

Обычай и традиции Азербайджанского народа.





Азербайджанские обычаи и традиции прошли большой путь, прежде чем сформировались в те их виды, которые знакомы нам сейчас. Много веков понадобилось для их формирования, и много событий, как положительных, так и отрицательных, стало причиной их возникновения. В азербайджанских традициях нашли отражение и различные религиозные мировоззрения людей, особенность их менталитета, влияние других культур. Многие из традиций в XX веке централизованное (советское) правительство республики пыталось искоренить, но никогда и ни у кого не получится уничтожить в человеке то, что является частью его. Именно поэтому многие древние традиции живы до сих пор.

Азербайджан – страна свято соблюдающая свои национальные традиции. Традиции сопровождают азербайджанцев с момента рождения и на протяжении всей жизни: сватовство, рождение детей, праздники, сбор урожая и многое другое. Кроме того, многие традиции Азербайджана воплощены в гостеприимстве этого народа, их культуре, народных верованиях, национальной одежде, народных гуляниях и развлечениях.

Очень многое в стране подчинено вековым обычаям и традиционным исламским нормам, поэтому следует соблюдать определенные правила поведения. В общественных местах опрятность в одежде очень ценится, а никаких ограничений на ношение европейской или спортивной одежды в повседневной жизни нет и в помине. Также традиционно очень уважительное отношение к культовым местам (при посещении мечетей и мавзолеев следует соблюдать традиционные для всех исламских стран нормы). Сами местные жители, особенно женщины, одеваются достаточно строго, предпочтение отдается темным цветам. Но зато большое внимание уделяется ярким аксессуарам и украшениям.

В древности азерамек на то, что ему пора домой. Сохранился ли этот обычай до сего дня? Какие традиции Азербайджана должен знать человек, впервые посетивший эту страну? Знание ответов на эти вопросы не только расширит кругозор, но и поможет избежать множества недоразумений или даже обид. Чтобы понять суть большинства азербайджанских традиций, необходимо помнить, что они родились в результате сочетания древних культов с мусульманскими традиционными нормами.

Гостеприимство

В Азербайджане принять гостя умеют с истинно кавказским радушием и размахом. Отказ от приглашения в гости может быть расценен как личное оскорбление. Но и навязываться в этом вопросе никто не будет - желание гостя - закон, поэтому всегда можно договориться с радушным хозяином на другое время визита. Часто хозяин или другой собеседник дарят гостю подарки, причем зачастую не самые дешевые, поэтому рекомендуется иметь при себе небольшой набор сувениров или подарков. Местные женщины, особенно это заметно в сельских районах, обычно не вмешиваются в беседу хозяина с гостями, даже если среди них тоже есть представительницы прекрасного пола. Они накроют и подадут на стол, но наверняка откажутся разделить трапезу с иностранными гостями, поэтому настаивать на этом не стоит. Обычай гостеприимства имеют глубокие исторические корни, в принципе, присущие многим народам мира. В Азербайджане их возникновение уходит корнями еще в первобытное общество, когда без лишних вопросов предоставлялся кров отбившимся от племени, нуждающимся в защите, заблудившимся и странствующим.

Существуют у азербайджанцев и некоторые традиционные способы гостеприимства высокопоставленных или уважаемых гостей. Встречая гостя у ворот дома, у его ног резали овцу, к рогам которой, кстати, были привязаны ленты. Кровь овцы просачивались под ноги гостя, последний опускал руку в кровь и перешагивал через жертвенное животное. Мясо овцы раздавалось нуждающимся. В древнем Азербайджане существовал обычай: если прислуга выносила гостю полную сумку с продуктами на дорогу, это был намек на то, что гостю пора в обратный путь.

О гостеприимстве азербайджанцев было известно в свое время и на Ближнем Востоке, и в России. Источники рассказывают, как гостеприимно встречали азербайджанцы Петра I в Дербенте, князя Долгорукого в Баку и Сальянах, военного губернатора города Шемахи в Шуше, А. Бестужева в Губе, М.Ю. Лермонтова в Гусарах, профессора Казанского Университета И. Березина у А.Бакиханова.

Для заблудившихся в горах, уставших, оставших в пути ночью путешественников некогда строились убежища «аман эвляри», сохранившиеся до наших дней в азербайджанских горах в качестве памятников старины. Это говорит о том, что азербайджанцы проявляли гостеприимство не только у себя дома, но и вне его пределов, предоставляя путникам кров, даже в отдаленных от села местах.

При входе в дом следует обязательно снять обувь и следовать распоряжениям хозяина. Обычно сначала на стол подают чай. Оригинальной азербайджанской посудой, предназначенной для питья являются стаканы Армуду или иначе «Богмалы». Оба названия связаны с формой этих стаканов и ассоциациями, которые они вызывают в сознании народа. Без них трудно себе представить чаепитие азербайджанцев.

В любом азербайджанском доме гостю первым делом предлагают чай. Всегда с чая начинается застолье, им же оно и заканчивается. Причем чай приносят даже в том случае, если гость пришел не посидеть с хозяевами, а по делу, на несколько минут.

Лишь в одном случае азербайджанец не предлагает чай: если он не желает видеть этого человека в своем доме и считает его врагом.



По своей форме стаканы для чая - армуду напоминают классическую фигуру восточной женщины. Середина подобна ее талии - это самая тонкая часть стакана, отсюда и название "богмалы", что в переводе означает стесненный. Другое название стакана - "армуду", как уже было отмечено, также связано с его формой. "армуду" в переводе означает грушеподобный т.к. по форме они на самом деле напоминают грушу. Стаканы армуду, которые могут быть стеклянными, фарфоровыми, фаянсовыми, серебряными и т.д. и самовар составляют прекрасный чайный сервиз, являющийся достоянием каждой азербайджанской семьи. Хотелось бы отметить, что родиной самого древнего самовара, которому более 4 тысяч лет, является Азербайджан.

После чаепития подаются вторые блюда, зелень и свежие овощи, а затем - сладости или довга. Брать еду левой рукой не принято. Рис берут щепоткой, некоторые блюда также считается не зазорно брать рукой или кусочком хлеба. В городских условиях трапеза обычно проходит по европейским стандартам, с присутствием столовых приборов и индивидуальных порций. В сельской местности, особенно если речь идет о каком-то общинном празднике, правила поведения за столом более вольные и неформальные.

Одной из главных особенностей азербайджанской кулинарии, как и любой восточной, является неповторимый аромат и острый вкус блюд. Такой удивительный эффект азербайджанской пище придают разнообразные специи. Особое внимание стоит обратить на шафран и сумах (барбарис в порошке). Первый стал неотъемлемым компонентом многочисленных пловов. А сумах подается к мясным блюдам. Кстати, другая отличительная особенность азербайджанской кулинарии — использование баранины.

Из неё готовится долма, которая очень напоминает голубцы.

Широкую известность получили такие блюда, как кюфта-бозбаш (бульон с мясными тефтелями, картофелем и горохом), довга (суп из кислого молока) и, конечно же, люля-



кебаб. Различные районы Азербайджана также могут похвастаться особыми способами приготовления пищи. Например, на северо-западе страны популярно блюдо хингал, которое очень похоже на пельмени. Его начинку делают из мяса, курута (высушенный творог) и жареного лука. Ленкорания знаменита цыплятами, фаршированными орехами, повидлом луком.

Кондитерские изделия можно поделить на две группы: печенье (шакер-луку, унланан, курабье) и

пироги с ореховой начинкой, которые знамениты как пахлава. Самый распространенный национальный напиток – это щербет. Он готовится из лимона, шафрана, сахара, семян базилика и мяты, а также разных фруктов.

Закуски

Немалое внимание уделяется легким блюдам, основой которых выступают овощи и зелень. Одной из наиболее простых закусок из этих ингредиентов является кюкю. По сути, это обычная яичница, приготовленная с добавлением зелени, грецких орехов, барбариса, шафрана, пряных трав и множества ароматных специй. Для приготовления кюкю используют также свежее молоко либо сливки, что делает его еще более пышным и нежным. Блюдо принято подавать вместе с ряженкой или другими кисломолочными продуктами. К разряду холодных закусок относится и аджапсандал – вегетарианское



кушанье, которое распространено не только на Востоке, но и в европейских странах. Самоназвание довольно-таки экзотичное, в переводе с тюркского языка означает "какая ты восхитительная". Готовят его из свежих овощей, используя баклажаны, сладкий болгарский перец и помидоры. В отдельных вариантах добавляют острый перец и немного картофеля. Обязательным ингредиентом является зелень – кинза, базилик, репчатый лук или чеснок. По вкусовым качествам и набору

основных составляющих компонентов аджапсандал напоминает европейский вариант овощного соте.

Из овощных закусок, неплохо сочетающихся с мясом, можно выделить хяфта-беджар – ассорти из маринованных баклажанов, белокочанной капусты, моркови и помидоров. Как и в любом азербайджанском ястве, здесь присутствует множество специй и зелени. Почетное место в кулинарии Азербайджана занимают овощные салаты – как правило, их подают к мясу. Овощи для них нарезают крупными кубиками, после чего заправляют кисломолочными соусами или оливковым маслом. Из наиболее известных салатов можно выделить фисинджан из свеклы, он прекрасно подойдет для любого праздника. Гармоничное сочетание свеклы, кинзы, грецких орехов и зерен граната делает его очень вкусным и нежным. В отдельных регионах страны можно встретить фисинджан из лобио и фасоли.

Первые блюда

В традиционной азербайджанской кухне насчитывается около 30 наименований первых блюд. Горячие представлены преимущественно мясными супами, они очень сытные и калорийные. В отличие от обычных супов имеют более густую консистенцию, что достигается за счет небольшого количества бульона.



Одним из наиболее распространенных первых кушаний считается бозбаш – жирный, наваристый суп с овощами и фруктами, приготовленный на основе бараньего бульона. В переводе с азербайджанского он означает "серая голова". Название это, скорее всего, было позаимствовано у иранских племен. Бозбаш – многокомпонентный, для его приготовления обязательно используют турецкий (бараний) горох, каштаны (иногда

заменяют обычным картофелем) и баранину. Чтобы суп был более густым и наваристым, в него добавляют много овощей, зачастую используют лук, сладкий перец, кабачки, баклажаны, морковь и томаты. Много специй и приправ, в частности базилик, мята и шафран, делают его еще более ароматным, а добавление яблок и алычи придает ему свежесть и едва ощутимый кисловатый привкус. В местной кухне существует несколько разновидностей бозбаша, отличающихся между собой набором основных ингредиентов. Интересен кюфта-бозбаш – гороховый суп с фрикадельками из бараньего мяса, а также парча-бозбаш – с каштанами и мясом молодого ягненка. Популярен и балык-бозбаш, для его приготовления вместо баранины используют филе рыбы, в основном севрюги. Пикантности блюду придает гранатовый сок, использующийся для маринования рыбы, и плоды алычи. В зависимости от регионов страны выделяют еще несколько разновидностей бозбаша: ереванский, эчмиадзинский и сисианский. Подают его в глубоких тарелках. К нему прилагается традиционный лаваш и кисломолочный кавказский соус. Кушанье украшают петрушкой, мятой или любой другой зеленью. Келле-пача – еще одно известное блюдо, встречающееся на столах гостеприимных азербайджанцев. Распространено оно также на территории Ирана и Турции. Являет собой сытный наваристый бульон из бараньих ножек и рубца, приправленный специями и большим количеством зелени. Национальным блюдом азербайджанской кухни местные называют пити – традиционный суп из бараньей грудинки с добавлением каштанов, гороха, лука, перца и чеснока. В отличие от других горячих яств его готовят в духовке. Все ингредиенты предварительно поддаются термической обработке, а после запекают в глиняном горшочке в духовке. Суп имеет густую консистенцию, нежный вкус и приятный аромат. У народов Кавказа и Закавказья существует несколько известных блюд, для приготовления которых используют говядину. Первое место в данном списке принадлежит супу под названием хаш. По мнению исследователей, это одно из древнейших азербайджанских яств, которое ранее имело ритуальный характер. Для его приготовления используют говяжий рубец, в некоторых регионах существует традиция добавлять ножки, голову и хвост великого рогатого скота. Хаш – это легкий суп, который принято кушать только на завтрак. Подают его обязательно в горячем виде. Особенность

заключается в том, что его готовят без соли и специй, а гостям эти ингредиенты преподносят в отдельной тарелке. В отдельных случаях его могут украсить мелкоизмельченными петрушкой и кинзой. К специфичным кушаньям Азербайджана относится умач – луковый суп с небольшими мучными шариками в виде мелких крошек. Перед подачей его обязательно приправляют шафраном и украшают сушеной мятой. Попробовать нужно и овдух – холодный суп, напоминающий традиционную русскую окрошку, а также балву – рисовый суп с добавлением зелени и мелко измельченных вареных яиц. Здешние супы очень калорийные и сытные, поэтому часто используются в качестве полноценных вторых блюд. Таковым является и сулу хингал. Приготовленный на основе мясного бульона с добавлением мяса молодого ягненка и множества овощей, он порадует самых утонченных гурманов. К нему также подают несколько лоскутков хлеба и уксус. Щорба – еще одно известное азербайджанское блюдо. Оно являет собой рисовый суп с добавлением турецкого гороха и фруктов (яблоки, сливы и алычи). В кухне Азербайджана можно найти и "легкие" супы. К примеру, хамраши – с фасолью и лапшой, суджук – сладкий суп, с грецкими орехами и маслом, заправленный настойкой из шафрана. Интересен и бульон с отварными пельменями из баранины с добавлением курдючного жира, лука и специй – он называется кюрза. Популярен и азербайджанский пельменный суп – дюшбара. Он состоит из маленьких по форме пельмешек (на одной ложке их помещается от 8 до 10 штук). Их проваривают в бульоне из баранины, добавляют сушеную мяту либо кинзу. Подают яство с винным уксусом и чесноком. Широкое распространение также получили блюда, приготовленные из кислого молока. Среди них особыми вкусовыми качествами отличается довга – это ароматный кисломолочный рисовый суп с мясными фрикадельками, приправленный мятой, кинзой и шпинатом. Он действительно универсальный, его подают и в холодном, и в горячем виде. Фрикадельки готовят отдельно и добавляют в суп непосредственно перед подачей. Нежным вкусом и приятным ароматом отличается и сюдлу-сыйыг – молочный рисовый супчик с добавлением сладкого, сахарного сиропа, шафрана, сливочного масла и корицы.



Вторые блюда

В азербайджанской кухне отдается предпочтение яствам из баранины и мяса домашней птицы. В связи с религиозными убеждениями – здешние жители преимущественно исповедуют ислам – свинину они не употребляют. Особое внимание уделяется свежести мяса, ведь большинство яств готовят на открытом огне. Одним из национальных блюд, без которых невозможно представить себе кавказскую кухню, многие называют плов. Оно очень древнее и вряд ли можно установить точное место его происхождения. Впервые рецептура приготовления появилась в странах Ближнего Востока примерно во II-III вв. до нашей эры. Существует множество вариантов и техник его готовки. В одном Азербайджане насчитывается около 30 вариантов. По местным кулинарным традициям, плов состоит из двух частей: первая – это рисовая каша (возможно использование другой крупы, но это бывает крайне редко), вторая – гара (сочетание мяса, овощей, фруктов, сухофруктов, зелени и специй). При готовке особое внимание уделяют выбору посуды. Как правило, используют чугунные или медные казаны.



Азербайджанцы имеют свою оригинальную технологию приготовления плова. Суть ее заключается в том, что рис и гара готовятся отдельно и соединяются на тарелке лишь перед подачей, при этом ингредиенты ни в коем случае нельзя смешивать. Встречаются регионы, где рис и начинку к плову подают на отдельных тарелках. Варианты гары тоже могут быть разнообразными. Для ее приготовления используют мясо, филе рыбы и овощи, к которым обязательно добавляют фрукты, в основном алычу, кислые сливы и гранат.

Вкус азербайджанского плова зависит от правильной технологии приготовления риса. Чтобы крупа была не переварена, а оставалась цельной и рассыпчатой, ее готовят на пару, используя металлические подставки и добавляя немного бараньего жира либо сливочного масла. Плов преподносят гостям, соблюдая определенные традиции, которые складывались на протяжении многих веков. При подаче блюдо делят на три части: первая – рис, на второй тарелке подают начинку, отдельно приносят зелень, пряные травы (базилик, лук, кинзу) и казмаг (лепешку из пресного теста), играющий роль закуски. У азиатов принято подавать плов теплым и запивать его шербетом. Трудно представить местную кухню без ароматного шашлыка. Шиш-кебаб является неотъемлемой частью многих национальных кухонь, хотя традиции его приготовления зародились на Ближнем Востоке. Сочный и ароматный азербайджанский шашлычок готовят из баранины, хотя часто используют и другие виды мяса – говядину, телятину, курицу, филе рыбы и даже морепродукты. Среди блюд из жареного мяса можно также выделить люля-кебаб (мясной рубленый фарш из баранины, обжаренный на мангале, подается с зеленью и лавашем) и тандыр кавап (жареное мясо, запеченное в тандыре, то есть в мангале кувшинообразной формы). Популярным у азиатских народов является и денер-кебаб, или шаурма – это яство имеет арабские корни, распространено во многих странах Ближнего Востока. Представляет собой лаваш, начиненный предварительно обжаренной на гриле бараниной или

говядиной. Вместе с мясом в шаурму добавляют мелко нарезанные свежие овощи, заправленные чесночным или томатным соусом. В Азербайджане к еде относятся почтительно, поэтому даже внутренностям животных находят применение. Все эти ингредиенты неплохо сочетаются в национальном блюде под названием чыз-быз – жарком на основе бульона из бараньих костей и ребер. В него добавляют легкие, печень и сердце ягненка, протушивая все с небольшим количеством овощей, преимущественно картофелем и луком. Долма – еще одно национальное яство, распространенное среди народов Кавказа и Средней Азии. Это своеобразная вариация на тему украинских голубцов, только вместо капустных листьев используют листья винограда, айвы и инжира. Для начинки применяют баранину с тушеными овощами либо филе осетра или севрюги. В Азербайджане существует много вариантов приготовления долмы. В летний период зачастую подают бадымджан долмасы – это овощная далма. Для ее приготовления используют баклажаны, сладкий перец и томаты. Подают яство вместе с кисломолочным соусом и измельченным чесноком. Еще очень популярна дели-долма. Ее готовят из баклажанов, а в качестве начинки используют рис и горох, приправляя все мятой и другими пряными травами. В зависимости от основных ингредиентов существует еще несколько вариантов голубцов по-азербайджански: соган-долмасы (из лука), хияр-долмасы (из свежих огурцов), пиб долмасы (из липовых листьев) и алма-долмасы (из яблок).

Традиционным мясным блюдом у народов Кавказа является кюфта – это большие по размеру фрикадельки, приготовленные из баранины с добавлением шафрана и других душистых трав. Существует несколько разновидностей этого блюда: арзуман-кюфта (мясные тефтели, фаршированные вареным яйцом, луком и зеленью), риза-кюфта (мясные шарики, тушенные в томатном соусе), тава-кюфтаси (тефтели из говядины, обжаренные на сковороде). Не менее популярна тебризская кюфта – тефтели, фаршированные рисом с добавлением кураги, сырых яиц и турецкого гороха (нут). Ароматности и изысканности кушанью придает множество зелени и специй.





Мучные блюда и хлебные изделия

Хлеб и мучные изделия занимают значительное место в пищевом рационе азербайджанцев. Ранее хлеб выпекали на железных листах – саджах, со временем на смену им пришли тендыры, которые не вышли из быта местных жителей до сих пор. Хорошей альтернативой традиционным хлебным изделиям выступает чурек. Его готовят из дрожжевого теста, зачастую он круглый, иногда напоминает рулет. Чурек выпекают без какой-либо начинки, лишь сверху посыпают небольшим количеством кунжута. По виду он напоминает обычный батон. Сытным и вкусным мучным блюдом азербайджанцы называют кутаб (в некоторых регионах – гутаб) – это сезонное яство, популярное в основном весной и осенью. Оно является собой тонкий пирожок, испеченный из пресного теста, по виду напоминает полумесяц. Кутаб начиняют бараниной или бараньими потрохами, добавляя зерна граната, тертый лук, сыр и много зелени. Ранее вместо баранины применяли верблюжатину, но сейчас это практически никогда не делают. В отдельных районах Азербайджана популярны лезгинские кутабы, или афары. От традиционного кушанья они отличаются тем, что в качестве начинки тут применяют только зелень, да и готовят их на открытом огне, используя для этого саджи. Разновидностью кутаба является и кятя – это те же самые пирожки, но роль начинки играет смесь сыра из овечьего молока (мотал) и репчатого лука. Сюда добавляют и мелко нарезанные листья мокрицы, иногда их заменяют листочками молодой крапивы или шпинатом. Начинкой выступает смесь отварного картофеля и мясного фарша. Кятя и кутабы обычно имеют крупные размеры, их заправляют большим количеством зелени. Выпекают на железных дисках – саджах. Пирожки едят горячими, часто к ним подают простоквашу или кефир. Азербайджанскую кухню трудно представить без традиционного лаваша – без него не обходится ни один праздник. По сути, это обычный пресный хлеб, имеющий форму овальной лепешки. Как правило, лаваша очень тонкие – их толщина не превышает 2-5 мм, а ширина одного листа составляет около 50 см. Для теста используют в основном пшеничную, реже ячменную муку. Выпекают изделия в специальных печах (тендырах). По традиции тесто для лаваша замешивает самая старшая женщина в доме. Для этого используют большое деревянное корыто – ташт. Раскатывать тесто всегда поручают невестке. После лепешку натягивают на внутренние стенки печи и выпекают буквально 30-50 секунд. Готовые листы складывают в небольшие стопки по 10 штук. Лаваш – продукт не скоропортящийся, поэтому в сухом виде может храниться долгое время. В Азербайджане лаваш подают к мясу и обязательно используют его при сервировке люля-кебаба. К тому же он имеет определенную ритуальную функцию. Существует традиция, по которой в некоторых регионах страны его преподносили в качестве подарка для невестки, что символизировало удачу и достаток.

Сладкая выпечка

Азербайджанцы с особой любовью относятся к сладостям: вкусные фруктовые варенья и разная выпечка становятся неотъемлемыми атрибутами любого застолья. Ассортимент сладкой выпечки достаточно разнообразный и насчитывает около 30 разновидностей. К списку самых известных азербайджанских лакомств можно отнести пахлаву, бакинское курабье и шекер-буру.

Пахлава – исконно восточный десерт, представляющий собой слоеный пирог с начинкой из орехов с добавлением кардамона, шафрана, гвоздики и иных пряностей. В каждом регионе Азербайджана существуют свои традиции по ее приготовлению. Даже внешне она выглядит по-разному: есть квадратная и треугольная, хотя в классическом варианте ее разрезают на небольшие кусочки в форме ромба.



С ароматным азербайджанским чаем неплохо гармонируют курабье – это весьма простое пряное песочное печенье. Существует легенда, что в древности этот десерт придумал находчивый слуга персидского султана. Как-то злодеи унесли из султанского дворца все сладости. Слуга решил исправить ситуацию и из тех продуктов, что были, испек простое печенье овальной формы. Чтобы придать ему более эстетичный вид украсил

его сахарной пудрой, посыпал корицей и шафраном. С тех пор курабье стало излюбленным десертом у азиатских народов. Еще одной разновидностью песочного печенья по-азербайджански является шакер-чурек – эти сладкие, нежные, просто тающие во рту песочные печенья станут украшением любого праздничного стола. Простым в приготовлении и в то же время очень вкусным десертом является шекер-бура ("сладкий пирожок"). Лакомство готовят в основном во время национального праздника Новруз. Согласно традициям, в этот день шекер-бура символизирует луну, а пахлава является олицетворением звезд. Пирожки пекут из пшеничной муки, в качестве начинки используют миндаль, грецкие орехи и кардамон. Сверху их украшают небольшим рисунком в виде пшеничных колосьев. К азербайджанским десертам относится и фирни. Его готовят из молока и рисовой муки, сверху заливают растопленным сливочным маслом и посыпают корицей. Мутаки – еще одна сладость, которая понравится каждому, ее готовят преимущественно по праздникам. Лакомство представляет собой простые рассыпчатые трубочки с орехово-сахарной начинкой. Оно довольно-таки просто в приготовлении, но благодаря использованию пряностей вкус получается весьма необычный. К категории сдобного печенья относится и азербайджанский нан. Десерт этот имеет форму небольших ломтиков, нарезанных наискосок. Лакомство имеет легкий пряный привкус, что присуще для всех восточных сладостей. При приготовлении в него добавляют разные фруктовые начинки, грецкие орехи, цукаты и изюм, а сверху его украшают сахарной пудрой.

Напитки



Наиболее известным азербайджанским прохладительным напитком считается шербет – это один из древнейших видов питья, распространенных в странах Востока. Ранее он являл собой сочетание отваров из кизила, шиповника и лакрицы с добавлением специй и пряностей. Сейчас его готовят на основе фруктовых соков, добавляя ряд специй и пряностей, немного сахара и мороженого. Второе место почетно занимает айран – кисломолочный напиток, который отлично утоляет жажду. Традиционный его готовят из коровьего, реже овечьего молока, добавляя немного соли и воды.

Не только отличными вкусовыми качествами, но и лечебными свойствами обладает дошаб –

вываренный фруктовый сок. Изготавливается он в результате соединения виноградного, тутового и абрикосового соков. Употребляют его без сахара. По консистенции он напоминает скорее соус. Дошаб нередко употребляют и как дополнение к мясным блюдам и закускам.

Азербайджанское застолье трудно представить без чая: по мнению местных жителей, он располагает к дружелюбному общению и просто необходим для поддержания непринужденной беседы. Согласно местным традициям, чаепитие – это своеобразный символ гостеприимства и уважения к гостю.

В Азербайджане на протяжении многовековой истории сложились свои традиции чаепития. Первое, что стоит отметить, так это то, что здесь пьют только черный байховый крупнолистовой чай. Сам напиток должен быть очень крепким. Заваривают чайные листья в больших чайниках, затем разливают готовый напиток в высокие кружки грушеобразной формы (армуды). При этом его никогда не разбавляют горячей водой и не добавляют сахар или сахарный песок, тем самым сохраняя натуральный крепкий вкус и приятный аромат.

Обычно к чаю подают разные виды фруктового варенья или восточные сладости. Дабы он был еще ароматнее, в него частенько обязательно добавляют восточные пряности – гвоздику, имбирь, корицу и кардамон. В летний период времени в чай добавляют розовое масло, которое прекрасно утоляет жажду в жаркие дни.

У азербайджанцев чай является также и атрибутом сватовства. Если во время этого обряда родители невестки кладут в него кусочек сахара, то это значит, что пора готовиться к свадьбе, а если сахар подают отдельно – то это означает, что радоваться жениху еще рано.

Из спиртного стоит отметить тутовый бренди – это крепкий алкогольный напиток, для приготовления которого используют сок плодов шелковицы. Он имеет прозрачный цвет, обладает терпким привкусом с четко ощутимым запахом ягод. Напиток может храниться на протяжении нескольких лет. Выдерживают он в специальных деревянных бочках.

Выдержанные сорта имеют более насыщенный оттенок (от золотистого до темно-коричневого), ярко выраженный терпкий вкус, который гармонично сочетается с ароматом душистых трав, ягод и древесины.

Как видно, азербайджанская кухня отличается большим изобилием различных блюд, каждое из них характеризуется неповторимой вкусовой гаммой. Неповторимость вкуса местных кулинарных шедевров связана не только с мастерством поваров, но и с большим разнообразием продуктов, которые дарит для их приготовления щедрая земля Азербайджана. Много рецептов и традиций азербайджанцы переняли у тех народов, которые проживали рядом с ними на протяжении многих столетий. Все это поспособствовало тому, что они сумели творчески разнообразить ассортимент и улучшить вкусовые качества собственной пищи, но в тоже время смогли сохранить неповторимый местный колорит!

Чайхана

Еще одна традиция, связанная с чайной церемонией. В отличие от стандартной среднеазиатской чайханы, где можно и попить чай, и плотно пообедать, в азербайджанской чайхане подается исключительно чай. К нему могут предложить только сладости и конфеты, но не еду. В современном понимании иностранного человека чайхану можно с уверенностью назвать клубом, причем исключительно мужским. Здесь обсуждают новости, дела, строят планы, вспоминают прошлое, а главное, поддерживают отношения. В известном смысле это заведение, призванное сохранять стабильность в обществе. Повздоровившие днем соседи встречаются вечером в чайхане. И здесь, в кругу соседей, друзей, за стаканом чая они могут спокойно обсудить свои проблемы и найти взаимовыгодный выход из сложившейся ситуации.



Праздники



Из праздников, которые празднуются азербайджанцами, широко отмечаются курбан-байрам (праздник жертвоприношения), оруджлук (праздник поста). Наиболее широко отмечается новруз-байрам. Этот древний народный праздник нового года и весны. Его отмечают 21 марта - в день весеннего равноденствия. Готовятся к нему с конца зимы: ремонтируют квартиры, шьют новую одежду, но главное выращивают на тарелках пшеницу, проваривая затем её особым способом. Вечером в день праздника накрывают стол с богатыми яствами, чтобы год был богатый и плодородный. Во дворах разжигают маленькие костры, через которые прыгают под надзором старших ребяташки. Празднование Новруза является одной из интересных народных традиций Азербайджана. Новруз - праздник весны, наступления нового года. Азербайджанцы перед празднованием Новруза, отмечают ряд предыдущих дней, являющихся праздниками по случаю окончания Старого и наступления Нового года. Речь идет о четырех предпраздничных средах: Су Чершенбе (среда на воде), Одлу Чершенбе (среда на огне), Торпаг Чершенбе (среда на земле) и Ахыр Чершенбе (последняя среда). По народным поверьям, в первую среду обновлялась вода, стоячие воды приходили в движение. Во вторую - огонь, в третью - земля. В четвертую среду ветер раскрывал почки деревьев, и по народным приметам, наступала весна.



Одежда



Она подчеркивает их мужественность, не стесняет их стремительных движений. Женскую одежду шили, в основном, из шелка и бархата, а мужскую из сукна и домашней кашемировой ткани. Примечательный элемент костюма азербайджанцев - нижняя одежда. Она (и женская, и мужская) шилась из холщовой и хлопковой ткани. У богатых же красавиц - из шелка. Женская одежда отличалась яркостью расцветок. Поверх рубахи надевали короткий, приталенный, со сборчатым подолом кафтан, а зимой - дополнительно



еще стеганую безрукавку. Волосы женщины убирали в узкий прямой чехол, а на голову надевали невысокую шапочку с платком. Выходя со двора, особенно в городе, поверх платка накидывали еще шаль или особую длинную накидку - чадру. Обувью у мужчин служили кожаные постолы, мягкие сапоги и башмаки с загнутыми кверху носами. Женщины носили дома носки собственной вязки, иногда с подшитой кожаной подошвой, а при выходе из дома надевали туфли без задников с небольшим каблучком и острыми, загнутыми кверху носами. В условиях резкого социального неравенства в одежде разных социальных групп населения наблюдались большие отличия. Зажиточные мужчины носили одежду, сшитую из дорогих материалов - тонкого сукна, шелка; черкеску украшали нагрудными карманчиками, в прошлом служившими патронташами, газырями, и перепоясывали тонким кожаным поясом, отделанным наборными серебряными

украшениями. Богатые женщины также шили одежду из дорогих тканей - шелка, парчи, бархата; носили широкий кожаный или бархатный пояс с т вычурными серебряными пряжками и в подвешенными монетами. Костюм их дополняли многочисленные ювелирные украшения - браслеты, монисто, бубенчики, перстни. В настоящее время, как мужчины, так и женщины носят одежду общеевропейского типа., Отдельные элементы национального костюма (пахахи у мужчин, а у женщин - широкие юбки, шали, платки) можно встретить только в сельской местности, главным образом среди представителей

старших возрастов. Азербайджанская национальная одежда - плод народной материальной и духовной культуры, прошедшей долгий и очень сложный путь развития.

Во время археологических раскопок в Азербайджане были найдены изготовленные из бронзы игла и спица, относящиеся к началу бронзового века (III тысячелетие до н.э.). Эти находки доказывают, что древние жители Азербайджана умели шить себе одежду.

Обнаруженные в Кюльтепе и Мингячевире статуэтки из глины (II тысячелетие до н.э.) и найденные в Мингячевире швейные печати, относящиеся к V в. до н.э., позволяют получить некоторое представление об одежде того времени. В катакомбных погребениях Мингячевира, относящихся к V-VI вв., найдены остатки одежды, сшитой из различных шелковых тканей. Обнаруженные многочисленные золотые украшения и глиняные сосуды в форме туфли, относящиеся к IV-III вв. до н.э., доказывают, что еще в древности азербайджанцы обладали развитой материальной культурой. В ходе работ в захоронении возле Дворца ширваншахов (XV век) в Баку выявлены остатки ценных камковых и шелковых тканей.

Нет сомнения, что ткани - один из элементов, отражающих культуру народа. Узоры и цвета тканей позволяют отличать народ от других, а заодно и выделять среди одного народа различные классовые прослойки. В Азербайджане среди населения широко использовались канаус, дарайы, мов, зербафт, камка, атлас, бархат, тафта, фай, тирме и другие.

Женская одежда вышивалась главным образом из шелка и бархата, а мужская - в большинстве случаев из сукна и домашней кашемировой ткани. И женская, и мужская нижняя одежда вышивалась из холста и хлопковой ткани, в состоятельных же семьях чаще всего нижнюю одежду шили из шелка. В XVI-XVII вв. сложилась подлинная школа национального костюма. По одежде можно было узнать возраст, профессию, даже социальную принадлежность человека. В XVI веке самым интересным элементом азербайджанской одежды были головные уборы. Как известно, в этом веке азербайджанцев называли кызылбашами, поскольку они носили красные папахи с тонким и высоким верхом, обвязанные чалмой. Представители знати и высшие военные нацепляли на чалму 12 драгоценных камней в оправе или обводили линиями позолоты. На головных уборах высокопоставленных вельмож иногда был большой драгоценный камень, окруженный камнями поменьше. Большой камень олицетворял пророка Мухаммеда или имама Али, а камни поменьше - 12 имамов.



Мужская одежда



Мужской национальный костюм, в основном был единым во всех зонах Азербайджана. В костюме мужчин находила отражение классовая принадлежность его носителя. Верхняя национальная одежда мужчины состояла из «уст кейнейи» (рубахи) или чепкена, архалыга, габы, чухи (плечевой одежды).

- Архалыг был однобортный или двухбортный. Его шили из шелка, кашемира, атласа, сукна, сатина и других тканей.
- Габа – верхняя мужская плечевая одежда, которую шили из тирьмы.
- Чуха – верхняя мужская плечевая одежда, которая обычно отрезной в талии, со складками или сборкой. Шили ее из сукна, тирьмы и домотканой ткани.
- Кюрк – шуба из овечьего меха внутри, без застежки, с воротником, украшенная вышивками.

Головные уборы

У мужчин в Азербайджане папаха считалась символом мужества, чести и достоинства, потерять которую считалось большим позором. Как враждебный выпад против хозяина расценивалась кража его папахы. Можно было нанести оскорбление мужчине и всему его роду лишь сбив с его головы его папаху. По папахе и ее форме можно было определить социальное положение ее носителя. Мужчины никогда папаху не снимали (даже во время еды), за исключением омовения (дестемаза) перед намазом. Считалось непристойным

появляться в общественных местах без головного убора.

Папахи из бараньего меха или из каракуля (гарапол) считались основным головным убором у мужчин. Существовали их различные формы и локальные наименования. В коллекциях ГМЭ в Санкт-Петербурге, по описанию Э.Торчинской, хранятся 4 типа азербайджанских папах:

- Яппа папаг (или «гара папаг» - «чёрная папах») - была широко распространена в Карабахе и была с матерчатым верхом. Различались они и по цвету - «гызыл папах» (золотая) и «гюмюш папаг» (серебристая).
- Мотал папах (или «чобан папахы» - «пастушья папах») - изготавливалась из длинноворсового овечьего меха, имела форму конуса. Мотал папах в основном носили бедные слои сельского населения.
- Шиш папахы (или «бей папахы» - «папах бека») - изготавливалась конусообразным или остроконечным. По названию материала, из которого их шили, они носили общее название - бухара папах, мех для которых привозили из Бухары. Носили их только представители бекского сословия, а также зажиточные люди. Такие папахи были характерны и для городской знати.
- Дагга (тагга) папах - была распространена в Нухинском уезде. Верх её шился из бархата.

Примеры национальной одежды азербайджанского народа

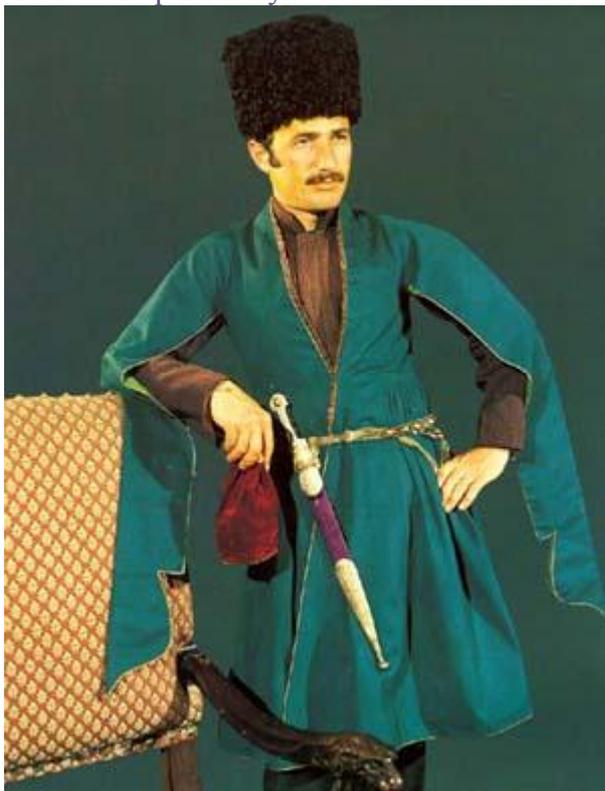
Архалыг. Верхняя женская одежда. XIX в.



Эшмяк. Зимняя верхняя женская одежда. XIX в.



Чепкен. Верхний мужской костюм. XIX в.



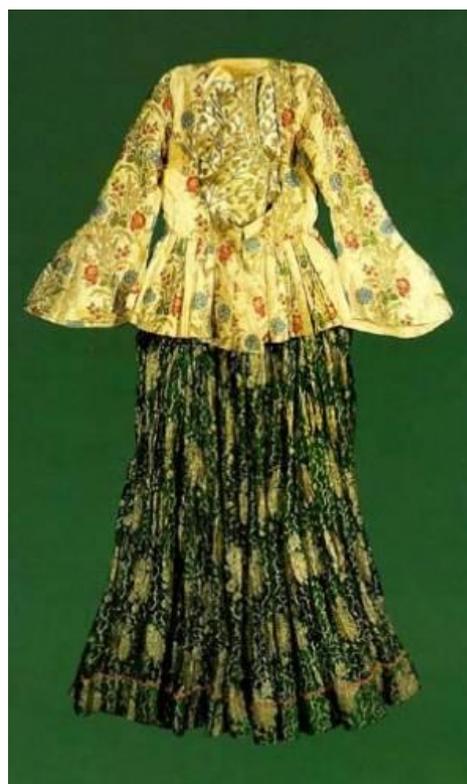
Весенний женский костюм. Баку. XIX в.



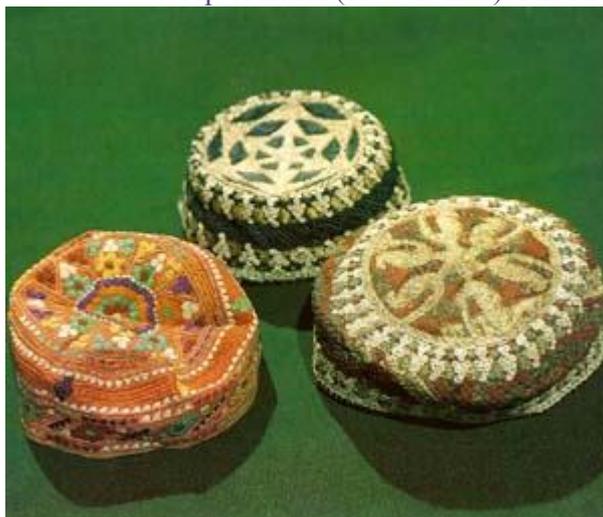
Детский костюм. Шемаха. XIX в.



Архалыг и туман. Верхняя женская одежда. XIX в.



Арахчыны (тюбетейки). XIX в.



Женские сапожки. XIX в.



Женские башмаки. Вышивка бисером. XIX в.

Свадьба

Самые богатые национальными ритуалами и обрядами были и остаются свадебные церемонии. Начинаются они с предварительного оповещения...

Родственники жениха отсылают в дом девушки близкого родственника. Он должен сказать о намерении придти на сватовство. Бывает так, что в доме девушки не дают на это согласия. В таком случае самый уважаемый из рода жениха старается получить согласие у родителей девушки



Чай в азербайджанской традиции является непременным атрибутом сватовства. У народа этой страны не принято говорить на прямую: мол, выдайте вашу дочь за нашего сына. О том, что в дом придут сваты, сообщается заранее, причем без большой огласки. В ходе же самого сватовства разговор ведется лишь намеками и полунамеками. А ответ дается также неоднозначно, и неазербайджанец такого ответа бы не понял. В общем, его дают посредством чая: если в чай, предложенный сватам, положили сахар, то надо готовиться к свадьбе. Если же сахар подали отдельно от чая, то это означает отказ.

Особенно интересны свадебные традиции Азербайджана. В этой стране существует много разных предсвадебных обычаев. Один из самых первых – это Хабар гёндярмя или оповещение о сватовстве. В случае если семья девушки не соглашается на сватовство, родственники юноши просят помощи у уважаемых людей, чтобы те помогли получить согласие. Также существует обычай малого сватовства, согласно которому невесту

сватают мать юноши и другая близкая родственница.

У азербайджанцев существует Малое и Большое обручение. На первом обручении нет жениха, но родственники парня дарят невесте обручальное кольцо, платок и сладости. Через несколько месяцев наступает основное обручение. На это обручение девушке преподносят много подарков, за исключением туфель. Самый интересный традиционный подарок – это «шах». Он являет собой свадебное украшение из ветки дерева, на которую

крепят свечи, зеркало, парчу, фрукты и конфеты. Приданое невесты приносят в дом жениха за несколько дней до свадьбы.

Религиозное узаконивание брака проходит перед свадьбой. Обряд проводит Молла (представитель мусульманской мечети), которого благодарят деньгами и куском сахара. При этом обряде присутствуют только самые близкие родственники. Непосредственно свадьба («Той») может длиться до трех дней. Все гости высказывают добрые слова в адрес новобрачным и танцуют. Слева и справа от жениха находятся его ближайшие друзья (молодые). Мать жениха должна приготовить для них подарки. Главное, чтобы жених и невеста много танцевали.

Выбор имени

Выбор имён для новорожденных тоже можно выделить как обычай. Выбор имени обычно сопряжен с определенными трудностями. Представители доминирующего народа при выборе имени для ребенка более свободны. Выбор может быть остановлен на имени, рифмующимся с именем предыдущего ребенка, без особого внимания к смыслу, имени прежнего представителя рода, или же просто на усмотрение родителя либо другого родственника.

Семья и семейный быт являются носителями богатой традиционной культуры этноса. Семейный быт азербайджанцев отличался большим числом патриархальных отношений. Мужчина - глава семьи - был полновластным распорядителем движимого и недвижимого имущества, исключая приданое жены. Дети воспитывались в строгом повиновении отцу и старшим мужчинам. Жена находилась в беспрекословном подчинении у мужа, а также свекрови и других старших женщин в доме мужа. В создании семьи, рождении и воспитании детей, эмоциональном общении, организации досуга и отдыха, ведении домашнего хозяйства, заботе о пожилых родителях и многих других аспектах семейной жизни проявляются и функционируют различные элементы традиционного образа жизни.



Танцы



Национальные танцы Азербайджана, а также настоящие уличные спектакли называют составным компонентом культуры этой страны. Одетые в национальные костюмы танцоры кружили вокруг прохожих и собирали вокруг себя толпы любопытных зевак. Одним из самых популярных является обряд «коса-косса» - танцы о приходе весны. Молодежь собиралась небольшими группами и устраивала веселые импровизации прямо на улице, получая от благодарных зрителей в награду разные сладости. Бросается в глаза отличие мужских танцев от женских. Азербайджанские танцовщицы воспроизводят танец, в большей степени, верхней частью туловища: головой, руками, корпусом. Девушки околдовывают зрителей плавными движениями рук, изгибом талии, озорной улыбкой и поворотами головы.

На Каспийском море аккуратно расположена скромная, но загадочная и гордая страна с прекрасным именем Азербайджан. Не отставая от прогрессивного общества, азербайджанский народ, возводя гигантские комплексы в столице и остальных густо населенных городах, разрабатывая проекты офисных точек, модернизируя нефтяные вышки, продолжает уважать духовное богатство наследия своих потомков. В Азербайджане и стар, и млад строго соблюдают национальные традиции. Здесь каждый человек с младенчества погружается в неповторимую атмосферу самобытности.



Азербайджанские народные игры



Важную часть традиционной культуры азербайджанцев составляют игры, развлечения, различные спортивные состязания. Они были очень многообразны и сопровождали человека на протяжении всей его жизни.

«Со спины лошадки»

С помощью считалки выбирали игрока, который ложился лицом вниз на коврик и клал свою шапку себе на спину. Остальные игроки по очереди прыгали через него, предварительно положив свои головные уборы на шапку лежавшего. Если при прыжке конструкция падала, то прыгавший участник менялся местами с лежавшим.

«От барабана или от дудки?»



Игроки делились на две группы и становились шеренгами напротив друг друга. Вожак первой группы подходил ко второй и начинал какой-либо разговор, заканчивая его вопросом: «От барабана или от дудки?» Если вожак второй группы отвечал: «От дудки!», первая группа, образовав цепь и подражая звуку этого музыкального инструмента, проходила под его вытянутой рукой, а он мог изменять направление руки и, следовательно, вектор их движения. Если же вожак второй группы отвечал: «От барабана!», первая группа проходила под его рукой, имитируя стук барабана, при этом все находившиеся в строю несколько раз приседали. Затем вторая группа задавала те же вопросы первой.

«Дай платок»

Дети делились на две равные по численности команды и выстраивались, держа руки за спиной, напротив друг друга на расстоянии 10-15 метров. Выбирались руководитель

игры и вожаки команд. Последние должны были обойти свои шеренги сзади и незаметно положить платок в руки одного из игроков так, чтобы остальные этого не заметили. Затем руководитель игры командовал: «Дай платок!» Те, у кого были платки, стремительно выбегали и передавали их руководителю, который стоял между шеренгами. Кто делал это первым, получал одно очко для своей команды. Выигрыш определялся по большому количеству очков.

«Не падай в ров»

Поперек площадки обозначали «ров» шириной от 30 до 100 см, по обе стороны которого чертили линии на одинаковом от него расстоянии. Две команды выстраивались каждая у своей черты, а их капитаны бросали жребий, кому начинать игру. Тот, кому полагалось быть первым, получал повязку и подходил к противоположной команде, чтобы завязать одному из игроков глаза. Затем он выкрикивал: «Шагом марш!», и игрок продвигался вперед.

Когда он подходил к линии «рова», дети из его команды подсказывали: «Прыгай через ров!» Если игрок делал это неудачно, то переходил в команду соперника. Затем то же проделывал участник другой команды, и так продолжалось, пока все не побывают в роли игрока с завязанными глазами. Когда игра заканчивалась, подсчитывали, сколько игроков соперника оказалось в каждой команде. Команда с большим числом участников считалась победительницей.



«В лунку»

Для игры были необходимы пять маленьких шариков или камешков. В центре площадки делали лунку глубиной 15-20 см и диаметром 10-15 см. На расстоянии 3-4 м проводили линию броска. Участники делились на две команды и выбирали своих капитанов. Команда, начинавшая (по жребию) игру, получала пять шариков. Ее капитан клал их на ладонь и становился у линии. Его

задача – забросить шарики в лунку. Сколько шариков он забросит, столько получит очков. Затем бросали шарики все игроки этой команды поочередно. Когда одна команда заканчивала броски, их начинала другая. Если не получилось попасть в лунку, к выполнению задания приступала другая команда. После того как каждый игрок сделал попытку закинуть шарики в лунку, игра заканчивалась. Победитель определялся по количеству заброшенных в углубление шариков.

«Защита булав»

На земле чертили круг диаметром 6-7 м, посередине ставили четыре деревянные булавы на расстоянии метра друг от друга. Игроки делились на две команды: по жребию одна становилась в круг, другая – вне его. После сигнала находившиеся за кругом начинали «нападать» на булавы, стараясь их захватить. Игроки в кругу защищали свои «трофеи» и стремились дотронуться до нападавших, вошедших в круг. «Осаленные» выбывали из игры. Если нападавшие отбирали три булавы, то считались победителями. Если защитникам удавалось «осалить» противников, они побеждали. После первой игры начиналась вторая, и участники менялись ролями. Затем объявляли команду-

победительницу, сумевшую быстрее захватить три булавы или быстрее «осалившую» всех нападающих.

Игры и состязания сопровождали в Азербайджане почти все праздники и семейные торжества. На свадьбе, например, обязательно устраивали народную борьбу. Соревнуясь, молодые люди стремились показать свои таланты и умения, ведь народная пословица гласит: «Цену коня узнаешь на базаре, цену себе – среди людей».

