



Vk.com/antitopor

**Вадим АРУТЮНОВ,**  
автор и ведущий рубрики  
«АнтиТопор»

Итак, обычно, когда мы начинаем готовить еду, отправляемся на кухню. Согласитесь, в каждой нормальной квартире, в доме имеется кухня. Благодаря сегодняшней оседлости азербайджанцев кухня появилась и у них. А ведь многие их собравшие в Иране до сих пор кочуют. Ширванским туркам повезло в этом отношении больше. Они осели раньше и обзавелись кухней, увидев, что такое помещение есть у всех оседлых народов. И назвали это помещение арабским словом «мтэбейн». Своего-то слова не было. А надо было как-то назвать. Вот и вырвали у арабов словечко. Кстати, у армян кухня – խոհանոց (kxohanots). В дословном переводе с армянского – помещение, где творятся мысли, идеи. В русском языке «кухня» из немецкого «Küche». Возникло в России в XVIII в., как и многие европейские слова. Но русские имели кухни и до Петра I. И у русских имеются свои названия кухни. Ее синонимы – кашеварня, поварня... Но у азербайджанцев, у которых постоянно воруют еду соседи, не было и нет своей «кухни». Ну, мятбях так мятбях! И раз мы заглянули в их мятбях, то рассмотрим, что там готовят из азербайджанского. Начнем с первых блюд, самых популярных в Азербайджане. Разумеется, все в одной статье не рассмотрим, но кое-что из популярных отметим:

## Первые блюда

### Суп «Пити»

Суп из баранины, курдючного жира, нута (разновидность гороха). Добавляется алыча, картофель... Примечательно, что этот супчик, как вы поняли из различных ингредиентов (в нем не только мясо) готовили исстари оседлые народы и, судя по географии распространенности, это было в Армении и Иране. В Армении его и сейчас готовят, называя pitik. То же и в Иране. И вообще этот супчик уходит корнями в армяно-иранское прошлое, когда оба народа справляли одни праздники и ритуалы. И о пити написано еще в Авесте, где персонаж Карашасп приготовил в котле некое питу из мяса, приправив его плодами. А Авеста писалась до нашей эры. Когда на карте ни Азербайджана не было, ни самих азербайджанцев, ни понятия «тюрки» в нашем прекрасном и плодovitом регионе.

### Суп «Кюфта»

Кюфту готовят от Афганистана до Балкан включительно. Блюдо это из арабской кухни, стало распространяться в эпоху Арабского халифата и имеет арабскую этимологию. Кюфта от арабского корня kuff – «ладонь». Что подсказывает нам, что мясо хорошенько отбивалось, а форма шара придавалась ему вручную, на ладонях. Говоря по-русски – «лепнина». В настоящее время все народы от Афганистана до Балкан, в т.ч. и греки, и армяне, и сербы готовят кюфту по своему вкусу. Кто-то с бульоном подает, кто-то без

бульона. В Азербайджане он подается с бульоном. Поэтому я отнес кюфту к первым блюдам.

## Чихиртма

Принято считать, что этот супчик из грузинской кухни. К тому же фонетический звукоряд чихиртмы подсказывает его кавказское происхождение. Тем не менее, один из историков кулинарии Вильям Похлебкин нашел следы чихиртмы в Иране и считает эту страну основателем блюда. Об этом он пишет в своей книге «Тайны хорошей кухни» в разделе «Чихиртма».

Можно также привести в пример хаш, который хоть и не суп, но из разряда жидкой еды и известен в качестве армянского блюда, имеет армянский корень глагола «хашель» – «варить», «готовить». Хаш имеет свою историю и упоминается армянским врачом XII в. Мхитаром Гераци в книге «Утешение при лихорадках».

## Вторые блюда

Теперь перейдем ко вторым блюдам, которые азербайджанцы называют своими национальными.

### Плов

Конечно же, на первом месте «плов». Согласитесь, блюдо это – интернациональное и мало кто задумывался, какому народу принадлежит задумка

самое любопытное, «азербайджанский плов» ничего нового не внес в плов как таковой. Тот плов, что называется «азербайджанским», не что иное, как иранский плов. Именно иранцы стали украшать рис шафраном, а к мясу и рису подавать и сухофрукты. И именно иранцы изготовили так называемый «шах-плов», который в Баку считается национальным достоянием.

### Теперь о лявнги

Это рыба или курица, фаршированные начинкой лявнги. Готовится эта начинка из тертого лука, грецких орехов, раз-

Это и армянская толма, о которой мы говорили в предыдущих номерах, и лаваш, и лезгинские афарар, чуду, цикан, и талышские кюкю, фисинджан...

### Теперь о десертах

В Азербайджане гордятся праздничными сладкими пирожными под названием шекер-бура. Они готовятся обычно на

Порой, сам того не сознавая, сижу и наслаждаюсь не одним другим краше. Есть у меня и любимый канал. Не буду его пиарить, но замечу, что телеканал этот, состоящий из трех букв, ориентирован, прежде всего, на антиармянское. И гости такие же – с нетрадиционной историко-культурологической ориентацией. Так вот недавно телеканал транслировал так называемую научно-практическую конференцию, посвященную... армянской кухне. И, как вы уже догадались, обсуждались вопросы кражи армянами исторических азербайджанских вкусов. Между делом участники воспевали азербайджанскую многострадальную кухню, у которой, кстати, не только армяне, но и все народы постоянно что-то воруют и приписывают себе. Что ж, об армянской кухне мы уже однажды говорили. Давайте теперь заглянем в азербайджанскую кухню, рассмотрим ее, что называется, изнутри.



# НА ПОВАРАРЕ КОЛПАК ГОРИТ



личных приправ, алычи и т.д. Если это рыба, то в начинку добавляется и сама икра рыбы. Блюдо это тоже не имеет отношения к азербайджанцам. Оно талышское, а название исходит из того же талышского «ляван» – «брюхо», которое и заполняется начинкой.

### Кебаб

плова. Да и вообще, зачем задумываться о корнях блюд, если это очень вкусно?! Но раз Баку принуждает к этому и целые симпозиумы созывает, то и нам приходится напоминать. Итак, совершенно точно историей кулинарии доказано, что родиной плова является Индия. К тому же само наименование родом из санскрита – «pulak», что означает «вареный рис». Как вы понимаете, рис, в качестве злаковой культуры, был одомашнен и приспособлен к культуре питания именно в Индии, отсюда распространился в виде зерен и «пулаки» (плова) в Среднюю Азию и на Ближний Восток. Иначе говоря, плов – такой же азербайджанский, как и японские.

С распространением плова разные народы стали немного изменять рецептуру и добавлять по своему вкусу новые продукты к рису. Так стал плов обзаводиться прилагательными – узбекский, таджикский, иранский, туркменский и пр. Но

иранский языческий праздник Нового года – Новруз, перенятый многими тюрками-мусульманами. Но шекер-бура тоже не имеет никакого отношения к азербайджанскому народу, если не считать, что они тоже пекут эти сладости. И «шекер», и «бура» на иранских языках означает – «сахар». Шекер-бура издревле готовились в Иране и Афганистане. И теперь готовятся. И не только на Новруз, как в Азербайджане, но и в качестве повседневного лакомства к чаю, который подается в специальных стаканчиках в виде груши и называется «камарбарик», что в переводе с фарси – «приталенные». В Азербайджане же эти иранские стаканчики называют «армуды» – «грушевидные» и считают их национальным достоянием. Тогда как известно, что эти «камарбарики» были придуманы в иранском Исфахане в XVIII в. стеклодувом Бехнамом Эсфахани. Как стаканчик вдруг стал национальным достоянием Азербайджана, остается только догадываться, учитывая, что этими стаканчиками пользуются по всему Ирану и даже в Турции, где их называют «индже белли бардаы». Только турки, в отличие от азербайджанцев, не претендуют на приватизацию этого иранского стаканчика.

### Пахлава

О ней и вовсе три версии, но ни одна из них не пересекается с Азербайджаном. Первая версия гласит о том, что впервые пахлава появилась на столе турецкого султана от его повара Нимата, ассирийца по национальности. И даже имеется дата – август 1453 года. Вторая – придумали пахлаву задолго до османов в Малой Азии, на территориях Фригии, Армении, Каппадокии и Понта, откуда ее привезли в Афины греческие моряки. Третья, и наиболее, на мой взгляд, веро-

ятная версия: родина пахлав – Сасанидский Иран. От того и название «пахлава», т.к. «пахлав» на языке парфян и есть «парфянин».

Далее, бадамбура – татская выпечка, гата – армянская выпечка, халва – арабское изделие и переводится с арабского как «сласть» – «хльва».

Напрашивается вопрос: где же эта азербайджанская кухня, у которой все и все воруют? А может, как раз на воре-то и шапка горит? Вернее, у повара колпак. Советский Союз окультурировал новообразованный азербайджанский народ всеми правдами и неправдами, от Низами и Бабека, до кухни, которая стала из разряда попури. От того, что, например, армянскую толму завернули в виноградный лист левой рукой или в иранский гохал стали добавлять меньше сахара, они не стали национальными азербайджанскими, так же как если мы испанскую пазлью приготовим вместо морепродуктов с говядиной, а вместо оливкового масла добавим подсолнечное, пазлья не станет армянской.

Тем не менее, ответу на вопрос: на азербайджанском (тюркском) столе кое-что сохранилось из родного, что называется, национального. Например, джиз-быз – жаренные бараньи внутренности. Только более осовремененные. Если раньше эти внутренности подавали в жаренном или запеченном виде с подручными травами, то теперь бараньи потрошки подаются с жареным картофелем. Поспешу заметить, что турки-казахи картофель добавляют редко, а вместо бараньих потрошков используют конские, и называют такое блюдо – кырыдак. Также исключительно азербайджанскими являются всяческие мясные бульоны (чорба), некоторые кисломолочные продукты, сыры, т.е. все то, что всегда было под рукой у кочевого племени – мясо, молоко, жиры, кишки. Все остальное – сборная кухня народов региона, как и само слово «кухня».