

АНТИТОПОР

Блеск и нищета Апшерона



Vk.com/antitopor

«Бегут армяне. Бегут из Армении», — любят писать азербайджанские СМИ. Я бы даже сказал, это излюбленная тема там, на Апшероне. Излюбленная она потому, что на этом можно спекулировать как политически (для вкушения прелестей внутренней политики страны), так и в информационно-войне (мол, вы экономически слабее, чем мы). На самом деле такая методика, применяемая в информационной войне, не азербайджанское ноу-хау. Она используется со времен установления человечеством диктатуры — монархической, идеологической, имперской... Люди старшего поколения наверняка помнят Гостелерадио СССР, ТАСС, видеоряд их подачи новостной ленты на советском телевидении: программы начинались с указов, телеграмм, коммюнике ЦК КПСС, затем, один за другим, в эфир пускали репортажи корреспондентов из разных регионов страны, где люди выполняли пятилетний план, молотили в закрома родины, перевыполняли Госплан по производству стали, молока и яиц. После всего этого демонстрировалась военная промышленность СССР, техника, инновации военной промышленности и потенциала страны...

И только после всего этого пафосно-возвеличивания социализма и дорогого Ильича, работу начинали зарубежные корреспонденты из капиталистических стран. Владимир Дунаев рассказывал из США о тлетворном влиянии Запада, проблемах спада экономики Соединенных Штатов. Снимались американцы, которые якобы хотят эмигрировать из США в СССР и т. д. Кипрас Мажейка вещал из Нидерландов и Бельгии. Говорил о полупьяном голландском обществе. Юрий Выборнов из Италии — о злостной мафии, охватившей вместе

с правительством Алессандро Пертини и всю страну. Александр Кондратьев из ФРГ, вечно жалующийся на загнивающий капитализм Западной Германии... Лишь только из стран социалистического лагеря были хорошие вести. Репортеры из стран Варшавского договора, подражая коллегам из регионов СССР, спешили передать в ТАСС хорошие вести с консервного завода Болгарии, автобусного завода «Икарус» в Венгрии, об очередном перевыполнении плана производства мебели в Румынии и пр.

«Эх! Были времена!» — скажут некоторые, кто застал годы диктатуры пролетариата. Но не все в мире скучают по тем временам. На карте мира и сегодня можно найти диктаторские режимы с подобными новостями. Среди них КНДР, Туркменистан, Узбекистан, Беларусь, Азербайджан... Последнему и вовсе не мешало бы постирать собственное белье, прежде чем ковыряться в белье соседнего государства. После грандиозной мегастройки в центре Баку на фоне изображения Гейдара Алиева и демонстрации очередной военной техники Азербайджан принимается за сплетни на армянскую тему: «Из Армении бегут люди», «Карабах голодает», «Армения опустошается» и т. д.

Все в порядке с Арменией, слава богу! Хорошо ли, плохо ли — она развивается, не имея залежей нефти и газа. А Карабаху так и вовсе могут завидовать те же Абхазия и Южная Осетия. И не дадут мне соврать армяне и неармяне, кто в последние годы посещал Степанакерт. И Карабах, и Армения не дремлют. Развиваются и экономически, и в сфере военно-стратегического потенциала.

Но что происходит с Азербайджаном? В отличие от Армении Азербайджан богат

углеводородами. И тем не менее в одной только Москве полтора миллиона азербайджанцев. Я уж не говорю о России в целом. Чего ради они покидают богатый Азербайджан? Неужели от хорошей жизни? Неужели с жиру бесятся? Где это видно, чтобы из сытой и богатой страны уезжали люди? Я не припомню случая, чтобы граждане Катар, эмиратов Шарджи, Абу-Даби или Фуджейры работали в третьих странах. Порой даже не просто работали, а батрачили где-нибудь в Бирюлево или Чертаново в надежде продать гранаты или фейеры, чтобы отправить деньги голодающей в богатой стране семье. А большая часть из них, из «продающих», и вовсе остается в России.

А проблема в мишуре, которую любят показывать в Азербайджане. Мишура из новых застроек в центре города, кадры которых гуляют на просторах Интернета. Однако те, кто бывал в Баку не раз или знает этот город, заметят любопытную деталь: все виды кадров сняты почти с одного и того же места или с разных сторон радиусом 10 квадратных километров — это Приморский бульвар с Центром Гейдара Алиева, Дом Правительства, снимаемый с того же бульвара, три высотных и стеклянных здания в виде языка пламени, снятые тоже с того же бульвара, Девичья башня, запечатленная с того же бульвара или ее тыл из Ичери Шехер, ну, или панорама города с видом на тот же бульвар. Всю эту красоту и роскошь в Баку можно снимать с одной точки. Окажитесь за пределами всего центра — и сразу же захлестнет обычный Восток, со всеми его прелестями и печалью. Вам никто не покажет кадры того, что за пределами центра, в пригородах Баку. Нет такой роскоши в таких пригородах, как

Карачухур, Сабунчи, Хырдалан, Бакиханов (бывший Разин)... Обшарпанные дома, заброшенные дороги, вездесущие лагуны, а в некоторых местах люди добывают питьевую воду из общих дворовых колонок и мечтают о горячей воде из крана. Про зарплату и пенсии, которые ниже прожиточного минимума, и говорить не приходится. И это все Баку. Тем не менее вместо того чтобы выискивать соринку в собственном глазу, власти Азербайджана злятся на то, чем и как живет Армения. Ложь так и льется с экранов телевидения. Власти страны и их окружение приобретают дома за рубежом. Хранят деньги в офшорных банках. А народ вынужден ехать в Бирюлево торговать овощами и фруктами, чтобы прокормить семью, а если повезет, и остаться в России. И не только в России. Ежегодно сотни азербайджанцев покидают страну в разных направлениях — от постсоветского пространства и Турции до Запады. Да пусть бегут! Свободные люди, в конце концов. Но зачем убежать самим, а говорить об армянах? Парадокс!

Армянская кухня — кудесница мысли

Центром внимания кибер-аскаров оказалась не только толма, но и вся армянская кухня в целом. Стоит ли попрекать едой? По-моему, некрасиво! Тем не менее там, на Апшероне, видимо, в информационной войне все средства хороши. Даже если приходится кидаться кусками хлеба. Мы же не станем опускаться ниже плintуса до уровня восточного соседа. Мы хлебосольны. Были и остаемся таковыми. Однако тарелочки после еды все же помоем и разложим по полочкам.

Армянская кухня — одна из древнейших кухонь в Азии и самая древняя в Закавказье. Ее характерные черты сложились еще, по крайней мере, за тысячелетие до нашей эры, в период формирования армянского народа и сохранения по многим на протяжении более трех тысячелетий. При этом надо учесть, что армянский народ вплоть до начала XX в. находился в крайне неблагоприятных условиях, был лишен государственности, единства территории.

Дело в том, что сложившиеся в разные века армянские государства позже стали подразделяться на западную и восточную части. Прямая или косвенная зависимость проявлялась вначале от римлян, эллинов, персов, византийцев, а с VII века н. э. на несколько столетий территория подверглась чужеземным завоеваниям, в том числе арабскому, тюркскому, и персидскому. С XVII до начала XIX века 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 изменились. Не погибла и армянская кухня. Наоборот, армяне внесли свой вклад в кухню тюрк-сельджуков, так что многие истинно армянские блюда стали позднее известны в Европе через тюрк в качестве блюд турецкой кухни.

Более того, не только на территории собственно Армении, но и в многочисленных колониях, созданных в Азии и Европе переселившимися туда армянами, т. е. далеко на чужбине, армянская кухня, как и другие национальные особенности армянского народа, сохранила свои типичные черты.

Технологии приготовления армянских блюд, как правило, сложные и в ряде случаев трудоёмки. Приготовление большого количества мясных, рыбных и овощных блюд армянской кухни построено на фаршировании, взбивании, приготовлении пюре и суфлеобразных масс, требующих больших затрат времени и труда.

Итак, армянская кухня располагает разнообразными по составу блюдами, отличается сложной, богатой, можно сказать, даже утонченной вкусовой и ароматической гаммой. Эта гамма, конечно, создается не только в результате своеобразных технологических процессов — она в значительной степени обусловлена самим составом пищевого сырья. Армянское пищевое сырье стабильно на протяжении многих веков, оно целиком связано с природными условиями Армянского нагорья и Араратской долины. Древнейшее развитие скотоводства на армянских нагорьях постепенно привело к чрезвычайно разнообразию культивируемых видов домашнего скота и птицы. Армяне разводили и разводят коров, овец, буйволов, свиней, индеек, кур, гусей и уток.

Скотоводство стало также источником разнообразных молочных изделий — в основном сыров, а также кисломолочных продуктов, являющихся производными мацуна или же его сочетаниями в разных пропорциях со сладкомолочными продуктами.

И это не вся гамма армянской кухни. Утверждения о том, что армяне переняли азербайджанскую или турецкую кухню так же обречены на провал, как утверждения, что Арктика и Антарктика — одно и то же. Одинаково холодно.

Поясню. Не будем забывать тюркское прошлое. Эти народы — кочевые племена, вышедшие с Алтая и юга Сибири. Самые продвинутые из них — современные турки, крымские татары, болгарские татары, тюркские народы Кавказа, осевшие раньше всех остальных тюрков. Азербайджанские же турки, туркмены, казахи, киргизы осели позднее. Некоторые из них до сих пор кочуют в Иране, Афганистане и Средней Азии. Рацион кочевников состоял, как вы понимаете, из подручных продуктов. Такими подручными

являлись продукты животного происхождения — мясо, бульоны, молочные продукты, жиры. Овощеводством турки не занимались. Соответственно, овощи не входили в рацион тюрка. Из растительных продуктов наиболее популярными были дико произрастающие ягоды, травы, которые тоже использовались в пищу в виде вареного или жареного мяса. Законодателями потребления мучных продуктов среди тюрков стали уйгуры. Они ознакомились с китайским хлебопечением и стали широко потреблять в пищу изделия из муки. Добавляя раскатанное тесто в мясные бульоны, отваривали и поглощали с вареным мясом. Так возникло блюдо, популярное у уйгуров, казахов и киргизов, бешбармак, что в переводе с тюркского — «пять пальцев». С намеком на то, что есть это блюдо следует пятью пальцами (руками). Тесто тюрки стали не только варить, но и обжаривать небольшими кусочками на кудряном сале. Такое блюдо называется бауырсак. Оно тоже распространено среди казахов и киргизов. Вся остальная кухня состоит из мяса и молочных продуктов — казы (конская колбаса), например, или куырдак — конские жареные внутренности.

Более обогащенная кухня у тюрков, осевших в самом сердце персидских владений, узбеков, каракалпаков и туркмен. Здесь привнесенная из далеких степей собственная еда переплелась с иранской. Именно поэтому у современных узбеков масса схожих блюд с таджиками (ираноязычными автохтонами), а у каракалпаков и туркмен кухня настолько переплелась с иранской, что почти не отличить от нее. Плов как иранское блюдо постепенно стал облагаться нарицательным «узбекским», «туркменским», «каракалпакским»... Каждый народ привнес в это блюдо какую-то свою изюминку, по которой стало возможно отличать, скажем, «узбекский» плов от «туркменского».

Кухня тюрков, осевших на северо-западе Ирана и вовсе иранизировалась — это тюрки современной Республики Азербайджан и иранских останков Азербайджан. Большая часть азербайджанцев до конца XIX в. еще продолжала жить

в юртах, а пища готовилась на кострах. Возникновение термина «кухня» также проникло к ним из персидского языка. Именно по этой причине на азербайджанском языке matbax — звучит, как и на фарси, «мятбах». С возникновением собственного «мятбаха» и постепенной оседлости почти вся кухня Ирана стала использоваться и азербайджанцами. Примечательно, что, упрекая армян в якобы тюркских названиях блюд, сами азербайджанцы называют ряд своих блюд на персидском языке. Например, qohal, şəkər-bura, lülə kabab, küftə, kutab, mutak, şerbet, doşab и др. Все эти блюда имеют иранские названия.

Еще богаче снабжена кухня современных турок. Такое богатое снабжение возникло во время Османской империи. Сами тюрки-сельджуки прибыли на эти земли со своим мясомолочным добром. Позднее свое «добро» приумножило кухней народов Византии. В частности — греков и армян. С расширением Османской империи в кухню османов, а точнее — на кухне султана стали готовить балканскую еду, арабскую, итальянскую, курдскую, иранскую и прочую. Султаны очень любили лакомиться. Поварами султанского дворца служили представители многих народов. Так и появились в турецких меню армянская толма и гата, иранская пахлава и халва, греческая пита, арабское джезирье и ракия... Современную турецкую кухню можно смело называть «Антологией кулинарии Ближнего Востока и Малой Азии». Не исключено, что потомки тюрк-огузов — азербайджанцы и турки — суп называют şorba, şorba, от армянского «джур» — вода (бульон). Персизм здесь исключен, т. к. персы называют суп, бульон «абгушт». Наиболее правильным было бы тюркам называть супы — «шулюм», как это делают в Средней Азии. Это истонное тюркское слово, т. к. у троюродных братьев тюрков — монголов — супчик именуется «шель», что фонетически тождественно «шулюм».

Все это не значит, что турки нахлебники. Они тоже из своих степей привнесли многое в Малую Азию, Армению, Грузию, Россию и на Кавказ. Многие из автохтонов этих регионов даже не догадываются, что кефир, к при-

меру, — изобретение современных карачаевцев-балкар. И хинкал, который отлично прижился у грузин и у ряда кавказских народов. Хинкал берет начало от мант. Но в отличие от последних готовится не на пару. Также очень хорошо прижилась в армянской кухне бастурма. А ведь эта колбаса — тюрк-кыпчакского происхождения. Еда тюркского всадника. И изначально готовилась совершенно неаппетитно: отправляясь в дальний путь, воин-тюрк снабжал себя мясом. Разрезал длинными, узкими кусками свежее мясо и раскладывал их на спину коня. Затем ставил сверху седло, садился на него и отправлялся в путь. Со временем мясо под седлом и весом всадника придавливалось к спине животного, высушивалось таким необычным способом. А протухнуть мясу не позволяла соль, вырабатываемая потом коня и впитывающаяся в эти кусочки. Такими были первые бастурмы, нынче приготавливаемые совсем в иных условиях.

Несмотря на византийскую составляющую турецкой кухни, тем не менее именно турки собирают в Европе все лавры своей кулинарии. Теперь уже никто о корнях блюд не задумывается. Приготовили в Турции? Значит, турецкая. Взять, к примеру, рецепт приготовления армянского кофе, именуемого нынче по всей Европе «кофе по-турецки». А «по-турецки» потому, что впервые в Западной Европе, в 1672 году, Паскаль Харокян (армянин по национальности) организовал в одной из торговых палаток на площади Сен-Жермен в Париже продажу кофе. В 1681 году он же открыл кафе «Регенс», которое существует в Париже на улице Сент-Оноре до сих пор. Не только сиятельным аристократам пришелся по душе необычный напиток, который называли «черная кровь туземцев», «сироп из сажи». Простой народ тоже пристрастился к кофе. А так как Паскаль Харокян был родом из Османской империи, способ приготовления его армянского кофе в современной Европе называется «кофе по-турецки». И таких примеров достаточно много.

Вадим АРУТЮНОВ
автор и ведущий рубрики
«Антитопор»