

# N **O** G te ONTDEKKEN!



Kook met Lalä & Tofig op z'n  
**Azerbeidzjaans**



*Lalä Memmedova & Tofiq Gadjili*

**Nog te ontdekken!**

Stichting  
**AZERIUNITED**



# Inhoud

Voorwoord	5	Gogal	36-37
Badimdzjan qizartmasi	6-7	Shäkärbura	38-39
Qutab met tuinkruiden	8-9	Zogal müräbbäsi	40-41
Tändir chöräk	10-11	Kabab's: Tikä, Lülä, Groenten	42-47
Badimdzjan dolmasi	12-13	Pakhlava	48-49
Yarpaq dolmasi	14-15	Pomidor chigirtmasi	50-51
Baliq läwängi	16-17	Chudu	52-53
Lalä's gerecht	18	Läwängi	54-55
Nar salati	19	Lobyä qizartmasi	56
Kükü	20		
Dovga	21	<b>Azerbeidzjaan</b>	
Käläm dolmasi	22-23	De geschiedenis van Azerbeidzjaan in het kort	58-60
Piti	24	Geografie	61
Kürzä	25	Cultuur	61-68
Shirin plov	26-27	Bakoe de hoofdstad van Azerbeidzjaan	69-72
Küftä	28		
Gäljanalti	29		
Düshbärä	30-31		
Qutab	32-33		
Azerbeidzjaanse vlag cake	34-35		



## Dankwoord

Eigenlijk zijn we iedereen die we kennen dankbaar. Een speciaal bedankje voor Rubaba Yusifova en Ali Gadjili die ons hebben geholpen dit boek van de grond te krijgen. Shehla Hacibeyli willen we bedanken voor haar wijsheid en briljante inzicht. Dank aan Ajdar Nagiyev, Rovshan Hacıyev en Jankees, het Azerbeidzjaanse/Nederlandse team dat al in een vroeg stadium voor ons klaarstond. Easyway Telecom A.A. Ghazanfar hartelijk bedankt voor je constante ondersteuning en communicatie oplossingen.

Verder bedank ik vooral mijn beste maatje Tofiq Gadjili, zonder wie ik er nooit aan begonnen zou zijn. Bedankt uit de grond van mijn hart voor je geduld, goede humeur en wijsheid.

Het heeft ons bloed, zweet en tranen gekost om dit boek te schrijven maar het resultaat mag er zeker wezen. Bedankt allemaal!

Lalä Memmedova

Oorspronkelijke titel: *Nog te Ontdekken*

Copyright © 2008 Stichting Azeriunited, dit werk is auteursrechtelijk beschermd.

's-Gravenhage, Nederland

Design *Tofiq Gadjili*

Bewerker *Patricia Peltenburg*

Fotografie *Lalä Mammedova*

Druk *Zijlstra Drukwerk, Rijswijk*

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

ISBN 978-90-813215-1-8

Eerste druk juli-2008

# Voorwoord

Al 10 jaar wonen en leven wij in Nederland. Vooral dat leven geeft inhoud aan ons bestaan in Nederland. Dit leven krijgt dagelijks inhoud omdat we vrijwel altijd bezig zijn met verschillende culturen. Onze eigen cultuur uit Azerbeidzjan en die van het West-Europese Nederland.

'Waar ligt nou Azerbeidzjan?' is een van de eerste vragen die op ons af komt. Die vraag is niet zo moeilijk te beantwoorden. Heel vaak is dat een directe aanleiding om uitgebreid in gesprek te zijn. Over en weer worden dan bijzonderheden uit de levens uitgewisseld.

Nu, nadat we lang op kleine papiertjes allerlei opmerkelijke zaken opgeschreven hebben, is de volgende stap gezet. Gewoon omdat we ons land Azerbeidzjan een machtig (thuis) land vinden en hier in West-Europa ook ons thuis hebben. We hebben vanuit onze persoonlijke ervaringen een kook/specialiteiten boek gemaakt met inhoud. Daarmee bedoelen we dat we geprobeerd hebben meer achtergrond van Azerbeidzjan mee te geven. Vandaar een korte geschiedenis, bijzonderheden en foto's over Azerbeidzjan. Gewoon om de gebruiker van dit boek uit te nodigen ons land een beetje te leren kennen.

Dankzij de kleurrijke foto's en recepten brengt dit boek de echte smaak van Azerbeidzjan tot leven. Van eenvoudige recepten tot verrassende combinaties van bijzondere smaken die geschikt zijn voor zowel gezinsmaaltijden als etentjes met vrienden.

De recepten zijn duidelijk en gemakkelijk te volgen dankzij de stap-voor-stap aanwijzingen en bestaan uit verse natuurlijke ingrediënten en zijn gezond samen te stellen.

Dit boek is samengesteld door Lalä Memmedova en Tofig Gadjili voor mensen die graag kennismaken met een andere cuisine en cultuur, dus voor U.



# Badimdzjan qizartmasi



## Ingrediënten

3 aubergines  
100 g gepelde walnoten  
1 teen knoflook  
1 koffielepel sambal  
2 takjes koriander  
1 theelepel honing  
2 eetlepels mayonaise  
zout en peper

## Bereiden van de vulling

Hak de walnoten fijn, voeg daar fijngesneden koriander, sambal, peper, zout en honing toe. Voeg daarna de mayonaise toe en meng de vulling goed door elkaar.

## Bereidingswijze

Snijd de aubergines in de lengte in plakjes (5mm), bak ze daarna in hete olie aan beide kanten bruin. Leg de plakjes aubergine op keukenpapier om uit te laten lekken. Smeer de vulling over de plakjes. Snijd de plakjes in de breedte wat schuin doormidden. Rol de plakjes aubergine op en steek ze vast met een cocktailprikker.

Versier met munt en walnoten.

## Tip!

Snijd de plakjes aubergine in vierkantjes. Beleg de crackers ermee. Een kleine komkommer, uitgesneden in de vorm van een palmboom, dient ter decoratie.





# Qutab

## Ingrediënten

500 g bloem  
250 g spinazie  
1 bosje dille  
1 bosje peterselie  
1 bosje lente-uitjes  
1 bosje munt  
200 g fetakaas  
1 bosje koriander  
boter  
zout en peper



## Bereiden van de vulling

Spoel de verse kruiden af met koud water en laat ze op een theedoek uitlekken.

Hak de spinazie, koriander, dille, munt, lente-uitjes en peterselie heel fijn.

Meng het geheel en voeg zout en peper toe.



## Bereidingswijze

Meng de bloem, zout en water en kneed tot een stevig deeg.

Maak er vervolgens balletjes van met een doorsnede van ongeveer 5 cm.

Rol elke bal met een deegroller uit tot een dunne lap van circa 20-25 cm.

Verdeel een handvol vulling op de ene helft van qutab en strooi er fetakaas, zout en peper over.

Sla de onge vulde kant over de vulling en druk de randen goed aan.

Verhit de braadpan (zonder olie) en bak qutab aan beide kanten lichtbruin.

Serveer met boter.







# Tändir chöräk

## Ingrediënten

3 kopjes bloem  
1,5 kopje lauw water  
1 theelepel zout  
50 g gist  
1 eidooier  
1 theelepel maanzaad  
1 theelepel sesamzaad

## Bereidingswijze

Meng de gist in 1,5 kopje lauw water en laat het ongeveer 10 minuten staan.

Voeg 3 kopjes bloem en 1 theelepel zout toe en mix het goed. Begin nu met kneden tot het deeg mooi soepel is en maak er een bal van.

Laat het afgedekt met plastic folie op een warme plaats 1,5 uur tot het dubbele volume rijzen.

Bestuif, zodra het deeg gerezen is, het werkblad en de deegbal met wat bloem en rol het deeg uit tot een plat brood. Prik nu met een vork gaatjes in het deeg en maak met een scherp mes enkele schuine sneden in de bovenkant van het deeg.

Bestrijk de bovenste laag met de eidooier en strooi er rijkelijk maanzaad en sesamzaad over. Laat het deeg 1 uur onder een theedoek rusten.

Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven: 160 °C). Leg het deeg op de bodem van een ingevette ovenschaal en bak het brood daarna af in 20 minuten.

*Nush olsun - Eet smakelijk!*





# Badimdžan dolmasi

## Ingrediënten

500 g gehakt  
2 grote uien  
1 bosje koriander  
1 bosje basilicum  
4 kleine aubergines  
4 tomaten  
4 rode paprika's  
4 kleine aardappelen  
zout en peper

## Bereiden van de vulling

Doe het gehakt, fijngesneden uien, koriander en basilicum in een kom en kneed dit tot een geheel. Zet een braadpan op het middelmatig vuur en bak hierin het mengsel (zonder olie) lichtbruin. Breng op smaak met wat zout en peper.

## Bereidingswijze

Snijd de aubergines open, hol ze voorzichtig uit en wrijf de binnenkant lichtjes in met zout. Verhit een beetje olijfolie in een braadpan en bak de aubergines tot ze zacht zijn. Snijd het kapje van de tomaten, paprika's en een topje van de aardappel af. Hol met een lepel alledrie uit en besmeer ze van binnen met zout. Vul de uitgeholde tomaten, paprika's, aardappelen en aubergines met de vulling. Leg het uitgeholde vruchtvlies op de bodem van een pan en daarop de gevulde groenten. Zet de pan op een laag vuur met het deksel erop. Na 20 minuten het vuur hoog zetten en koken tot het vocht bijna verdampt is.





# Yarpaq dolmasi

## Ingrediënten

500 g lamsgehakt  
200 g wijnbladeren  
50 g rijst  
1 ui  
1 bosje koriander  
1 bosje dille  
yoghurt  
1 theelepel gedroogde munt  
zout en peper

## Bereiden van de vulling

Meng het gehakt met de rijst, de geraspte ui, gedroogde munt, fijngehakte dille en koriander. Voeg nu peper en zout naar smaak toe en meng alles goed door elkaar.

## Bereidingswijze

Vouw de wijnbladeren voorzichtig open, spoel ze af onder koud water en verwijder eventueel de steeltjes. Schep 1 volle theelepel vulling in het midden (de gladde kant hoort buiten) van elk blad. Sla de onderkant over de vulling, daarna de zijkanten en rol nu de dolma stevig op tot een vierkantje. Leg ze in de pan, giet er 100 ml water bij en laat ze op een laag vuur koken totdat de rijst gaar is.

Meng de yoghurt met de fijngehakte knoflook en serveer samen met stokbrood.





### **Yarpaq dolmasi legenda**

Oorspronkelijk refereert de naam 'dolma' aan het woord 'doldurmag' wat in Azerbeidzjaans letterlijk 'vullen' betekent. Het woord 'yarpaq' betekent 'blad'. Dolma wordt in veel landen in allerlei variaties klaargemaakt maar met iets van trots kunnen we zeggen dat alleen in Azerbeidzjan dolma wordt opgevouwen volgens de originele recept van de Turkse bevolkingsgroepen waaronder Azerbeidzjan. Daarbij wordt er veel vlees en weinig rijst gebruikt.

# Baliq läwängi

## Ingrediënten

1 forel  
1 ui  
1½ kopje walnoten  
5-6 gedroogde zure pruimen  
(zonder pit)  
1 citroen  
zout en peper

## Hulpmiddelen

keukengaren

## Bereiden van de vulling

Hak de ui in de hakmachine fijn, doe dit vervolgens in een doek en pers het sap eruit. Hak ook de walnoten met gedroogde pruimen in een hakmachine (niet te fijn). Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles goed door elkaar. Bak de vulling in een braadpan (af en toe omscheppen) ongeveer 10 minuten zonder olie.

## Bereidingswijze

Was de forel grondig en wrijf in met wat zout en peper. Vul nu de vis met de vulling. Naai de vis dicht met een draadje garen. Leg de vis in een ovenschaal en knijp de citroen uit over de vis (beide kanten).

Bak de vis in het midden van een voorverwarmde oven van 180°C (heteluchtoven 160°C) in 45 minuten bruin en gaar.

Snijd de vis in stukken (zorg dat de vulling binnenblijft).

Servere met de citroenschijfjes (of de granaatappelpitten).

Traditioneel wordt Baliq levengi gegeten met narsharab (een saus van granaatappels).

Nar is 'granaatappel' en 'shärab' betekent wijn.

Als je narsharab in huis hebt, wees er dan niet te zuinig mee, want de granaatappelsaus zorgt voor een heerlijke smaak!





# Lalä's gerecht

## Ingrediënten

4 aardappels  
3 grote aubergines  
2 uien  
1 paprika  
2 takjes koriander  
1 takje munt (ter decoratie)  
1 teentje knoflook  
yoghurt  
zout en peper

## Bereidingswijze

Snipper de uien en de knoflook.  
Snijd de geschilde aardappels en de aubergine in blokjes.  
Dompel de tomaten in kokend water, pel ze vervolgens.

Zet de pan op middelhoog vuur en bak de uien en de knoflook in de olijfolie, vooral niet bruin laten worden (regelmatig omscheppen).

Voeg nu de tomaten en de aardappels toe.

Na circa 20 minuten de blokjes aubergine in de pan doen en peper en zout toevoegen.

Zet de pan met het deksel op een laag vuur totdat aardappels gaar zijn.

Kook de paprika op het laatste moment even mee op middelhoog vuur tot het geheel gaar is.  
Bestrooi met koriander.

De yoghurt wordt apart geserveerd.



# Nar salati

## Ingrediënten

1 granaatappel  
4 aardappelen  
1 gepelde ui  
3 takjes koriander  
1 takje peterselie  
2 takjes dille  
1 eetlepel olijfolie  
1 theelepel azijn  
zout en peper



## Bereidingswijze

Breek de granaatappel open en haal de pitjes eruit.

Zet de aardappelen (in de schil) op met water en breng ze aan de kook.

Even gaar koken en vervolgens de aardappelen uit het water halen, laat ze afkoelen en verwijder de schil. Snijd de ui in ringen.

Hak de verse kruiden fijn en snijd de aardappelen in blokjes ter grootte van een dobbelsteen.

Doe alles in een schaal, voeg nu de granaatappelpitjes en de ringen ui toe.

Bestrooi de salade met de olijfolie, azijn, zout en peper.

Roer de salade goed door elkaar.

**Tip!** Gebruik mayonaise in plaats van olijfolie en voeg 2 fijngesneden augurken toe.



# Kükü

## Ingrediënten

6 eieren  
2 fijngehakte uitjes  
1 bosje lente-uitjes  
1 bosje koriander  
2 eetlepels bloem  
1 bosje dille  
100 g spinazie  
1 teen knoflook  
yoghurt  
zout en peper

## Bereidingswijze

Hak de spinazie, lente-uitjes, koriander en dille fijn en voeg peper, zout, eieren en bloem toe. Klop het mengsel goed door elkaar.

Verhit de olijfolie in een pan, voeg vervolgens de fijngehakte uitjes toe en braad deze hierin tot ze glazig zijn, maar zorg dat ze niet bruin worden.

Verdeel het mengsel gelijkmatig over de bodem van de pan.

Bak kükü met het deksel erop op een heel laag vuur aan beide kanten lichtbruin en gaar. Snijd de kükü in punten.

Yoghurt met knoflook kan er apart bij geserveerd worden (versieren mag).



# Dovga

## Ingrediënten

1 liter yoghurt  
1 ei  
50 g rijst  
2 bosjes koriander  
2 bosjes dille  
1 bosje munt  
1 bosje lente-uitjes  
zout

## Bereidingswijze

Snijd de koriander, dille, munt en lente-uitjes heel fijn.  
Kook de rijst in een half kopje water tot deze halfgaar is.

Doe de yoghurt, gekookte rijst, ei, koriander, dille en lente-uitjes in de pan en klop alles goed los. Breng op smaak met zout.

Breng dovga aan de kook ( zet op middelhoog vuur), blijf continu roeren tot dovga begint te koken. Zet vervolgens het vuur uit en blijf circa 8 minuten doorroeren.

Dovga is een yoghurtsoep voor alle seizoenen, het kan zowel warm als koud worden gegeten.





# Käläm dolmasi

## Ingrediënten

0,5 kg gehakt  
1 spitskool  
6 cherrytomaatje  
100 gr peterselie  
100 gr rijst  
1 ui  
zout en peper  
crème fraîche  
knoflook

## Bereiden van de vulling

Meng het gehakt in een ruime kom met de geraspte ui, zout, peper, rijst, fijngehakte peterselie en geraspte tomaten. Kneed het met je handen goed door elkaar.

## Bereidingswijze

Snij het middenstuk, dit is het dikste gedeelte van de spitskool, eruit. Doe wat water in de pan en breng de spitskoolbladeren aan de kook tot ze zacht worden. Haal de bladeren uit het water, laat ze afkoelen, verwijder de harde nerf uit het blad en snij de bladeren in de lengte doormidden.

Leg 1 eetlepel vulling en in het midden van elk blad. Vouw de zijden over de vulling dicht en rol het strak op. Zorg voor een goede pan met een dikke bodem.

Leg voorzichtig kelem dolmasi in de pan, voeg 100 ml water toe en laat dit op een zacht vuur koken tot de rijst gaar is.

De crème fraîche met geperste knoflook wordt apart geserveerd.



# Piti

## Ingrediënten

150 g lamsvlees  
1 geschilde aardappel  
50 g gedroogde kerspruimen  
1 geschilde ui  
2 eetlepels kikkererwten  
5 draadjes saffraan  
2 takjes koriander  
2 takjes munt  
zout en peper

## Hulpmiddelen

aardewerk potje

## Bereidingswijze

Week de kikkererwten 3 uur in ruim koud water.

Week ook de saffraandraadjes en gedroogde kerspruimen 3 uur in lauw water.

Snij het lamsvlees en de ui in tweeën of vieren (naargelang de grootte).

Doe de kikkererwten, stukken vlees, halve ui, gedroogde kerspruimen en aardappel in de ovenpot.

Voeg nu zoveel water toe totdat alles onder staat en laat de pot in 1- 1,5 uur in een oven van 160 °C langzaam gaar worden (indien nodig, bijvullen met gekookt water). Voeg geweekte saffraan toe en breng het verder op smaak met zout en peper.

De Piti wordt in een aardewerk potje geserveerd.

Vlak voor het eten de Piti over een diep bord verdelen en garneren met fijngesneden koriander en munt.



# Kürzä

## Ingrediënten

250 g lamsgehakt  
1 ui  
1 ei  
150 g bloem  
25 g gesmolten boter  
1 teen geperste knoflook  
crème fraîche  
zout en peper

## Bereiden van de vulling

Doe het gehakt in een kom en voeg de fijngeraspte ui, zout en peper toe. Kneed dit alles tot het één geheel wordt.

## Bereidingswijze

Maak deeg van de bloem, ei, gesmolten boter, zout en water.

Kneed het deeg tot het soepel is, rol het uit tot een lap van 1 mm dik en steek er met een glas rondjes uit (diameter 5 cm).

De vulling over de rondjes deeg verdelen, deze dubbel vouwen en het deeg tussen duim en wijsvinger steeds knijpen zodat er een mooie geschulpte rand ontstaat.

Breng 0,5 liter water aan de kook.

Op het moment dat het water begint te koken de Kürzä langzaam in het water laten glijden en 10 minuten laten koken.

Met de schuimlepel uit het water halen en laten uitlekken.

De crème fraîche met geperste knoflook wordt apart geserveerd.



# Shirin plov

## Ingrediënten

400 g basmati rijst  
3 g saffraan  
zout

## Voor garnituur

200 g rozijnen  
100 g gedroogde abrikozen  
100 g gedroogde gele pruimen  
500 g kastanjes  
4 eetlepels olijfolie  
500 g lamsvlees  
50 g suiker

## Voor kazmach (de deegkorst)

2 eetlepels crème fraîche  
6 volle eetlepels bloem  
25 g gesmolten boter  
1 ei

## Bereiden van de deegkorst

Maak deeg van de bloem, het ei, de crème fraîche, de zachte boter en zout.  
Rol het deeg uit tot een dunne lap (van circa 5 mm dik) ter grootte van de bodem van de pan en laat het deeg afgedekt rusten.

## Bereidingswijze

Week de saffraan 2-3 uur in 2 theelepels lauwwater.  
Breng 2 liter water met zout aan de kook.  
Doe als het water kookt rijst in de pan en laat dit op hoog vuur half gaar worden.  
Giet de rijst af.

Vet de bodem van de pan met olijfolie in en bekleed deze met de deeglap.  
Verdeel de rijst over de deeglap en giet er het achtergehouden saffraanvocht bij.  
Bedek het deksel met een theedoek en laat de rijst op een laag vuur 30-40 minuten stomen tot de rijst zacht is.

## Garnituur

Snijd het vlees in blokjes en kook dit halfgaar. Kook de kastanjes in heet water en pel ze.  
Verhit de olijfolie in een braadpan en voeg vleesblokjes, gepelde kastanjes, gedroogde pruimen, gedroogde abrikozen, rozijnen, suiker en 4 eetlepels water toe.  
Doe het deksel erop en laat alles 20 minuten op een heel laag vuur sudderen.

Schep de rijst in een grote schaal en verdeel de garnituur over de rijst.  
Snijd de kazmach (de deegkorst) in punten (of ruiten) en leg dit op de rand van het bord.





# Küftä

## Ingrediënten

500 g gehakt  
50 g rijst  
100 g gedroogde pruimen  
(zonder pit)  
2 potjes rundvlees bouillon  
200 g kikkererwten  
2 aardappelen  
1 ui  
5 draadjes saffraan  
kerriepoeder  
kardemompoeder  
1 bosje koriander  
1 bosje radijs  
1 stokbrood  
zout en peper

## Bereidingswijze

Week de kikkererwten een dag in het water.

Giet 2 potjes rundvlees bouillon in de pan, voeg daar kikkererwten en 1 liter water aan toe en breng aan de kook.

Laat het geheel op een zacht vuur koken tot de kikkererwten zacht zijn.

Neem een kom en meng hierin de geraspte ui, rijst, gehakt en kruiden en meng dit goed door elkaar.

Maak hier 4 balletjes van en druk in elke bal 1 gedroogde pruim .

Leg de balletjes in de bouillon, voeg daar de geschildre doormidden gesneden aardappelen aan toe en laat alles zachtjes koken tot het gaar is.

Dit gerecht wordt geserveerd met stokbrood en radijs.

Versieren met fijngesneden koriander.



# Gäljanalti

## Ingrediënten

50 g Hollandse kaas  
2 eetlepels mayonaise  
50 g walnoten  
1 teentje knoflook  
2 eieren  
stokbrood

## Hulpmiddelen

amuselepel

## Bereidingswijze

Maal de walnoten in kleine stukjes (hooguit zo groot als gebroken rijstkorrels). Rasp de knoflook en kaas fijn, doe deze samen met de mayonaise en walnoten in een kom en roer dit goed door.

Kook de eieren hard, pel ze en snijd ze in lengterichting middendoor.

Haal de dooiers eruit en schep vervolgens het mengsel op de halve eieren.

Serveer op een amuselepel.

**Tip!** Besmeer plakken stokbrood met het mengsel en serveer eventueel met olijven.





# Düşbärä

## Ingrediënten

200 g lamsgehakt  
150 g lamsschenkel  
150 g bloem  
1 ei  
2 uien  
azijn  
1 bosje koriander  
1 eetlepel gedroogde munt  
5-6 teentjes knoflook  
zout en peper



## Bouillon

Kook de lamsschenkel in 0,5 liter water.

## Bereiden van de vulling

Rasp de uien (niet te grof) en meng dit door het gehakt.  
Maal er wat zwarte peper en zout door en kneed het gehakt goed.



## Bereidingswijze

Maak van de bloem, ei, zout en water een bal deeg.  
Rol de bal uit op een met bloem bestoven blad tot een lap van 1 mm dik en snijd het in gelijke vierkantjes (2 bij 2 cm).  
Leg in het midden van elke vierkantje een halve theelepel vulling.  
Vouw de punten diagonaal op elkaar zodat er een driehoek ontstaat.  
Vouw nu de punten die tegenover elkaar staan naar de punt in het midden toe.

Breng de bouillon aan de kook, kook vervolgens de gemaakte deegkussentjes (de düşbara) in de bouillon totdat ze naar de oppervlakte komen drijven (ongeveer 10 minuten).

Ter decoratie kunt u er nog wat koriander of gedroogde munt overheen strooien.  
De azijn met geperste knoflook wordt apart geserveerd en wordt naar smaak aan tafel toegevoegd.

Wie van de Italiaanse keuken houdt, zal dit recept zeker waarderen!  
Düşbara lijkt wel een beetje op tortellinis maar heeft een totaal andere smaak want het deeg van düşbara wordt heel dun uitgerold en gevuld met lamsgehakt.  
Bovendien is de azijn met knoflook van groot belang bij dit gerecht voor de smaak.







# Qutab

## Ingrediënten

500 g lamsgehakt  
500 g bloem  
2 uien  
olijfolie  
zout en peper



## Bereiden van de vulling

Meng het gehakt met uien, zout en peper en kneed alles goed door elkaar.

## Bereidingswijze

Doe de bloem in een kom met een snufje zout en voeg beetje bij beetje het water toe tot het deeg kneedbaar is.

Kneed het tot een stevig deeg en maak er kleine balletjes van met een doorsnede van ongeveer 5 cm. Rol elke bal met een deegroller uit tot een dunne lap van circa 20-25 cm.

Verdeel de vulling over het deeg (op een helft) en vouw ze dubbel.

Sla de onge vulde kant over de vulling en druk de randen goed aan.

Doe de olie in de pannenkoekpan en zet het vuur middenhoog.

Keer qutab handmatig om zodat ze aan alle kanten licht bruin worden.

De Azerbeidzjaanse keuken wordt door de eigen natuur, de cultuur en het klimaat bepaald. Iedere provincie heeft zo haar eigen karakteristieke specialiteiten.

Azerbeidzjanen hebben meer dan 6 soorten qutab's, zo kunnen vleeseters en vegetariërs samen gezellig aan tafel gaan!





# Azerbeidzjaanse vlag cake

## Ingrediënten

200 g zachte (room) boter  
200 g suiker  
250 g bloem  
2 theelepels bakpoeder  
1 theelepel zout  
4 eetlepels melk  
3 eieren  
1 zakje vanillesuiker  
vloeibare kleurstoffen (verkrijgbaar bij de bakker)

## Hulpmiddelen

mixer, bakvorm

## Bereidingswijze

Doe de boter en suiker in de mengkom en mix dit goed door elkaar.  
Voeg nu de bloem, bakpoeder, eieren, zout en de vanillesuiker toe en blijf met een mixer 2 minuten kloppen op de hoogste stand.  
Splits de eieren en klop de dooiers stijf en voeg dit toe aan het beslag.  
Klop alles nog eens goed door elkaar.  
Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C).

Verdeel het beslag in drie delen.  
Roer door het eerste deel de groene kleurstof, door het tweede deel de rode en door het derde deel de blauwe.  
Verdeel eerst het groene beslag in de ingevette bakvorm en bak dit in 10 minuten.  
Haal de bakvorm uit de oven en verdeel het rode beslag over het groene en bak ook dit in 10 minuten.  
Herhaal dit met het blauwe beslag.  
Bak vervolgens het geheel nog 30 minuten gaar.

De Azerbeidzjaanse vlag bestaat uit drie gelijke horizontale banden.  
De bovenste band is blauw, de middelste rood en de onderste groen.  
Op de middelste band bevindt zich de halve maan en de achtpuntige ster.





# Gogal

## Ingrediënten

500 g bloem  
1 bekertje crème fraîche  
scheutje melk  
maanzaad  
2 eieren  
1 zakje gist  
zout

## Voor de vulling

550 g roomboter  
100 g bloem  
1 theelepel gemalen kurkuma  
1 koffielepel gemalen komijnzaad  
zout en peper



## Bereiden van de vulling

Smelt de boter in een pan.  
Zet het vuur laag en voeg de bloem al roerend toe en blijf roeren totdat de kleur verandert (ongeveer 20 minuten).  
Voeg nu de kurkuma, komijnzaad, zout en peper toe en blijf nog 1 minuut doorroeren.

## Bereidingswijze

Het deeg maak je van de bloem, 1 ei, melk, gist, crème fraîche en het zout .  
Kneed het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot het niet meer aan de handen kleeft en laat het op een warme plaats tot het dubbele volume rijzen. Zodra het deeg voldoende gerezen is, rol je het uit tot 11 vellen.  
Trek het deeg voorzichtig zo lang mogelijk uit tot het heel dun is.  
Smeer de vellen in, met behulp van een boterkwastje, met de gesmolten boter, leg er een nieuw vel bovenop en herhaal dit.  
Snijd de vellen in repen van 10 cm breed en 30 cm lang.  
Rol de deegrepen op, leg ze plat en maak een uitholling in het midden.  
Vul ze met een flinke theelepel vulling.  
Vouw de randen naar binnen zodat de vulling er niet uit kan.  
Laat het geheel afgedekt onder een theedoek 1 uur rijzen.

Bestrijk de bovenzijde met het losgeklopt eigeel van 1 ei en bestrooi desgewenst met maanzaad. Leg de rondjes op een ingevette bakplaat en zet ze in een voorverwarmde oven van 200°C (heteluchtoven 180°C). Bak de gogal in 25-30 minuten goudbruin en gaar.



# Shäkärbura

## Ingrediënten

240 g bloem  
60 g zachte boter  
80 ml melk  
2 eierdooiers  
8 g gist  
200 g gepelde walnoten  
(of amandelen)  
100 g suiker  
1 snufje kardemon  
zout

## Hulpmiddelen

kookpincet



## Bereidingswijze

Verwarm de melk tot ongeveer 30-35°C in een pannetje en laat het afkoelen tot het lauwwarm is. Los de gist op in de melk en zeef de bloem er al roerend bij. Klop de eierdooiers los, voeg de zachte boter, zout en suiker toe en maak er een deeg van. Dek het deeg af en laat het op een tochtvrije plaats circa 45 minuten rijzen.

## Bereiden van de vulling

Maal de gepelde walnoten (of amandelen) heel fijn door een amandelmolen en rooster ze in een braadpan. Meng door de geroosterde walnoten kardemon en suiker.

Verdeel het deeg in balletjes en rol elke bal met een deegroller uit tot een platte, dunne cirkel van 2 mm dikte (diameter 6,5 cm).

Schep de vulling in een bergje in het midden van de cirkel en vouw het dubbel.

Druk de randen goed tegen elkaar en maak er een leuk vouwwerkje van.

Kerf met een kookpincet in het deeg oppervlakkige figuurtjes in visgraat vorm.

Bak de Shäkärbura 25-30 minuten op 180°C (heteluchtoven 160°C) en laat ze goed afkoelen.



# Zogal müräbbäsi

## Ingrediënten

500 g kornoeljebessen  
250 g suiker

## Hulpmiddelen

kookketel

## Voor het koken

Was de kornoeljebessen grondig en ontdoe ze van hun steeltjes.  
Doe de kornoeljebessen in de kookketel, strooi er 250 g suiker overheen en laat het de hele nacht weken.

## Bereidingswijze

Kook de kornoeljebessen eerst 10 minuten op een laag vuur, zet de pan daarna op een middelhoog vuur en laat het geheel nog eens 10 minuten zachtjes koken.  
Laat alles volledig afkoelen.  
Schenk de jam in (wek) potten en sluit deze direct luchtdicht af.





# Kabab op z'n



# Azerbeidzjaans



# Tikä kabab

## Ingrediënten

1 kg lams ribstuk  
3 takjes koriander  
3 takjes basilicum  
2 uien  
zout en peper

## Bereidingswijze

Snijd het vlees in grote stukken. Versnipper de uien, koriander en basilicum. Meng dit goed door het vlees, voeg wat peper en zout toe en laat het 1 uur intrekken.

Prik het vlees op stalen spiezen en rooster het op een houtskoolvuur.

Direct serveren met platbrood. Garneren met takjes kruiden.



# Groenten kabab

## Bereidingswijze

Was de tomaten en de aubergines en droog ze af.

Snijd de aubergines in de lengte doormidden en bestrijk deze met wat olijfolie.

Steek de tomaten en de aubergines op de spies en braad ze onder regelmatig draaien gaar.



# Lülä kabab

## Ingrediënten

400 g lamsvlees  
400 g rundvlees  
3 uien (1 ui hiervan is garnering)  
zout en peper

## Bereidingswijze

Maal alle vlees en 2 uien 2 keer door de vleesmachine met de fijnste plaat. Voeg zout en peper naar smaak toe en kneed alles met één natte hand goed door elkaar. Laat het mengsel 20 minuten in de koelkast afkoelen. Neem een handvol gehakt en rijg/kneed dit aan de spies in de vorm van een lange worst. Keer de lülä-kabab regelmatig om zodat alle kanten bruin worden.

Serveer dit met platbrood of lavash en garneer het geheel met 1 ui gesneden in ui ringen.





# Pakhlava

## Ingrediënten

3 kopjes bloem  
250 g gesmolten boter  
1 kopje volle melk  
3 eieren  
20 g gist  
zout

## Voor de vulling

2 kopjes suiker  
2½ kopje gepelde walnoten  
1 snufje gemalen kardemom



## Bereidingswijze

Los de gist in een kop lauwe melk op.  
Schenk de lauwe melk bij de bloem, voeg eieren, gesmolten boter en een snufje zout toe en kneed met je handen tot een glad deeg dat niet plakt.  
Verdeel het deeg in 3 gelijke stukken en maak er 3 platte ballen van.  
Laat het deeg minstens 1 uur afgedekt in de koelkast opstijven.

## Bereiden van de vulling

Maal de walnoten in een keukenmachine (niet te fijn).  
Voeg er de kardemom en de suiker aan toe en roer alles goed door met een lepel.

Haal het deeg uit de koelkast. Bestuif de werkplek met bloem.  
Verdeel het deeg in 3 gelijke balletjes en rol elke bal uit tot een rechthoekige lap (20 cm in diameter en 3 mm dik).

Leg de eerste lap in de ingevette rechthoekige ovenschaal (verwijder eventueel overtollig deeg). Bestrijk elke lap met gesmolten boter en verdeel er 1 portie notenmengsel over.  
Leg de tweede lap voorzichtig over het notenmengsel, bestrijk met gesmolten boter en verdeel daar de rest van het notenmengsel over.  
Leg nu de laatste deeglap bovenop en snijd de pakhlava in ruiten.  
Druk in elke pakhlava een amandel en bestrijk de bovenkant met eigeel.  
Bak de pakhlava in 35 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C (heteluchtoven 160°C) mooi bruin.



# Pomidor chigirtmasi

## Ingrediënten

5 cherrytomaatjes  
3 eieren  
3 takjes koriander  
1 ui  
3 eetlepels olijfolie  
2 teentjes knoflook  
zout en peper  
yoghurt  
stokbrood

## Bereidingswijze

Pel en hak de ui (niet te fijn), bak deze op een laag vuur aan in olijfolie.  
Als de ui zacht (niet te bruin) is, voeg dan de in kleine blokjes gesneden tomaatjes toe.  
Breng dit op smaak met wat peper en zout.  
Laat het geheel 10 tot 15 minuten bakken op een laag vuur.  
Klop intussen de eieren en fijngesneden koriander los.  
Schenk de losgeroerde eieren met koriander over de tomaten.  
Laat het geheel nog 3 minuten bakken totdat de eieren gestold zijn en de onderkant goudbruin is.

Roer de uitgeperste teentjes knoflook door de yoghurt.  
Serveer de omelet warm, voeg wat yoghurt toe naar smaak.  
Serveer met licht geroosterd brood of stokbrood.

Bijna dagelijks kopen we groenten zoals tomaten, eieren, tuinkruiden etc...  
Nodig je kennissen en vrienden uit en laat zien hoe gemakkelijk je van al die producten een gezonde en lekkere maaltijd kan klaarmaken zonder uren in de keuken te hoeven staan!





# Chudu

## Ingrediënten

500 g bloem  
1 zakje gist  
2 eieren  
1 bekertje crème fraîche  
1 eetlepel suiker  
4 eetlepels melk  
1½ theelepel zout  
100 g zachte boter

## Vulling met aardappels

4 medium aardappels  
3 takjes koriander  
zout, peper en kurkuma

## Vulling met vlees

3 eetlepels olijfolie  
1 ui  
200 g gehakt  
zout en peper

## Bereiden van de aardappelvulling

Aardappels apart koken en stampen tot puree.  
Vervolgens fijngehakte koriander erdoor roeren.  
Zout, peper en kurkuma naar smaak toevoegen.

## Bereiden van de vleesvulling

Verhit de pan met olijfolie en bak hierin de fijngesnipperde ui en het gehakt goudbruin.  
Zout en peper toevoegen.

## Bereidingswijze

Los de gist op in een kom lauwe melk.  
Zeef de bloem al roerend bij de lauwe melk en maak een kuiltje in het midden.  
Doe de suiker, crème fraîche, zout, ei en de boter in het kuiltje.  
Werk met de vingertoppen de bloem erdoor en voeg net genoeg melk beetje-bij-beetje toe totdat er een soepele en elastische bal ontstaat.  
Bedek het deeg met plasticfolie en laat het gedurende 1,5 uur rijzen.  
Maak bolletjes met een diameter van ongeveer 2,5 cm en druk ze plat.  
Rol ze uit tot een cirkel met een diameter van ongeveer 3,5 cm en 0,5 cm dik.  
Leg op ieder cirkeltje 1 theelepel vulling.  
Vouw het dicht en druk de randen goed tegen elkaar ( flink knijpen).  
Leg deze op de (niet ingevette) bakplaat en duw ze iets plat.  
Bestrijk met wat los geklopt eigeel en laat nog eens 15 tot 20 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bak ze in het midden van de oven in circa 20-25 minuten goudbruin en gaar.



# Läwängi

## Ingrediënten

1 kip  
1 ui  
1½ kopje walnoten  
5-6 grote gedroogde zure pruimen  
olijfolie  
zout en peper

## Hulpmiddelen

keukengaren



## Voorbereiding

De kip grondig met koud water schoonspelen, uit laten lekken en daarna droogdeppen.

## Bereiden van de vulling

Hak de ui in de hakmachine fijn, doe dit in een doek en pers het sap eruit. Hak ook de walnoten met gedroogde pruimen in een hakmachine (niet te fijn). Doe alle ingrediënten in een kom en roer alles goed door elkaar. Bak de vulling in een braadpan (af en toe omscheppen) ongeveer 10 minuten zonder olie.

## Bereidingswijze

Wrijf de kip in met een beetje olijfolie en strooi er royaal zout en peper over. Vul de kip met vulling en naai de opening dicht met keukengaren. Verwarm de oven voor op 200 °C en bak de kip goudbruin en gaar.





# Loby qizartmasi

## Ingrediënten

500 g snijbonen  
400 g cherrytomaatjes  
1 ui  
olijfolie  
3 takjes koriander  
3 takjes basilicum  
zout en peper  
yoghurt  
stokbrood  
knoflook

## Bereidingswijze

Spoel de snijbonen eerst grondig. Snijd de uiteinden van de bonen aan de beide kanten weg en trek de draad er tegelijkertijd af. Snijd de snijbonen met een scherp mes in ruiten of in repen. Kook de snijbonen in weinig water in 10 minuten gaar en laat ze uitlekken. Snijd intussen de cherrytomaatjes in kleine blokjes. Pel de ui en snipper deze fijn. Bak de ui in een braadpan op een laag vuur met wat olijfolie totdat deze zacht en glazig is. Voeg nu de tomaatjes toe aan de ui en laat dit op hoog vuur 10 minuten koken. Doe er dan de snijbonen bij en laat alles verder op een matig vuurtje gaar stoven. Breng op smaak met wat zout en peper en desgewenst met andere smaakmakers.

Haal de blaadjes basilicum en koriander van de steeltjes en hak ze fijn. Strooi dit over het geheel. Aan de yoghurt knoflook toevoegen.

De yoghurt wordt bij het gerecht gegeten of er overheen gegoten naar keuze. Serveer met stokbrood.



# Azerbeidzjan



# De geschiedenis van Azerbeidzjan in het kort

Azerbeidzjan is een van de oudste beschavingen. Het land heeft een rijke en oude geschiedenis. Gedurende vele millennia is op Azerbeidzjaans grondgebied een rijke culturele erfenis ontstaan. Een erfenis die behoort tot de schatkamer van de wereldcultuur. De ontdekking van de Azykh-grot (ook wel Azikh of Azokh genoemd), de oudst gevonden woonplaats van de mens tijdens het Stenen Tijdperk, bewijst dat Azerbeidzjan een van de geboortekamers is van de moderne mens.

In Azerbeidzjan zijn de belangrijkste sporen van menselijke beschaving terug te vinden. In het derde millennium voor Christus ontstaan hier de eerste gemeenschappen en twee millennia later is er al sprake van een politiek systeem.

Een echte staatsvorm ontstaat in de 9e eeuw voor Christus: de Manna-dynastie. Deze dynastie kent een bloeiende economie en een rijk cultureel leven. Men bouwt tempels ter ere van het geloof. De inwoners geloven in natuurverschijnselen, zoals zon en maan.

In de eerste helft van de 6e eeuw voor Christus veroveren de Meden het land. Hun officiële geloof is het Zoroastrisme.

Het verspreidingsgebied hiervan valt samen met de vondst van zelfontbrandende bronnen van olie en gas.



Zoroastrische tempel  
Bakoe, Azerbaidzjan

Het Zoroastrisme wordt grotendeels aangehangen door de Atropatenen en de bevolking van Kaukasisch Albanië.

Dit ontstaat gedurende de periode van de ontwikkeling van een aparte staatsstructuur op Azerbeidzjaans grondgebied in de oudheid. De huidige naam van het land is nog steeds verbonden met de naam van de Atropeense wetten de 'Atropat', later omgedoopt tot Azerbeidzjan.

Het is in Atropatena waar de verdere vorming van de

Azerbeidzjaanse nationaliteit begint. In de 3e tot de 5e eeuw versterkt Azerbeidzjan zijn positie als staat.

Het Christendom vindt er zijn ingang. In Trans-Kaukasus verschijnt een van de eerste apostolische kerken. Het spirituele en seculiere leven komt in opmars.

Volgens historische bronnen wordt het Christendom in Azerbeidzjan officieel erkend aan het begin van de 4e eeuw na Christus. Dit is in Kaukasisch Albanië, destijds een machtige staat op Azerbeidzjaans grondgebied. Het Christendom is dan al een wijdverspreid geloof.

Dit nieuwe geloof vindt hier echter eerder ingang dan de officiële geschiedschrijving vermeldt.

Het boek 'A History Of Albania' geschreven door Moisey Kalankatuklu – een historicus uit de Albanese oudheid – bevat waardevolle beschrijvingen over de verspreiding van het Christendom en de bouw van diverse kerken. De historische geschriften beschrijven de Albanese kerk als een apostolische kerk.

De apostel St. Elysee predikt het Christendom in Azerbeidzjan tussen 54 en 57 na Chr. Dit is eerder dan in Georgië en Armenië.

Want pas drie eeuwen later, in 327 na Chr., stoppen de Armeniërs dankzij missionaris St. Grigory met het aanhangen van heidense goden en omarmen zij het Christendom.

In 'A History Of Albania' staat tevens beschreven dat de missionarisactiviteiten van St. Thaddeus, een volgeling van Jezus, mislukken in Armenië.

De heidense Armeense leider Sanatruk heeft namelijk de arrestatie en executie bevolen van de apostel St. Elysee, een volgeling van St. Thaddeus. Hij keert terug naar Jeruzalem en verkondigt dat de apostel als een martelaar is gevallen.

St. Jacob, de geloofsbroeder van Jezus, stuurt St. Elysee vervolgens naar Kaukasisch Albanië (nu Azerbeidzjan) om het Christendom te verkondigen. St. Elysee reist er naar toe via Perzië en verspreidt op die manier het Christendom. Later belandt hij in Kish, een stad in de Uti-regio wat nu het noorden van Azerbeidzjan is, en start met de bouw van de St. Elysee-kerk.

Deze kerk is niet alleen de eerste kerk van Kaukasisch Albanië, maar ook van het gehele zuidelijke Kaukasische gebied.

De kerk staat in Kish in het Sheki-district in Azerbeidzjan.

De kerk wordt regelmatig verbouwd, maar is door de eeuwen heen toch goed bewaard gebleven.

Aan het begin van de 5e eeuw wordt het albanese alfabet geïntroduceerd en stimuleert men de ontwikkeling van onderwijs.

De unieke overblijfselen van de culturele, literaire en architecturale tradities zijn tot op de dag van vandaag tastbaar.

Begin 8e eeuw na Chr. veroveren de Arabieren Azerbeidzjan en wordt het land als de provincie Arran ingelijfd bij het Arabische kalifaat.

Babek Khourammi vecht 20 jaar tegen het kalifaat. Hij staat bekend als lokale vrijheidsstrijder en keert zich vooral tegen de Islamisering door de Arabieren.

Babek is in 816 na Chr. de eerste strijder die de rode vlag gebruikt als symbool voor vrijheid. Zijn uitspraak 'het is beter één dag in vrijheid te leven, dan veertig jaar vernedering als slaaf te ondergaan' geldt als een van de belangrijkste uitspraken in de Azerbeidzjaanse gemeenschap over de hele wereld.



*Babek*

De Islam is nu de belangrijkste religie in Azerbeidzjan. Nieuwe tradities en een nieuwe cultuur vindt zijn ingang. De Azerbeidzjanen worden, zoals in alle andere islamlanden het geval is, moslims genoemd en ontwikkelen de moslimcultuur verder. Azerbeidzjan verrijkt de wereldcultuur met een aantal geniale wetenschappers, dichters en architecten.

Tijdens de middeleeuwen zijn er diverse succesvolle opeenvolgende dynastieën aan de macht: de Gara-goyunlu, de Ag-goyunlu en de Sefevids.

De culturele en literaire uitingen gedurende vele eeuwen zitten vol met liefde voor het leven, gevoelens van vrijheid en onafhankelijkheid. Grootse kunstwerken uit die periode zijn onder meer het epos Kitabi-Dede-Gorgud en de legende Koroghly.

Kunstenaars als Nizami Ganjavi, Afsalladdin Khagany, Khatib Tabrizy, Imadaddin Nasimy, Gatran Tabrizy en Mouhammad Fizuly leveren een belangrijke bijdrage aan de wereldbeschaving. Hun creatieve uitingen zijn gewijd aan respectabele wereldideeën zoals waarheid en recht, hiermee de menselijke idealen bedienend.

Kunstliefhebbers bewonderen tot op de dag van vandaag het werk van Safiyaddin Ourmavy, Ajamy Nakhchivany en Sultan Mouhammad Tabrizy. Zij hebben de wereldcultuur juweeltjes geschonken.

De Azerbeidzjanen kunnen met recht trots zijn op hun bijdrage aan de wetenschap. De namen van denkers als Nasraddin Tousy, Abdoulhassan Bahmanyar, Mirza Fataly Akhundov, Abassoughly Aga Bakikhanov en anderen zijn verre bekend in de wereld van de wetenschap.

Het heldendom van de populaire leiders Javanshir en Babek behoort tot de traditie van de vaderlandsliefde: het vertegenwoordigt de moed en de eenheid van het volk.

Staatsmannen als Mouhammad Jahan Pahlavan, Gyzil Arslan, Uzun Hassan, Shah Ismail Khatai brengen het volk de verdere liefde bij voor het vaderland en het gevoel één natie te zijn.

Dat gevoel van eenheid is nog immer een van de belangrijkste pijlers in het leven van Azerbeidzjanen.

Een interessant gegeven is dat veel Joden Azerbeidzjan het Joodse Paradijs noemen. Het land speelt een belangrijke rol in de Joodse geschiedenis.

Zo is Krasnaya Sloboda het laatste bolwerk van de zogenoemde Bergjoden, een etnische groep, waarvan men beweert dat die rechtstreeks afstamt van de Verloren Stammen die Israël verlieten na de vernietiging van de eerste tempel in 772 v. Chr. Deze bloeiende gemeenschap raakt bekend als Yevreskaya Sloboda – letterlijk: Joodse nederzetting.

Wanneer in 1917 na Chr. de bolsjewieken aan de macht komen, hernoemt men de plaats Krasnaya Sloboda – Rode nederzetting.

De Joodse nederzetting in Quba wordt reeds bewoond door Joden sinds de 13e eeuw.

De Joden worden vervolgd door islamitische fundamentalisten.

In 1742 na Chr. krijgen de Joden toestemming



*Joodse synagoge in Krasnaya Sloboda, Azerbeidzjan*

van een lokale heerser, Falikhan, om zich in de nabijheid van zijn stad te vestigen aan de linkeroever van de bergrivier Kudiyal-Chay.

Pogingen van vijandig gezinde staten om Azerbeidzjan in hun invloedssfeer te krijgen, leiden tot grote instabiliteit in de 18e eeuw. Er ontstaan diverse onafhankelijke staten, allen onder het bewind van een khan (een soort keizer). De tegenstellingen tussen Rusland, Turkije en Iran verergeren in de 18e en 19e eeuw na Chr. Hun oorlogen worden uitgevochten op Azerbeidzjaans grondgebied. Het Turkmeense Verdrag in 1828 tussen Rusland en Iran splijt Azerbeidzjan en zijn volk in tweeën: Rusland verkrijgt het noordelijk deel, Iran het zuidelijke deel.

De 20e eeuw luidt een radicale verandering in voor het Azerbeidzjaanse volk in sociaal-economisch, politiek en cultureel opzicht.



*Azerbeidzjan voor de splijting door Rusland en Iran in 1828*

Het culturele leven bloeit op. De wetenschap ontwikkelt zich verder, kranten en tijdschriften komen uit. Politieke groeperingen en partijen organiseren zich en verspreiden progressieve, democratische ideeën. Alle dragen zij bij tot de ontwikkeling van een gevoel van nationale eenheid en voeden de vrijheidsbeweging.

De industrialisering werd steeds uitgebreider. Vooral de oliewinning uit de en de daarbij behorende raffinaderijen rond Bakoe worden heel belangrijk voor Azerbeidzjan.

Bakoe wordt daardoor steeds belangrijker en ook hoofdstad van Azerbeidzjan. Het levert de olie aan meer dan 50% van de wereld. De olie voor Rusland komt voor 95% uit Bakoe.



*Memmedemin Resulzade*

In februari 1917 komt een einde aan de monarchie van de Russische tsaren en is het klimaat gunstig voor nationale politieke bewegingen in de aangrenzende landen.

Op 28 mei 1918 is Azerbeidzjan weer een staat, de Onafhankelijke Democratische Republiek Azerbeidzjan uitgeroepen door Memmedemin Resulzade hij wordt de vader van de Natie genoemd. Na slechts 23 maanden is dat echter weer voorbij, wanneer de 11e divisie

van het Rode Leger oprukt naar Bakoe. In december 1922 wordt Azerbeidzjan een socialistische Sovjetstaat, inclusief grondwet, vlag, volkslied en staatsembleem. In 1991 herkrijgt het land weer zijn onafhankelijkheid, die men in de grondwet vastlegt.

De stichting van de onafhankelijke republiek is een belangrijke historische gebeurtenis voor het Azerbeidzjaanse volk.

De weg naar onafhankelijkheid is niet gemakkelijk geweest en meermalen zwaar beproefd.

Door de Armeense militaire agressie, waarbij 20% van het land wordt bezet, moeten meer dan een miljoen inwoners huis en haard verlaten om als vluchteling en ontheemde verder te leven. De verdere weg naar onafhankelijkheid kent vervolgens vele complicaties door de instabiele sociaal, economische en politieke situatie in de overgangsfase.

Het Azerbeidzjaanse volk heeft echter nooit de moed laten zakken. De tegenslagen hebben de vastberadenheid en het geloof in onafhankelijkheid juist alleen maar versterkt. Hierdoor is de hui-



*1,2 miljoen Azerbeidzjaanse burgers raakten in eigen land ontheemd. Al jaren wonen ze in tenten en toch dragen ze hun verdriet in grote stilte want dag in dag uit leven ze met de hoop: ooit terug te keren naar hun gebied, dat nu bezet is door Armenië*

dige republiek ontstaan, onafhankelijk en democratisch, met een eigen grondwet. De maatschappij is gevormd op democratische basisprincipes, zonder de volksaard aan te tasten.

### Geografie

Azerbeidzjan ligt aan de westkust van de Kaspische Zee bij het Groot-Kaukasisch gebergte. In het noorden grenst Azerbeidzjan aan Rusland en Georgië. Westelijk ligt Armenië en zuidelijk ligt Iran.

Het territorium van het land valt het best te omschrijven als een gigantisch plateau dat tegen de Kaspische Zee aanleunt. Dit zorgt ervoor dat alle rivieren in Azerbeidzjan in de Kaspische zee uitmonden. Sommige komen samen in de belangrijkste rivier, de Kura, sommige gaan over in de Araz, de grootste zijrivier van de Kura. Er bevinden zich zo'n 250 meren in Azerbeidzjan. Het Goygol Meer – een uitzonderlijk mooi meer ingeklemd tussen beboste bergen – ligt aan de voet van het Kyapaz-gebergte, dat 1.556 meter boven zeeniveau ligt. De Kaspische Zee is het grootste meer ter wereld en kent een unieke en rijke flora en fauna. Zo zijn er 1.332 verschillende diersoorten, daarvan zijn alleen al 111 verschillende vissoorten, waaronder natuurlijk de Steur waar de kaviaar van komt. Azerbeidzjan is rijk aan ertsen en andere natuurlijke delfstoffen. Het land bezit 9 van de 11 klimaten.

Het beroemde therapeutische Naftalan-koolwaterstof helpt bij verschillende ziekten. Het mineraalwater van de Istisu-bron in de Kelbejer-regio is een bekend bronwater. Het mineraalwater van de Badamly-, Sirab- en Vaikhyr-bron is zelfs ver buiten de regio populair.



*Lente in Azerbeidzjan*



*Kustlijn van de Kaspische zee*

### Cultuur

De oorsprong van de Azerbeidzjaanse cultuur gaat ver terug in de tijd. Er zijn rotstekeningen gevonden in Gobustan, Gemigaya, in Nakhichevan en op de Dalidag-berg in Kelberjer.

In graven, grafheuvels en bij nederzettingen door het hele land is keramiek uit het neolithisch en Bronzen tijdperk gevonden, evenals bronzen ornamenten en gebruiksvoorwerpen. Ook voorwerpen van goud en zilver zijn opgegraven.

Oude cultussen (het animisme, voorouderverering, etc.) in Azerbeidzjan maken halverwege het eerste millennium voor Christus plaats voor het Zoroastrisme, een van de alleroudste religies. Het



*Gobustan, 10.000 jaar v. Ch*

Zoroastrisme gaat uit van het dualisme van alles, zoals goed naast kwaad. Dat dualisme is slechts tijdelijk van aard, want de toekomst brengt de overwinning aan het Goede over het Kwade. Daarom is een van de belangrijkste plichten van een aanhanger van deze religie het maken van een keuze (uiteraard,

de goede). Een van de belangrijkste feestdagen is het Novruz-feest, vertaald betekent Novruz 'nieuwe dag'. Deze Nieuwe Dag staat in het teken van de hernieuwde overwinning van het Goed over het Kwaad.

Het feest verliest de eeuwen erna zijn betekenis en tegenwoordig wordt het gevierd als het Feest van de Lente, vanwege de equinox op 21 maart. Het is een vrolijk feest dat enkele dagen duurt, even-



*Novruz vuur ceremonie*



*Novruz lekkernijen*



*Oude Bakoe, hoofdstad van Azerbeidzjaan*

als Pasen. De gerechten en zoetigheden die men dan eet, worden volgens eeuwenoude recepten klaargemaakt. Enkele hiervan zijn te vinden in dit kookboek.

Rond de 5e eeuw na Chr. kennen de Albaniërs (Azerbajjanen in 5de eeuw werden Albaniers genoemd) al een eigen alfabet, waarin de Bijbel en andere literatuur is geschreven.

Het Albanees is de kerktal en wordt onderwezen op scholen. De Albanese onderwijzer Moisey Kalankatuyklu schrijft in de 7e eeuw 'The Agwan History'. Hier staat het gedicht van de Albanese dichter Davdak 'On Death Of Grand Duke Javansheer' in.

Op de grens van de 7e en 8e eeuw, als de meerderheid van de stadsbevolking is bekeerd tot de Islam, verdringt het Arabische schrift het Albanese. Islamitische scholen in het hele land onderwijzen het Arabisch samen met de leer van de Koran, wiskunde, medicijnen, astronomie, filosofie etc.

Zowel gedurende de Albanese als de daaropvolgende periode bouwt men grote constructies in het hele land: kerken, moskeeën, kazernes, bruggen, kastelen, forten, irrigatiestelsels. Dit alles in de 11e en 12e eeuw, ook wel bekend als de Renaissance van Azerbeidzjan. De verdere ontwikkeling van de cultuur vindt in de 13e-15e eeuw plaats, ondanks alle oorlogen en invasies.

Poëtische meesterwerken verschijnen in het Azerbeidzjaans, zoals 'Divan' van de dichter Hasanoglu en 'Kissa I Yussuf' van Ali. Men bouwt de sterrenwacht van Maraga op initiatief van de grote Azerbeidzjaanse astronoom, wetenschapper en filosoof Nesreddin Tusi. Tusi wordt beschouwd als de leraar en mentor van latere islamitische astronomen, zoals bijvoorbeeld Ulugbek.

De sterrenwacht is uitgerust met door Nasreddin Tusi ontworpen apparatuur, daaronder zelfs voor de wetenschap geheel nieuwe uitvindingen. In dezelfde periode ontwerpen de musici Safiaddin Urmavi en Abdulgadir Maragi een niet-analoog muzieksysteem. Tijdens de Sefevid-periode verfijnt men de kunst van de miniaturen en de kalligrafie.



*Sterrenwacht Maraga*

Een van de bekendste scholen voor miniatuurkunst is de Tabriz-school in het oosten, met de intelligente sultan Mohammed aan het hoofd (16e eeuw). Mohammed Fizuli (1494-1556) bereikte de top van poëzie met zijn 'Leyli en Majnun'.

De mondeling overgeleverde dichtkunst komt ook tot bloei. Het epos 'Koroglu' is erg populair in de streek, evenals het legendarische fort uit dat verhaal, Chanlibel.

Gedurende de middeleeuwen komt ook het ambachtelijk handwerk tot bloei: geglazuurd keramiek, aardewerk, gekleurd glas, de kunst van het tapijtweven en borduren. Het ontwikkelt zich snel in Azerbeidzjan. De geproduceerde goederen vinden hun weg naar het buitenland en opmerkelijke exemplaren tref je tegenwoordig aan in de belangrijkste musea ter wereld: de Hermitage, het Louvre, Topkapi, het Victoria en Albert Museum en het Metropolitan Museum, om er een paar te noemen.



*Fizuli*

De faam van lokale ambachtsmannen is zo groot dat ze vaak uitnodigingen krijgen om in andere landen te werken. Gedurende tijden van oorlog worden ze niet zelden hiertoe gedwongen.



Bronzen pot

Azerbeidzjaanse bouwers, kopersmeden, kalligrafen en architecten spelen een belangrijke rol in de bouw van veel architectonische hoogstandjes in Samarqand, Shakhrisabz, Irak en India. De belangrijkste ambachtsscholen zijn die van Shirvan, Arran, Nachivan en Tabriz. Nadat Azerbeidzjan onder het Russische Tsarenrijk

komt, breekt een periode aan waarbij veel Europese invloeden ingang vinden. Deze invloeden treft men veelvuldig aan in de kunsten, architectuur, literatuur, het onderwijs, etc.

In de 19e eeuw verschijnt het eerste wetenschappelijk onderzoek sinds de middeleeuwse Renaissance, 'Gulistani Iram' van A.A. Bakikhanov.

Mirza Fatali Akhundov (1812-1878) is de grondlegger van het Azerbeidzjaanse drama en de moderne literatuur en staat tegelijkertijd bekend om zijn realistische romans en drama's.

In 1874 verschijnt de eerste krant in het Azerbeidzjaans: Ekinchi. De uitgever is de bekende onderwijzer Hasanbey Zardabi.

In maart 1873 verwelkomt het publiek de eerste voorstelling in het Azerbeidzjaans, in 1864 openen de deuren van het eerste gymnasium in Bakoe, in 1866 volgt het gymnasium voor meisjes.

Rond de overgang naar de 20e eeuw zijn er al meerdere kran-



Architectuur in Bakoe



Satirisch tijdschrift  
Molla Nasreddin

ten in de moedertaal: Hummet, Takammul en kranten in de Russische taal. Er bestaat ook een satirisch tijdschrift: Molla Nasreddin.

Op 12 januari 1908 vindt de eerste voorstelling plaats van het nationale operagezelschap: 'Leyli en Majnun', de componist is Uzeyir Hajibeyov de vader van Azerbeidzjaanse klassieke muziek en opera. De eerste komedie, 'Arshin Mal Alan', verovert de harten van het publiek op 25 oktober 1913. De basis voor de moderne fijne kunsten

in Azerbeidzjan is gelegd. De architecten Ploshko, Skibinski, Goslavski, Ahmedbey Ziverbeyov ontwerpen opmerkelijke gebouwen: het Poppentheater, het Stadskantoor van Bakoe, het Historisch Museum, het Museum van Fijne Kunsten, de Hal van de nationale Academie, het Opera- en Ballet Theater, appartementen in het centrum van Bakoe, de Juma Moskee in Shamakhi en meer.

Onder het Sovjetregime ontwikkelt de Azerbeidzjaanse cultuur zich snel verder, en behoudt zijn Europese invloeden.

Dit is terug te zien in de architectuur van Bakoe (bekende architecten zijn Shyusev en de Vesnin-broers).

De literatuur wordt verrijkt met het werk van schrijvers als Huseyn Javid, Mikayil Mushfig, Abbas Sahhat, Yusif Hemenzeninli, Memmedseyid Ordubadi en Jafar Jabbarli.

De componisten, waaronder Gara Garayev, Niyazi, Fikret Amirov en Arif Melikov, hebben grote invloed op de moderne muziek van Azerbeidzjan. Moderne jazzcomponisten die nationale thema's in hun werk verwerken, zijn succesvol en populair: Vagif Mustafazade,



Opera Balet Theater in Bakoe

Aziza Mustafazade en Rafik Babayev zijn een paar van die componisten.

De beroemdste artiesten en beeldhouwers uit die periode zijn Mikayil Abdullayev, Sattar Bakhuluzade, Tair Salakhov, Togrul Narimanbeyov, Alekber Rzaguliyev, Fuad Abdurakhmanov, Tokay Mammedov en Omar Eldarov, maar dit is slechts een kleine opsomming van de getalenteerde groep artiesten in die tijd.

Bekende filmregisseurs zijn Hasan Seyidbeyli, Rasim Odjagov, Arif Babayev en Ajdar Ibragimov.

### **Kort overzicht van de meest prominente Azerbeidzjanen**

*Khagani Shirvani (1126-1199)*

Een van de prominente literaire schrijvers in de Azerbeidzjaanse Renaissance wordt geboren in Shemakhy.

Hij is de eerste Azerbeidzjaanse dichter en maakt het genre populair in het oosten. Zoals gebruikelijk in die tijd schrijft hij over mensen en de realiteit, evenals over de strijd tussen het goed en het kwaad. Het humanisme staat centraal in zijn literaire werk.

Zijn nalatenschap bestaat uit 'Divan', lyrische poëzie van 17.000 coupletten, het gedicht 'Tofhēt-ul-Iraqeyn' en proza, waaronder brieven.

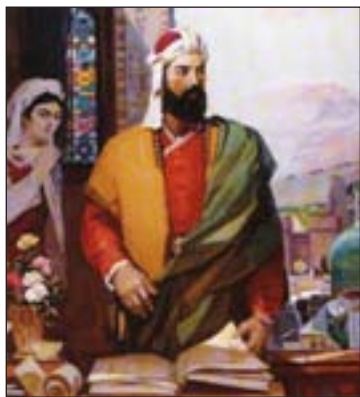
*Nizami Gänjavi (1141-1209)*

De onsterfelijke Azerbeidzjaanse dichter staat wereldwijd bekend als meesterschrijver.

Zijn prachtige kunstwerken hebben de tand des tijds doorstaan. Deze literaire juweeltjes verrijken het spirituele leven en moedigen aan tot vriendelijkheid. Nizami Gänjavi verzamelde werk kennen we onder de naam 'Khamsa'. Khamsa bestaat onder meer uit 'Schat van Geheimen', 'Khosrov en Shirin', 'Leyli en Majnun', 'De Zeven Schoonheden' en 'Iskendername'.

Nizami vecht als eerste voor het idee van een utopische maatschappij, lang voordat de Italiaanse filosoof Tomazo Campanella hiermee komt. Nizami denkt na over de zon, maan en sterren en komt met het argument dat de maan zelf geen licht uitstraalt.

Hij noemt de maan een 'lichtloos licht'.



*Nizami Gänjevi*

*Imadeddin Nasimi (1369-1417)*

Nasimi, een van de dichters van de klassieke Azerbeidzjaanse school, wordt geboren in Shemakhy.



*Imadeddin Nasimi*

Hij schrijft zijn eerste gedichten met een sociaal/filosofische inslag.

In zijn filosofisch werk prijst hij de mentale eigenschappen van de mensheid, en diens schoonheid en plezier. Volgens Nasimi is de mensheid 's-werelds grootste schat en van groot belang. In aanvang vergelijkt hij de mens met God. Hij zegt dat de natuur, de aarde en de hemel, hun schoonheid ontlend aan de mens.

In 1417 geeft Yashbey, de heerser van Haleb, opdracht de dichter levend te villen. Het verhaal gaat dat Nasimi tijdens het villen zijn gedicht 'Agrimaz' (wat 'pijnloos' betekent) voordraagt.

Andere bekende gedichten van zijn hand zijn 'Sigmazam' en 'Dilbera, men senden ayri'.

*Khurshudbanu Natavan (1832-1897)*

De bekende schrijfster Natavan ziet het levenslicht in Shusha, als dochter van de Mehdikulu-familie, familie van de Khans, en erfgenamen van de heersers van Garabagh.

Ze krijgt thuis haar opleiding en toont op jonge leeftijd al interesse voor poëzie, muziek en kunst. Ze spreekt diverse Oosterse talen. In 1872 richt ze het gezelschap Majlisi UNS ('Gezelschap van Vrienden') op, een literaire club, bestaande uit bekende dichters die schrijven volgens de klassieke traditie. In 1858 ontmoet ze in Bakoe Alexandre Dumas sr. en doet hem enkele gebruiksvoorwerpen cadeau. Dumas geeft haar op zijn beurt een mooi schaakspel. In 1850 begint Natavan met het schrijven volgens de klassieke Oosterse school. Het grootste deel van haar werk bestaat uit een reeks gedichten die de natuur prijzen. Ze draagt een van haar gedichten op aan haar op jonge leeftijd overleden zoon. Haar beroemdste werken zijn 'Viool', 'Anjelier', 'Zonder Jou' en 'Verdwenen'.

*Mohammad Fizuli (1496-155)*

De meest vooraanstaande Azerbeidzjaanse dichter – Fizuli – schrijft zijn gedichten in drie talen: het Arabisch, het Perzisch en het Azerbeidzjaans. Hij is tevens de belangrijkste schrijver van proza. Hij schrijft grotendeels over de liefde en de mensheid. 'Leyli en Majnun' wordt gezien als het hoogtepunt van zijn lite-

raire werk. Ook allegorische werken behoren tot zijn oeuvre, zoals het gedicht 'Bangu-Bade' ('Opium en Wijn'). Hij is een van de grondleggers van de literatuur in het Azerbeidzjaans.

*Molla Penah Vagif (1717-1797)*  
Talentvol diplomaat en staatsman.

*Mirza Alekber Sabir (1862-1911)*  
Beroemd satirisch dichter.

*Mahammadhuseyn Shahriyar (1906-1988)*  
Bekend om zijn thema's gerechtigheid, vrijheid, morele puurheid en optimisme.

*Huseyn Javid (1882-1941)*  
Prominente Azerbeidzjaanse dichter en toneelschrijver.

*Bakhtiyar Vahabzadeh (1925 -)*  
Prominente vertegenwoordiger van de Azeri-literatuur in de 20e eeuw.

*Haji Zeynalabdin Tagiyev (1823-1924)*  
Bekende Azerbeidzjaanse ondernemer, eerste beschermheer van de wetenschap en kunst in het oosten. Dankzij zijn inspanningen en talent klimt hij op van metselaar tot een van de rijkste mannen onder het Russisch Tsarenrijk. Hij doet veel aan liefdadigheid, en stelt buitenlandse studiebeurzen beschikbaar voor Azerbeidzjaanse studenten. Hij steunt culturele en onderwijskundige organisaties, waaronder scholen en kranten. Hij opent het eerste theater (1883), de eerste kleuterschool in 1894 en de eerste meisjesscholen (1901). Hij laat ook de waterleiding aanleggen naar Bakoe (1917).



*Zeynalabdin Tagiyev*

Vanwege zijn liefdadigheidswerk noemen de Azerbeidzjanen hem de Vader van de Natie.

*Chingiz Abdullayev (1959 -)*

Behoort tot de top drie van populairste schrijvers in de CIS-landen. Zijn 600 boeken zijn verschenen in 23 landen en in 16 talen.



*Chingiz Abdullayev*

Meer dan 20 miljoen exemplaren gingen reeds over de toonbank. Naast 'The National Export Of Azerbaijani', zijn enkele roman-titels: 'Blue Angels', 'The Law Of Scoundrel', 'Better To Be Holly' en 'The Shadow Of Hirod'. Het boek 'Three Colours Of Blood' staat op de internationale lijst van werelddetectives.



*Alim Qasimov*

*Alim Qasimov (1957 -)*

Een van 's werelds meest getalenteerde Mougham zangers.

Wordt geprezen om zijn vocale bereik en zijn emotionele inbreng. Ontvangt in 1999 de internationale IMC/ UNESCO Muziekprijs.

Folk Roots spreekt over hem als 'een van de grootste zangers van de 20e eeuw' en prijst hem voor zijn 'zuivere, vocale opwinding'. Hij draagt de bijnaam: 'God van Mougham'.



*Samad Vurgun*

*Samad Vurgun (1906-1956)*

Krijgt de status van volksdichter vanwege zijn exclusieve bijdrage aan de ontwikkeling van het vers. Zijn vroegere werken zijn ingetogen van karakter.

*Uzeyir Hajibeyov (1885-1948)*

Een voortreffelijk Azerbeidzjan-componist, pedagoog en publiek figuur.

Componist van de eerste Azeri-opera's, inclusief zes Mougham-opera's, waaronder 'Leyli en Majnun' (1908) en het hoogtepunt 'Koroglu' (1937). Hij schrijft ook muzikale komedies, cantates, kamer- en koormuziek, instrumentale composities en liedjes.



Vagif Mustafazade

### Vagif Mustafazade (1940-1979)

Een van de beste jazz pianisten ter wereld, winnaar van; the international music festival award in 'Tallin-66', 'Tbilisi-78', Monte-Carlo. Hij is de uitvinder van het Jazz-Muogham genre.



Muslim Magomayev

### Muslim Magomayev (1942)

Stamt uit de meest gerespecteerde artiestendynastie in Azerbeidzjaan. Hij was een van de meest populaire opera -en popmuziekzangers in de jaren 1960-1990 over de hele wereld en vooral in de voormalige Sovjet Unie.



Rashid Behbudov

### Rashid Behbudov (1915-1989)

Acteur en zanger die zong in verschillende talen zoals Azerbeidzjaans, Russisch, Persisch, Turks, Hindu, Urdu en Bengali. Rashid werd populair door zijn ongelofelijk mooie stem en zijn rol in de film 'Arshin Malalan' waar hij de rol van 'Asker' speelde. 'Arshin Malalan' is

een van de meest populaire nationale klassieke films in Azerbeidzjaan. In 1966 creëerde hij het Nationale Zang Theater in Bakoe dat tot op heden zijn naam draagt.

## De muziek en muziekinstrumenten van Azerbeidzjan

Vroege archeologische vondsten op Azerbeidzjaans grondgebied laten zien dat de muzikale traditie ver terugvoert. Op een keramieken vat, gevonden in de stad Jilqamish en gedateerd op het zesde millennium voor Christus, zien we beschilderingen die muziekinstrumenten (blaasinstrumenten) voorstellen. Zowel beschadigde als compleet bewaarde instrumenten dateren van het 3e en 4e millennium voor onze jaartelling. Meer instrumenten zijn gevonden in Ujar, Aghstafa, Mingechevir, Barda, Gabala en Masally. Deze zijn zo'n 3 tot 4 duizend jaar oud en duiden op een muzikale traditie bij het Azerbeidzjaanse volk.

In totaal zijn hier 88 instrumenten gevonden: 32 snaarinstrumenten, 23 blaasinstrumenten, 16 percussie-instrumenten en nog 17 andere.

### Qavaldash

Het oudste instrument is de Qavaldash, gevonden in Gobustan, een prehistorische nederzetting uit het Stenen Tijdperk nabij



Gobustan

Bakoe. Het is gemaakt van twee stenen pilaren waarop een platte kalkstenen plaat ligt. Het is een voorbeeld van een vroeg percussie-instrument. Men vermoedt dat het oude volk van Gobustan het instrument gebruikte bij rituele dansen.

Vandaag kent Azerbeidzjan nog steeds instrumenten die de muziek liefhebbers betoveren met hun perfecte geluid. De meest voorkomende zijn de Tar, Kamancha, Saz, Ud en Ganun (snaarinstrumenten), de Balaban, Tutek, Zurna en Ney (blaasinstrumenten) en de Naghara, Goshanaghara, Qaval, Def en Dumbek (drums en percussie-instrumenten).



### De Naghara-drum

Is een folkinstrument. Het epos 'Dede Gorgud' maakt er al melding van in de 7e eeuw voor Chr. De dubbele drum Goshanaghara is een oud percussie-instrument, waarover geitenhuid is gespannen en bestaat uit twee met elkaar verbonden drums van verschillende

afmeting. Er wordt op gespeeld met drumstokjes.



### De Qaval

(een tamboerijn) behoort tot de groep van enkelvoudige percussie-instrumenten. Het is een oud instrument en wordt al afgebeeld door middeleeuwse schilders en beschreven door dichters uit dezelfde periode.

De Qaval is een hoofdinstrument van het Traditional Instrument Orchestra, opgericht door componist Uzeyir Hajbeyov, die ook de eerste muziekstukken voor dit instrument schrijft. Tegenwoordig speelt de Qaval een belangrijke rol in ensembles en orkesten die uit traditionele instrumenten bestaan. Het instrument komt veel voor in de landen van het Verre en Midden Oosten.



*De Zourna*  
is een oud blaasinstrument (een fluit) en komt veel voor in Azerbeidzjan. Veel verschillende uitvoeringen ervan zijn terug te vinden in het Midden-Oosten en de Kaukasus. Vier van die uitvoeringen zijn gemaakt van de hertenhoorn en teruggevonden op archeologische vindplaatsen in Mingachevir. De wetenschappers dateren ze op 3000 jaar oud.

#### *De Balaban*

Is ook een oud blaasinstrument. Het is gemaakt van hazelnoten-, moerbei-, walnoot- of abrikozenhout. De Balaban is erg populair in Azerbeidzjan, vanwege zijn zachte en melancholische klank. Het wordt als solo-instrument gebruikt en in ensembles.



*De Ney*  
is eveneens een oud blaasinstrument en is gemeengoed in Iran en Centraal Azië. Het is voornamelijk gemaakt van riet, maar soms ook uit brons vervaardigd. Sommige muzikanten beschouwen de Ney als voorloper van de moderne fluit.



*De Kamancha*  
een violachtig instrument, wordt bespeeld met een strijkstok. Gemaakt van walnoten-, moerbei- of abrikozenhout, gebruikt men het zowel als solo-instrument als in een ensemble. Het is het hoofdinstrument van de Mougham-drie-eenheid.



*De Tar*  
heeft van huis uit veel technische en dynamische eigenschappen en het tegenwoordige instrument beschouwt men als het meest geavanceerde van alle Azerbeidzjaanse snaarinstrumenten. De Tar ontstaat in het oosten, middeleeuwse dichters als Qatran Tabrizi (12e eeuw) en Fizuli (16e eeuw) beschrijven

het instrument al. De Tar is naast de Qaval en Kamancha een van de drie hoofdinstrumenten van de Mougham-drie-eenheid en dus een belangrijk instrument in deze traditie.



*De Saz*  
is een oud snaarinstrument dat met een soort vingerplectrum wordt bespeeld. Tijdens de middeleeuwen noemt men alle Turkse snaarinstrumenten Saz.

Het instrument is verwant aan de Qopuz (zoals men de Saz tot de 15e eeuw noemt), de sitar en de luit.

Tegenwoordig gebruikt in ensembles en folkbands.

### **Mougham**

Mougham is een muzikale term, die verwijst naar geïmproviseerde muziek met een vrije muzikale interpretatie.

De Azerbeidzjanen gebruiken de term ook om hun traditionele muziek aan te duiden. Mougham is van oorsprong een mondeling overgeleverd genre, maar het kent ook een grote instrumentale traditie. In de middeleeuwen ontwikkelt het zich tot een veelzijdig genre. Maar de geschiedenis van Mougham gaat verder terug. Het is een smeltkroes van diverse eerdere muzikale stromingen in Azerbeidzjan.

De rol van Mougham valt het best te vergelijken met die van de klassieke muziek in Europa. Het vormt de basis van alle traditionele muziekgenres in Azerbeidzjan en is daarmee verbazingwekkend veelzijdig en compleet.

Mougham wordt toegepast in genres als Rast, Shur, Segah, Chahargah, Bayati-Shiraz, Shushter en Humayiun.

Er bestaat ook een percussievorm en een vorm met een zacht volume.

Percussievormen zijn Heyrati, Arazbari, Mansuriyye, Samai-Shams, Mani, Ovshari, Heydari, de Garabagh shikestesi en de Kesme shikeste. De laatste vorm omvat Qatar, Rahav, Shahnaz, Bayati-Kurad, Dashti, medium Mahur, Mahur Hindi gugah, Bayati-Qarae, Dilkesh en Nava. De eerste opnames van Mougham stammen uit de vroege 20e eeuw. In 1928 wordt het voor het eerst op notenschrift gesteld door M. Magomayev.

Ook vooraanstaande componisten als Maestro Niyazi, Gara Garayev en Fikrat Amirov zetten Mougham op schrift.

De teksten zijn veelal afkomstig van Azerbeidzjaanse dichters: Nizami, Fizuli en Nasimi. Deze geniale wetenschappers en



filosofen hebben de kunsten sterk beïnvloed. Mougham is vergelijkbaar met poëzie en heeft een vergelijkbare thematiek: liefde en het streven van de mens naar geluk. Mougham kent een drie-eenheid, bestaande uit de Tar, Kamancha en de Daf.

Veel vocalisten spelen een belangrijke rol in de ontwikkeling van de Mougham: Sattar, Haci Husu, Jabbar Garyagdioglu, Seid Shushinski, Khan Shushinski en Zulfi Adigozalov. Belangrijke componisten zijn Vasif Adigozalov, Faraj Garayev, Polad Bulbuloghlu, Farhad Badelbeyli, Jamil Amirov.

Andere belangrijke muzikanten: Gurban Pirimov, Meshadi Jamil Amirov, Ahmed Bakikhanov, Habib Aliyev en Ramiz Guliyev.

Wanneer de UNESCO op 7 november 2003 in Parijs een speciaal evenement organiseert waar het 28 verschillende genres van het mondeling overgeleverde culturele werelderfgoed presenteert, behoort Mougham tot een van die genres.

### **Meykhana**

Meykhana is Azerbeidzjaans eigen versie van de rap. Het woord is afkomstig uit Perzië en betekent 'een plek waar mensen samenkomen om te drinken, te praten en gedichten voor te dragen'.

Het is terug te voeren op de Sufi-traditie van minstens duizend jaar geleden. Tegenwoordig is Meykhana een mondelinge vorm van poëzie, ter plekke verzonnen, en kent dus geen enkele voorbereiding. Het is een spel tussen twee mensen. Daarmee komt de vergelijking met de westerse rap om de hoek kijken, met dit verschil: het gebeurt totaal uit de losse pols. Deze 'rappers' zijn vrij in hun onderwerpkeuze. De eerste verzint een vier- of vijfregelig couplet, de andere neemt het over in hetzelfde ritme. Getalenteerde rappers kunnen eindeloos onderwerpen verzinnen: auto's, geld, vrouwen, werk, actuele gebeurtenissen, alles mag en kan. Het belangrijkste is dat het onderwerp zijn rijm en ritme behoudt. Deze voorstellingen kunnen uren duren.

De taal van Meykhana is de taal van de straat en wordt vaak vermengd met Russische woorden. Sommigen denken dat de Meykhana een gave van God is, omdat het zo moeilijk is om spontaan te reageren en zo lang binnen het rijm- en ritmepatroon te blijven. Daar moet wel een uniek talent achter zitten.

De beroemdste Meykhana-dichter is Aliagha Vahid. Bij hem hebben zich tegenwoordig Aghasalim Salimov, Namiq Mena, Bala-sadiq Aslanov en Namiq Qarachukhurlu gevoegd.

# Bakoe



## **Bakoe (Baki) – de hoofdstad**

De Stad van de Winden: de hoofdstad Bakoe wordt ruim 1500 jaar geleden gesticht. Er zijn een paar theorieën over de oorsprong van de naam, de meest verspreide is dat Bakoe afgeleid is van 'bad kube', wat 'Stad van de Winden' betekent.

Gesticht aan de oevers van de zilverkleurige Khäzär (Kaspische Zee) is het de eerste van de heilige steden van het Zoroastrisme.

Na de ontdekking van olie groeit Bakoe in korte tijd uit tot een belangrijke economische stad. De gunstige geografische ligging en de aanwezigheid van grote hoeveelheden olie, zout, saffraan en andere grondstoffen draagt bij aan de groei.

Met de opkomst van het feodale systeem vestigen zich veel nederzettingen rond Bakoe. Kleine, maar sterke sloten en familiecastelen worden gebouwd in het midden van de gemeenschap en samen vormen ze een waarschuwingssysteem in geval van gevaar. Ook nu is Bakoe nog steeds de dichtstbevolkte stad aan de westkust van de Kaspische Zee.

De olie heeft de hoofdstad in het noordoosten van Azerbeidzjan veranderd in een wereldstad en een industrieel middelpunt. Bakoe is de stad waar in het begin van de 20ste eeuw meer dan de helft van 's werelds olie werd geproduceerd.

In 1879 hadden Emanuel, Robert en Alfred Nobel in Bakoe de olie maatschappij 'Branobel' opgericht. Hun huis in Bakoe heette 'Villa Petroleo'. Na de Russische revolutie vluchtte de familie Nobel naar Zweden (waar de Nobel broers oorspronkelijk vandaan kwamen). Bakoe trok de aandacht van veel Westerse zakenlieden, waaronder Rothchild, die veel geld in de Azerbeidzjaanse economie had geïnvesteerd.

Bakoe is de stad waar voor het eerst in de wereld olie werd gewonnen met hedendaagse boor technologie.

De stad waar als eerste de vrijheid wordt opgeëist en wordt geprotesteerd tegen het Communistische Sovjet regime in 1991.

De stad waar Zoroastrisme, Christendom, Islam en Jodendom al gedurende honderden jaren tot op heden vrij leven naast elkaar.









Lalä Memmedova



Tofiq Gadji

## Nog te ontdekken

De titel spreekt voor zich, er valt veel te ontdekken over Azerbeidzjan!

Zij heeft haar schoonheid te danken aan een schitterend landschap, een rijke cultuur en talrijke bergen die in de zon glinsteren.

De Azerbeidzjaanse keuken maakt een belangrijk deel uit van die cultuur.

Onze keuken gebruikt veel natuurlijke, verse ingrediënten.

Wij zijn levensgenieters en houden van lang tafelen met de hele familie.

Lang tafelen met veel verschillende spijzen maar ook veel verhalen, anekdotes, cultuur, politiek en ga zo maar door.

Dit boek bevat 30 recepten, variërend van eenvoudig tot moeilijk, die helder en bondig worden beschreven.

Het is bijzonder omdat het een compact kookboek is met originele recepten, die heerlijk smaken, een lust voor het oog zijn en goed & gezond te bereiden zijn.

Het boek bevat echte foto's van de gemaakte en gedecoreerde gerechten.

Het boek is aanvullend voorzien van teksten en foto's als uitnodiging aan u om Azerbeidzjan en zijn bevolking te leren kennen.

Lalä en Tofig

[www.nogteontdekken.nl](http://www.nogteontdekken.nl)

ISBN 978-90-813215-1-8



9 789081 321518