

**Rena GAFAROVA ZAHRABOVA**

*Dra. en Filología,  
Profesora de la Universidad Rey Juan Carlos de Madrid*

# SOBRE LOS TESOROS PATRIMONIALES DE AZERBAIYÁN CON SELLO DE LA UNESCO

*Gobustán- monumento al aire libre*

**La** preservación del legado cultural es una de las prioridades de la República de Azerbaiyán. En 1994, en el país, fue establecida la Comisión Nacional para Asuntos de la UNESCO. En 2013, en el marco del XX aniversario de la colaboración entre Azerbaiyán y la UNESCO, fueron firmados el Convenio Marco de Colaboración y el Acuerdo para Fidecomiso. La colaboración multidireccional con la UNESCO, plasmada en la realización de múltiples proyectos conjuntos, se manifestó también en la acogida de la 43ª Sesión del Comité del Patrimonio Mundial, celebrada en junio del 2019.

En este artículo les invito a familiarizarse con algunas joyas del patrimonio cultural de Azerbaiyán – elementos inscritos en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial y bienes culturales, declarados como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

## ***El comienzo de los comienzos...***

A orillas del Mar Caspio y al este de Bakú se encuentra el *Paisaje Cultural de Arte Rupestre incluido en el Parque Nacional de Gobustán*. Su posición geográfica, bahía de cómodo acceso, clima suave y seco, tierra fértil y recursos minerales condicionaron la aparición de los asentamientos prehistóricos. Gobustán alberga un conjunto excepcional de más de seis mil petroglifos ejecutados a lo largo de un periodo de 40.000 años de arte rupestre.



Este “museo subterráneo” posee vestigios de poblamientos, cuevas habitadas y sitios funerarios, que constituyen una prueba de su ocupación intensiva por el ser humano desde el Paleolítico Superior.

En los petroglifos de Gobustán están reflejados bailes rituales dedicados a la caza, a la pesca, al fuego que calentaba, daba luz y protegía de los animales... Muchos de bailes se interpretaban al son del instrumento musical gavaldash (tr.: “piedra pandereta”). Obviamente el baile tan vivaz como *yallı*, inscrito en la Lista del Patrimonio Cultural en 2018, lleva sus orígenes en rituales de nuestros antepasados originados en

*Pinturas rupestres de Gobustán*





Gobustán. Los participantes, tanto hombres como mujeres, dirigidos por el jefe («mürşid») con un pañuelo, hacen unos movimientos rítmicos, circulares, subiendo y bajando las manos unidas. El baile empezado con pasos solemnes, finaliza de un modo triunfal, simboliza la unidad y solidaridad de los azerbaiyanos.

Según los petroglifos, la población de Gobustán que salía a navegar en el Mar Caspio en barcos de junc., Thor Heyerdahl en su primer viaje a Gobustán (1981) encontró analogía entre los barcos «Ra», «Tigris» y los barcos de Gobustán: en la parte delantera de los barcos estaba reflejada la imagen del Sol. Esta particularidad le llevó a considerar la existencia de los antiguos vínculos entre las etnias de Noruega y Azerbaiyán. En Gobustán, tam-

bién encontramos la placa que se remonta a los años 89-90 que dice en latín: «Época del Emperador Domiciano César Augusto Germánico, Lusy Julio Máximo, XII legión fulminante». El marco histórico de pinturas rupestres, su diversidad temática y metodológica convierten este museo al aire libre en un conjunto histórico-arqueológico sin análogos mundiales.

La creatividad artística, manifestada en el arte rupestre de Gobustán, ha tenido su continuación en la narración heroica – la épica (azerb. *dastán*), que constituye una de las primeras manifestaciones literarias de una nación. Si para el pueblo español, la obra emblemática es *El Cantar del Mío Cid*, para el pueblo azerbaiyano el más querido, el comienzo de los comienzos, es Kitabi

*Tar*





*Dede Gorgud* (tr.: “Libro de mi Abuelo Gorgud”). A esta epopeya heroica de turcos Oghuz, antepasados de los azerbaiyanos turcos y otros pueblos de Asia Central del siglo XII, que figura en la Lista de la UNESCO, fue especialmente dedicado mi artículo en IRS –Herencia 2019.

### **El arte de los ashigs o trovadores azerbaiyanos**

*El arte de los ashigs* (tr.: “enamorado”) y *del mugam*, siendo dos pilares de la cultura musical azerbaiyana, se consideran emblemas de su identidad nacional.<sup>1</sup> El diapasón artístico de los ashigs representa la fusión de muchos medios artísticos y reúne todos los principales elementos del folklore. Un ashig es trovador azerbaiyano que toca el saz o gopuz y encarna a los protagonistas de sus cantos.

La imagen del ashig, figura central del poema épica *Kitabi Dede Gorgud*, cobra protagonismo en la bella película *Ashig Kerib*, basada en el homónimo *dastán* del siglo XVI. El compositor de la película, Dz. Kuliyeu, que entretejió orgánicamente la música azerbaiyana en la “alfombra” de la obra cinematográfica, cuenta que el director del cine le encargó una música especial: “Componga una música para que se me pongan los pelos de punta del placer musical”. Una música con la que ashig evoca un amor universal, galáctico, que no tiene fronteras geográficas y nacionales. El jurado del Festival

de Cine de Venecia se dirigió a la Academia Americana de Cine solicitando incluir la película a la lista de posibles nominados al Oscar.

*El arte del mugam*, considerado por los azerbaiyanos como uno de los principales patrimonios culturales, forma base de su idiosincrasia musical. Según el punto de vista de unos musicólogos, el estilo melódico de mugam tiene sus raíces en el canto del Corán; otros encuentran sus raíces en los himnos tradicionales de Avesta. El arte de la interpretación del mugam exige del músico una particular memoria y oído musical, el saber improvisar en público sin previo ensayo.

El mugam hasta los días de hoy se conserva como una especie de culto de un micromundo, siendo por un lado una herencia del pasado y por el otro un arte contemporáneo máximo. Las exigencias de los cánones para su interpretación armónicamente se conjugan con la posibilidad de la improvisación y desarrollo artístico del tema. La original cultura de los mugams se formó sobre una rica base filosófica, musical y literaria.

El intérprete del mugam, es percibido frecuentemente por el oyente, como el portador de una síntesis musical arcaica y mágica que debe ser transmitida de una generación a otra, regalándole a la gente la

### Interpretación en saz por un ashig



posibilidad de acercarse a la verdad eterna y adquirir la paz espiritual... El mugam representa una síntesis del arte. Se basa en la poesía azerbaiyana clásica, cargada de profundos alegorismos y símbolos. Utiliza el lenguaje metafórico y se conjuga con un sentido místico. El contexto de cada estrofa poética y su sentido... Desde la infancia, todos los intérpretes del mugam adquieren esa fascinación por la forma de la composición de los poemas, la que es ampliamente utilizada en la redacción de las gazelas (género literario lírico) y más apropiada para las exigencias de los mugam. Ningún intérprete del mugam puede decir con exactitud la cantidad degazales de distintos poetas que conoce de memoria, pero cuando resulta necesario transmitir un tema, surgen en la memoria las frases adecuadas", - escribe Mehriban Alieva en su artículo "Escuela del Mugam de Karabaj" en el libro *Jardines de Karabaj*.

El mugam fue y sigue siendo la fuente inagotable para la inspiración de los compositores azerbaiyanos. Los mugams dieron vida a nuevos géneros de música azerbaiyana: opera-mugham de Uzeir y Dheyjun Gadzibekov; jaz-mugham de R. Babyev, Vagif y Azuza Mustafazade. Creado sobre la base de modelos clásicos, los mugam sinfónico y coral de F. Amirov, Niyazi, S.



Askerov y N. Aliverdibekov se interpretan con gran éxito por orquestas de muchos países tanto de Occidente como de Oriente. No obstante, haberse creado sobre la base de los modelos clásicos, contiene un espacio verdaderamente ilimitado que lo convierte en una fuente inagotable para la búsqueda de nuevas inspiraciones artísticas e interpretaciones de compositores contemporáneos.

Las composiciones vocales e instrumentales de mugam suelen interpretarse por un trio compuesto del cantante (*jandedé*), que toca el *gaval* (flauta cromática),

y por dos músicos que tocan el *tar* (un laúd de mástil largo) y el *kamanchá* (violín de cuatro cuerdas con un remate en punta). En mugam el solo se interpreta con púa en el tar, un instrumento con 86-89 cm de altura, compuesto del cuerpo (chanag), cuya forma recuerda la cifra "8", y del mástil que concluye en un clavijero con sus clavijas. El cuerpo se fabrica de morera, el mástil y la cabeza - del nogal, las clavijas - del peral. En la parte abierta del cuerpo- cubierta- se tensa una película de corazón de ganado o de la piel de la pechuga del bagre.

En la segunda mitad del siglo XIX, el tar fue perfeccionado por un intérprete virtuoso Mirza Sadij Asad oglu (1846-1902). Con estas modificaciones, actualmente el tar, que tenía 6 cuerdas, tiene 11 cuerdas metálicas que convencionalmente se dividen en 3 grupos. El primer grupo está formado por un par de cuerdas melódicas, blancas (ag) y amarillas (sari); el segundo grupo - está compuesto de 3 cuerdas de bajo (kek); el tercer grupo está formado de dos pares de cuerdas alícuotas de sonoridad brillante (yinguene). El plectro (misrab), sujetado entre 2 o 3 dedo de la mano derecha, pulsa las cuerdas en el medio de gran cuenco del cuerpo. Si antes de estos cambios el instrumento estaba en las rodillas del músico, ahora se ha hecho posible mantenerlo a la altura del pecho lo que aumentó sus prestaciones técnicas. Este instrumento pronto ganó popularidad en todo el Cáucaso y se hizo conocido como el "tar azerbaiyano".

Otro instrumento popular que destaca por su sonido melódico aterciopelado, formando parte de los instrumentos cordófonos de arco, es *kamanchá*. Tiene el cuerpo en forma de bola, es esculpido de madera de nogal, en la parte abierta se tensa la vejiga de bovino. La total longitud del instrumento con la barra metálica es de 700-800 mm. En el instrumento están tensas 4 cuerdas de acero de diferente grosor. En el diapason no están instaladas las cejas. A diferencia del violín, durante la interpretación, el músico mueve el instrumento según la dirección del arco.

Tar y kamanchá, protagonistas en las tertulias musicales (medzlis), fueron representados en las miniaturas medievales del siglo XVI de Mir Seid Ali y glorificados por los poetas líricos como Mikail Mushvik. Sus posibilidades técnico-artísticas se manifestaron en la opera mugam de Uzeir Gadzibekov, donde el solo es interpretado en tar. Para tar y kamanchá fueron compuestos los conciertos sinfónicos y de cámara: para orquesta sinfónica "Sonatina", "Scherzo" para tar y piano de Suleyman Alasgarov, "Doble concierto" para tar, violín y orquesta de cámara de Tofiq Bakijanov, "Poema recordatorio" para

tar y orquesta de cámara de Sevda Ibraguimova, en "Pensamiento" y "Gaytagi" para tar y orquesta de cámara de Azer Rzayev, en "Monólogo" para kamancha y piano de Ramiz Zohrabov...

El tar y la kamancha, entre otros instrumentalistas azerbaiyanos considerados embajadores y portadores de la cultura azerbaiyana, representan dignamente nuestra cultura musical en giras extranjeras. Hay casos cuando los músicos extranjeros, hechizados por su sonido aterciopelado, llegaban a interpretar en los instrumentos nacionales azerbaiyanos: el norteamericano Jeffrey Verbah interpreta fabulosamente el mugam en tar y kamanchá, Jeffrey Winborg - en kamanchá.

### **Del oficio al arte**

En la Historia de cultura de cada pueblo existen los géneros artesanales que reflejan su mundo intelectual, las particularidades del carácter y su visión del mundo. Pero hacía falta una especie de síntesis de condiciones geográficas, económicas y sociales para que el brote artístico se hiciera dominante y estos géneros artesanales se convirtieran en un arte de pleno derecho que reflejara, en todos sus detalles, la quintaesencia del carácter nacional. En Azerbaiyán, los géneros artesanales reconocidos internacionalmente como género de arte son el *oficio del cobre de Laguich*, la *confección de alfombras y la elaboración del pañuelo de cabeza kalagayı*.

Laguich, situado en la vertiente oriental del Gran Cáucaso, al pie de la cordillera Niyal, es uno de los asentamientos humanos más antiguos de Azerbaiyán. Laguich, tesoro etnográfico de Azerbaiyán, reconocido como la Reserva Histórico-cultural de los siglos XV-XIX, es incluido en la ruta turística internacional la "Gran Ruta de la Seda".

Los hallazgos arqueológicos probaron que la artesanía en cobre en Azerbaiyán comenzó a desarrollarse a comienzos del III milenio a.C. Pero su cima, el arte de la forja la alcanzó a mediados del siglo XIX. Y aún más: los artesanos de Laguich contribuyeron al desarrollo de este sector en todo el Cáucaso: el pueblo de Laguich lo llegaron a denominar "Ciudad de artesanos". Según una de las versiones, fue en Laguich, donde fue elaborado el famoso gorro monómaco (en ruso, Шанка Мономакса), la más antigua de las coronas rusas (siglo XIV), que se encuentra actualmente en la Armería del Kremlin de Moscú. Desde el año 1714 los artesanos del pueblo Laguich fabrican los famosos samovares de cobre que se usaban para la preparación de té y saalab-infusión preparada de orquídea, canela y nueces.

Según las fuentes historiográficas, los primeros destros de Laguich fueron construidos en el siglo III. Es

*Trio de los intérpretes de mugám*



*Gaval*

increíble, pero este pequeño pueblo con la población que ahora no llega ni a 1000 personas, tiene el acueducto y el sistema de alcantarillado que funcionan como todo uno y cuenta con más de 1000 años. En la calle central, a una profundidad de 1 metro está instalado un colector de tres niveles, que se extiende en 2 kilómetros. Los dos primeros niveles están destinados para abastecer con el agua potable y el tercer - recoge los desechos líquidos de cada patio. Nadie sabe el comienzo y el final de la alcantarilla. Pero esto no impide a su perfecto de su milenario funcionamiento. Es un misterio que nos queda por resolver.

Laguich, debido a sus características únicas y originales, siempre ha sido el centro de gravedad para los viajeros. Actualmente este interés sigue creciendo: Lagich es visitado por gran parte de turistas que aprovechan su estancia en Azerbaiyán para conocer este "Reino del cobre". Al llegar a Laguich, ubicado a tan solo 200 kilómetros de la capital moderna, Bakú, da impresión de haber hecho un viaje en el tiempo: otro siglo, otro flujo de tiempo... Hoy, como desde hace siglos, el ritmo de la aldea se marca a golpe de yunque y martillo. El "Reino de cobre" sigue forjando la historia del pueblo...



La diversidad geográfica de Azerbaiyán, condicionada por 9 zonas climáticas impregnadas con el aliento del Mar Caspio, creó un paisaje particular. En este ambiente único se formó la visión artística del pueblo reflejada en el arte de tejer alfombras.

Los monumentos arqueológicos y los restos de instrumentos para tejer testimonian la antigüedad del arte de tejer alfombras en Azerbaiyán. Su desarrollo se remonta a la Edad del Cobre. Según los datos arqueológicos, en el II milenio a.C., en el territorio de Azerbaiyán actual, se hacían objetos del hogar de tela alfombrada que se destacaban por sus particularidades artísticas y por su técnica de elaboración. El historiador de la Antigua Grecia, Jenofonte, en el siglo V a.C. mencionaba que los iraníes aprendieron de los Medos -antecedentes de los azerbaiyanos- a usar alfombras no sólo como objetos del hogar sino que las valoraban como obras maestras por su particular expresividad artística. Cabe destacar que su contemporáneo y “padre de la Historia”, Heródoto, comentaba que los pueblos del Cáucaso para la confección de alfombras elaboraban tintes de todos los matices de durabilidad incomparable.

Los profundos colores y los intrincados diseños demuestran la increíble técnica y habilidad artística que remonta, según los historiadores antiguos Ksenofont

y Mesrab, al siglo V a.C. Incluso las personas coronadas eran aficionadas al arte de tejer alfombras: el Shah Tahmasib I creaba los diseños de alfombras que se tejían en el taller de palacio; el Shah Abbas I, según algunas fuentes, también frecuentemente se sentaba a confeccionar las alfombras.

Ricas en composiciones y complejos patrones, las alfombras azerbaiyanas eran populares en el mundo desde la Edad Media. Ya en los siglos XIII-XIV, las alfombras azerbaiyanas eran valoradas como obras maestras y gozaban de popularidad entre los comerciantes europeos. Los pintores europeos de los siglos XIV-XV las representaban en sus lienzos. Un ejemplo de ello es el cuadro «Madonna con el Niño» de Hans Memling (1433-1494) que representa la alfombra azerbaiyana «Mugan» de la Escuela de Karabaj. La obra actualmente alberga la Galería Nacional de Washington.

Las alfombras, mencionadas en el dastán *Kitabi Dede Korkud* y poemas de Nizami (s.XII) *Khosrof y Shirin*, *Leyli y Mazhnun*, *Las Siete Bellezas*, *Iskender-name*, siempre formaban parte del modo de vida de los azerbaiyanos. En la alfombra nacían, morían y hacían oraciones; con ella adornaban sus hogares, alfombrando el mueble (cofre alfombrado - *mafrashi*); iban de viaje, poniendo sobre el caballo la manta alfombrada (*chul*) y llevando

### Museo en Lagich



provisiones en la bolsa alfombrada (jurdjun), mandaban mensajes cifrados... Generalmente eran mujeres las que tejían alfombras, transmitiendo este arte de generación a generación. Es obvio que uno de los objetos de ajuar de la novia era el conjunto de alfombra denominado "Dest-jali-gaba". La novia debía personalmente participar en su elaboración. Esta costumbre fue uno de los factores que promovían la difusión de alfombras.

Durante siglos se formaban las Escuelas de tejer alfombras, entre cuales se destacan las de Karabaj, Bakú, Ganjá, Kazaj, Shemajá, Shirvan, Kuba. Las antiguas alfombras de Azerbaiyán forman parte de las colecciones de la Casa Blanca, Departamento de Estado y en muchos museos del mundo, entre ellos el Museo Estatal de Alfombra y Artes Aplicadas en Bakú, el Museo Metropolitano de Nueva York, el Museo de Bellas Artes de Boston, el Museo del Louvre en París, el Victoria and Albert Museum de Londres, el Hermitage, el Vaticano, Museo Poldi - Pezzoli en Milano...

Cabe destacar que fue en Bakú donde por primera vez en el mundo, en 1967, fue inaugurado el primer Museo de Alfombra, que ahora lleva el nombre de Latif Kerimov - un reconocido erudito de arte, alfombras y artista de artes aplicadas. Hoy el nuevo edificio del museo (2014), que parece una alfombra enrollada, alberga



*Estampas de madera para los diseños de kalagay*

la colección más grande de las alfombras de Azerbaiyán en el mundo.

*El arte de tejer alfombras* tiene su continuación en *el arte de elaboración de kalagay: los dos son tejidos de una cultura*. El arte de la fabricación del "kalagay" tiene su raíz en usos tradicionales extendidos a lo largo de toda la Ruta de la Seda. Hace siglos, cuando en todo el Oriente Musulmán las mujeres se envolvían en burka negro, las mujeres azerbaiyanas se ponían vistosos y coloridos pañuelos kalagay, disfrutando de la dulzura y la suavidad de pura seda.

### *Icharishahar – el casco antiguo de Bakú*

¿Qué es kalagayí? ¿Qué tiene de magia este pañuelo de cabeza, si es tan valorado por cada azerbaiyana? Prácticamente, en cada familia azerbaiyana hay una reliquia - kalagayí, heredada de la abuela o bisabuela. Sacarlo del armario es como abrir un cofre con recuerdos. Cuando nos ponemos el kalagayí, sentimos el vínculo con nuestros antepasados. Kalagayí es nuestra memoria.

Kalagayí es informativo. Su color, ornamento y modo de llevar marcan la posición social; con la combinación de varios ornamentos se puede cifrar mensajes. Da impresión que el pañuelo habla con nosotros, da posibilidad de comunicarnos discretamente, sin hacernos preguntas. No es un simple pañuelo, es elemento de la cultura con gran contenido estético-ético que representa una de las facetas de la cultura de la mujer azerbaiyana.

Tradicionalmente, su primer kalagayí, de color rojo o de frambuesa, la novia recibe de su suegra el día de su compromiso nupcial. Es este mismo kalagayí ella envuelve a su primogénito y en los 40 días sucesivos envuelve su cintura usándolo como corsé para restablecer su esbelta figura... A lo largo de la vida la mujer azerbaiyana va a tener muchos kalagayís, pero el primero

se quedará para siempre. El color del kalagayí se asocia con el evento y con la edad de la persona. Las chicas solteras tradicionalmente llevaban kalagayí de colores suaves (la tinta amarilla se extrae de la corteza de manzanos); con la edad, se eligen las matices más oscuras. A la hora de duelo familiar, se lleva el kalagayí oscuro (tonos de pintura se extraían de la nuez).

**Kalagayí, dulzura y suavidad de pura seda,** tradicionalmente tiene la forma de un cuadrado: sus dimensiones son 150x150 o 160x160 cm. La seda tiene cualidades sorprendentes: en verano nos refresca y en invierno da calor. Nos tranquiliza. Es higiénica: no hay insecto que se agarra al hilo de seda. No es casualidad que la seda natural haya sido tan popular y valorada en Europa medieval.

El ornamento se hace con estampas de madera o con placas de acero denominadas "galib". Se utiliza gran variedad de diseños florales, isomorfos, geométricos con su significado concreto. Los motivos vegetales favoritos eran rosa, narciso, clavel, amapola, lirio, iris y las flores de los árboles frutales. Cada diseño transmite información. Para comprenderla, tenemos que descifrarla o saber leer los diseños. La figura principal del ornamen-

*Torre de la Doncella en Bakú*





to es buta (del sanscrito: "fuego"). Lo utilizan todos los países por los cuales pasaba la Ruta de la Seda. El kalagayi estampado con el buta simboliza la continuidad y la fuerza de los lazos familiares, la abundancia, la valoración de las relaciones delicadas y dulces.

Los maestros que estampan la seda no solo decoran la tela, sino nos cuentan su historia de la vida. En un determinado lugar la línea del ornamento necesariamente se rompe, es cuando nos morimos... El maestro siempre sabe dónde está este lugar. La línea se rompe... pero da lugar a las innumerables líneas de Génesis. Comienza la otra línea que se asocia con una nueva vida llena de paz y con mucho contenido. Y luego todo vuelve al principio. Y así hasta el infinito. El maestro a través del diseño nos transmite su mensaje. Después, esta historia la cuenta la persona que se cubre con el kalagayi.

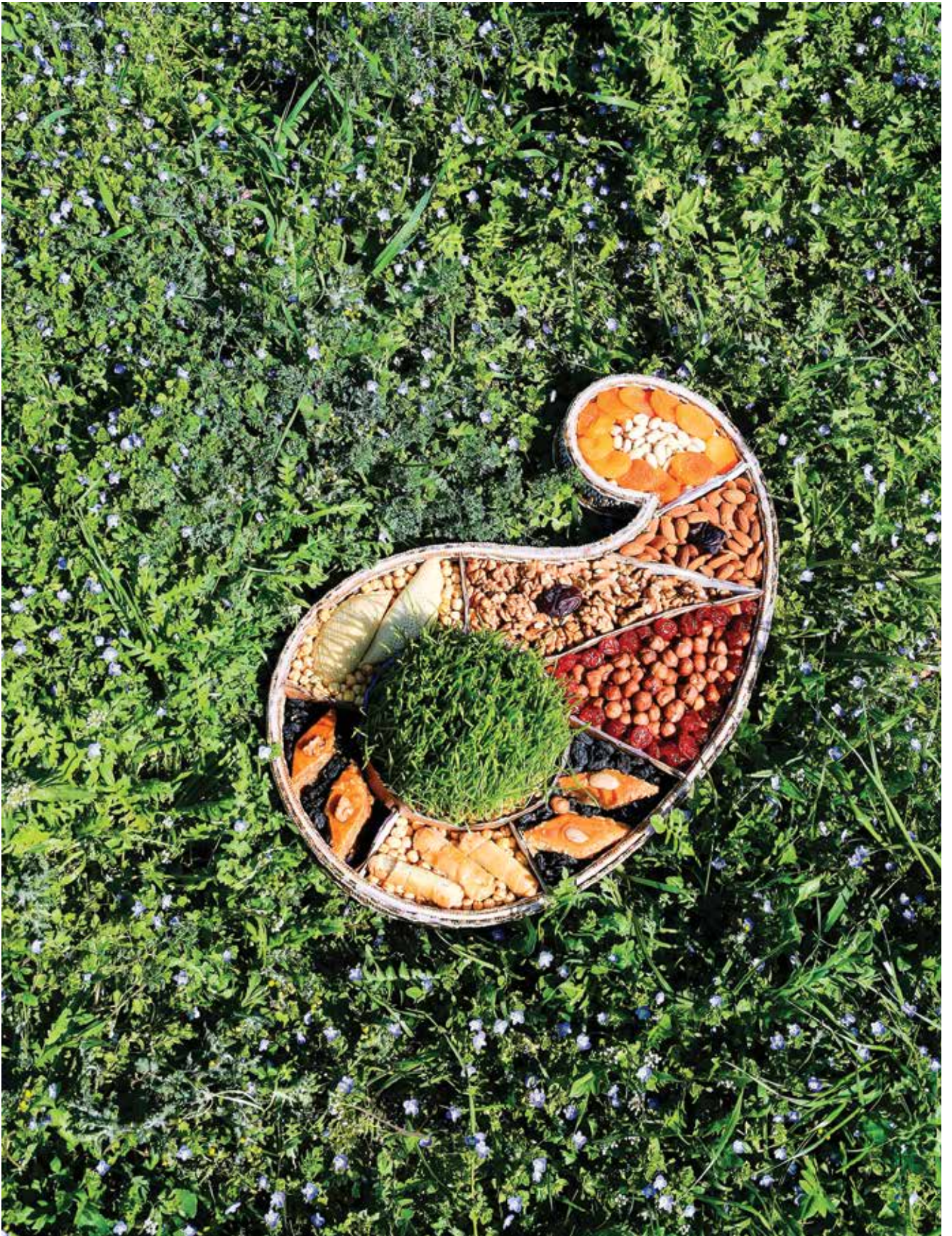
Actualmente, gracias a la creatividad de los estilistas, la popularidad de kalagayi sigue creciendo. Kalagayi ha entrado en las colecciones de los destacados estilistas azerbaiyanos como Fajriya Jalafova, que ha formado los conjuntos que compaginan los elementos de lo nacional, étnico y popular con los vestidos de glamour.

El interés por el pañuelo también tuvo su manifestación en la inauguración del Museo de kalagayi en el pueblo Basqal, fundado en el siglo VI, donde, junto con Shekí, comenzó su producción. Es uno de esos antiguos asentamientos, donde existía un sistema de alcantarillado parecido al de Laguich: los tubos de cerámica, extendiéndose debajo de las calles estrechas, quitan el agua residual de los patios y, de esta manera, cubren las necesidades de los artesanos de kalagayi. Tras 15 generaciones, las familias vinculadas a la elaboración de kalagayi, transmitiendo habilidades, cánones y secretos del oficio, consiguieron conservar los diseños del siglo XVI.

A los visitantes del museo se les ofrece la posibilidad de familiarizarse con el simbolismo de la ornamentación, con sellos utilizados para estampar los pañuelos, con el telar de madera antigua (s. XVII) y... crear su propio kalagayi. Unos eligen el diseño de montañas, otros - el diseño de aves, los hay, que confiándose en el maestro, se dejan llevar por su imaginación.

***La Fiesta de Novruz y la costumbre de compartir la comida con los necesitados***

## Novruz tiene sus atributos imprescindibles





### Museo Nacional de Alfombra



Azerbaiyán es reconocido por la preservación de sus tradiciones y festividades. Una de estas festividades, glorificada por Omar Jayám en su obra *Novruzname*, es Novruz baiyramí - el equinoccio de primavera. Un mes antes de su celebración oficial, del 20 al 26 de marzo, se celebran los Mates rituales de Agua, Fuego, Viento y Tierra (Último Martes). Según la leyenda, el primer martes empiezan a renovarse y moverse agua y fuentes, el segundo y el tercer martes con la ayuda del fuego y del viento se hinchan los brotes de los árboles, con el cuarto martes ya comienza la primavera.

Durante la celebración de la Fiesta de Norvuz, igual que todas las festividades, eventos y velatorios, los azerbaiyanos vistan o comparten comida con necesitados, como norma religiosa en la que se manifiesta la igualdad y la fraternidad. Los días festivos aprovechan también para declararse de amor, conmemorar a los difuntos y reconciliarse. "El Novruz es un día para la renovación. Es una oportunidad para reflexionar sobre el vínculo íntimo entre las personas y el mundo natural. Llega con un fuerte mensaje de paz y armonía entre pueblos de todas las culturas sobre la base del respeto y entendimiento mutuo." - escribía, en 2011, el Secretario General de las Naciones Unidas, Ban KiMoon.

Azerbaiyán, denominado "el País de los Fuegos", tiene muchas tradiciones relacionadas con el fuego que se asocia con la purificación. En vísperas del equinoccio, se encienden hogueras en todos los pueblos y ciudades. Según la tradición, hay que saltar 7 veces la misma hoguera o saltar 7 hogueras. Una vez apagado, los niños tiran las cenizas lejos de casa y con ellas - todas sus desgracias.

Durante la época festiva, se celebran los deportes y juegos tradicionales, entre cuales se destaca el *chovkan* - un juego ecuestre tradicional practicado en una cancha plana cubierta de césped, en la que compiten dos equipos de jinetes montados en caballos de Karabaj. Cada equipo consta de cinco jugadores: dos defensores y tres atacantes. El partido da comienzo en medio de la cancha y los jugadores usan unos mazos de mango largo, o tacos, para empujar una pequeña bola de cuero o madera y meterla en la meta de la parte adversaria. El *chovkan*, que fortalece el sentimiento de identidad arraigado en la cultura azerbaiyana goza de popularidad entre los jóvenes azerbaiyanos.

El Novruz tiene también algunos elementos burlescos: en los días festivos los niños suelen llamar a la puerta de la casa (piso) y dejar un gorro. El anfitrión tiene que rellenarlo con dulces, huevos tenidos... Pero también, al



### Platos de la cocina nacional

puesta para atraer la felicidad. Sobre la mesa se ponen un espejo y velas, ante el espejo colocan huevos teñidos y *semení* – trigo brotado. Las velas se asocian con el fuego que, según las creencias, nos protege del mal de ojo, el espejo – da la luz y el trigo brotado- se asocia con la abundancia y la fertilidad. Los típicos dulces, rellenos de almendras, nueces y miel, -shakarburá, pajlavá, shorgogál...- se reparten entre parientes, amigos y, sobre todo, los sirven a las personas necesitadas.

Para los azerbaiyanos todo lo relacionado con el pan, símbolo de los vínculos familiares, es sagrado, por esto el *lavásh (finas tartas de pan) es protagonista de todos los banquetes*. El clásico poeta azerbaiyano, Nizamí Gandzeví, en su *Iskandername* glorifica al universo que horneó el lavásh. Su receta es simplemente genial: agua, harina y sal. Es práctico: se almacena durante años. Contiene pocas calorías, por lo que es adecuado para alimentación dietética. A primera vista, es solo una torta de pan, pero cuantas variedades tiene. En Azerbaiyán, se hornea durante siglos, y según la región, se denomina "juvká", "lavásh" o "yujá".

Analizando la etimología de la palabra, vemos que el sustantivo "lavash" es palabra compuesta, formada de dos sustantivos azerbaiyanas «alov» y «ash» («fuego» y «comida»). Con la caída de la primera vocal la «a» no acentuada, la palabra "alovásh" se ha convertido en «lavásh». La tradición de la preparación del lavash, difundida también en el territorio de Irán, Kazajistán, Kirguizistán y Turquía, se remonta al IV milenio a.C. Lo preparaban de cereales silvestres. Primero, con la ayuda de piedras, los granos se molían hasta obtener la harina. Luego, la harina mezclaba con agua; amasaban y aplastaban la masa, hasta obtener el grosor de pergamino que ponían a hornearse en piedras calientes y, más tarde, en el horno especial tandir. Este antiguo horno de los zoroastros, hallado en el territorio de Azerbaiyán actual, se instalaba en la tierra. Sus bordes estaban cubiertos de arcilla, en el fondo se encendía el fuego. El lavásh se apegaba a las paredes del horno y, cuando estaba listo, se quitaba con un gancho especial. Con el paso de tiempo, la tecnología de su elaboración no se ha cambiado. Para los azerbaiyanos no hay comida mejor. Su aroma fascina. Desde la niñez recordamos el sabor del lavásh solo o usado como envoltura de filetitos de carne (kabab) o de queso con hierbas aromáticas.

La cocina azerbaiyana destaca por la variedad de sus sabrosos platos. Pero la reina de la cocina nacional es

abrir la puerta, el anfitrión puede ver... ¡Sorpresa! Un gorro lleno de dulces.

Para la celebración de los espectáculos tradicionales de Novruz hospitalmente abre sus puertas el corazón del patrimonio cultural de Azerbaiyán la Ciudad Amurallada de Bakú - *Icheri Sheher* (siglo IX). Este casco antiguo en el siglo XII fue la capital del antiguo estado de los Shirvanshahs. Su joya arquitectónica, el *Palacio de los Shirvansháh* (siglo XV), fue símbolo de la estadiidad azerbaiyana. Dicen que justamente en Icharí Sheher empezamos a conocer lo que es Bakú, "la ciudad de los vientos". Aquí reina un espíritu especial, un especial ritmo de la vida. En esta parte es muy pintoresca, con un laberinto de callejuelas estrechas y empedradas, reina una atmósfera especial. Delante del *emblema de Bakú -Torre de la Doncella* (siglo VII)-, antiguo observatorio de Bakú y templo del Fuego, se celebra el Festival que cuenta con la participación de los bailadores, cocineros, artesanos, bandas folclóricas, ilusionistas.

En la celebración de Novruz se manifiesta la famosa hospitalidad azerbaiyana. En la antigüedad, la puerta de casa no se cerraba con llave, toda la noche la luz estaba

*Los patos nacionales se servían generalmente con lavash*



*dolmá*. Su denominación proviene del verbo azerbaiyano "doldurmaq" que significa «rellenar». Durante siglos, la combinación de la carne picada, el arroz y las hojas de parra, ha sido ideal: aquí no hay ingredientes casuales: el arroz absorbe el exceso de grasa de la carne, la parra da acidez, y la carne - saciedad. La dolmá tradicionalmente se prepara de cordero, sirviéndola con hierbas aromáticas bien picadas y salsa de yogur. Su tamaño es minúsculo. Se pone en la boca por completo. La forma puede ser diferente: tanto las ruletas en miniatura como los sobres cuadrados.

La envoltura del relleno de carne en las hojas de parra es un ritual importante. Las experimentadas cocineras lo hacen con mucha habilidad y cariño, como si estuvieran envolviendo al bebé. Si la hoja de parra está agujereada, no es problema. Le sirve como parche otra hoja. La dolmá se guisa: en el fondo de la cacerola se pone un plato para que no se queme. La capa superior está cubierta por otro plato que no deja que la dolmá se abra.

La dolmá tiene muchas variedades. A la extensa

familia de dolmá se apunta cualquier fruta o verdura. Pero hasta ahora nadie ha inventado algo mejor que su clásica composición – la carne, el arroz y la parra. Cada uno encuentra en esta combinación algo suyo, lo que no solo abre apetito, sino evoca la nostalgia por el hogar, el viejo viñedo y la dolmá que saben preparar solo nuestras madres...

Para cada nación es todo un honor poder admirar la riqueza del propio patrimonio, preservado desde la antigüedad hasta el presente, y entregarlo en condiciones adecuadas a las generaciones futuras. En este sentido, el pueblo azerbaiyano que preserva su legado cultural, se siente afortunado. 🌟

#### **Bibliografía:**

1. Sitio web oficial de la UNESCO
2. Rena Gafarova Zahrabova (2013): Diplomacia, 71, "Arte de los ashigs o los trovadores azerbaiyanos", pp. 54-57