



ЛИЯ АВETИCЯН

ВКУС
АРМЯНСКОГО
ГОСТЕПРИИМСТВА

СЛОВО/SLOVO
МОСКВА
2010

Лия Артемовна Аветисян

Вкус армянского гостеприимства

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=17686894

Вкус армянского гостеприимства / Л. Аветисян: СЛОВО/SLOVO;

Москва; 2010

ISBN 978-5-387-00140-6

Аннотация

Автор, известный публицист, поэт-переводчик, успешная бизнес-леди и гостеприимная хозяйка Лия Аветисян влюблена в свой народ и культуру, а потому ее книга «Вкус армянского гостеприимства» получилась необыкновенно теплой и душевной. Путешествие по такой необыкновенной стране, как Армения, это знакомство с традициями трудолюбивого, самобытного, древнего народа, с его историей, уходящей в глубь веков, с его мудростью и, конечно, рецептами всеми любимых блюд. Устраивайтесь поудобнее и пускайтесь в виртуальное путешествие по Армении, где вашими добрыми попутчиками станут любовь, смех и мудрость – всё то, что и называется армянским гостеприимством. Уверены, читателя ждет редкое удовольствие от встречи с этой книгой.

Содержание

Предисловие	5
Предисловие автора	10
Всё пламя сердца моего отдам тебе	17
Армянская психология	17
Большие армянские застолья	25
Хаш	30
Рецептура блюда	36
Армянские сказки	42
Чанах	48
Рецептура блюда	53
Конец ознакомительного фрагмента.	55

Лия Аветисян Вкус армянского гостеприимства

Предисловие



Книга «Вкус армянского гостеприимства» издательства СЛОВО/SLOVO, на мой взгляд, – настоящее произведение искусства. Для меня то, КАК написано, не менее важно, чем то, ЧТО написано. Прежде всего, – каким языком. Отмечу исключительно точный, образный русский язык. Как вы можете легко догадаться по имени, автор – армянка. Лия Аветисян, блестяще владеющая армянским и русским. Знаю ее уже много лет. Читал ее блестящие переводы классической армянской поэзии от айрэнов (X–XVIII вв.) и Наапета Кучака (XIV в.) до нашей современницы, незабвенной Сильвы Капутикян. Многие волнующие переводы Лии Аветисян украшают страницы этой книги, придавая ей неповторимый поэтический налет.

А юмор, ирония? Ими проникнута вся книга. Драгоценное, редкое качество! Чего стоят тосты, которыми сопровождаются многие рецепты. Не грузинские и национально-армянские, они придуманы самим автором и проникнуты мудрой иронией.

Форма книги оригинальна. Я бы назвал книгу Лии Аветисян «тридцать три в одном». Приобретая ее, вы одновременно входите в круг ценностей армянского народа с его древностью, его духовностью. Вы узнаете, как создавался оригинальный армянский алфавит; знакомитесь с древней армянской книгой – явлением мирового масштаба (говорю как специалист), с гениальными ее мастерами – миниатюристами и

героическими тружениками – переписчиками книг.



Посмотрите оглавление. Перед рецептами блюд и практическими указаниями, как их готовить, вы прочтете краткие эссе «Армянская психология», «Армянские сказки», «Армянский язык», «Ислам и Армения», «Армянская генетика» и так далее, и так далее.

То, что параллельно с рецептами национальных блюд должна быть отражена история создавшего их народа, по крайней мере его исторический опыт, – мысль достаточно простая. Но с таким мастерством отразить историю, искусство, всё вплоть до мелочей, до первооснов, до хлеба и вина – это я встречаю впервые, поэтому и отношу книгу Лии Аветисян к разряду художественной прозы и называю ее произведением искусства. Автор просвещает и забавляет, дает советы и знакомит нас с вроде бы знакомым народом – армянами, – но делает это так, что мы убеждаемся: на самом деле мы мало что о нем знали.

Например, мама полководца Суворова была армянкой, и поэтому светлейший князь Меншиков объяснял афористичность речи полководца, его стремление говорить в рифму даже в воинских донесениях «восточным балагурством».

Правда и то, что великий Джордж Байрон, прибыв в Венецию, увлекся Арменией, армянским языком, написал грамматику армянского языка для англичан и английскую грамматику для армян, переводил древние тексты из пергаменных манускриптов. И, между прочим, сказал вещи слова, позвольте вам их напомнить: «Трудно найти летописи народа, менее запятнанные преступлениями, чем летописи армян, добродетели которых были мирные, а пороки – следствие притеснения. Но какова бы ни была их судьба, – а она печальна, – что бы ни ожидало их в будущем, их страна всегда должна оставаться одной из самых интересных на всем

земном шаре».

При этом как в любом произведении, написанном в жанре, близком к художественной прозе, здесь реальные факты густо перемешаны с предположениями. А в результате возникает убедительная картина ментальности армянского народа, который стремится включить в свою национальную семью всех ярких представителей других народов. Таково мироощущение армян, очень долго живущих на Земле и за свою многовековую историю соприкоснувшихся со всеми родами и племенами.

Я же, выбрав когда-то судьбу исследователя армянской культуры, могу сказать со знанием дела: считайте себя обойденным судьбой, если не отведали вкуса армянского гостеприимства. Или хотя бы не прочитали о нем в этой самобытной книге.

Ким Бакиш, историк, писатель

Предисловие автора

Почему Англия называется Англией, Россия – Россией, а Армения – Арменией? Как правило, историки, лингвисты и этнографы спорят на эту тему до хрипоты. Но факт есть факт: когда-то, в глубине веков, бесстрастные, а чаще ангажированные правителями пиарщики, которых тогда называли летописцами, восхваляли славные походы своих заказчиков и со вкусом описывали поражения соседей. Или люди, которых сейчас называют туристами, а тогда – путешественниками, оставляли записи в своих дневниках: «Так, мол, и так, был я в стране арменов, пил удивительное вино и нежное пиво из ячменя. А уж закусывал!..» Примерно так на разных языках и различными способами записи – от пиктографии и клинописи до иероглифики и алфавитного письма – утверждается в географических справочниках имя страны. Если прочитать записанное по-китайски слово «Армения», то получится «Красавица рядом с Востоком», а если по-древнегречески – то «Страна понимающих Ара». Да, Армения действительно была и остается красавицей, тем самым раем, где были сотворены Адам и обе его жены. Чем лакомилась первая, Лилит, науке неизвестно. Судя по результату – чем-то неудобоваримым. А вот Ева известна в истории кулинарии как первый дегустатор некоего округлого плода, отождествляемого теологами с яблоком. Но было ли это именно ябло-

ко? Или гранат? А может, абрикос? Или даже сочная шелковица? А может, это был вовсе и не десерт, а закуска в виде оливы, свежий лист которой был принесен дедушке Ною голубем? Как бы то ни было, история человечества каждый раз начиналась с вкусного и, как утверждали академики А. Вавилов, Б. Пиотровский и многие современные ученые, – скорее всего, именно в Армении.

Армяне – народ древний, но ни капельки не изменившийся. Как и тысячи лет назад, они уважительно относятся к родной и чужой культуре, своим и чужим семьям, знакомым и незнакомым старикам и обожают всех малышей на свете. А еще в Армении почитаема мать как гарант сейсмоустойчивости семьи и ее чистой ауры. Фотографию барельефного изображения «Армянской Мадонны» в сопровождении дуета воспевающих ее музыкантов-дудукчи IV века н. э. вы найдете на страницах этой книги.

Средневековые армянские философы называли не только пуповину связывающую младенца с матерью, но также ее глаза, уши и нос органами его питания. И не мудрено, так как под питанием армяне понимали и понимают пищу не только физическую, и даже не только духовную, но их симбиоз. Царские и княжеские трапезные, где в окружении князей-единомышленников армянские предводители за легкой выпивкой с поистине царскими закусками, насчитывавшими более 120 наименований, принимали решения государствен-

ной важности, назывались «Хойаноц»¹. Буквально – это «место, где мыслят», словом, Дума.

Однако вместе с паузой в государственности изменилось и языковое мышление, а потому сегодня так у армян называется простая кухня. И это обязывает армянских хозяек подходить к процессу готовки семейных обедов с царственной заботой о домочадцах. Собственно, история сохранила имена армянских цариц и княгинь, баловавших своих сиятельных супругов и их гостей собственноручно приготовленными и придуманными венценосными головками блюдами. Одно из них, суп царицы Арусяк, я привожу в этой книге.

Кроме основного назначения – прием пищи, обед всегда был процессом обмена информацией, воспитания детей и актом гостеприимства. Иностранцы подчеркивали, что путники и торговцы старались пройти через армянские города и села в обеденное время и всегда были радушно приняты и отменно накормлены. И сегодня армянское радушие

¹ Некорректно, конечно, вклинивать чужеродную «И» в русский буквенный ряд, как я сделала в предыдущем слове. Но без нее смысл изменится или вовсе потеряется. Ведь она передает один из самых значимых в армянском языке звуков, с которого начинаются слова «вера» («йават»), «надежда» («йуйс»), «душа» («йюги»), «Отче» («йайр»), «Огонь небесный» («йур») и многое из иррационального ряда. И самоназвание самого иррационального на свете народа тоже, конечно, начинается с него – «йай». Но как только он не искажался в русскоязычной версии – и ай, и гай, и хай, и даже эйе! И всего-то вследствие изъятия царем Петром буквы «Ер» из гражданской азбуки. Так что пусть меня читатель простит за такие вольности в правописании, которые призваны навести мостик между фонетиками двух народов. – *Прим, автора.*

к приезжим проявляется во всем: от готовности указать дорогу в нужном направлении до желания прийти на помощь оступившемуся на улице; от способности поднять на ноги всю родню и друзей, чтобы исполнить каприз гостя, до умения накрыть красивый и вкусный стол при минимальных финансовых возможностях. Армения вообще вкусна. Она вкусна ароматами цветущего пшата и созревшего персика, вьющимся из зимних форточек предвкушением вечерних семейных застолий и многообещающими летними мангалами во дворах. Она вкусна овощными рядами крестьянских рынков, где «свое» обязательно дороже импортного. Ну хотя бы потому, что полито собственным потом, а не бензином перекупщиков, а главное – возвращено на этой эпической земле.

Конечно, эпицентром армянского гостеприимства является радушно накрытый стол. Сколько интересного, своегообычного и удивительного можно узнать, посидев за ним в кругу друзей! А заодно – приятно выпить и вкусно закусить. Вот почему эта книга устроена как армянское застолье, где каждую главу сопровождает фотопортрет приготовленного мной традиционного армянского блюда, его рецептура, правильный выбор и обработка продуктов, способ приготовления, выверенный тысячелетиями протокол и, конечно, настоящий тост с мудрой концовкой! А кулинарные рецепты дополняют разговоры о великой истории и забавных случаях, армянской поэзии и прозе жизни, древних открытиях и современных гипотезах армянских ученых. Но главное, о

чем пойдет речь и за армянским столом, и в этой книге – неизменность шкалы ценностей этого народа в изменчивом мире. Быть может, потому, что на протяжении многих тысячелетий армяне мыслят, говорят и пишут на языке, который способен открывать тайны мироздания и кулинарных рецептов, объяснять собственный уклад и предпочтения соседей. Так что, будучи написанной по-русски, эта книга гостеприимно введет вас в мир принципов армянского языка, алфавита и принципиальной приверженности народа своей грамоте.

Вообще, уважение к слову – особая примета армян. Возможно поэтому в телевизионном конкурсе 2009 года «Мы – армяне», призванном выявить наиболее ярких и любимых соотечественников прошлого методом всенародного интернет-голосования, в шорт-лист двенадцати «лауреатов» вошли имена Месропа Маштоца, поэтов Григора Нарекаци и Егише Чаренца (X и XX вв. соответственно). Перу Чаренца принадлежит удивительное четверостишие, которое может быть обращено и к отцу, и к ребенку, и к другу, и к любимой женщине, И К ГОСТЮ:

Всё пламя сердца моего отдам тебе.

Огонь веселья моего отдам тебе

И искры радости отдам – всё подберу до уголька.

Не мерзни посреди зимы – я всё отдам.

Каждая из этих строк станет названием очередной главы

этой книги. Словом, вам предстоит поближе познакомиться с армянами – древними и современными, всемирно известными и абсолютно неизвестными, мужчинами и женщинами, малышами и стариками. Все они того стоят, и надеюсь, вы придете к тому же убеждению, прочитав эту книгу о вкусе армянской жизни. Возможно, впечатления путешествовавших по Армении Джорджа Байрона, Уильяма Сарояна, Осипа Мандельштама, Андрея Битова и неизвестного блогера, который ничуть не уступает им в таланте познавать и ценить прекрасное, вдохновят вас, и вы последуете примеру этих людей. И напишете интересную книгу об Армении от лица нового путешественника, готового пересечь моря и горы, чтобы поближе познакомиться с народом, чье радушие имеет особый вкус – вкус армянского гостеприимства. Армения ждет вас – на страницах этой книги и на своей библейской земле.

Как и многие века назад, эта книга – продукт командной работы, а не только автора текста. Имя издательства неслучайно и знаково. Также, как имя человека, оно ведет его по жизни и влияет на судьбу. И даже на судьбы авторов и читателей. Я хочу выразить свою благодарность творческому коллективу издательства «Слово», всем его сотрудникам и, конечно, руководителям Григорию Шагеновичу Ерицяну, Наталье Александровне Аветисян и редактору Елене Усенко. Дай им Бог новых успешных проектов, которые будут нести миру правду Слова, облеченного в Книгу, которую хочется

ВНОВЬ И ВНОВЬ ЧИТАТЬ.

Некоторые фотоиллюстрации для книги выполнены моими талантливыми друзьями – Акобом Берберяном, Сусанной Саркисян и Кареном Хачияном.

Всё пламя сердца моего отдам тебе



Армянская психология

Армянская национальная психология – причина и след-

ствие многочисленных комплексов армян, и еще больших – у их окружения. Восторженный вызов написан на лице армянина при общении со своими и чужими, когда он радостно выкладывает информацию из серии «знаете ли вы» о том, что, например, сексапильные звезды Ирина Аллегрова и Шер – на самом деле Ирина Саркисян и Шерилин Саркисян, хотя и не сестры, а просто однофамилицы! Или что армянами были отцы других всемирно известных красавиц: Элеоноры Дузе, Мэрилин Монро, Элизабет Тейлор, Анук Эме и Ким Бейсинджер. А Вивьен Ли с ее фиалковыми глазами была и вовсе абсолютной армянкой – правда, из индийской армянской колонии. Лавина этой информации, конечно, шокирует новичков.

Но это еще «цветочки». Армянин вам сообщит и, как ни странно, не солжет, что первым премьер-министром независимой от Индии Бирмы был Ба Мао, крещенный при рождении как Егия Карапетян. А в самой Индии основу киноиндустрии, способной тягаться с Голливудом по количеству выпускаемых фильмов и зрителей, заложил Торос Шенелян, снявший в 50-е годы на своей студии «Торос Филм» культовую картину «Бродяга» и открывший миру Раджа Капура. Выходцем из той же Индии был Хачатур Аствацатурян, известный как один из наиболее почитаемых в Китае цивилизаторов по имени Пол Чатр. Но что там Индостан! Почти все российские лидеры, начиная с Владимира Мономаха и кончая Андроповым, – тоже наполовину армяне! И вся эта

разноречивая и неправдоподобная на первый взгляд информация начинает раздражать любого нормального человека. Особенно нормального, но слабо в этом плане информированного, что на самом деле еще более нормально для неармянина.

Но информированность – штука относительная. Вот умер секс-символ 60-70-х годов Грегори Пек, и только после этого весь мир узнал от турецких журналистов, что любимчик женщин всего мира был уроженцем Анатолии Григором Ипекчяном, то есть армянином и уроженцем Западной Армении. Но он не любил об этом говорить из-за ссоры с местной армянской общиной. Причина была очень серьезной: в мальчишеской драке сын актера погиб, а община заступилась за оставшегося в живых участника драки. Общинный экономизм «Если уж один погиб, то сохраним хотя бы второго» возмутил и навсегда отвратил великого актера от своей национальной среды. Но как бы то ни было, он был обладателем той замечательной генетической закваски, которая, пройдя американскую технологическую обработку в Голливуде, создала уникальный продукт по имени Грегори Пек.

Особенно хорошо разбирались в генетических тонкостях турки-османы, которые еще в XIV веке крали в Западной Армении 10-летних армянских и греческих мальчиков, обучали своим специфическим изуверским приемам и таким образом формировали янычарские полки, которые своей от-

чаянной храбростью и кровавыми зверствами наводили ужас на всю Евразию. С самого начала и в течение всей службы мальчишек кормили до отвала. Питанию вообще придавали такое большое значение, что символом полка была кастрюля, а командир имел звание чорбаши (по-турецки – суповар). При этом детям внушали, что хорошо быть только турком, а быть армянином или греком – стыдно. Выросшие на сытых харчах и подвергнутые описанной квазипедагогической обработке янычары стеснялись своего армянского и греческого происхождения. Лютой ненавистью и презрением к армянам горели сердца сыновей армянок – кровавого турецкого султана Абдул-Гамида и классика грузинской литературы Ильи Чавчавадзе. Возможно, аналогичными чувствами можно объяснить и круглые глаза Андрэ Агасси, когда у него спрашивают, не армянин ли он? Но уж его коллега по теннисному спорту красавец Давид Налбандян – конечно, самый что ни на есть армянин!



Армения – страна мужчин. Скульптурная композиция по мотивам фильма «Мужчины» Э. Кеосаяна

Конечно, национальная стеснительность возрастает на плодородных почвах иноземных конституций и специфических граф в анкетах. И самый близкий для нас с вами пример – из опыта почившей в Бозе страны. Стоило кадровикам убрать из советских анкет знаменитый 5-й пункт, как число евреев, армян и представителей других стеснительных прежде народов резко пошло вверх без всяких демографических ухищрений. А вот гражданин Франции Шарль Азнавур счастлив тем, что он армянин, и гордится своей родиной Францией, которая позволила ему сформироваться как феномену ми-

ровой культуры и при этом остаться, не стесняясь, армянином. Конечно, гении принадлежат всему человечеству, и таланты лучше всего вызревают на почве, сдобренной многими народами. А потому, если в вашем присутствии знакомый армянин начнет перечислять имена еще более знакомых армян, например генералиссимуса Александра Суворова или мариниста Ивана Айвазовского, не надо презрительно щуриться: всё равно от вашей неосведомленности покоренные Альпы не станут низменностью, а потрясающий «Девятый вал» – штилем.



Памятник Арно Бабаджаняну в Ереване

Знаменитого американского художника Аршила Горки на самом деле звали Востаник Адоян; французского композитора Жоржа Карваренца, сына бежавшего из Турции в Грецию Геворка Карваренца, – Тиран Карваренц (не удивляйтесь «плохому» имени: в армянском языке «Тиран» значит «Владыка», а в русский и другие языки оно перешло с негативным оттенком, возможно, от излишнего рвения его носителей). Анри Вернон родился Ашотом Малакяном. Ашотом был и дед Анри Труайя – Торосян, являвшийся основателем города Армавир на юге России и звеном в знаменитой династической цепи Торосян – Тарасов – Труайя. Армянином был и лучший таможенник России из «Белого солнца пустыни» Павел Луспекаев, никогда не скрывавший это в анкетах, чья фамилия с головой выдает его княжеское происхождение – Лусбекян. Егию Папахчяна мы знаем как Илью Шапошникова, новая фамилия которого – простой перевод с армянского прежней фамилии. Таких переводных с армянского фамилий в мире – пруд пруди. А в России это, например, Поповичи и Поповы, которые в оригинале – Тертеряны. Старший брат изобретателя радио Рафаэл был специалистом по армянскому языку, а дом Поповых – одним из самых хлебосольных. А уж Ацагорцянам, ставшим в России Хлебниковыми, и их достойному наследнику Велимиру, сам Бог велел быть хлебосольными!

Фельдмаршала Мюрата в его родном Карабахе при рождении крестили Овакимом Мурадяном, а другой наполео-

новский маршал, Пьер, тоже был сыном карабахских армян Петроса и Маргарит из города Шуши. Сыновьями армянок были Немирович-Данченко и Станислав Монюшко, Павел Флоренский и Мишель Легран. А двоюродная тетка моей мамы (обеих назвали Ашхен) родила и воспитала одного из самых тонких романтиков XX века, которого звали Булат Окуджава. И рядом с ним я бы поставила только Микаэла Таривердиева, обеспечившего своими чарующими мелодиями непреходящий успех лучшим кинофильмам советской поры.

Арам Хачатурян всю жизнь был патриотом своего народа, подтверждая это в словах, делах, письмах, гениальных музыкальных произведениях, желании быть похороненным именно в Армении и даже в имени, данном сыну.

И это прекрасный повод, чтобы выпить за хорошее семейное воспитание, обязательной составляющей которого в армянских семьях является любовь ко всему армянскому.



Большие армянские застолья

Тост без застолья – как стол без гостей, а в Армении это большая редкость. Конечно, устроить хорошее застолье – затея довольно накладная. Но если сравнить эти расходы с гонорарами психоаналитиков, адвокатов, ценой антидепрессантов и всевозможными штрафами, то считайте, что накрыли стол бесплатно. Хотя он и заменил все вышеперечисленные статьи расходов, и даже с блеском. Словом, есть в армян-

ской кухне блюда, которые не лезут в горло не то что в одиночку, но даже в узком семейном кругу. В самом процессе их приготовления и в связанном с ними застолье так много куража, что готовят их, когда армянская душа просит праздника. А праздник без друзей и любимой родни – это уже не праздник, а сплошная тоска. Тоска по тому, что еще совсем недавно было, а теперь, под влиянием всеобщей глобализации, может стать, как у среднестатистических европейцев.

Пока же любой армянин – от очень важного до самого захудалого – имеет право обидеться, если друг устроил, к примеру, Хаш, а его не пригласил. И вот почему. Большое Армянское Застолье – не только хороший повод выпить и позубоскалить под специальный закусон, но это еще смотр и инвентаризация действующих сил. Если тебя не пригласили, значит, ты заживо выбыл из строя. А это даже хуже, чем по-смертно. Так что единственный способ реабилитации – самому устроить аналогичный обед. А уж приглашать забывчивого друга, дав ему урок великодушия, или, наоборот, – отплатить той же монетой, можно решить самостоятельно.

Каждый из описываемых в этой главе обедов имеет свой обязательный набор закусок, овощей, специй, напитков и даже того, что с собой следует принести, чтобы несоответствие формату не обидело гостей или хозяев. Еще одно дополнительное условие – тосты, которые удивительно легко разряжают атмосферу, будучи сплавом вековечной мудрости и актуальной шутки.



Они произносятся в проверенной веками последовательности, позволяющей гостю выразить уважение к семейному очагу хозяев, затем – к родителям, ну и так далее, вплоть до женщин и других объектов мужских мечтаний. Именно так выстроилась здесь «горячая» десятка, а самостоятельный подбор тостов потребует от вас понимания момента, предпочтений и колоссального жизненного опыта, которые и фор-

мируют настоящего тамаду А впрочем, тосты – это искусство не меньшее, чем кулинария, и ему следует учиться особо.

Но какими бы цветистыми ни были ваши тосты, общение за столом будет затруднено, если вы окажетесь абсолютным профаном в вопросах истории и культуры армян. Вот почему я предусмотрела для вас возможность блеснуть за армянским столом знаниями из области малоизвестного. Армянские семейные обеды столь же традиционны, сколь и вкусны, а потому и выделены в отдельную главу, которая расскажет вам об армянской кухне, армянах и особенностях их непреодолимого национального менталитета.



А чтобы вам было легче применить на практике полученные кулинарные знания и правильно распорядиться отпущенным на устройство коллективного обеда бюджетом, каждый из описанных в главе обедов я привела из расчета на 10 персон. Несмотря на то, что продукты и способы их приготовления объединены под страшным медицинским названием «Рецептура блюда», всё у вас получится вкусно и красиво, обещаю!

Хаш

Армения – страна мужчин, и от этого никуда не деться. Здесь даже памятники ставят только мужчинам, а единственное исключение – Мать-Армения, которую водрузили на месте папы-Сталина. А потому здесь есть блюдо (точнее – коллективное действие), которое носит сугубо мужской характер. И это – Хаш, который с виду прост, как и его название: «хашель» по-армянски значит «варить», а «хаш» – «варево». И что вы думаете? Именно из-за этого варева каждый армянский мужчина готов встать спозаранку в воскресный день и топтать в любой конец города, куда бы его ни пригласили. Почему не на машине? А потому что явиться на Хаш за рулем могут только дебилы или неоднократно лечившиеся от алкоголизма. Но их на Хаш и не приглашают.

* * *

В сентябре тротуары моей улицы покрываются созревшими желудями и крошечными яблочками. А мостовую запруживают крутые иномарки: здесь депутатский вход в Национальное собрание. Раньше это был вход в Центральный комитет единственной на всю страну партии, и дубы с дикими яблонями, очевидно, иллюстрировали единство партии и народа. С тех пор народ несколько одичал, а его новые слуги

заметно приблизились к своему дендрологическому прототипу. Но и те и другие одинаково бдительно следят за опавшими плодами, так как последние символизируют начало сезона Хаша.

Хотя его сезон легко вычислить по орфографическим признакам: Хаш едят в месяцы, название которых содержит букву «р», и в этом разницы между армянским и русским языками нет, так как месяцы у обоих народов созвучны грегорианскому календарю. Сентябрь по-армянски – «септемб-ерь», октябрь – «октемб-ерь», ну и так далее. Просто в армянском языке ударными являются только последние слоги, да и «латинские» названия на удивление осмысленны в рамках армянского языка.



Например, «сеп/тем/берь» означает всего-навсего «верни общине серп», а «hок/тем/берь» – «верни общине заботу». Когда урожай уже собран, обработан и складирован, можно позаботиться и о духовном. Именно о нем и пойдут разговоры за столом после очередного тоста. Если же вы начнете со мной спор, ссылаясь на латынь и номенклатуру римских богов, то, что ж, на здоровье! Тем более что речь у нас пойдет о великолепном Хаше, которым в последний раз угощаются в месяце «априль» (по-армянски – «жить»). Ну хотя бы потому, что вето на Хаш еще не наложено, но стол уже украшен свежей редиской, перьями лука и разнообразной зеленью. А

что, жить и в самом деле уже можно!

* * *

Каждый уважающий себя и хозяев гость обязан явиться вовремя. Уважение к хозяину он демонстрирует еще и обязательной бутылкой водки, марка которой выбирается в зависимости от материальных и ментальных возможностей гостя. Наиболее галантные приносят цветы хозяйке. Наиболее зависимые от жен приводят и их. В этом случае цветы хозяйке – протокольная обязанность. Хотя, если в доме есть малыши, цветы можно заменить детским подарком. Но если у гостя подросток сын, то привести его однажды на Хаш – почти обязанность гостя. Первое появление за хашным столом прыщеватого усатика, запомнившегося всем присутствующим еще карапузом, является чем-то вроде его мужской инициации. Доросший до формата Хаша юноша автоматически становится героем застолья, которому адресуются и переадресуются все несущие педагогическую нагрузку тосты. Это и есть «ал/ав/ ерды», и если следовать не только формальной логике, но и языковой, то по-армянски так и получится: «вереница мудрых благословений»!

Не рассчитывайте отсидеться молча: даже если вам не светит быть избранным тамадой, то он сам, будучи виртуозом своего дела, разговорит за столом любую жертву логопеда. Итак, тост.

Давным-давно. после Великой Отечественной, поехали эмиссары советской власти по всему миру созывать армян в бедную, но целехонькую после войны Армению. Прижившимся с начала века в Европе и Америке армянам было боязно попадать в лапы советской власти, но тянуло на историческую родину; как лосося на нерест. Вот многие из них и решили схитрить и послать вперед собственных семейных эмиссаров, а уж после получения весточки от них решить: паковать чемоданы или оставаться европейцами или американцами. Слухи о всевидящем оке советского сыска уже тогда смутно доходили до любого континента, а потому каждая семья срочно изобретала свой личный код правдивой информации.



Так, семья Карапета, прощаясь с родными во Франции, придумала, что текст письма из советской Армении – что при нормальном, что при ужасном советском образе жизни – будет одним и тем же, но чернила во втором случае – красными. Вот проходит месяц, два, и, наконец, приходит долгожданное письмо, написанное на радость всем родным синими чернилами: «Здравствуйте, мои дорогие, – пишет Карапет. – Как я рад, что переехал в Советский Союз! Жизнь здесь прекрасная, и полное изобилие, а единственный дефицит – красные чернила. Но здесь и без них всё такое красное, что, когда вернусь, и помидоров есть не стану...»

Давайте выпьем за этот очаг и множество других очагов, из которых и состоит народ. Ведь как бы ни жульничала с нами власть, мы ее потерпим, присмотримся – и перехитрим! Потому что она – всего лишь власть, величина переменная, а вот мы, народ, – константа, то есть величина самая что ни на есть постоянная. Сменяющиеся и по-разному жульничавшие власти настолько лучше тренируют и держат в спортивной форме – мы практически всегда готовы их переиграть. Наверное, именно всенародная изобретательность как неотъемлемое качество любого выжившего народа и помогает ему жить в веках, несмотря на стремление власти, даже самой гуманной, разобраться с ним раз и навсегда.

Выпьем за хозяев, за этот очаг. Пусть он будет всегда таким хлебосольным, а помидоры на столе пусть никогда боль-

ше не пугают нас аналогиями!

Рецептура блюда

Ингредиенты:

2,5 кг говяжьих рубцов и сычуга, 5 говяжьих голяшек, 0,5 кг брынзы, 0,5 кг сыра «Лори», 3 головки чеснока, 5 редок, 5 кг лаваша, 20 маринованных острых перчиков, 200 г кинзы, 200 г эстрагона + 1 кв. м марли.

Покупка продуктов

Могу вас поздравить с поздним рождением: если бы вы поспешили, то вам пришлось бы столкнуться с бесконечным очищением коровьих ног, которое некогда практиковалось в наших краях. Сначала следовало удалить щетину на говяжьих ножках паяльной лампой, потом – станочком для мужского бритья, потом – пинцетом для дамских бровей. Ну и так далее – до получения ОК от домашнего ОТК на европейскую чистоту волосатых ног кавказских коров.

Но где-то в середине 80-х неожиданно появились чистенькие и беленькие ножки, а потому я считаю это вкладом Горбачева в развитие хашного дела. И запомнила я это потому, что как-то, когда мы с мужем в очередной раз затеяли Хаш,

они с товарищами неожиданно быстро справились с сугубо мужской обязанностью эпиляции коровьих ног. И всю ночь напролет, пока ножки отмокали и дезодорировались в регулярно сменяемой воде, эта троица абсолютных трезвенников, состоявшая из совминовского инженера-конструктора, университетского преподавателя физики и главного инженера НИИ, чертила, назло объявленному в тот вечер по телевизору «сухому закону», всевозможные оригинальные схемы самогонного аппарата. Сейчас в хашном деле – райские времена, но всё равно: будьте бдительны при покупке ножек и внутренностей.

Голье покупают из расчета одна ножка на двух потенциальных едоков, а рубцы – из расчета 250–300 г на каждого. Купленный заранее лаваш расстилают поштучно, дав ему зачерстветь, а потом вновь собирают в кипу. Но важно, чтобы при покупке вы не перепутали лаваш с другими армянскими хлебами: матнакашем (овальный хлеб с тремя продольными вмятинами и такими же по периметру поверхности, за что и прозван «matna-kash» – «смятый пальцами»); kari hats (это пышный прямоугольный хлеб с одной продольной вмятиной, выпекаемый в печке-каменке на плоском окатыше); пури (это тбилисский бренд армянского хлеба, выпекаемого не в специальном очаге-тундре, а в печи, почему и называется печным, puri) и другими. В отличие от всех вышеназванных лаваш выглядит как тонкий пупырчатый и довольный длинный лист, за что и прозван отбывавшими в Арме-

нии военную службу русскими ребятами «портянкой».

Приготовление

Ножи с утра положите в холодную воду, которую нужно менять каждые 2–3 часа. В рубцах и сычуге, как в вафельном полотенце, могли застрять продукты пищеварения коровы. Поскребите их, снимите пленки и держите в холодной воде, сменяемой в том же ритме, что и вода для ножек. Хотя, по большому счету, можно оставить их под проточной холодной водой.

Но главная составляющая при варке Хаша – два лучших друга, большой чистый лист бумаги и три шариковые ручки: именно ими вы будете расписывать пульку преферанса длиною в ночь. Иначе заснете или разбудите всех громом народов.

Еще потребуются две кастрюли для обязательно раздельной варки ножек и требухи. Расчет простой: на одну ножку — 1 л холодной воды. То же – и с требухой (1 л воды на 1 кг требухи) с той только разницей, что искомым является наваристый бульон от ножек, а вот вода от требухи сливается, причем дважды.

Хаш – это первое и последнее блюдо в нашем кухонном репертуаре, которое не будем солить ни в процессе готовки, ни после него. Это сделают сами едоки.

А пока доведите обе кастрюли до стадии кипения, огонь

под кастрюлей с ножками снизьте, а воду с требухи слейте, залейте свежую и варите ее на малом огне еще часов 6–8.

Однако основной источник любимого в народе холестерина – ножки, требующие особого внимания. Сначала всё варится, как при обычном бульоне: то есть вы доводите их до кипения и в течение часа шумовкой снимаете с варева пенку на выстланную бумажной салфеткой тарелку. Но через час-два на поверхности начнет скапливаться жирок бульона – и вот его-то нужно собирать в глубокую эмалированную миску или кастрюлю, не упустив ни капельки и не дав жиру перекипеть.

Если все анекдоты рассказаны, очередные женские глупости обсуждены и осуждены, а мрак за окном тускнеет, то это значит, что настала заключительная стадия приготовления Хаша. И заключается она вот в чем. Сначала, конечно, подведите итоги пули, еще раз объясните проигравшим, что дело не в везении, а в умении. А затем, через 8 часов с начала варки, извлеките ножки шумовкой и переложите в отдельную посуду. Заготовленную кастрюлю соответствующего объема накройте марлей и осторожно перелейте в нее полученный бульон. Кастрюлю с процеженным бульоном поставьте на минимальный огонь, чтобы Хаш (а это он и есть) не остыл, но и не кипел больше. В идеале бульон Хаша должен иметь молочно-белый цвет, свидетельствующий о его фантастической наваристости.

Мясо ножек снимите с костей, разрежьте на куски, пере-

ложите в отдельную кастрюлю с антипригарным покрытием, накройте крышкой и оставьте на плите в режиме мармита. Воду с требухи слейте, рубцы нарежьте на аккуратные квадраты, накройте крышкой и тоже оставьте в режиме подогрева.

Следующий необходимый этап хашного процесса – поднять с постели наличные женские силы, а самим успеть урвать хоть часик-другой заслуженного сна до прихода гостей. И вот к чему сводится напряженная женская работа по подготовке хашного стола. Перво-наперво очищается и толчется с солью в ступе чеснок. Его отдельно разводят горячим бульоном из основной кастрюли, переливают в глубокие фарфоровые мисочки и расставляют на столе в 5–6 узловых точках сразу после подачи Хаша.

Высохший лаваш, зелень, сыры, маринованный перец, нарезанная на прозрачные кружочки редька также равномерно распределяются в тарелочках по всему столу. Глубокие тарелки ставят в режим подогрева, водку – в режим охлаждения.

Но главное, с чего нужно начать, – это опорожнить переполненные пепельницы и вообще убрать следы погрома, учиненного мужчинами на кухне в ходе их ночного бдения. Не забудьте максимально укомплектовать стол салфетками и минеральной водой и приготовьтесь к форме добровольного рабства, которая последует за вашим вопросом гостю: «А вам с мясом?» И тут начнется. Один потребует Хаш с

рубцами, но без мяса ножек, другой – наоборот, третий – без ничего, четвертый – и с тем, и с другим. Поэтому важно, чтобы все 4 составляющие, а именно Хаш, мясо ножек, рубцы и жир стояли горячими на всех конфорках плиты, а вам оставалось, стоя у пульта, выполнять указы трудящихся простой сборкой компонентов. При этом необходим еще и доброволец, доставляющий адресатам ваши шедевры, не расплескав их по дороге.

Знаете, как определить среди гостей крупного специалиста по Хашу? Сначала он разводит в бульоне соль с чесноком, потом густо крошит туда лаваш (вот почему мы его сушили), затем наглухо накрывает листом лаваша тарелку с Хашем, как крышкой, поднимает рюмку с водкой и провозглашает: «Доброе утро и к добру свиделись!» Это и есть самый первый хашный тост, а сколько всего их будет – определить не хватит фантазии, но зато должно хватить водки.

Конечно, вы натрудились и перетрудились, но посмотрите на сияющие в этот ранний час глаза и румяные лица ваших друзей, представьте себе лохматых соседей, которые еще только отправляются чистить зубы, хмуро слушая сводку погоды, и возрадуйтесь: «Доброе утро и к добру свиделись!»

Армянские сказки

В армянских сказках шуки и золотые рыбки не встречаются. И не только потому что они редкие гости в здешних водоемах, а по той простой причине, что армянские Емели и Иванушки зарабатывают свое счастье не сетями, а горбом.

Есть, к примеру, сказка «Анаит». Суть ее сводится к тому, что царевич Вачаган влюбляется в обычную деревенскую красавицу Анаит, а та заворачивает из своей избушки сватов со всеми их дарами. При этом красавица заявляет: «Ты, Вачаган, сегодня, может, и принц, но случись завтра какой путч или перестройка, и станешь наверняка обычным бомжом-интеллектуалом. А потому осваивай-ка смежную с принцессой, но дельную специальность. Иначе не видать тебе меня, хоть я и простая труженица села».

После неожиданного отпора Вачаган впадает в небольшую депрессию, но, доверившись женской интуиции, начинает брать частные уроки по коворккачеству. И даже посылает своей ненаглядной в глубинку образчик творческих достижений, сплошь усеянный звездами и вообще изображающий гелиоцентрическую систему. Дизайн и качество ковра оказываются на таком высоком экспортном уровне, что сельская красавица, представьте себе, соглашается переехать из деревенской хибары в царский дворец и даже стать будущей царицей.

Вы думаете, это и есть хеппи-энд армянской сказки? Вы их (я имею в виду нас, армян) плохо знаете. На следующий день после свадьбы вездесущая мамаша принца отправляет с гонцами в деревню, как это в наших краях до сих пор водится, красные яблоки и бутылку красного вина, символизирующие благодарность за уцелевшую, несмотря на потрясающую красоту, девственность Анаит, и свадебные празднования продолжаются. Но тут как раз случается арабское нашествие, царь с царицей погибают, и в ходе военной операции принц одновременно становится царем и попадает в плен к неприятелю.

Поскольку дармовая рабсила ценилась всеми и всегда, то после удачного похода арабский халиф выстраивает пленных в шеренгу и заполняет справа налево на каждого из них по анкете. Вачаган называет в качестве основной специальности не династическую, а фабрично-заводскую, и его отправляют в один из багдадских застенков, где принцу спускают производственный план по ковроткачеству, и он приступает к творчеству в условиях, накарканных его раскрасавицей-женой.



Григор Ханджян.

Иллюстрация к сказке «Анаит»

Между тем молодая царица практически осваивает управление государством и заодно усиливает разведку, надеясь найти любимого. Тут придворные маркетологи сообщают ей, что на рынке появились ковры подозрительного астрономического дизайна по не менее астрономическим ценам. Не по возрасту мудрая царица тут же узнает милого не по походке, но по творческому почерку, а выйти на закрытый объект было уже делом техники. Через какое-то время Анаит без санкций международных организаций врывается на боевом коне в темницу вместе с группой вооруженных экспертов и спасает Вачагана от неминуемой болезни Боткина в антисанитарных условиях застенков. Как вы думаете, за что благодарил ее спасенный из полона супруг? Совершенно верно, не за факт освобождения, но за осознание необходимости выбора специальности, востребованной международным рынком труда!

Конечно, не все армянские сказки такие назидательные, и герои в них – не сплошь принцы и принцессы. Есть в них и люди из народа, как, например, деревенский враль и хвастунишка Назар. Поверившие его болтовне наивные соплеменники даже выбрали его демократическим путем в цари. Что из этого получилось – ясно из сказки и стало особенно понятно в начале 1990-х годов, когда любимую народом сказку

про храброго Назара запретили ставить в театрах Армении, как наводящую на крамольные аналогии с актуальным правителем.

Народную сказку «Анаит» записал в конце позапрошлого века замечательный армянский писатель Казарос Агаян – автор рассказов, повестей и романов. Но если вы спросите любого армянина, что числится в литературном послужном списке Агаяна, то первое, что он выпалит, будет эта сказка: так она популярна благодаря созвучности с миропониманием народа.

* * *

В случае с Чанахом, о котором речь пойдет дальше, доподлинно известна его родина: это Гюмри – богатый на художников, кузнецов, артистов, архитекторов, поэтов и других выдумщиков район на северо-западе Армении, упоминавшийся Ксенофонтом как Гюмниас, известный на родине как Kumhri, переименованный Николаем I в Александрополь в честь его супруги, а большевиками – понятно в честь кого – в Ленинакан.

Гюмрийцы – горцы даже по всеармянским понятиям, так как живут на горном плато высотой 2000 м над уровнем моря. Отсюда их независимый нрав и склонность смотреть на всех свысока не только в буквальном значении этого слова. Особенно – на ереванцев, живущих ниже, но утацив-

ших у гюмрийцев из-под носа титул и преференции столицы еще в период Первой республики. Хотя у гюмрийцев такая бездна самоиронии, что сарказм в адрес всей остальной, негюмрийской, части населения земного шара кажется простительным. Очевидцы рассказывают, что один из пострадавших после Спитакского землетрясения 1988 года, очнувшись в палатке, где над ним колдовали врачи-французы, первым делом произнес: «Ничего себе тряхнуло – прямиком в Париж провалился...» И подобная реакция на события никого здесь не удивляет, но постоянно радует, так как выговаривается это всё на каринском диалекте армянского языка, словно специально созданном для юмора, подобно украинскому – для русских.



Чаных

Если перевести слово «Чаных», то, как обычно в кулинарии, получится описание технологии: «чан (размещенный) в глубине». Именно так, запечатав горлышко чугунка слоем теста вместо крышки, и готовят его на дне тундры до сих пор в гюмрийских деревнях и фольклорных ресторанах.

Собственно, готовят Чанах повсеместно. Но красивее и вкуснее получается у жителей и выходцев из Гюмри.

* * *

В Чанахе присутствуют практически все виды овощей и зелени, характерные для армянской кухни. Поэтому, взглянув на ингредиенты, вы сами поймете: Чанах – летне-осеннее удовольствие, а угощают им в период с июля по ноябрь. При очень большом желании можно приготовить Чанах и в зимне-весенний сезон, так как сегодня уже можно купить замороженные баклажаны, зеленую фасоль и другие овощи в любое время года. И этот Чанах даже будет вкусным и красивым. Но от настоящего он будет отличаться так же, как застывшая фотография вашего ребенка от своего шаловливого оригинала.

* * *

В отличие от Хаша Чанах едят во второй половине дня, и связано это с двумя особенностями. Первая состоит в интенсивном трехчасовом подготовительном процессе. Вторая – в нежелательности подогрева: ухудшаются внешние данные. Чанах запивают сухим вином, и в большом количестве. Поэтому принесите с собой пару бутылок, желательно красного

столового, то есть несладкого. Если же вино вы предпочитаете водку, то ничего противоправного и антипротокольного в ее покупке и потреблении нет.

Приглашают на Чанах, имея в виду армянское обеденное время: в районе 17 часов пополудни. Время и категория званого обеда диктуют дамам и наряд вкуче с макияжем.



В летне-осенний сезон дешево не только овощи, но и цветы – ну что вам стоит разориться на букет искуснице-хозяйке? А вот и следующий по протоколу ГОСТ:

Далеко-далеко на западе, где-то в американской сельскохозяйственной глубинке\ поехал фермер на ярмарку и, учитывая пенсионный возраст своего петушка – производителя, купил для курятника молодого, селекционного. Так вот, выпустил он его во двор из своего джипа, а сам отправился по сидеть-покурить возле дома. А молодой сперматозавр, полный планов в отношении квохчущего гарема, отправился на рекогносцировку. И тут он заметил уныло поклевывающего пищевую добавку предшественника.

– Привет антиквариату; —задиристо прокукарекал молодой. – Готовься, папаша, к экспорту – президентскими ножками вперед!

– Послушай, парень, – принялся упрощать старичок, – теперь, конечно, ты здесь главный, но ты оставил бы за мной пару пожилых несушек: врачи утверждают, что старые привычки так резко бросать нельзя.

– Еще чего? – возмутился выдвигенец в многоженцы. – Ты свое, папаша, оттоптал, так что иди отсюда, пока я тебе не объяснил на деле закон о конкуренции.

– А давай, – почему-то обрадовался старый петух, – по закону, давай наперегонки. Кто первым добежит до хозяйского дома, тот и решит: быть курочкам моими или не быть.

От этого предложения молодой петушок аж закукарекал со смеху; но, заметив пристальное внимание столпившихся неподалеку хохлаток, решил начать свой дебют с ве-

ликотушной ноты.

– Ох и настырный ты, дед, – ответил он громко, так, чтобы курочки услышали. – Беги уж напоследок: я тебе еще и полминутки форы даю. Но чтобы потом ни духа твоего, ни клюва здесь и в помине не было.

Тут старый петух припустил что было сил, а за ним через оговоренное время – молодой.

И вот сидит себе фермер перед домом, покуривает свой «Мальборо» и видит, как к нему во все лопатки мчится его ветеран куриного фронта, а за ним, уже настигая, – новичок. Вы когда-нибудь видели в американских фильмах невооруженных ковбоев? Нет? Вот и наш фермер вытащил из-за пояса револьвер и – бабах! – в молодого. «Факел этих селекционеров подери, – пробубнил он при этом себе под нос, – уже третий раз голубого подсовывают...»

Так выпьем же за опыт, который помогает нам выдержать конкурентную борьбу во многих жизненных обстоятельствах. Правда, до него надо дожить. А еще выпьем за мудрость, которая тем и удивительна, что вроде и опыт есть, и дожил до обладания ею, а встречается редко: мозги-то – куриные! Словом, выпьем за редкие экземпляры совпадения опыта и мудрости, с которыми нам посчастливилось повстречаться по той простой причине, что их обладатели – наши родители. За родителей всех присутствующих! Дай им Бог здоровья и долгие годы!

Рецептура блюда

Ингредиенты:

5 кг молодой баранины, 1 кг зеленой фасоли, 1 чайная ложка острого красного перца, 1 столовая ложка ароматического красного перца, 1 головка чеснока, 5 столовых ложек соли, 20 небольших баклажанов, 20 помидоров, 20 болгарских перцев, 20 головок репчатого лука, 20 клубней картофеля, 200 г кинзы, 100 г базилика.

Сам Чанах так разнообразен в своей структуре, что никаких обязательных сопутствующих, кроме обычных для армянского стола сыра, зелени и лаваша, не предусматривает. Но поскольку Чанах жирноват, а вино будет литься рекой, хорошо бы, чтобы сыры были не жирные европейские, а наши брынза и чанах.

Покупка продуктов

Понятно, что самой сложной задачей является покупка подходящего мяса, а в данном случае мы с вами будем охотиться за нежирной молодой бараниной, а точнее – за лжккой ягненка. Поэтому, если в вашем супермаркете выбор мяса небогат, лучше отправляйтесь на крестьянский рынок –

там же прикупите все овощи и зелень.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.