

## سه غذای سنتی پرترفدار در کشور آذربایجان

آشنایی با فرهنگ غذایی کشورها زمینه ساز آشنایی با آداب و رسوم، هویت و سنت های ملت ها را فراهم می آورد. غذاهای متنوع آذربایجان یکی از جاذبه های اصیل این کشور است که ریشه در فرهنگ و تاریخ آن دارد.



غذاهای کشور آذربایجان

### غذا، یکی از جاذبه های چشم نواز آذربایجان

آذربایجان کشوری است که به واسطه دارا بودن جاذبه های متنوع گردشگری یکی از مقاصد اصلی گردشگران و توریست ها محسوب می شود. غذاها و شیرینی های متنوع آذربایجان یکی از جاذبه های اصیل این کشور است که ریشه در فرهنگ و تاریخ آن دارد. گستردگی غذاهای آذربایجانی، احتمالاً به خاطر تنوع آب و هوایی این کشور، و قرار داشتن آن در کنار دریای خزر می باشد.

لاوانگی، کباب لیولیا و پیتی از جمله غذاهای پرترفدار آذربایجان است که در این مقاله به معرفی آنها می پردازیم.

## لاوانگی، غذای اصیل لنکران

لاوانگی یکی از غذاهای لذیذ آذربایجان است که از مرغ یا ماهی تهیه می شود. داخل مرغ یا ماهی با گردو، کشمش، پیاز و گیاهان دیگر پر می گردد. از دیگر موادی که می توان برای پر کردن به کار برد؛ آلو ترش، آلبالو و انار است. بهترین ماهی برای استفاده در این غذای خوشمزه ماهی کپور می باشد، اما ازون برون هم می تواند جایگزین بسیار مناسبی باشد.



لاوانگی با مرغ

## لاوانگی، غذای اصلی عید نوروز

لاوانگی تقریباً در همه جای آذربایجان به عنوان یکی از غذاهای محبوب شناخته می شود، اما مبدأ آن لنکران است. این یک غذا؛ مخصوص مناسبت های خاص، بویژه عید نوروز است و به طور سنتی، غذای اصلی این روز محسوب می شود.

## پیشینه تاریخی لاوانگی

### درخت چوب آهنی و توسعه صنعت نفت آذربایجان

آذربایجان پیشرفت صنعت نفت خود را تا حدی مدیون درخت چوب آهنی می داند(نوعی درخت با چوب بسیار سخت که از چوب آن برای ساخت قنداق اسلحه استفاده می شود). بسیاری از افراد می دانند که در سال ۱۸۷۵ میلادی برادران نوبل در صنعت نفت باکو فعالیت داشتند.



## برادران نوبل و درخت چوب آهنی

اما مسئله‌ای که همه از آن آگاه نیستند این است که برادران نوبل در ابتدا برای چه به آذربایجان آمده بودند؛ به خاطر درخت چوب آهنی. در سال ۱۸۷۳ رابرت نوبل به خاطر خرید چوب های این درخت که در جنوب آذربایجان و در ناحیه لنکران می روید به این کشور سفر کرد. در طی سفرش مجذوب صنعت نوظهور نفت در آبرون شد و برادرانش را درمورد سرمایه گذاری بر روی آن قانع کرد. پس برادران در جست و جوی چوب به آذربایجان سفر و نفت پیدا کردند.

## لاوانگی، جاذبه خاص آذربایجان برای رابرت نوبل

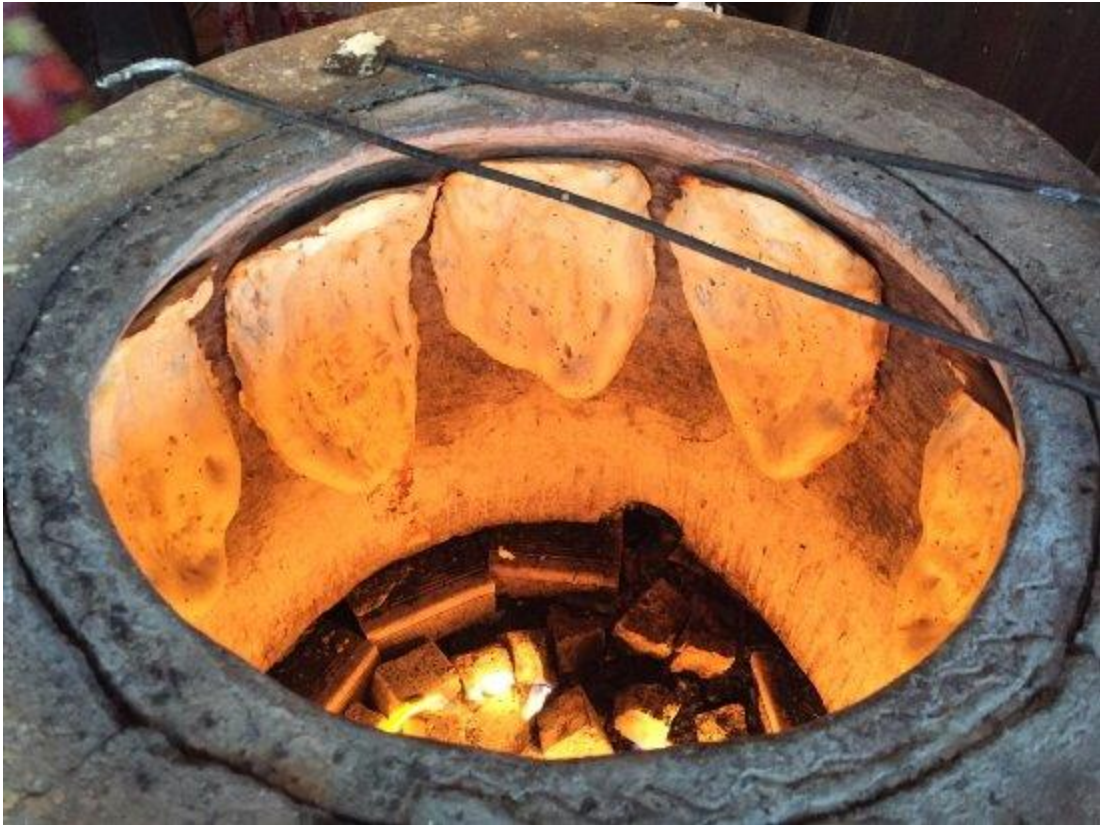
اما اگر شما نیز مانند رابرت نوبل برای یک چیز به لنکران سفر کنید، مطمئن باشید که چیزهای دیگری نیز خواهید یافت. یکی از این موارد شاید لاوانگی باشد، یکی دیگر از جاذبه های آذربایجان! گفته می شود زمانی که رابرت نوبل وارد لنکران شد، بومیان میهمان نواز آذری از او با لاوانگی طبخ شده در تندیر(تنور) پذیرایی کردند.



لاوانگی با ماهی

## تنور استوانه ای (تندیر) ابزار پخت لاوانگی

برای پخت این غذا از یک تنور استوانه ای خاص استفاده می شود که نه تنها در آذربایجان، که در تمام ناحیه قفقاز و آسیا محبوب است. نیاز به گفتم نیست که این وسیله هم رگ و ریشه اجاق تنوری است که در ایران، هند و پاکستان مورد استفاده بوده است. گرمای تنور، به صورت سنتی توسط آتش حاصل از سوختن چوب درون خود تنور حاصل می شود. بنابراین غذا در معرض تماس با آتش است.



تندیر (تنور) نان آذربایجانی

## نان تنوری؛ معروف به تندیر چوری

نانی که در تنور پخته می شود نیز با نام تندیر چوری شناخته می شود. باید خاطر نشان کرد که نانی که در این تندیرها پخته می شود نیز در کنار لاوانگی ترکیب بسیار خوبی تشکیل می دهد.

## چوب، ابزار پخت آتش تندیر

برای آتش تندیر نیز می توان از هر چوبی به جز چوب درخت آهنی استفاده کرد. به خاطر اینکه چوب درخت آهنی بسیار با ارزش است و در لیست گونه های در حال انقراض قرار دارد.



## کباب لیولیا، غذایی پر آوازه با طعمی باور نکردنی

گوشت گوسفندی چرخ شده با ادویه و گیاهان معطر مخلوط و دور سیخ فشرده می شود. سپس به یک غذای فوق العاده دلپذیر تبدیل می گردد! گوشت مورد استفاده در این غذا ابتدا با کوبیدن نرم شده و سپس از یک چرخ گوشت بزرگ رد می شود. پس از آن با مقدار زیادی لیمو و نمک مخلوط می گردد. در نهایت نیز روی یک منقل بزرگ ذغالی پخته شده و به صورت گرم سرو می شود!



کباب لیولیا

## پیشینه تاریخی کباب لیولیا

### قرن دوم میلادی، پیدایش کباب لیولیا

لیولیا کباب یک غذای پر آوازه آذربایجانی با طعمی باورنکردنی است. برخی افراد معتقدند غذاهای آذری تحت تاثیر فرهنگ های مختلفی، مخصوصاً فرهنگ پارس ها قرار دارد. غذاهای آذری ادویه و چاشنی بیشتری نسبت به غذاهای ایرانی دارد. تاریخچه برخی از این غذاها به قرن ها پیش باز می گردد. اولین اشارات به این غذای فوق العاده به قرن دوم پس از میلاد باز می گردد. چنانچه شما نگاهی به کتاب های تاریخ رومیان نگاشته شده توسط

گایوس پلینیوس دوم ملقب به پلینی مهتر بیاندازید، خواهید دید از لیولیا کباب با عنوان بهترین چیزی که تا به حال چشیده یاد می کند! با این وجود تبادلات فرهنگی و از آن جمله غذا مطمئناً در طول تاریخ رخ داده است.

### لیولیا کباب آذربایجانی در ترکیه

لیولیا کباب آنچنان لذیذ است که زمانی که سربازان ترک به آذربایجان حمله کردند، این غذا را با استفاده از شمشیرهایشان روی آتش افروخته شده، در فضای باز طبخ می کردند. همچنین آنها این دستور پخت را با خود به ترکیه بردند و بر دستور پخت های غذایی دیگر نیز تاثیر گذاشتند.



لیولیا کباب

### کباب لیولیا، محبوب منطقه قفقاز

کباب لیولیا یک نوع کباب بی نظیر است که در سراسر منطقه قفقاز محبوب است. به طور معمول از گوشت بره چرخ شده همراه با پیاز کاملاً خرد شده تشکیل می شود. این مواد را با چاشنی نمک و فلفل سیاه مخلوط کرده، سپس به سیخ کشیده و کباب می کنند. در ضمن می توان از انواع دیگر گوشت مانند ماهی و مرغ نیز در تهیه لیولیا کباب استفاده کرد. آنچه این نوع کباب را منحصر به فرد می کند، فرآیند ورز دادن گوشت به مدت طولانی است تا گوشت آن متراکم تر شده و از هم فرو نپاشد.

### پیتی، سوپ اصیل آذربایجانی

پیتی یک سوپ خوشمزه است که با استفاده از گوشت گوسفندی، سبزیجات و نخود تهیه شده و در قابلمه های سفالی پخته و سرو می شود. این مورد یکی از غذاهای اساسی آذربایجان را تشکیل می دهد!



پیتی، سوپ اصیل آذربایجانی

### پیشینه تاریخی پیتی

#### پیتی، اولین غذای پیشنهادی مردم آذربایجان

وقتی صحبت از غذاهای اصیل و سنتی آذربایجانی به میان می آید، بدون شک پیتی اولین غذایی است که مردم محلی آن را توصیه می کنند. این سوپ دلچسب که از شمال شهر شکی سرچشمه می گیرد، طعم بی نظیر خود را مدیون دیگ سفالی است که در آن پخت می شود.

#### شکی، شهر سفالگران

شکی در طول تاریخ آذربایجان با عنوان شهر سفالگران شناخته می شده است. خاک رس کوه های مجاور، به دست صنعتگران ماهر، با دقت تبدیل به ظرف مناسب این غذای بی نظیر می شود.

#### پیتی، غذای کارگران

پیتی در اصل غذای کارگران محسوب می شود. زیرا فقط یک وعده از آن، چنان سیرکننده است که می تواند انرژی کل روز یک کارگر را تامین کند.





پیتی، غذای انرژی بخش

### پیتی، سوپی با گوشت بره

این سوپ با گوشت بره، نخود، شاه بلوط، آلو خشک، پیاز، زعفران، سیب زمینی و چربی دمبه گو سفندی تهیه می شود. برای افزودن تمام مواد لازم چندین مرحله پخت روی آن انجام می شود. زیرا گوشت بره خیلی دیر می پزد. روش سنتی خوردن پیتی دو مرحله دارد: در مرحله اول، آب گوشت را از قابلمه بر روی قطعات کوچک نان (تیلیت خودمان)، پیاز و سماق ریخته و میل می کنند. در مرحله دوم باقی مانده پیتی در ظروف جداگانه له شده و به عنوان غذای اصلی سرو می شود.



در تنظیم این مقاله از منابع زیر استفاده شده است:

<https://en.wikipedia.org/wiki/Levengi>

<https://www.holidayme.com/explore/azerbaijan-dishes-cuisine-food/>

<http://www.izzyrecipe.com/2016/02/lyulya-kebab-recipe.html>

<https://www.tasteatlas.com/piti>

<http://www.visions.az/en/news/504/fcd5bdbf/>

واژگان کلیدی: غذای سنتی، فرهنگ غذایی، گرد شگری، گرد شگری خوراک، لاوانگی، کباب لیولیا، پیتی، غذای آذربایجانی، آذربایجان

ترجمه از: نیما عابدی

تنظیم مقاله: تیم تولید محتوا عالی گرد