

А.С. Пирузян

Армянская кулинария

Москва
«Книга по Требованию»

УДК 641.5
ББК 36.99
А11

А11 **А.С. Пирузян**
Армянская кулинария / А.С. Пирузян – М.: Книга по Требованию, 2023. – 270 с.

ISBN 978-5-458-34701-3

Книга « Армянская кулинария» Знакомит читателей с армянской национальной кухней. В ней приведены рецептуры и технологии приготовления более 500 разнообразных блюд. Большой интерес представляют некоторые старинные блюда армянской кухни, которые благодаря своим высоким вкусовым качествам и питательной ценности не потеряли значение до настоящего времени и могут быть рекомендованы для включения в рацион. Настоящее издание книги, по сравнению с первыми двумя изданиями, пополнено еще 130 рецептами. Из них около 70 рецептов старинных блюд и сладостей армянской кухни, взятых из фонда Матенадарана им. М. Маштоца, и более 60 рецептов восточных блюд, которые издавна вошли в традиционное меню армян и в настоящее время широко используются.

ISBN 978-5-458-34701-3

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

Национальный доход республики только на 43%. За тот же период численность возросла с 838 тыс. человек до 1151 тыс. Средний уровень денежных доходов на одного работающего возрос по сравнению с 1960 годом в 1,5 раза. Из года в год увеличиваются размеры выплат и льгот, получаемых населением из общественных фондов потребления. Валовая продукция промышленности за 1970—1979 гг. увеличилась на 96%, а валовая продукция сельского хозяйства республики — на 40%.

Розничный товарооборот государственной и кооперативной торговли в 1979 году возрос на 80% по сравнению с 1970 годом. Увеличились и денежные доходы колхозного двора. Стоимость трудодня колхозника выросла на 69%.

Из года в год выделяется все больше средств на социальное страхование, бесплатное обучение, а также здравоохранение. Сейчас в 265 лечебных учреждениях работает более 7 тыс. врачей.

В живописных уголках республики построены санатории, дома отдыха, в которых ежегодно лечится и отдыхает более 50 тыс. трудящихся. Курорты Дилижан, Джермук, Арзни, Анкаван широко известны и за пределами Армянской ССР.

В настоящее время каждый третий житель республики учится.

За годы Советской власти в Армении создано 13 институтов, Ереванский государственный университет и их филиалы в городах Ленинакане, Кировакане. Академия наук Армянской ССР разрабатывает важнейшие проблемы науки и перспективы развития народного хозяйства республики, объединяет и координирует работу более 90 научно-исследовательских институтов и учреждений.

По состоянию на 1981 г. в Армении издается 83 наименований газет и 89 журналов.

В городах и селах Советской Армении ныне насчитывается 1400 библиотек, 1200 клубов, 800 киноустановок, 14 театров. Работает Ереванский телевизионный центр. Ежегодно выпускается более 8 млн. книг, а разовый тираж газет превышает 1200 тыс. экземпляров.

Большое развитие за годы Советской власти получили армянская советская литература, изобразительное и театральное искусство, музыка.

Шестидесятилетняя история Советской Армении — история коренных социально-экономических и общественно-политических преобразований, история возрождения армянского народа.

Численность населения республики за 60 лет выросла в 2,5 раза, а городского — более чем в 14 раз.

За успехи в хозяйственном и культурном строительстве, в повышении благосостояния трудящихся республика удостоилась высоких наград — трех орденов Ленина, орденов «Дружбы народов» и «Октябрьской революции».

Армянский народ в семье советских народов идет по пути осуществления

широкой программы повышения народного благосостояния и дальнейшего подъема материально-культурного уровня на основе повышения эффективности всего общественного производства.

Практика 60 лет строительства социалистического общества, социалистической экономики, культурный и промышленный расцвет республики свидетельствуют о том, что под руководством ленинской партии коммунистов армянский народ идет правильным путем утверждения своего будущего. XXV съезд КПСС, поставив перед советским народом новые задачи, обосновал широкую программную перспективу развития каждой республики, в том числе и Армянской ССР.

Предусмотрено на XI пятилетку увеличение промышленной продукции Армянской ССР на 29—32%, объема сельскохозяйственной продукции на

|Q 12%—

Для Армянской ССР установлены конкретные задания по среднегодовому производству: зерна не менее 310 тыс. т, винограда 240 260 тыс. т, овощей 400—460 тыс. т, мяса (в убойном весе) 95 тыс. т, молока 520 тыс. т.

За последние годы ЦК КПСС в четвертый раз отмечает достижения республики в сельском хозяйстве. К 65-й годовщине Великого Октября Армянская ССР выполнила соцобязательства по продаже государству зерна, овощей, картофеля и других сельхозпродуктов.

Трудящиеся Советской Армении активно участвуют в общенародном массовом соревновании за претворение в жизнь Продовольственной программы и решений Ноябрьского пленума ЦК КПСС (1982 г.), вносят свой вклад в дальнейшее развитие экономики Советского Союза.

А. С. Пирузян

ЕСТЕСТВЕННО-ИСТОРИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПИТАНИЯ АРМЯНСКОГО НАРОДА

Регион Армянского нагорья в Передней Азии — один из очагов происхождения культурных растений. Армянское нагорье, по мнению Н. И. Вавилова, является древнейшей родиной культурной пшеницы. Здесь прежде всего обращает на себя внимание богатство видов культурных и диких пшениц.

В настоящее время доказано, что родина ржи — Малая Азия и Армения. Передняя Азия также является родиной винограда, груши, алычи, черешни, граната, грецкого ореха, айвы, миндаля и инжира. Район Вана — родина знаменитых дынь-канталуп. Из Передней Азии ведут свое начало и важнейшие кормовые травы.

В Армении можно встретить в диком виде виноградную лозу, называемую у армян «толи» (от урартского «удули» — виноград), и многие плодовые. Характерны в этом отношении термины для обозначения подобных лесных массивов, сохранившиеся в древнеармянском языке и топонимике. В Армении как в древние и средние века, так и в настоящее время существуют такие названия местностей, как Хнзорут (яблоневая роща), Тандзут (грушевая роща), Шлорут (сливовая роща), Балут (вишневая роща), Циранут (абрикосовая роща), Дехдзут (персиковая роща) и другие.

Начало земледелия в Армении восходит к неолиту. В этот период обитатели Армянского нагорья перешли к первобытному земледелию, о чем свидетельствуют находки каменных пестов, терок, наконечников, мотыг, а также кремневых вкладышей серпов и ножей. Еще в эпоху матриархата на территории Армянского нагорья человек культивировал из дикорастущих злаковых хлебные злаки, осваивал плодовые растения.

Природные особенности страны — нагорья и предгорья с наносными почвами — представляли наиболее благоприятные условия для развития земледелия. С развитием искусственного орошения и техники ирригационных сооружений земледелие постепенно распространялось в долины больших рек.

Осваивая все новые и новые участки для земледелия, человек начал вырубать леса, вследствие чего лесные массивы постепенно исчезали, менялся климат, становясь более сухим и континентальным. Так с течением времени вследствие вулканических процессов и искусственного

уменьшения лесных массивов Армянское нагорье приобретало современный облик.

Несмотря на интенсивное развитие земледелия и скотоводства, собирательное хозяйство не было изжито. И в наше время армянский крестьянин знает около 300 видов различных дикорастущих съедобных трав и цветов, которые он употребляет в пищу в качестве приправ или даже основного блюда.

С середины первого тысячелетия до нашей эры в экономике Армянского нагорья доминирует земледельческое хозяйство с большим удельным весом отгонного скотоводства. В связи с этим поселения спускаются с гор в долины, на места прежних энеолитических поселений, где создавались наиболее благоприятные условия для этнической консолидации и создания крупных этнических образований, дальнейшее слияние которых и образовало этнический массив в лице армянского народа.

Доминирующая роль земледельческого хозяйства в долинах и отгонного скотоводства в низменности и в высокогорной зоне было обусловлено естественно-историческими условиями страны. Характерное для Армянского нагорья деление страны на высотные зоны повлияло на дальнейшее развитие производительных сил.

Развитие пашенного земледелия, будучи результатом разложения первобытно-общинного строя, явилось могучим стимулом для дальнейшего углубления разложения большесемейной общины и выделения индивидуальной семьи—«тун» как основной экономической ячейки общества.

Доминирующая роль территориальных и экономических связей над былой кровной связью большой семьи приводит к господству сельской общины, а основным типом поселения становится деревня. Каждая деревня представляла собой совокупность крестьянских домов —«ердов», под кровом которых проживала одна семья.

В зерново-скотоводческой зоне, которой соответствует безлесное центральное вулканическое плато Армянского нагорья, господствующим типом народного жилища становится «тун», или «глхатун», со специфическим шатрообразным перекрытием с дымовым отверстием для тонира — очага.

С ростом земледелия в хозяйстве выработалась та техника земледелия и те земледельческие орудия, которые были так характерны для докапиталистической Армении. Как известно, еще в дореволюционной армянской деревне сохранились архаичные формы сельскохозяйственного инвентаря.

По своему удельному весу и масштабам в экономике страны виноградарство и виноделие уступали лишь хлебопашеству. Виноградарство развивалось в долинах и ущельях с каменистой и сухой почвой, но богатой солнечным теплом и необходимым количеством влаги.

Дошедшие до нас археологические, письменные и этнографические источники дают возможность составить четкое представление о трудовых

процессах, связанных с виноградарством и виноделием. Техника разведения виноградников и ухода за ними, выработанная в эпоху Урарту, мало изменялась и бытowała в XIX и даже в XX в.

Раскопки цитадели Вана, Маназкера и Кармир-блура показывают, что уже в эпоху Урарту виноделие в Армении достигло больших масштабов, и техника виноделия была на таком высоком уровне, что позже происходило лишь ее частичное улучшение. В эту эпоху земледелие, полеводство и виноградарство обычно сочетались с огородничеством и садоводством.

Наряду с земледелием главной отраслью сельского хозяйства Армянского нагорья становится скотоводство, которое возникло еще в неолитическую эпоху, когда скот был основным источником накопления примитивного богатства и собственности, которые привели к социальной и имущественной дифференциации.

Археологическое изучение остеологических остатков показывает, что еще в эпоху Урарту на территории Армянского нагорья в высокогорных областях, в пастбищно-скотоводческой зоне разводился мелкий рогатый скот, а в низменности и нагорьях, в зерново-скотоводческой зоне — крупный рогатый скот.

Овцеводство в Армении, намного превалирующее над остальными видами скотоводства в крае, преобладает в более сухих регионах страны, особенно в районах, примыкающих к высоким нагорьям, располагающим летними пастбищами,—это возвышенные нагорные равнины, покрытые богатыми лугами и луговыми степями.

Там, где развито было поливное земледелие, особенно на низколежащих равнинах, а также и на нагорных, где имеются богатые луго-степи, разводится главным образом крупный рогатый скот.

В древнейшие эпохи крупный рогатый скот разводился преимущественно для пищевых целей (получение мяса, молока, молочных изделий). Впоследствии же, по мере развития пашенного земледелия и появления плуга, он становится тягловой силой. В долинах рек разводятся буйволы. Сыр и масло преимущественно изготавливаются из молока овец, которые используются и как молочный скот. Большое развитие получило в лесистых районах свиноводство и бортничество. Большое место занимало в хозяйстве также птицеводство.

В условиях континентального климата Армянского нагорья с его довольно суровой зимой, когда на несколько месяцев прерывалась связь с внешним миром, забота о зимних запасах приобретала исключительное значение. В сезон весенних и летних сельскохозяйственных работ крестьянин должен был успеть заготовить на зиму съестные продукты, корм для скота и обеспечить дом топливом.

В малолесной Армении существенное место в крестьянском хозяйстве занимала забота о зимнем топливе. В течение всей зимы и весны, пока скот

содержался дома, навоз свозился в «кал», т. е. на ток. Здесь летом из навоза в смеси с саманом готовили прямоугольные брикеты в специальных формах, которые затем оставляли сушить под знойным солнцем лета. Перед началом сезона молотьбы крестьянин переносил кизяк («атар») в специальные помещения или держал его на открытом воздухе.

Только после этого молотильная площадка—«кал» приводилась в порядок для молотьбы («калсел»). Но прежде чем начать молотьбу хлебного зерна, крестьянин молотил бобовые и ячмень на зимний корм тягловым животным и прочему скоту и птице. Зерновые культуры на зиму хранились в специальных зернохранилищах и погребах. На зиму хранились всякие коренья, стручковые (бобы, горох и пр.) семена.

В дальнейшем зерно размалывалось и частью перерабатывалось в крупы.

Для получения крупы археологически и этнографически засвидетельствованы каменные ступы—«санд» и ручные мельницы «еркан». Санд представляет собой квадратной формы базальтовый камень, в котором выдолблено воронкообразное углубление. Специальным каменным молотом (сандиторн) или деревянным молотом толкли насыпанное в углубление санда увлажненное зерно, потом очищали от шелухи и получали крупу—коркот. Такой же формы и такого же назначения был «динг», в котором обыкновенно очищался от шелухи рис. Более мелкую крупу получали с помощью «еркан», который размалывал зерно наполовину. В древности им же мололи и получали муку.

Для переработки хлебного зера и получения различных видов круп и муки у армян было известно около 15 видов различных сит, которые перерабатывали зерновые продукты на всех стадиях, начиная с очистки зерна от камней и шелухи вплоть до получения муки для кондитерских изделий.

Примитивная ручная мельница-зернотерка господствовала в Армении вплоть до 1111 в., после упоминается водяная мельница—«джрагац».

Из пшеницы получались наиболее высокие сорта муки, «наши» (крупчатая мука), «хорак» и «гермак». Из этих сортов муки, очищенной от отрубей, пекли хлеба и различные мучные изделия.

Основной пищей армянского крестьянина был хлеб, выпеченный из пшеничной муки.

Тонир—основная часть крестьянского жилища, им же обусловлено шатрообразное перекрытие туна, вершина которого имеет дымовое отверстие—«ердик», оттуда выходит дым и в то же время проникает дневной свет в жилище. В тонире пекут хлеб и прочие мучные изделия, варят, жарят и тушат мясную, молочную и растительную пищу. Здесь же коптят мясо и сушат на зиму различные фрукты.

В условиях малолесной или безлесной Армении тонир нагревают либо

кизяком, либо обрезками виноградной лозы. Этим, в частности, объясняется специфическая форма армянского хлеба—лаваша. Лаваш представляет собой длинную и тонкую, легко свертываемую полосу теста длиной около одного метра. Тонир быстро нагревается кизяком или хворостом, и налепленный на горячие стенки тонира слой теста быстро выпекается. Но следует указать и на другой момент, который придает также специфическую особенность армянскому хлебу. Пресное тесто, не бродившее, не пристает к стенам тонира и падает в золу, давая брак — «кут» (буквально «комок»). Поэтому тесто заквашивается специальной закваской «хаш», и после определенного процесса брожения кислое тесто выпекается в тонире.

Лаваш обыкновенно пекли в теплое время года (когда легко можно было найти топливо) на всю зиму—на 5—6 месяцев.

В лесистых районах Армении тонир разогревается дровами, поэтому здесь хлеб имеет форму толстой лепешки—«бокон» («чурек»). В некоторых армянских диалектах такой круглый хлеб называется «бомб»; древние армяне называли его «пан». Такой же хлеб, но в форме толстого лаваша древние армяне называли «шавт» или «шот».

Тониром же обусловлены специфические виды мясных блюд. Основная мясная пища армян—говядина и баранина, из которых готовились различные блюда. Различные супы («апур», «спас») и бульоны («арганак») обыкновенно готовились на специальных очагах, а те мясные блюда, которые варились, припускались, жарились или тушились, обыкновенно ставились в специально предназначенный для этого огнеупорной глиняной посуде в тонир. Обычно такие блюда носят название той посуды, в которой они изготавливаются—«путки»¹, «кучуч»² и др.

Для изготовления этих блюд в каждом крестьянском доме, помимо тонира для выпечки хлеба, существовал тонир меньшего размера, специально предназначенный для варки обеда.

Мясо обыкновенно варились в медной посуде различной формы — «тапак» (соответствует персидскому слову «тава», отсюда и глагол «тапакел»—жарить). Существуют различные «тапакац» из баранины и курицы.

К седой древности восходит такое популярное в настоящее время блюдо, как шашлык (хоровац). Обитатели Армянского нагорья еще в эпоху энеолита разводили очаг и на нем жарили баранину, говядину и мясо диких животных—горного барана, оленя и т. д. Вначале мясо нанизывали на деревянную палку, а потом ее заменил металлический прут — шампур.

Позже этот термин в тюркоязычной среде принял форму «пити», с соответствующим осмысливанием.

. Этот же сосуд на тюркских языках называется «чанах», поэтому и само блюдо обозначается также этим термином.

Часто целую тушу животного укладывали между раскаленными камнями и ими же покрывали ее. В результате получалось вкусное мясное блюдо «хорову», которое и в настоящее время в большом почете у пастухов.

На специально приспособленных очагах готовится шашлык различных видов. Мясо, предназначеннное для шашлыка, специально отбирается и нанизывается на шампур. В тонире же подвешивается разделанная туша ягненка или козленка, которая часто фаршируется специями и рисом.

Для армянской кухни характерны те блюда, которые связаны с зимними запасами продуктов. До сих пор армянский крестьянин—мастер по копчению мяса, рыбы и птицы. В армянском языке сохранился термин для обозначения копченой свинины—«хозапухт». Ванские армяне большие мастера по изготовлению копченой колбасы — мясного суджуха.

Большое место среди зимних запасов мясопродуктов занимало консервированное мясо—«тыал» (турецкое—«кавурма»). Жареное говяжье или баранье мясо хранилось зимой в герметически закрытых и зарытых в землю кувшинах.

В армянской народной кухне особенно популярны блюда из отбитого мяса, такие как «кололик» («кюфта-бозбаш») и «кололак» («большая кюфта»). Особенno славится «ереванский кололак». Нередко заправленное мясо заварачивается либо в виноградные листья, либо в капустные. По-видимому, первоначально, когда в Армении еще не была известна культура капусты, мясо заворачивалось в листья виноградной лозы, которая у армян называется также «толи». Мясо, смешанное с пшеничной крупой или рисом, приготавливается также в разделанном бараньем желудке. Такое блюдо называлось «салпатор».

Издревле армянская кухня славилась своими рыбными блюдами, что опять-таки обусловлено историческими условиями Армянского нагорья. Реки и озера Армении богаты рыбой.

Разнообразием рыб отличается высокогорное (1914 м н.у.м.) пресное озеро Севан. Здесь водятся эндемичные виды лососевых—ишхан, гехаркуни, бахтак. В последнее время в озере отлично прижился ладожский сиг.

На зиму заготавливаются также кисломолочные продукты. Основным кисломолочным продуктом Армянского нагорья является заквашенное молоко—мацун (от глагола «мацуцел», т.е. сгуститься). Закваской служит молочный сгусток, образовывающийся сомоквасом. Из кислого молока и его производных варятся различные молочные супы—«спас», «танапур» и т. д.

До сих пор существует маслобойка, археологически засвидетельствованная со времен Урарту. Маслобойка («хноци»), либо глиняная, либо деревянная, являлась необходимой принадлежностью каждой крестьянской семьи. В маслобойке готовили сливочное масло «караг», из которого получают топленое масло «юх». Из отходов, образовавшихся при изготов-

лении сливочного масла, получается пахта—«тан», а из тана —«чортан» и т. д. Все эти продукты хранились зимой в глиняных кувшинах и тиках, называемых «мортал» (мешок из просоленной шкуры) и «курдз» (кожаная сумка для продуктов). Хранящийся в «мортале» особый сорт сыра и поныне носит название «мотал».

Особенно славится армянский сыр («панир»). Еще со времен Урарту существовал специальный глиняный сосуд с отверстием на дне, в котором и изготавлялся сыр.

С древнейших времен в Армении известны солодовые экстракты. В древней Армении готовили пиво, обычно из ячменя, откуда и его название «гареджур» (буквально «ячменная вода»). В раскопках Кармир-блура был найден сосуд удлиненной формы с отверстием на дне, в котором готовилось ячменное пиво, на дне сосуда хорошо сохранились явные следы солода. Пиво готовилось также из проса. В том же Кармир-блуре был найден большой сосуд удлиненной формы, аналогичный первому, в котором просо носило явные следы солодования. Как в том, так и в этом сосуде на дне находился фильтр из соломы, служивший для удержания зерна внутри сосуда при обдавании осоложенного зерна кипятком. Эта техника пивоварения урартов продолжала бытовать у армян и позже. Приготовлялась также водка, которая перегонялась из отходов винограда, зерновых культур и плодов.

В древней Армении большое распространение имело производство кунжутного масла. Пресс для выжимки масла состоял из большого жернова, при вращении которого из раздавленных семян кунжута получалось кунжутное масло. Из отходов кунжута получали жмы—«коптон», который являлся лучшим зимним кормом для крупного рогатого скота. По своему удельному весу и масштабам в экономической жизни страны виноградарство и виноделие уступали лишь земледелию. В условиях суровых зим Армении нельзя было виноградную лозу оставлять на открытом воздухе. После сбора винограда в октябре виноградную лозу окапывали, засыпали толстым слоем земли. В силу этого в Армении преимущественно разводятся низкие, стелящиеся по земле кусты винограда.

Во время раскопок урартского города Тейшебаини обнаружены косточки наиболее известных по сей день в Арагатской долине сортов винограда—«воскеат» («харджи»), «мсхали», «арарати» («хачабаш») и Других сортов.

Широко использовался виноград для приготовления на зиму различных сладких бекмесов («дошаб», «шпот»), изюмов («чамич») и чурчхел («шароц»). На зиму сушились виноград, фрукты и ягоды—«кахан», «чир»

Б.Б. Пиоторовский. Кармир-блур, 11, Ереван, 1952, с. 40.

и т. д. В винном погребе—«маране» над стоящими в ряд карасами висели нанизанные на нитки зимние сорта винограда, персиков, айвы, яблок, груш и т. д. Тут же висела сушеная фасоль.

В древней Армении, как и теперь, полеводство и виноградарство обычно сочетались с огородничеством и садоводством. Вдоль рек разводились фруктовые сады с насаждениями абрикосов, персиков, миндаля, айвы и черешни, а в высокогорных районах — обычно яблони, груши, сливы и вишни.

Наряду с культивированными пищевыми продуктами в рационе армянского народа большое место занимали различные дикорастущие съедобные растения и пряности, которые на зиму сушились или мариновались.

Выработавшееся в течение долгой исторической жизни армянского народа многообразие блюд вновь вводится в быт в первозданном виде.

С. Т.Еремян