

СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ

КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ ДОНСКИХ АРМЯН



У донских армян интересная и необычная история. Донские армяне являются потомками крымских армян, которых в 1779 году на Дон переселила Екатерина Великая. А те, в свою очередь, были потомками анийских армян. Ани — древняя столица Армении. Она неоднократно подвергалась разрушительным нападениям разных захватчиков. И византийцы, и турки-сельджуки разрушали этот город. После того, как Ани пала, армяне стали искать другие земли и новую родину. Крым армянам был известен давно. Через Аксарай и Южное Поволжье армяне двинулись в сторону Крымского полуострова. Со временем к ним присоединились армяне из Малой Азии, Киликии. Киликия — это армянское царство с выходом на Средиземное море, которое потеряло свою независимость в 1375 году. В Крыму армяне жили очень долго, не одно столетие. И, как мы знаем, в восемнадцатом веке по Указу императрицы Екатерины Великой переселились на Дон, основав город Нор Нахичеван (впоследствии Нахичевань-на-Дону) и пять армянских сел. Получается, что донские армяне в отрыве от своей исторической родины живут уже очень много лет. За эти столетия традиции донских армян, в том числе и кулинарные, стали особыми и уникальными.

«Нахичевань была обособленный город, отделенный куском голой степи и мелкорослой искусственной рощей, называемой «Балабановской», от крупного портового Ростова-на-Дону. Нас потчевали армянскими блюдами — их иногда готовила и мать в Москве, — хранившими отзвук и вкус крымско-татарской кухни: мусаха, самса-хатлама. Были особые старухи, изготавливавшие лакомую закуску — язычки. Небольшой бараний язычок приготавливался и в копченом виде, и в маринованном и был необычайно вкусен, особенно копченый, буро-алого цвета, когда с него аккуратно срезали кожицу и резали на тоненькие ломти. И еще одно лакомство: эршчик — плоская колбаса из

В детстве я очень любил кушать армянские сладости, которые готовила моя мама, особенно мне нравилась хурабья. Хурабья (или курабье) готовят многие восточные народы, в том числе донские армяне.

Есть красивая легенда, которая гласит, что первым хурабью или курабье приготовил находчивый слуга персидского султана. Однажды недоброжелатели украли из дома султана продукты, из которых изготавливались традиционные восточные сладости. Тогда слуга просто использовал муку, которая всегда была в изобилии в доме, яйца, сахар и немного масла. В довершение он «украсил» вкус печенья ноткой шафрана, а внешний вид легким слоем сахарной пудры. Так было появилось первое курабье.

А дальше уже каждый восточный народ вкладывал в это вкусное печенье свою душу, изменялись и особенности его приготовления. Говорят, что армяне готовили эту сладость еще в Крыму (ведь предки донских армян, как я уже писал, не одно столетие жили в Крыму).

Кстати, именно там это печенье называют «хурабие», от слова «хураб», которое обозначает «сладость».

Греки, а также жители Кипра тоже считают это печенье своим национальным блюдом. Его готовят на Рождество, обычно в виде шариков, которые густо посыпаны сахарной пудрой.

тем, что каждая хозяйка готовит это блюдо на свой вкус. Обычно творог смешивают с зеленью, чесноком. Некоторые со сметаной. Жажик вкусно кушать с помидором или в лаваше.

Особая «фишка» донских армян — пирожки с лебедой. Эти пирожки — предмет особой гордости кулинаров, выходцев из донских армян.



Хурабья

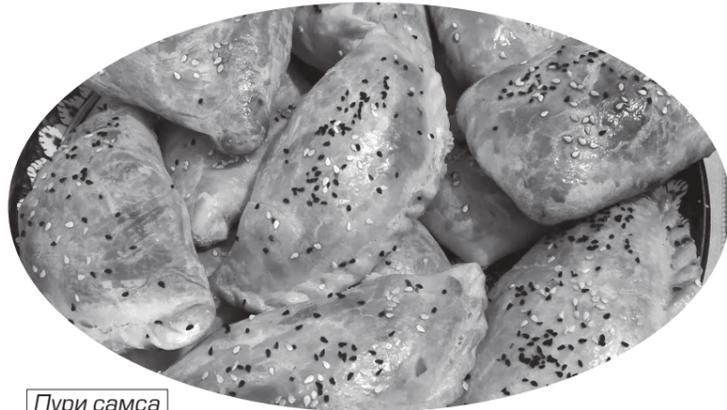
Мало кто из моих знакомых и друзей — не армян — мог себе представить, что лебеду можно кушать. Но я лично всем советую попробовать пирожки с лебедой. Поверьте, это очень вкусно!

толма) чем-то напоминает голубцы. Только начинка заворачивается в виноградный лист. Надо сказать, что долму готовят многих странах. Идут жаркие споры о том, кто первым придумал это кулинарное блюдо. Конечно, я как армянин считаю и утверждаю, что долму готовили в Древней Армении. Я уверен, что еще древний

человек додумался завернуть мясную начинку в виноградный лист.

Кстати, справочник Оксфордского университета The Oxford Companion to Food отмечает, что долма возникла как армянское блюдо, а затем перешла в турецкую кухню. Долма была блюдом придворной кухни Османской империи. Правда, по мнению некоторых ученых, османское происхождение долмы представляется не до конца выясненным, ввиду того, что фаршированные овощи встречались у греков и арабов. Только под другими названиями.

Историк и автор кулинарных книг Вильям Похлебкин 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 культу-



Пури самса

ра не изменилась, не погибла и армянская кухня. Наоборот, армяне внесли свой вклад в кухню турок-сельджуков, так что многие истинно армянские блюда стали позднее известны в Европе через турок как якобы блюда турецкой кухни (например, долма). (В. Похлебкин «Национальные кухни наших народов: Армянская кухня»).

копченого мяса. Язычки мне больше никогда не случилось есть; эршчик претерпела изменения во вкусе и называется сейчас «сунджук», а вот татарские блюда из мучных ушков, начиненных ароматными травами с бараньим мясом, — хашиб-берек (суп с ушками на кислом молоке) и татар-берек (блюдо с



Пури самса

Известная советская писательница Мариэтта Сергеевна Шагиняна, которая была родом из Нахичевани-на-Дону, с большой любовью пишет не только о городе своего детства, но и о той еде, которую ей пришлось готовить и кушать в этом армянском городе. Она щедро делится своими детскими впечатлениями с читателями:

ушками в мацуне со сливочным маслом, посыпанные сверху толченым сухим чабрецом) и до сих пор изготавливают кое-где армянские хозяйки родом из крымских татар, и я никогда и нигде не ела ничего вкуснее. Еда в Нахичевани носила характер праздничный, почти эстетический».

В Нахичевани любили отмечать праздники. Особенно Рождество и Пасху. Пасху всегда отмечали с размахом и очень торжественно. Как правило, за большим праздничным столом собиралась вся семья — многочисленные родственники, дедушки, бабушки, тети, дяди. Эти традиции были святы и бережно хранились даже в советские годы. По крайней мере, в нашей семье и в годы застоя отмечали Рождество и Пасху. Просто это не афишировалось. Итак, в старой Нахичевани очень почитали эти праздники. Хозяйки готовили праздничные блюда. Например, «гату». «Гата» — это сладкая булочка, в которую кладут начинку из меда и ореха.



Жажик

Надо сказать, что у каждого восточного народа печенье курабье имеет свое название. Его называли персидским, бакинским.

Но, конечно, донские армяне делают свое неповторимое хурабье. Это печенье бывает разной формы.

На все праздники и, конечно же, на Новый год в нашем доме в Нахичевани готовили традиционное армянское блюдо жажик.

Жажик — это очень вкусная закуска из творога. Хороша она

Донские армяне очень любят пирожки с лебедой. Недавно в Чалтыре прошел даже фольклорный «Праздник лебеды». А известный ростовский певец Игорь Дзреев написал песню «Пирожки с лебедой», которая сразу стала очень популярна в Интернете, в социальных сетях.

До сих пор многие мои товарищи из других городов с интересом знакомятся с особенностями армянской кухни.

Армяне, как и многие народы, любят долму. Долма (или



Пирожки с лебедой