

## Cuisine Nationale Azerbaïdjanaise - 1/2

**La cuisine nationale azerbaïdjanaise est une des plus riches, des plus délicieuses et des plus anciennes cuisine du monde. Elle ne comprend pas que la préparation des repas, mais aussi elle synthétise la culture culinaire, son histoire, sa philosophie, ses habitudes et une certaines poésies de la cuisine.**

La cuisine nationale azerbaïdjanaise est apparue en Azerbaïdjan, à Tabriz, au Sud de l'Azerbaïdjan, au khanlik d'Irévan, à Zengezour et à Goyce, à l'Ouest de l'Azerbaïdjan, à Borcali et à Dêrbend. Le climat joue un rôle important dans la formation de la cuisine et l'Azerbaïdjan possède neuf zones climatiques. Grâce à cette variété la cuisine azerbaïdjanaise est très colorée et riche.

Les notes des voyageurs étrangers visitant l'Azerbaïdjan, montrent que les gens cultivaient le blé, le riz, le sésame, la betterave, la vigne, les pommes, le tabac, le coton, le coing et produisaient la viande venant surtout de l'élevage des ovins, le caviar et s'adonnaient à la pêche. Les marchés caucasiens sont toujours fournis par les produits des Azéris. Y. D. Angabadzé et N. Q. Volkova dans leur livre l'Ancien Tiflis écrivent : Les Azerbaïdjanais apportaient des fromages qu'ils vendaient aux marché de Tiflis. La truite de Goydjé est très délicieuse'.

Bien que la cuisine azerbaïdjanaise ait beaucoup influencé les cuisines russes, bulgares et yougoslaves, elle n'a rien pris des autres cuisines du monde. Même les cuisines arabe et perse sont influencées par notre cuisine.

### Histoire les noms des repas

Les noms des repas nationaux trouvent leurs origines dans la technique de leurs préparations et rappellent les régions d'où ils viennent. Par exemple, le nom du "dolma" vient de deux mots : "doldurmaq" signifie "remplir" et "dolamaq" signifie "rouler".

Dans la cuisine nationale azerbaïdjanaise la viande de bovins et de moutons est beaucoup plus utilisée. Les archives prouvent qu'on mangeait aussi la viande de cheval et de chameau. Les Azéris préfèrent la viande des animaux de montagne car leur viande est plus délicieuse. On utilise aussi la graisse, les abats et les tripes des animaux dans la cuisine azerbaïdjanaise.

Grâce à la variété des fleuves et des rivières la cuisine azerbaïdjanaise contient beaucoup de plats de poisson. Les goûts des poissons rôtis, farcis et les chachlik de poisson sont inoubliables.

Parmi les produits volaillers les œufs sont très utilisés dans notre cuisine nationale. Les omelettes, les herbes aux œufs (sebzi kuku), le poulet aux œufs "cighirtma" sont des mets courants très appréciés.

Les Azéris aiment utiliser les produits laitiers dans leur cuisine. Les repas laitiers comme "atlama", "dovga", "doghramac", "ayranachi" donnent une image extraordinaire de la cuisine azerbaïdjanaise.

Les Azerbaïdjanais respectent beaucoup le pain. Différentes sortes de pain commelavache', yuxa', sengah', xamrali', tendir coreyi', décorent la table familiale azerbaïdjanaise. Dès qu'il y a le pain sur la table on commence à manger, parce que pour les Azéris il n'y a rien de plus précieux que le pain.

Les pâtes occupent une place importante dans la cuisine azerbaïdjanaise. Il est souhaitable de noter que les pâtes sont spécifiques pour toutes les cuisines turques. Dans la cuisine azerbaïdjanaise les repas préparés avec la farine commeduchbéré', gurzé', horra', xechile', xengel', etc sont plutôt mangés en hiver.

### Les Pâtisseries Azerbaïdjanaises

On ne peut pas imaginer la cuisine nationale azerbaïdjanaise sans pâtisseries. Auparavant les paysans cultivaient les betteraves sucrières, ils produisaient du miel et ils l'utilisaient dans leur cuisine. Aujourd'hui les Azéris sont fiers de leurs baklavas, chekerbouras, halvas, etc.

Les différentes confitures sont apparues grâce à la production locale du sucre. La production de sucre raffiné en Azerbaïdjan a commencé au Xème siècle. Les confitures de coings, de cornouilles, de raisins, de figue, de noix et autres fruits sont très délicieuses et sont servies avec du thé.

## Cuisine Nationale Azerbaïdjanaise - 2/2

### Les Boissons Azerbaïdjanaises

La cuisine nationale azerbaïdjanaise est aussi riche par ses boissons. Les vodkas ('araqen Azéri) faites à base de cornouilles et de mûres sont surtout utilisées comme traitement de certaines maladies. Auparavant les Azéris préparaient une boissonbuzé', maintenant connue commela bière'. Les sorbets préparés avec des fruits et du sucre sont servis avec des pilafs.

Le thé a une place particulière dans sur les tables azerbaïdjanaises. Il est impossible d'imaginer nos tables sans thé. Les Azéris boivent plus de thé que de café.

La variété de la cuisine azerbaïdjanaise est toujours appréciée par les étrangers. Le voyageur anglais du XV-XVIème siècle Antonio Djenkinson écrit que pendant le dîner au palais d'Abdullah Khan Oustachli, comme entrée, on a servi 140 plats nationaux et 150 plats principaux.

**Saida Manafova**

**Assistante du Rédacteur en chef**

**"EU Xeber",**