

БОРЩ С АЗЕРБАЙДЖАНСКИМ АКЦЕНТОМ

Азербайджанцы, живущие в Саранске, Краснослободском, Березниковском, Лямбирском районах Мордовии, подтверждают: самой традиционной сферой культуры в их быту остается пища

Обычай, по которому мужчины и женщины не садились вместе за стол, теперь соблюдают лишь при посторонних, а в повседневной жизни вся семья садится за стол вместе. Выбирает и закупает продукты на рынке обычно мужчина.

Родители с детства внушали уважение к хлебу, говорили: «Увидишь оброненный на улице хлеб — подними и положи его на видное место. Кому-нибудь, но сгодится», - вспоминает Замир Джафаров. Почтительное отношение к хлебу сложилось и у местного населения Мордовии.

Азербайджанские мигранты предпочитают хлеб из белой пшеничной муки, чуреки и лаваш из пресного теста. Лаваш в форме толстой продолговатой лепешки в прошлом выпекали на глиняных или железных щитах. Пекут также блины, пироги, начиняя их зеленью, как дикорастущей, так и специально выращенной. Интересным рецептом приготовления фаршированных блинов поделилась семья Гарибаги и Ханбабы Мурадовых из села Рождествено. Срезают мокрыжник (звездчатку среднюю), который растет в тенистых местах вдоль забора; просвирник, розетки или цветки пастушьей сумки, укроп и петрушку. Все мелко рубят ножом, добавляют сливочного масла и тщательно и перемешивают получения однородной массы. Пресное тесто режут на кусочки и раскатывают, как для блинов, кладут начинку и заворачивают «конвертики». В это же время во дворе разводят небольшой костер, предварительно обложив его кирпичами, сверху кладут лист для выпечки пирогов или широкую сковороду, смазывают ее сливочным маслом и выпекают блины с начинкой, перед едой обильно поливают слегка растопленным сливочным маслом. Блины любят и мордва. Их пекут из ржаной, пшеничной, пшенной, гороховой муки, начиняют картофелем, капустой, луком, морковью, грибами, ягодами, кашей, мясом.

Азербайджанцы живут в окружении русских, мордвы, татар. Их жены часто родом из Мордовии, поэтому в семье принято готовить блюда не только азербайджанские, но и местного происхождения. Из пресного теста азербайджанцы готовят пельмени — с мясом или творогом. Мясные пельмени готовят так же, как и местное население Мордовии, только в фарш добавляют не свинину, а говядину или телятину.

Шашлык для гостя

В Мордовии достаток семьи в среднем гораздо выше, поэтому мясные продукты употребляют чаще, чем в Азербайджане, где мясной рацион ограничен. В среднем на семью приходится три-четыре килограмма мяса в неделю, причем, как правило, это мясо птицы. В пищу идет вареное, запеченное и жареное мясо. Жарят его обычно на топленом масле. Мясо и птицу варят, тушат, но самый престижный способ приготовления мяса - запекание на вертеле.



Различные кушанья азербайджанские хозяйки готовят из молока. Вот как получают гатых: молоко заквашивают в небольшом количестве ранее приготовленного кислого молока. Закваску делают так: в кипяченое молоко, предварительно охлажденное приблизительно до температуры тела, добавляют кусочек сливочного масла собственного приготовления, столовую ложку кипяченой воды, две-три веточки тутовника, каплю лимонного

сока на стакан молока. Через сутки эту закваску выливают в казан. В Мордовии гатых делают из продуктов, купленных на рынке. Чтобы приготовить сыр, гатых кипятят, через 10 минут переливают в марлевый мешок и дают стечь. Сухой остаток выкладывают на мелкую сетку, через которую сыворотка стекает в блюдо. Затвердевшую массу режут на куски. Гатых с толченым чесноком подается ко многим блюдам, а без чеснока - в конце обеда, особенно после жирной тяжелой пищи.

Из молочных напитков популярен айран: сыворотку разбавляют водой, солят и охлаждают. Особенно его любят в летний зной. Из айрана готовят творог.

В Мордовии азербайджанцы научились готовить кислый квас, кислое молоко и пахтанье. Особенно им нравится кислое молоко по-мордовски.

Кюфта бозбаш и окрошка

Первые блюда в азербайджанской кухне по консистенции более концентрированные и густые, чем обычные супы в традиционной мордовской и русской кухне. Другая особенность азербайджанских жидких кушаний - заправка мелко нарезанным курдючным жиром, а также сдабривание разными специями и пряностями. Популярны густые острые супы из баранины с горохом, картофелем, помидорами и другими продуктами; суп-лапша, бульон из мяса с большими тефтелями, добавлением гороха, каштанов или картофеля — «кюфта бозбаш», суп из баранины, перца, лука, приготовляемый в духовке — «парча-бозбаш». Любят и кисломолочный суп со свежей зеленью «довга».

Особое место в азербайджанской кухне занимают бобовые: горох и фасоль. Их используют для приготовления первых и вторых блюд как повседневного, так и праздничного стола. Но в качестве первого блюда азербайджанцы в Мордовии со временем стали отдавать предпочтение щам, борщу, похлебке из картофеля, и даже щам из щавеля, которые исстари характерны для этого региона. Картофель с удовольствием едят как в первых блюдах, так и отдельно и даже в мундире. Суп или борщ варят так же, как и местное население: мясо, капуста, картошка, морковь, но никогда не используют свинину, а только баранину говядину или телятину, мясо птицы. Не принято и жарить лук. Если суп готовят из мяса птицы, в него добавляют рис, сырые лук и мелко нашинкованную морковь, много зелени. Масло используют только сливочное.

Как моя мама готовит плов

Мясные блюда заправляют каштаном, курагой, кишмишем и зеленью. Цыплят фаршируют орехами, повидлом и луком и зажаривают на сковороде или же в микроволновой печи. Голубцы готовят с виноградными листьями, которые в Мордовию привозят, как правило, засоленными или сушеными. Сначала их ошпаривают кипятком в кастрюле или широкой миске, накрывают крышкой, чтобы распарились и откидывают на дуршлаг. Рассказывает Айша Эфендиева из Саранска: «Виноградные листья лучше, чем капустные. Их хранят в пластиковых бутылках: складывают туда зелеными и открывают непосредственно перед приготовлением, а готовые голубцы хранят в морозильнике».

Переселенцы из Азербайджана, ныне жители села Старое Ардатово вкусными и полезными считают продолговатые котлеты из рубленого бараньего фарша; мучное блюдо «хинкал» с разными начинками; рисовый плов с мясом, рыбой, овощами или фруктами.

Традиционное праздничное блюдо азербайджанцев — плов. В каждой семье свой рецепт, с различными приправами из мяса, рыбы, овощей и фруктов. Вот один из вариантов: отваривают рис до полуготовности, сухую вермишель отдельно жарят без масла до золотисто-коричневого цвета, затем немного ее отваривают, рис и вермишель промывают через дуршлаг после каждого приготовления, перемешивают. Кладут все в утятницу, добавляют немного сливочного масла и тушат около часа. В это же время тушат курицу. Разделяют на куски. Плов раскладывают на большой поднос, сверху обильно поливают сливочным маслом и кладут куски курицы.



Рыба должна быть с чешуей

Азербайджанцы любят рыбу, особенно те, кто родился в районах, прилегающих к Каспийскому морю и рекам, впадающим в него. В традиционной азербайджанской кулинарии существовал запрет на употребление в пищу рыбы без чешуи, например, осетровых. В наши дни его помнят только старики. Рыбу жарят на вертеле, варят уху, вялят и коптят, жарят кебаб на вертеле. Азербайджанцы в Теньгушевском и Ичалковском районах готовят фаршированную рыбу так: берут 500 г рыбы, 125 г очищенных от скорлупы молотых орехов, 25 г изюма, 75 г мелко нарезанного лука, 25 г растительного масла, столовую ложку лимонного сока, соль. Рыбу очищают, удаляют внутренности, солят. Для начинки перемешивают молотые орехи, изюм, лук, слегка обжаренный в растительном масле, сок лимона и этой массой наполняют подготовленную тушку рыбы. Обвязывают ее ниткой и обжаривают в духовке в растительном масле. В Мордовии азербайджанцы научились варить уху из речной рыбы, что характерно для мордвы и русских.

Приходите на молитву пить шербет

По-прежнему популярны традиционные сладкие блюда — пироги с ореховой начинкой и сахаром, печенье, варенье из различных фруктов и густые сиропы.

В семье Эфендеевых из Саранска по праздникам пекут блины из пшена с начинкой из мяса и лука. «При молении в пятницу делают «шербет»: перемешивают молоко, сахар, мед и пьют горячим. Если женщина плохо себя чувствует, в пятницу зовет женщин и говорит: «Приходите на молитву, пить шербет». Здоровье улучшается», - рассказывает Айша Гамзат кызы Эфендеева.



Халва - не только любимое лакомство, но и обязательное ритуальное блюдо, например, на поминках. Излюбленное сладкое блюдо - пахлава. Делают тесто «лавашиками» и между слоями кладут смесь из пропущенных через мясорубку грецких орехов, обильно приправленных медом, вырезают ромбы, сверху украшают орехом фундука или миндаля, выпекают. Еще вариант: из сахара, яйца, муки и дрожжей пекут блины, смазывают

блин маслом и на него кладут пропущенные через мясорубку и перемешанные с сахаром грецкие орехи, накрывают вторым блином, кладут на него ту же начинку и так семь слоев. Режут на кусочки, между ними заливают шербет (мед, масло с добавлением воды) и ставят на 15 минут в духовку.

Чай - любимый напиток азербайджанцев. Женщины пьют чай из стеклянных стаканов особой формы (ормуды), а мужчины и пожилые женщины - из больших пиал. Из напитков азербайджанцы употребляют айран и шербет. Спиртные напитки пьют мало, и только мужчины.

На рынок по грибы

Мордовские азербайджанцы запасают много разнообразных фруктов и овощей, ягод, орехов и трав. Их едят в свежем виде, используют для приготовления первых и вторых блюд, а для длительного хранения перерабатывают различными способами. Овощи засаливают и маринуют, из фруктов варят варенье, компоты, кислую приправу турш-лаваш. Уваривая соки винограда, граната и тутовника с добавлением сахара, получают бекмез и дошаб. На зиму готовят варенье из инжира, айвы, сливы. Ягоды на зиму сушат, заготавливают в качестве начинки для пирогов. «Сушеные ягоды используют для чая, вместо заварки», - рассказывает Ильхам Байрамов из села Хитровка.

На зиму солят огурцы, помидоры, капусту в больших кастрюлях. Для этого закупают на рынке у местного населения капусту, режут большими кусками, добавляют горький перец, морковь, свеклу, соль и все укладывают слоями: вниз капусту, далее соль, перец, морковь, сверху свеклу и так повторяют несколько слоев доверху кадушки или бочки. Как только емкость пустеет, процесс повторяют заново. Азербайджанцы в Мордовии стали использовать в пищу грибы, которые чаще покупают на рынке. В основном это белые, опята, грузди и маслята. Пряности

употребляют умеренно: черный и душистый перец, имбирь, гвоздика, ваниль, шафран.

Однако в кулинарию азербайджанцев внедряются и местные особенности: пересол пищевых продуктов; молоко употребляется в основном сквашенное; сыр, яйца, кашу готовят вкрутую; меньше применяют острых специй, перца и горчицы; в подливы добавляют сметану или кислое молоко.

Корми ребенка, как заплачет

Умение готовить - один из самых важных навыков, которые азербайджанская девочка должна получить в семье. Уже в восемь-десять лет дочери помогали маме готовить, а к четырнадцати годам нередко эта обязанность полностью ложилась на девушек, так как у родителей немало других хлопот по хозяйству.

При приготовлении пищи и планировании ежедневного меню учитывается возраст членов семьи. Например, пожилым стараются приготовить то, что они желают. Заметим, что азербайджанский этнос имеет довольно значительный процент долгожителей: доля лиц в возрасте 90 лет и более на 1000 человек старше 60 лет составляет в Азербайджане от 60 до 70 процентов — один из наивысших показателей на Кавказе.



Старикам часто подают еду в неурочное время, когда другие члены семьи не едят. Чаще для них готовят жидкие блюда. Пожилая женщина может сесть за стол с другими членами семьи, но ей могут подать еду вне очереди, тогда, когда ей захочется. Пожилые женщины часто приготовление обеда берут на себя и отказываются от этой обязанности, только если очень плохо себя чувствуют.

Основная пища малышей — материнское молоко. Малыша старались кормить грудью как можно дольше - до двух-трех лет. Если в семье был один ребенок, то кормление затягивалось иногда до пяти лет и более! Но чаще всего оно продолжалось до появления новой беременности, что случалось обычно через полтора-два года. По народному поверью, в этом случае молоко матери считалось «испорченным» и «непригодным» для дальнейшего кормления, и малышей приучали пить коровье или козье молоко. Режима питания обычно не было — ребенка кормили, когда он заплачет.

«По случаю рождения ребенка принято приглашать близких, соседей и угощаться только сладостями, чтобы жизнь его была сладкой», - рассказывает Паша Мамедов из поселка Ушаковка. Обряд обрезания мальчикам делают после двух месяцев. В этот день обязательные блюда - плов и голубцы.

Особое меню характерно для Новруз-байрама, Нового года: пахлава размером со сковороду, начиненное орехами печенье «шакирбуре», сладкий лаваш. Готовят плов, жареную курицу с орехами, красят яйца - всего блюд должно быть семь. Рыбу готовят вареную и жареную, причем покупают только свежую, «чтоб хвостом шевелила». За две недели в мелкую чашечку кладут зерна пшеницы и подливают немного воды, чтобы вода их покрыла. Утром в день Новруза ростки прямо в чашке

обвязывает широкой розовой лентой и ставят на стол. Это должно символизировать, что до следующего года будет все хорошо: благополучие и мир в семье, все будут здоровы, будет достаток.

Источник: Никонова Л. Борщ с азербайджанским акцентом Л. Никонова // Традиции многонациональной России. – Москва, 2011. – С. 84-87.