

Два века вместе

История Пролетарского района тесно переплетена с Нахичеванью. 14 ноября 1779 года грамотой российской императрицы Екатерины II армянам–переселенцам из Крыма было разрешено основать «особый город при урочище Полуденка» близ стен русской крепости Святого Димитрия Ростовского. Так вытесненные из Крымского ханства христиане образовали в низовьях Дона свой город. У истоков создания Нахичевани стояли выдающиеся исторические личности: великий русский полководец граф Александр Суворов, организовавший переселение; блистательный генерал–фельдмаршал Григорий Потемкин; видный просветитель и деятель армянской диаспоры архиепископ Иосиф Аргутинский. В проектировании и строительстве города принимали участие талантливые архитекторы Иван Старов, Александр Ригельман, Николай Дурбах и многие другие.

В 1782 году население Нор–Нахичевани составляло уже 4 тысячи жителей, и оно постоянно росло. В феврале 1828 года город был официально включен в состав Российской империи и переименован: из его названия была изъята приставка «Нор», он стал называться Нахичевань–на–Дону. В этот период начался бурный рост промышленной базы города, развивалась торговля, ремесла, открывались первые учебные заведения. В 1825 году в Нахичевани было уже 33 фабрики – рыбных, салотопенных, водочных, кожевенных, хлопчатобумажных (для сравнения: в Таганроге к тому времени их было 26, а в Ростове – 12).

XX век Нахичевань встретила освещенными улицами, скверами, прекрасными памятниками, развитой системой водоснабжения и транспорта. Многочисленные отечественные и европейские путешественники, посещавшие город, неизменно отмечали, как он хорошо и рационально спланирован, благоустроен, как процветают в нем промышленность и торговля, как богата и разнообразна его культурная жизнь.

Старая Нахичевань и сегодня пленяет неповторимым сво-

еобразием своих улиц и уютных дворишек, жилых и общественных зданий, обилием зеленых насаждений, парков и площадей. Многие капитальные строения, возведенные в конце XVIII – первой половине XIX вв., признаны уникальными, отреставрированы и находятся под защитой государства. Сейчас здесь насчитывается более 150 памятников архитектуры и зодчества, выполненных в стиле модерн, барокко, русского классицизма.

Граница между двумя городами – Ростовом и Нахичеванью – всегда была и считалась чисто условной. К началу двадцатых годов прошлого века в донской столице проживало в общей слож-

ную дату – ему исполнилось 85 лет.

Торжества по случаю 85–летия Пролетарского района и 235–летия Нахичевани прошли в Ростовском академическом молодежном театре. Поздравить жителей и руководство района прибыли депутаты Донского парламента от фракции «Единая Россия» – председатель Законодательного Собрания Ростовской области Виктор Дерябкин, председатель комитета по экономической политике Виктор Шумеев, председатель комиссии по регламенту, мандатным вопросам и депутатской этике Николай Шевченко, депутаты Законодательного Собрания Ростовской обла-



ности более 350 тысяч человек. И вполне закономерным стало правительственное решение, которым оба города были объединены в один – Ростов–на–Дону. 28 декабря 1928 года разделительная черта, проходившая по Театральной площади, перестала существовать, а в 1929 году на территории Нахичевани был образован один из крупнейших районов в городе – Пролетарский.

В сентябре 2014 года Пролетарский район города Ростова–на–Дону отметил знаменатель-

сти Арутюн Сурмалян, Александр Скрябин и Вартерес Самургашев, а также мэр города Ростова–на–Дону Михаил Чернышев, депутат Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации Зоя Степанова и многие другие.

«От имени своих коллег – депутатов Законодательного Собрания Ростовской области – и от себя лично разрешите поздравить вас с юбилеем Пролетарского района города Ростова–на–Дону, – отметил Виктор Дерябкин



в своем вступительном слове. – Сегодня в районе находятся крупные промышленные предприятия, научные и учебные центры, это центр культурной жизни города. А самое главное – здесь живут мудрые, сильные и очень добрые люди.

Мне вдвойне приятно присутствовать на этом юбилее еще и потому, что ровно 15 лет назад я поздравлял всех вас с 70–летием района еще в качестве главы местной администрации, – рассказал Виктор Дерябкин. – Сегодня Пролетарскому району уже 85, Нахичевани – 235, а Ростову–на–Дону – 265 лет. С праздником, дорогие друзья! Здоровья вам, счастья и новых свершений на благо родного района и любимого города!»

Завершая свое выступление, председатель Донского парламента торжественно передал главе администрации Пролетарского района приветственный адрес, а также вручил заслуженным жителям района благодарственные письма Законодательного Собрания Ростовской области.

Жителям Пролетарского района поздравил и депутат Законодательного Собрания Ростовской области, председатель правления РРОО «Нахичеванская–на–Дону армянская община» Арутюн Арменакович Сурмалян. В своем приветствии он отметил: «Успешное развитие района неразрывно связано с само-

отверженным трудом жителей района, их умением хранить, поддерживать и умножать традиции. Многоотраслевая, исторически сложившаяся промышленно–экономическая база Нахичевани стала основой развития Пролетарского района и всего города Ростова–на–Дону. У истоков истории района стоят подвиги земледельцев и рабочих, ветеранов Великой Отечественной войны, тружеников тыла, научные открытия ученых. Мы храним свою историю, традиции, культуру. Все самое лучшее, что создавалось трудом старших поколений, мы возьмем в будущее, обогатив достижениями наших современников.

Убежден, вместе нам по плечу любые задачи. Желаю вам мира, счастья, здоровья, благополучия, новых достижений в делах!»

После выступления Арутюн Сурмалян наградил главу администрации Пролетарского района Юрия Евгеньевича Полякова медалью «Почетный член РРОО «Нахичеванская–на–Дону армянская община».

В этот день со сцены Академического молодежного театра звучало немало теплых слов в адрес руководства и жителей Пролетарского района. А творческие коллективы города украсили этот праздничный вечер незабываемыми музыкальными номерами.

Вардан АБРААМЯН

АНТИТОПОР

ТОЛМА НЕ ТАЛМУД



Не было бы этой темы, если бы на просторах Интернета не свалилось присвоение толмы рядами националистически настроенных азербайджанских товарищей. Причем, хочу заметить, азербайджанцы очень хорошие кулинары, как и турки. Они прекрасно готовят. Бесспорно! Однако можно и борщ отлично приготовить, будучи не русским.

Итак, толма. Азербайджанцы и турки называют это блюдо «долма» и считают его национальным блюдом. Для этого даже усовершенствовали фонетическую составляющую названия блюда. Как пишут сами азербайджанцы, «долма» по–азербайджански – «заполнять». Здесь имеется в виду «начинять что–либо чем–либо». Видимо, любовь к толме настолько вскружила голову закавказским тюркам, что некоторые из них и родной язык стали забывать: дело в том, что в азербайджанском языке нет глагола dolma. Глагол, который они имеют в виду, произносится и пишется doldurmaq. Окончание же «ма» в тюркских языках, в азербайджанском в том числе, говорит об отрицании чего–либо. Соответственно, dolma или doldurma по–азербайджански – «не наполняй», «не заполняй», «не фаршируй». Пример: астад (открывать), аста (не открывай), баглама (закрывать), баглама (не закрывай) и т. д. Напрашивается вопрос: зачем называть блюдо «не фаршируй», если оно изначально фаршированное? Это первое доказательство неазербайджанского происхождения блюда.

Второе доказательство, и самое главное, то, что турки были кочевым народом. История не знает примеров, чтобы кочевые народы имели национальную кухню с применением зелени, специй, овощей. Когда кочевникам растить все это? Тем более – виноградники. Живой пример – турки Казахстана, Кыргызстана, Тувы, Алтая, Якутии... У этих народов нет национальной кухни, где бы применялись растительные продукты. Их кухня почти полностью состоит из мяса и молочных продуктов. Так как же получается, что до 90% тюрков не готовят толму, из них 70% вообще о толме не слышали, зато азербайджанцы и турки, поселившиеся в соседстве с армянами, называют толму долмой и присваивают первенство приготовления этого кушанья себе?

Еще один любопытный факт: кухня по–армянски – «хоһаноц». В дословном переводе – «место, где мудрствуют». Обратите внимание, какое правильное определение кухни. У тюркских народов же нет своего исконного слова «кухня». На всех тюркских языках этот термин заимствован из других языков оседлых народов.

Однако вернемся к толме. Армянское название «долма», «толма» берет свое начало с «доли», «толи», что в переводе – «виноградный лист». Изначально на грабаре, до того как турки–сельджуки отвели толму, это блюдо называлось «толимис» – мясо в виноградном листе. Со временем, как часто бывает с индоевропейскими окончаниями, в частности с армянским языком, который экономит на гласных звуках, толимис превратился в толим, следом в толима и, наконец, в толма. Для сравнения: индоевропейский русский язык, где люди, благодаря кого–либо, говорили «Спаси тебя Бог!», затем «Спаси Бог!», наконец «Спасибо!»...

Историк, автор книг по кулинарии и истории национальных блюд Вильям Похлебкин признает, что само кушанье возникло первоначально в армянской кухне.

Он пишет: с XVII до начала XIX в. Армения была поделена между Турцией и Ираном. В этот период хозяйство Армении, ее людские и материальные ресурсы пришли в упадок, но духовная и материальная культура не изменилась, не погибла и армянская кухня. Наоборот, армяне внесли свой вклад в кухню тюрков–сельджуков, так что многие истинно армянские блюда стали позднее известны в Европе через тюрков как якобы блюда турецкой кухни (например, долма).



Vk.com/antitopor

Основной акцент, который делают азербайджанцы в присвоении толмы к азербайджанской кухне, – это этимология слова «долма». Но об этом мы уже сказали выше. А если уж хотят этимологии, то стоит задать такой вопрос: чье блюдо шекер–бура, которое является не только национальным, но и праздничным в Азербайджане? Ведь, исходя из этимологии шекер–буры, словечко–то не тюркское! «Шекер» – это сахар на многих индоевропейских языках (шекер, шакар, сахар, сахар и т. д.). «Бура» – «сахар» на языке дари. И «шекер», и «бура» – слова иранского происхождения. И готовится шекер–бура во всем ираноязычном мире. Так неужто и шекер–бура – азербайджанский пирожок?!

P.S. Все другие виды толмы, приготовленные с помощью иных начинок, возникли значительно позже в среде разных народов Малой Азии, Балкан и Ближнего Востока. Но даже это обстоятельство – хорошая демонстрация того, что все эти народы являются жителями одного географического с армянами ареала.