

Ростовчан приглашают к участию в акции «Донская Армения»

Библиотека имени А.М. Листопада МБУК Ростовская–на–Дону городская ЦБС приглашает принять участие в межрегиональной акции «Донская Армения».

Целью акции, которая проводится с 15 ноября по 15 декабря 2021 года, является популяризация литературы и продвижение краеведческих знаний об армянах на Дону.

Подробнее об условиях участия смотрите в Положении на сайте «Библиотеки Ростова» <http://listopadova.blogs.donlib.ru/>.



ЭТО ИНТЕРЕСНО

ДИССЕРТАЦИЯ О ПИРОЖКАХ С ЛЕБЕДОЙ ШЕФ-ПОВАР — ОБ АРМЯНСКИХ БЛЮДАХ НА ДОНУ

Каждый мужчина на Дону умеет готовить шашлык. Лучше всего, конечно, это получается у жителей Чалтыря — так уж сложилось исторически. Именно здесь готовят самые изысканные блюда кухни донских армян. Мало того, что это всегда вкусно — многие пункты армянского меню еще и благотворно влияют на здоровье. По крайней мере, так утверждают сами кулинары.

— Да, я планирую, что каждый рецепт станет главой, рассказывающей о быте армян в Ростовской области. Как они хранили зерно, какие продукты использовали, чем заменяли традиционные ингредиенты, оказавшись на донской земле. Кстати, книга еще в процессе написания, но ею уже заинтересовались в Армении. Именно на Дону максимально сохранилась армянская кухня с тех времен, та, что наши предки привезли сюда из Крыма более 250 лет назад. Поэтому, думаю, у книги будет мощная поддержка.

утской пшеницы. Ее привезли с собой на Дон. И к своему ужасу обнаружили, что в первую же зиму все засеянное замерзло — зимовать этот сорт не мог. Тогда наши предки обменялись пшеницей с казаками. Местная годилась для озимых, а привезенная армянами обладала прекрасными качествами. У чалтырских армян была уникальная технология хранения зерна. В земле выкапывали яму и две недели в ней жгли солому, в результате стенки становились будто керамическими. Закрывалось хранили-

Мясниковского района, то эти пирожки можно купить практически во всех продуктовых магазинах или заведениях общественного питания. В честь пирожков с лебедой в Чалтыре устраивается гастрономический фестиваль «Праздник лебеды». Это блюдо даже воспето в песне известного донского автора и исполнителя Игоря Дзерева. Сейчас из-за продуктового изобилия популярность лебеды сошла на нет, а ведь это кладезь витаминов.

— **И вкусно, и полезно...**

— Это отличительная черта армянской кухни. Целебными качествами отличается и кисломолочное блюдо мацун, и калмык-чай. От калмыков у последнего только название. Донские армяне готовят этот напиток из дербенника с использованием молока. Успокаивает нервную систему, полезен при бессоннице и отсутствии аппетита.

— **Сергей, а вы с детства любите готовить? Сразу решили, что будете шеф-поваром?**

— Нет, это был извилистый путь. Но я думаю, что склонность к кулинарии во мне заложена генетически. Поваром во время войны был еще мой дедушка. А что касается меня, то в детстве настольной книгой была кулинарная записная книжка моей сестры. Я просто зачитывался рецептами тушеной курицы и плова. Яичницу и жареную картошку ловко готовил лет с шести — родители часто уезжали по работе и оставляли нас с братом и сестрой на хозяйстве. А вот первое серьезное блюдо — плов я приготовил в 9 лет. Правда, рис был сыроват. Но в следующий раз получилось лучше. В 11 лет я поразил одноклассников тортом «Зебра», в школе проходил конкурс «А ну-ка, девочки!», но победили в нем не девочки, а я. А вообще, мечтал стать ветеринаром.

— **Вот это поворот! И как же в итоге пришли к кулинарии?**

— Я с подросткового возраста работал в чалтырском колхозе дояром. А потом попытался поступить в аграрный университет в Персиановке, но неудачно, и остался там, чтобы посещать подкурсы. А в декабре родные попросили меня испечь торт для семейного торжества. На празднике присутствовала преподаватель из Ростовского кулинарного техникума Ольга Юрьевна. Она увидела мой торт, а я испек шоколадный «Ежик», и ахнула: «Какая ветеринария, мальчику всего 15 лет и он такие шедевры выдает! Он же природный кулинар, срочно в кулинарный техникум!».

Так я туда и пошел, окончил его с красным дипломом, а ведь в школе учился на тройки, вот что значит найти любимое дело.

— **Это заметно, вы очень вдохновенно готовите. Мне кажется, для вас кулинария — это тоже творчество?**

— Да, я человек творческий. Люблю фантазировать. Какой бы рецепт я ни использовал, даже во время конкурсов обязательно добавлю в него что-то свое. Это, мне кажется, обязательное условие для того, чтобы стать шеф-поваром. Именно твое блюдо получается уникальным, с неповторимым вкусом.

Ульяна АЛФЕЕВА
«АиФ–Ростов»



В общем, как вы уже догадались, эта тема заслуживает отдельной диссертации — именно ее и начинал в свое время писать самый, наверное, известный в Ростовской области специалист по шашлыку, пирожкам с лебедой и долме и.о. президента Ассоциации кулинаров Ростовской области Сергей Насхулиян.

С Сергеем мы познакомились в чате, посвященном истории армян в Ростовской области. Мне хотелось найти самый лучший рецепт шашлыка — и я его нашла. Заодно узнала, что не шашлыком единым, как говорится... Что армянская кухня очень разнообразна — это целый мир, говорить о ней можно бесконечно. И даже в диссертации все не отразишь. Конечно, мне захотелось узнать подробности.

— **Сергей, а что за история с диссертацией, о которой вы упомянули?**

— Дело в том, что почти каждое армянское блюдо связано с какой-то историей, легендой. Есть особые способы приготовления, которые не используют другие народы. Хотелось все эти знания систематизировать, а я тогда окончил институт и поступил в аспирантуру. Решил написать диссертацию на тему «Кухня донских армян в историко-философском контексте». Собственно, передо мной стояла цель собрать максимально большой материал для использования в ресторанном деле, а не получение ученой степени. В общем-то, я ее и не получил.

— **Почему, что помешало? Не смогли раскрыть тему?**

— Нет, просто меня пригласили работать в США. Это было в 2008 году. В Нью-Йорке наши бывшие соотечественники планировали открыть кафе советской кухни и искали шеф-повара из России. Найти подходящего было не просто: у претендента должен был быть большой стаж работы, высшее образование, публикации на темы ресторанного бизнеса, награды, будущий шеф не должен быть женат. Я им подошел идеально. Стал готовиться к переезду, который предполагал в итоге получение вида на жительство. Поэтому ушел из аспирантуры. Но мои будущие работодатели не смогли доказать свою достаточную финансовую независимость, чтобы нанять работника из-за рубежа. Но я думаю, что тема с кухней донских армян продолжится — не в виде диссертации, так в виде книги.

— **Уже думали над ее концепцией?**



ДОСЬЕ

Сергей Владимирович Насхулиян родился в 1973 году в селе Чалтырь. В 1991 году окончил Ростовское кулинарное училище № 79 (ныне ДонТКИиБ) с красным дипломом. В 2009 г. — Ростовскую академию сервиса (ныне факультет ДГТУ) с красным дипломом. Руководитель школы кулинарного искусства NoReCa School. Член общественного совета по развитию общественного питания при правительстве Ростовской области. Амбассадор сообщества шеф-поваров России Chefs Team Russia. Шеф-повар РК «Рандеву».

— **Какие блюда сохранились с тех пор у донских армян?**

— Это практически все хлебные продукты. В Крыму их выращивали из арна-

ще небольшим люком. Там можно было хранить 10–15 т зерна, причем длительное время. Интересно, что в 70-х годах прошлого века при сносе заброшенного дома в Чалтыре наткнулись на такое хранилище и обнаружили, что зерно там великолепно сохранилось, а ждало своего часа оно не меньше 30 лет.

— **Я вижу, у армян, как и у русских, хлеб всему голова?**

— Да, без хлеба мы никуда. В армянском языке нет слов «завтракать», «обежать», «ужинать» — все это обозначается понятием «есть хлеб». Даже если трапеза происходит совсем без хлеба [смеется].

— **А какое блюдо можно назвать самым армянским на Дону?**

— Наша визитная карточка — это, конечно, пирожки с лебедой. Это настолько популярное блюдо, что если приехать в Чалтырь либо в другие села