفي نوع. ويتمتع المطبخ الأذربيجاني بشهرة كبيرة في الشرق الأوسط ودول شرق آسيا وأوروبا منذ القدم؛ إذ إنَّه تأثر على مرَّ العصور بالأطعمة من مختلف الثقافات؛ وذلك بسبب الحراك السياسي والاقتصادي في أذربيجان؛ وبسبب مرور طريق الحرير قديماً عبر أراضي أذربيجان.

ولا شك أنَّ أهم عامل يؤثر في تنوع أي مطبخ وتطوره هو المناخ؛ لذلك نلاحظ أنَّ ثمة ثمانين منطقة مناخية تمر عبر أراضي جمهورية أذربيجان، التي بدورها تحدد تنوع النباتات والحيوانات التي تتواجد في هذه المنطقة، وتخلق ظروفًا مواتية للعيش لجميع الحيوانات والنباتات. وهذه هي القاعدة الرئيسة لوجود أي مطبخ ثري. كما يؤدي أيضاً التطور في الزراعة والثروة الحيوانية والسكنية في أذربيجان إلى ثراء الأكلات الأذربيجانية التي تتماشى ومختلف الأذواق، وتجعل أي زائر لأذربيجان يجد ما يتمشى وذوقه بسهولة ويُسر.

ويتميز الشعب الأذربيجاني بكرم الضيافة، وحب إكرام الضيف، وهذا يجعل الأسرة الأذربيجانية -حتى ولو بسيطة- أن تكون على أهبة الاستعداد دائماً لاستقبال الضيف وإكرامه والجود بكل ما لديها من طعام وشراب عند مجيئه، حتى ولو دون سابق إنذار.

ونحاول هنا استعراض أهم الأطعمة والمشروبات في المطبخ الأذربيجاني مع ذكر بعض طرق إعداد هذه الأطعمة:

السلطات:

يُعدُّ طبق السلطة طبقاً أساسياً على المائدة الأذربيجانية اليومية، وتتعدد أنواع السلطات في المطبخ الأذربيجاني؛ من أهمها: سلطة الراعي أو السلطة الخضراء (تُسمى باللغة الأذربيجانية Choban salati):

تشبه هذه السلطة في الدول العربية السلطة الخضراء، وتتكون من خليط من شرائح الطماطم والخيار والبصل، بجانب البقدونس



المطبخ الأذربيجاني IRS

د/ سعاد بشير

المطبخ الأذربيجاني... تاريخ طويل من التميز

