

Нам покорились новые вершины КВН

Команда КВН «Ново-Нахичеванской-на-Дону армянской общины» «Без прописки» порадовала своих многочисленных болельщиков рядом ярких и убедительных побед!

Август выдался не только жарким летним месяцем, но и жарким месяцем КВН. Август начался с завоевания одного из наиболее престижных КВНовских трофеев области – Областного летнего кубка КВН, который состоялся 3 августа. А завершился месяц другой яркой победой! 31 августа «Без прописки» стали лучшими на областном турнире КВН, проходившем под шум азовских волн в Таганроге! И привезли домой Кубок Дона!

Нужно отметить, что за последние месяцы кардинально изменился стиль игры нашей команды. «Без прописки» «повзрослели». Шутки стали более осмысленными, выверенными, можно сказать появился интеллектуальный юмор, что свидетельствует о значительном росте актёрского мастерства и юмористического таланта ребят. И, судя по всему, очень скоро нашей команде станет тесно в Ростове и они начнут покорять новые горизонты. Именно об этом мечтают как сами КВНщики, так и многочисленная армия их болельщиков.

Ну а пока команда КВН «Без прописки» и администратор команды Лусине Антонян выражают глубокую благодарность «Ново-Нахичеванской-на-Дону армянской общине» и лично председателю правления Арутюну Арменаковичу Сурмаляну. И благодарят за поддержку всех своих болельщиков.

АРМЯНСКАЯ МОЛОДЁЖЬ – ХРАНИТЕЛЬНИЦА СВОЕГО ДУХОВНОГО НАСЛЕДИЯ



Современная молодёжь заражена страшной болезнью, а именно, упадком духовной культуры, однако эта болезнь свойственна не только нашей нации, а всему человечеству. Так как в условиях глобализации происходит «размывание» основ национальных культур: активно продвигается массовая культура, повсеместно насаждается общество потребления. Люди постепенно превращаются в социальных роботов, которые не имеют своего мнения, т.к. мнение диктуют СМИ, не имеют собственного вкуса, ведь вкус диктуют производители модных брендов, и т.д. Как ни было бы горько, можно констатировать факт зарождения монокультурного общества, которое охватывает весь земной шар... Многие учёные прогнозируют, что через несколько веков исчезнет такое понятие, как «нация».

Увы, пока никто не нашёл панацею от этой тяжёлой болезни современности – потери национального самосознания. Лично я вижу спасение армянского народа в христианской вере, которая является основой нашего на-

ционального естества, нашей духовной культуры и многовековых традиций. Армянская Апостольская церковь – единственный институт, который на протяжении всей нашей истории хранил и оберегал национальную идентичность нашего народа.

К сожалению, сегодня большинство армян бывают в церкви только по случаю венчания, крестин или отпевания усопших. Причём 90% наших соотечественников прибегают к участию в подобных мероприятиях не из религиозных побуждений, а из дани преславленной моде... За 70 лет коммунистического режима люди совершенно утратили религиозную и, следовательно, духовную культуру.

Именно поэтому сегодня назрела острая необходимость духовного воспитания армянской молодёжи. 18 – 21 августа на базе отдыха «Алан» состоялся первый Армянский молодёжный христианский лагерь под лозунгом «Армянская молодёжь – хранительница своего духовного наследия». Цель данного проекта – духовное, нравственное воспитание армянской молодёжи в системе христианских ценностей. В проекте участвовала армянская молодёжь из Ростова-на-Дону, с. Чалтырь и с. Большие Салы Мясниковского района.

В течение 3 дней проходили встречи армянской молодёжи с настоятелями армянских церквей Дона, на которых обсуждались проблемы духовности, а также религиозные темы. Каждый день проходили духовные чтения, которые проводил настоятель церкви Сурб Аствацацин

(с. Б. Салы) Тер Анания Бабаян, а также лекции по истории армянского народа под руководством преподавателя ЮФУ, аспирантки Нарине Саакян. Кроме того, каждый вечер проходил показ документальных фильмов об Арцахе и Западной Армении. В рамках данных мероприятий армянская молодёжь Дона тесно соприкоснулась со своим духовным наследием, получила возможность узнать больше о вере, религии, истории, культуре армян, пообщаться на армянском языке. И, конечно, прожить 3 дня в христианской среде с молитвой.

Молодёжь уезжала из лагеря с морем положительных эмоций и ярких впечатлений. По признанию большинства ребят они не ожидали, что программа пребывания в христианском лагере будет столь насыщенной и интересной. Кроме того, некоторые ребята впервые столь тесно познакомились со своими духовными корнями и, надеемся, приросли к ним раз и навсегда. Ведь именно молодёжи предстоит хранить наше духовное наследие и передать его следующим за нами поколениям армян.

На мой взгляд, наш народ не возродится духовно до тех пор, пока каждый из нас не осознает, что мы состоим не только из плоти, о которой любой современный человек так печётся и заботится, но и из души, которую необходимо питать верой, надеждой и любовью. Нужно совершенствоваться духовно через постижение христианских идеалов также усердно, как каждый из нас стремится к достижению внешней красоты и гармонии.

Остановитесь на миг и вспомните о своей душе.

Статьи подготовлены
Нарине СААКЯН

Салханное производство донских армян

В хозяйственной жизни армян Крыма одно из главных мест занимало овцеводство. При переселении на Дон армяне перебрали значительное количество крупных черных мясной породы курдючных овец, а также некоторое количество буйволов (гомеш). На новом месте жители армянских сёл развернули овцеводство. Их называли «отарчиками» (от слова «отара»). Это ремесло было очень прибыльным производством. Отарчики были богатыми людьми. О них часто говорили: «Он же отарчик? Живет, как отарчик». Только в селе Большие Салы было 42 отары, Топти–25, Чалтыре–35. В каждой отаре насчитывалось до тысячи овец. Эти отары открывались на сочных пастбищах, и к осени каждая овца набирала почти до 16 кг жира (один пуд). В Нахичеване за городом, где ныне завод Ростсельмаш, находилось двадцать сезонных скотобоев – салханы (салыники) для забивания овец с жиротопильным и бондарным производством. Овцы указанной породы со всего юга России, Северного Кавказа и других районов страны сгонялись в эти скотобойни.

Сезон салханов окрывался 1 октября торжественным обрядом, выполнением традиционных ритуалов с участием высшего руководства города. Устраивались пышные обеды в одном из салханов с участием представителей всех слоев населения города. Громко звучала армянская национальная музыка «даул–зурны». Ежедневно забивалось от 15 до 19 тысяч голов овец. За два месяца забивалось и обрабатывалось до одного миллиона голов. Большая часть перетопленного курдюч-

ного и спинного жира в бочках, а также шкуры и шерсть вывозились за границу. Обезжиренные тушки овец «отарчики» по низкой цене продавали населению, которое из баранины готовило зимние припасы без тепловой обработки на воздухе: абухт, бастурма, эрешкик (суджук), солонину в бочках, а также обычные блюда: губати (пирог), солонины, цалцур, пури самса (печёные пирожки с мясом), жареные пирожки, хашых берек (пельмени), долма (голубцы).

Из лопаток передних ног, вырезанных вместе с мясом, армяне готовили вяленое мясо «апухт». До вяления лопатки с мясом выдерживались в собственном соку в бочках со специями и солью, придавленные тяжестью. Через 6–7 дней, вынув их из рассола, каждая лопатка обильно обволакивалась в молотом чамане (чаман – одна из разновидностей тмина) и парно вывешивалась во дворе для процесса вяления. По истечении 3–4 недель, в зависимости от погодных условий, наступала полная готовность продукта к употреблению в пищу как вяленого мяса.

Для приготовления «пастурмы» (нахичеванцы называли балык) из позвоночника туши, вдоль позвоночника, вырезались по две полоски, по толщине, мякоти. Процесс изготовления балыка такой же, как и апухта.

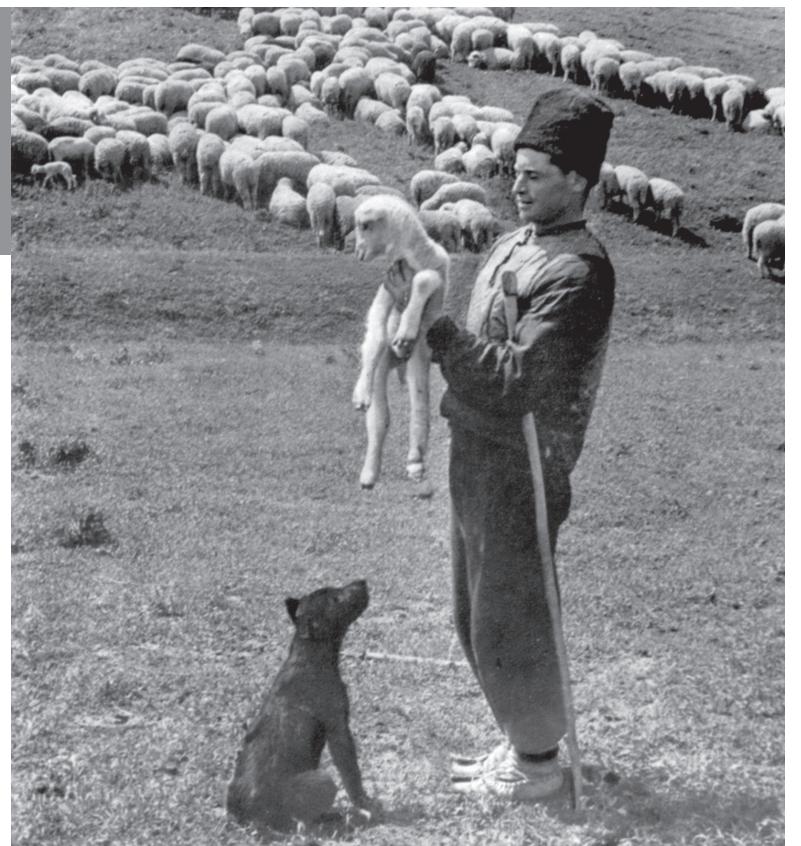
Более распространенный вид вяления мяса, дошедший и до наших дней, это домашняя колбаса, «эрешкик» (суджук). Теперь суджук делают из говядины, т.к. наши «реформаторы» извели овцеводство и баранина стала дороже золота.

В те далекие времена при

отсутствии мясорубки, наши предки умели в большом количестве изготавливать фарш. Для этого пользовались двумя остро наточенными ножами. Их лезвиями плотно прижимали друг к другу, крест-накрест, и плавными движениями рук, от себя к себе, как бы ножницами, просто и быстро шинковалось мясо. При этом получался сочный фарш. Его начинали разными специями. Предварительно кишки забитых овец хорошо промывали, очищали от жира, а затем с помощью самодельной лейки набивали эти кишки фаршем. Колбасные кружочки вывешивали в основном на гвоздях для вяления, на карнизах жилых строений. Помнится, все карнизы под крышей на летней кухне у дедушки были на гвоздях. Так же было во дворе у всех сельчан и в отдельных армянских дворах Ростова. Вечером все эти кружочки снимались, и женщины их скалками раскатывали, придавали им плоскую форму. Такая процедура продолжалась около месяца, пока эти кружочки не приобретали подковообразную, плоскую, твердую форму.

Следует отметить, что армяне высококачественное курдючное и спинное сало в бочках, а также техническое сало, растопленное из внутренностей и других мест бараньей туши в ящиках, после удовлетворения внутреннего рынка, в большом количестве вывозили за границу через Константинополь (ныне Стамбул) во многие страны Европы. Из салханов также вывозилось за границу в бочках просоленное мясо (солонина).

Армяне были великолепными мастерами по выделке овечьих шкур, изготавливая мягкую кожу, из овчины длиннопо-



лые меховые шубы (тулупы), незаменимые для зимних поездок и сторожевой службы. Из шерсти для продажи и домашних нужд выпускали шерстяные носильные вещи: кофты, платки, носки, чулки, рукавицы, валенки и войлок (кеча) – половик, а из кишок забитых овец изготавливали струны для музыкальных инструментов.

Салханное производство больше на юге России нигде не было. А занимало оно огромное место в экономике города и всего юга России. Данное производство и приготовление мясopодуктов без тепловой обработки нахичеванцы распространили в Ставрополье, Пятигорске и других краях, богатых овцами. По сведениям, это уникальное производство нахичеванцев переняли австралийцы, новозеландцы и другие страны, занимающиеся овцеводством.

Через армянские сёла проходили два почтово-торговых тракта на Запад. Первый (чуматский-чумах чампа) проходил через Чалтырь в Таганрог – Крым-Одессу. Из Одессы привозили соль. Второй – проходил через село Большие Салы на Украину, в Бахмут и достигал Харькова и Польши. На этих трактах были созданы две почтовые станции. Одна – в Чалтыре в 1829 г., другая позже – в село Б. – Салы. Каждая станция имела навес для карет, конюшню для почтовых лошадей и постоянный дом для ночлега.

Большесалыцы балку, на склоне которой находилась почтовая станция, называют «Почтовая балка-почтаи дэра». Эта первая балка по старой ростовской дороге.

Из книги «Страницы истории арийских, крымских и донских армян» А. Малхасяна, историка, краеведа, заслуженного учителя РФ