

АРМЯНСКИЙ СЛЕД

Армяне Эфиопии на киносеансе

Итак, коснувшись в прошлом номере газеты «ННД» с впечатляющим прошлым армян Эфиопии, в этой части моего повествования хочу познакомить вас с их настоящим. Надеюсь, вторая часть вас также не разочарует.



ЭФИОПИЯ: АРМЯНЕ В АФРИКЕ

часть II

ЭКСКЛЮЗИВ Специально для газеты «Нахичевань-на-Дону»



Лестница «Сорок ступеней», ведущая в армянский квартал Арман Сафар

Продолжение. Начало в № 4 (295)

СОРОК СОРОКОВ

Так совпало, что число «40» сопровождало меня всю поездку по Эфиопии. Судите сами: прибыл я в Аддис-Абебу в 06:40; остановился в отеле по адресу Arat kilo, 40 в нескольких метрах от старой лестницы с 40 ступенями, ведущими в армянский квартал, построенной в честь 40 армянских сирот, о которых я рассказал в предыдущем номере газеты. Даже город, о котором я вам тоже расскажу, называется Арба-Мынч («Сорок источников» в переводе с амхарского). И, наконец, самое главное, как вы помните, сама Эфиопия — моя сороковая страна (по армянским следам). Что ж, возможно, это и послужило причиной, что именно она, сороковая, и подкинула мне «сорок сороков».

По меркам аддисабебцев, поселился я не в самом благополучном месте эфиопской столицы. Дескать, в районе Arat kilo собирались наркоманы, социальные женщины и различных девиантных подростков. Такое предупреждение несколько не испугало, учитывая, что за спиной у меня десятки таких городов. В остальном, как говорится, «береженого Бог бережет». Зато удобно: в двух шагах и музей Люси, и дендрарий, и армянский квартал с церковью... Свой первый день традиционно я начал с ознакомления с окрестностями, их жителями. И, надо сказать, ничего противоестественного не заметил. Люди как люди. Вполне дружелюбные. Молодежь говорит по-английски, а старшее поколение может даже на русском объясниться. Ведь многие из них заканчивали советские вузы. Единственный минус той округи, где находился мой отель, — еда. В отеле не было ресторана, а на улице продавалась исключительно туземная пища. На вид она хоть и аппетитная, но не в моем вкусе. Например, хлеб эфиопам заменяет большой блин ынджера. Эти большие рыхлые блины готовятся из кислой муки

африканского злака теф. ынджера служит и хлебом, и тарелкой, и ложкой. Ее расстилают перед едоком, а сверху кладут различные соусы со специфическим вкусом, овощи, злаки, мелкорубленое мясо. Начинки на выбор. Голод взял свое: ынджеру я не доел, а рис с мясом уплет, так как выбора не было. Либо съесть начинку, либо заказать добрый кусок говядины сырой. Да-да. Именно сырой и парной. Такое блюдо называется китфо. С туши обрезается мякоть и кладется на ынджеру. Блюдо готово! Правда, предпочтительнее есть сырое мясо с острыми соусами. Видимо из соображений безопасности против кишечных бактерий.

Эфиопская кухня разнообразна, но я так и не нашел в ней что-то такое, что бы мне понравилось. Тыббс, доро-вотт, бербере... Все это хорошо, но на любителя. Впрочем, как и вегетарианская кухня. Например, семья нигера, которое и звучит по названию неаппетитно, и на вкус слишком пряное. Нигер — это травянистое восточноафриканское растение семейства астровых. Семена этого растения обжариваются в масле, затем вся эта масса вкупе все с той же пресловутой ынджерой подается на стол. Потрясающими в Эфиопии можно назвать только напитки — кофе, медовое вино и пиво, о котором я упоминал в прошлом



Армянский императорский оркестр из 40 детей-сирот

номере. Гурманы точно останутся довольными.

Впрочем, для меня проблемы с едой существовали только в первые дни пребывания в Эфиопии и до того, как я познакомился с местными армянами. Благодаря им я не только поправил свой рацион, но и здорово сэкономил деньги. Как оказалось, большая часть крупных ресторанов и отелей в городе принадлежат этническим армянам. Они-то мне и не позволили голодать и давиться ынджерой.

НЕАРМЕНОИДНЫЕ АРМЯНЕ

В Аддис-Абебе я познакомился с местной армянкой и бизнесвумен Тамар Кеворкян. Она владелица сети ресторанов Alladin, пользующейся большим успехом в эфиопской столице. Вечерами в них не протолкнуться, а столики нужно заказывать заблаговременно. Здесь ужинают как сами эфиопы, так и европейцы. Эти, видимо, как и я, отводят душу после днев-



Тамар Кеворкян

ных яств эфиопской кухни. Ведь ассортимент Alladin — привычнее европейцу — ресторан специализируется на средиземноморской и армянской кухне.

— После свержения коммунистического режима людям дали возможность заниматься предпринимательской деятельностью, — рассказывает Тамар. — Я долго ломала голову над тем, чем заняться. С детства готовила всякие блюда. Любила заниматься выпечкой. Моя страсть нравилась близким. Они и подсказали мне заняться ресторанным бизнесом. Я взяла кредит в банке, открыла один ресторан, затем второй. С их помощью эфиопы и узнали, что такое толма, авелук, хаш, ариса, амич, кололак и пр. У нас большой ассортимент в меню.

На вопрос, понимают ли теперь эфиопы, что мясо можно не есть сырым и куда вкуснее его приготовить на огне, Тамар засмеялась и ответила:

— Я тоже иногда ем сырую, свежую говядину и у меня это не вызывает ужас, как у иностранцев. Может потому, что я родилась в Эфиопии. Не знаю. В некотором смысле эфиопская кухня и для меня родная. Я выросла на ней, как и на армянской. Моя мама одинаково хорошо делала и армянский лаваш, и эфиопскую ынджеру.



Автор гимна императорской Эфиопии Кеворк Налбандян

Кстати, предки Тамар оказались в числе тех самых 40 сирот, вывезенных из Иерусалима в Эфиопию по велению императора Рас Тефери Меконена. Напомню, это были не просто дети-сироты, но детский духовой оркестр под руководством композитора и дирижера Кеворка Налбандяна. Оркестр в Эфиопии так и назывался Arba Lidjoch (Сорок детей) даже в то время, когда детки уже вовсе не являлись детками. И кто бы мог тогда подумать, что эти армянские дети-сироты со своим руководителем Налбандяном сыграют важную роль в истории последних императоров Эфиопии! К примеру, Кеворк Налбандян написал несколько гимнов для императрицы Зевдиту и императора Рас Тефери в оркестровом исполнении «детей-сирот». А позже Налбандян написал и государственный гимн Эфиопии, прозвучавший впервые уже на коронации нового императора Хайле Селассие I.

В настоящее время в Аддис-Абебе, в память о детях, осталась старая лестница из сорока ступеней, ведущая вверх в армянский квартал Arman Sefer. Это самый кратчайший путь в квартал. Взбираясь наверх по ступеням, я не встретил ни одного армянина, т.к. их в квартале давно нет. Они рассеялись по всему городу. Зато осталось их наследие — школы, детские сады, церковь, ветхие жилые дома, спортивный клуб. Все строения датируются XVIII–XIX вв. Правда, кроме церкви и спортивного клуба, где имеется свой актовый зал, все строения переданы под патронаж местным властям. К примеру, в одной школе учатся эфиопские дети,