

СТРАНИЦЫ ИСТОРИИ



Традиционная армянская гата

ки с мясом по-татарски. Они вкусные, но другие. Возможно, мясо иное, специи другие. Вот еще один секрет армянской кухни, который отличает ее от других блюд и способов приготовления Востока. У мусульманских народов никогда в начинку не используется свинина и свиной жир. Армяне же, в том числе и донские, с удовольствием добавляют в пищу эти ингредиенты. И это, на мой взгляд, придает армянским блюдам вкус, который делает их особыми. Хотя и баранину армяне готовят по-своему, но очень вкусно.

А еще армяне большие мастера в приготовлении шашлыка. Ведь недаром Чалтырь на-

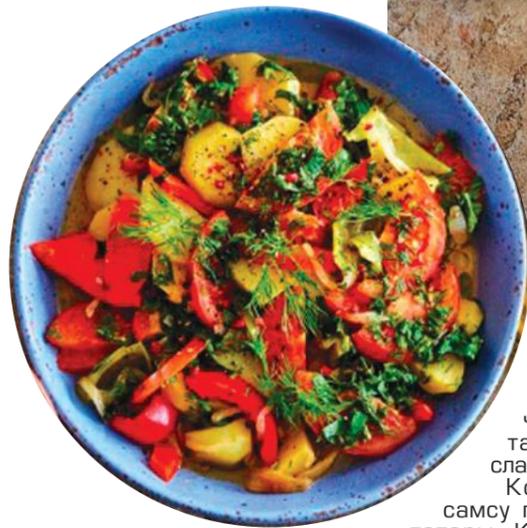


Обычно начинкой гаты бывает хориз. Хориз — это смесь муки, сахара и масла. Часто добавляют измельченные грецкие орехи. Такая начинка — хориз — может долго храниться в холодильнике.

Правда, мне в детстве больше нравилась гата с медом и орехами. Помню, говорили, что такую гату любили кушать нахичеванские



Пельмени хаших-берек



Буглама

купцы, то есть обеспеченные жители города.

К столу подавали также самсу — пирожки, которые начиняли как мясом, так и различными сладостями.

Кстати, такую же самсу готовят крымские татары. Когда я бываю в Крыму, то пробую эти пирож-

зывают шашлычной столицей юга России.

Конечно, многие традиции донских армян ушли в прошлое. Но и сейчас мы все от души и с радостью встречаем Новый год, Рождество и Пасху. А свежую «гату», «самсу» и теперь можно приобрести в продуктовых магазинах Чалтыря и Нахичевани. Пирожки же с лебедой давно стали символом донских армян, их кулинарным брендом.

Как я уже писал, донские армяне традиционно любят блюда из теста. Особенно пельмени. Это необычные пельмени — хаших-берек (хашх-берек). Хаших-берек — специфические армянские пельмени с мясом. Они небольшие по размеру, их подают с жареным луком, а также с кислым молоком или сметаной.

К счастью, армянские пельмени сегодня вы можете купить в магазинах Чалтыря и Нахичевани. Я знаю бабушек на Нахичеванском базаре, которые очень вкусно их готовят.

А еще донские армяне любят готовить бугламу. Буглама — это такое вкусное овощное блюдо, основу которого составляет картошка. Известный повар и большой знаток кухни донских армян Сергей Насхулиян предлагает в Интернете разные рецепты блюд, в том числе и рецепт бугламы.

В армянскую бугламу входят следующие ингредиенты: картошка, помидор, перец, лук, зелень (петрушка, укроп), топленое масло, соль добавляют

по вкусу. Далее все это тушат на слабом огне.

Рецепты бугламы есть разные. Это блюдо готовят разные народы Закавказья. Но у всех несколько отличаются рецепты. На Кавказе в это блюдо добавляют часто баранину и тушат с овощами. Со всеми рецептами приготовления бугламы можно ознакомиться в Интернете.

У донских армян буглама особая, на мой взгляд, овощная и очень вкусная. Повторю еще раз, блюдо это очень простое, но вкусное.

Интересно, что армяне, когда приглашают за стол, то говорят «хацутел». Буквально это переводится как «поесть хлеб». А в России всегда говорили, что «хлеб — всему голова». Очень похожие традиции. Но это уже другая история.

У донских армян культ еды был всегда развит. И очень приятно, что эти кулинарные традиции продолжают жить и радовать ростовчан, жителей нашего многонационального донского края.

НЕОБЫЧНЫЕ ТРАДИЦИИ НАХИЧЕВАНСКИХ АРМЯН

У нахичеванских армян были некоторые традиции, которые сегодня кажутся странными, необычными. А кто-то из современных людей может посчитать эти традиции и вовсе дикими и средневековыми.

У многодетных нахичеванцев было принято отдавать своих детей в семьи близких родственников, не имевших детей. При этом от усыновленных ребят не скрывали их происхождения. Они имели по два отца и две матери. Например, как пишет С. Хачикян в книге «Амаяк Арцатбанян», у известного нахичеванского художника Арцатбаняна было три брата: Григорий, Карп и Амазасп. Григорий был отдан в семью Марбашевых, стал их приемным сыном.

Сейчас это кажется странным и даже диким. Как можно отдать своего ребенка кому-то? Но следует учитывать, что детей, как правило, отдавали не кому-то. А, например, в семью родного брата или близкого родственника, у которого не было детей. В Нахичевани же все друг друга знали очень хорошо.

Почему же так поступали нахичеванцы? Я позволю себе озвучить свою версию. Армяне, как и евреи, народ гонимый. Дети — будущее нации. Это тот генофонд, который нельзя потерять. Поэтому раньше рассуждали так — если тебе Бог дает детей, а твоему брату не дает, то ты должен поделиться с братом. Его счастливым сделаешь и народу своему выжить поможешь.

Возникает логичный вопрос: а как же вели себя мамы, которые отдавали своих чад в другие семьи? Как они на такой шаг могли пойти? Я думаю, что ответ прост. Их никто и не спрашивал. Было патриархальное общество. Все жили определенным укладом, слушали старших. Жили большими семьями, как правило, в одном доме или дворе. Все были друг у друга на виду.

Конечно, тяжело с позиции сегодняшнего дня судить об этом обычае. Но так было.

Недавно узнал, что не только многодетные донские армяне отдавали своих детей бездетным родственникам. Такой обычай существовал и у казахов.

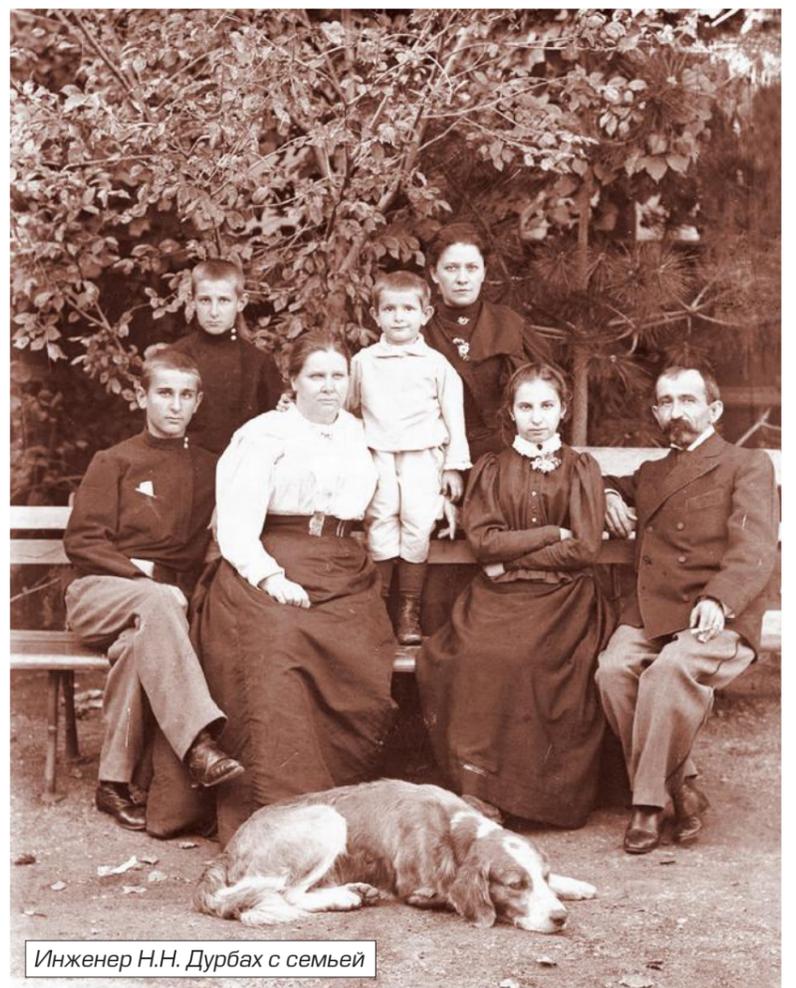
Но со временем эти необычные традиции нахичеванских армян стали уходить в прошлое.

Недавно одна моя знакомая спросила у меня: «Как же армянские женщины могли даже близким родственникам отдавать своих детей? Я бы никогда этого не сделала. Лучше бы меня убили!»

Еще раз повторю, что не следует судить людей девятнадцатого или начала двадцатого века, живущих в



Групповой фотопортрет семьи художника Амаяка Арцатбаняна



Инженер Н.Н. Дурбах с семьей

Нахичевани, с позиции сегодняшнего дня. Тогда была совсем другая шкала ценностей. Хотя разве сегодня может кто-то знать, что

было на душе у той мамы, которая отдала своего ребенка?

Материалы подготовил
Георгий БАГДЫКОВ