

Барев дзез! Здравствуйте!

Едва перешагнув порог квартиры, я поняла, что такое армянское гостеприимство.

- Куда пройти? Где будем разговаривать? - мой первый вопрос к хозяевам.

- Конечно, на кухню, за стол. Проходите! - был ответ.

И уже по тому, с каким радушием это было сказано, мне стало ясно: отказываться - бесполезно. Но об армянском гостеприимстве чуть позже. Вначале предлагаю познакомиться с членами семьи.

Кто в доме хозяин?

К моему удивлению, семья оказалась интернациональной.

Тигран, глава семейства, родился в Ереване. С красным дипломом окончил там колледж. Отслужил два года в армии (в Армении) сапёром. Родители, бабушки, дедушки во всех поколениях чистокровные армяне.

- В Сибирь я попал случайно, - рассказывает Тигран. - В 2003 году друг, проживающий в Красноярске, женился и пригласил на свадьбу. Я приехал. Здесь же познакомился с Анютой. Поженились. Потом уехали в Армению, немного там пожив, в 2008 году вернулись в Назарово. Мы вместе уже 15 лет. Тигран - предприниматель в сфере пассажирских перевозок (фирма «Такси»).

Анюта

- У меня бабушка по папиной линии чистокровная татарка, а дедушка по папиной - чистокровный украинец, - говорит Анна. - А я (смеётся) - русская, я же в России родилась. Назарово - мой родной город. Здесь родились и мои родители, а предки приехали в Сибирь переселенцами. Мама и папа Тиграна приехали сюда, когда родились дети.

Анюта окончила Красноярский политехнический институт, потом получила второе образование - педагогическое. Работает воспитателем в детском саду «Калинка». Её папа, Владимир Викторович Макеров, работал в разрезе машинистом экскаватора, мама - Тамара Ивановна - трудилась на бывшем заводе «Сельмаш». Важно отметить тот факт, что возражений о браке детей у родителей Тиграна и Анны не было. В семье двое детей. Кстати, они очень долгожданные, так как появились на свет только после нескольких лет их совместной жизни. Причём как и хотелось: мальчик и девочка.

Давид. 1 сентября пойдёт в 1-й класс. Поёт. Занимается в студии «Золотой ключик» в группе «Мажоры». Любит заниматься рукоделием. Глядя на маму, учится у неё и пытается собственными руками что-то изготовить. И у него это неплохо получается.

София. Ей 5 лет, посещает детский сад, любит танцевать и петь. Занимается в студии «Конфетти» спортивными танцами.

Пытаюсь выяснить: кто же всё-таки в доме хозяин? Ответ был неожиданным и, можно сказать, забавным.

- Думаю, все! - улыбаясь, с юмором отвечает Тигран. - У нас в доме полная анархия.

И на армянском, и на русском, и на всех других языках народов мира это приветствие означает: «Желаю здравствовать!», то есть «Желаю здоровья».

Уважаемые читатели, мы продолжаем рассказывать о культуре и традициях народов, проживающих на территории нашего города и района. И сегодня познакомим вас с замечательной армянской семьёй Аветисян. Ведь армянский народ - это редкий образец истинного духовного богатства. Обществу удалось сохранить многовековые традиции, культуру, религию, которые они соблюдают и в радости, и в горе.



Хочу добавить: к мнению об этом вопросе мы ещё вернёмся при разговоре с Анютой. Кстати, Анну нежно называют Анютой её муж.

Что в имени твоём?..

Интересно было узнать, как же даются имена в армянских семьях? К примеру, имя Тигран на русский язык переводится как «священное лицо».

- Это имя армянского великого царя из династии Арташесидов (115-95 гг. до н.э.) Тиграна I, в переводе означает «от моря до моря». Самая большая территория Армении была в период его царствования, - рассказывает Тигран. - Это имя довольно распространено в Армении, к примеру, как имя Саша в России. Но, думаю, меня назвали не в честь царя...

Разговор перехватывает Анюта. - А для детей мы подбирали специально христианские имена, которые распространены и в Армении, и в России, с целью чтобы не было никому обидно...

Ну что ж, раз речь зашла о христианстве, давайте поговорим о религии.

Армяне были первыми

- В 301 году н.э. царь Трдат провозгласил официальной религией христианство, которое уже около 250 лет распространялось в Армении. Так что наш народ был первым, кто принял христианство как государственную религию, - говорит Тигран. - И родина армян географически находится не очень далеко от Святой Земли, где проповедовал Иисус и был распят. Не зря в Кувуклию Гроба Господнего приходят армянский иерусалимский патриарх и греческий православ-

ный патриарх, которые на церемонии Света вместе выносят из Гроба Господнего Благодатный Огонь ожидающему народу.

Очень древний и сложный

Речь пойдёт об армянском языке. Национальная черта армянского народа - преданность своему языку. Надо отметить, что в армянском алфавите 39 букв и 8 типов склонений. Выясним, говорят ли в этой семье на родном языке их предков?

- Понимаю всё, но разговаривать по-армянски, как Тигран по-русски, не могу, - признаётся Анюта.

В разговоре выяснилось, что Тигран не только предан своему языку, но ещё и многое знает об его истории.

- Дети понимают по-армянски, но, к сожалению, не разговаривают, - говорит Тигран. - Когда Давиду было 8 месяцев, к нам погостили приехали мои папа и мама, а потом остались здесь жить, хотя каждый год на 1-2 месяца уезжают на родину. Мы часто видимся, разговариваем на родном языке. Он очень древний, многие люди в мире пытаются понять, как вообще, когда и почему возникли армянские буквы, - продолжает Тигран. - Есть интересный факт: был период, когда армянский язык хотели заменить на международный - английский, потому что для людей он очень сложный, правда, как и русский, очень богатый. По поводу возникновения языка было много дебатов. Существовало мнение, что армянский язык - потомок фригийского (известного по надписям, найденным на территории древней Анатолии). Много гипотез. Язык очень специфический, совсем не похож на другие, нет подобного языка в

мире, с которым его можно было бы сравнить. К моему стыду, дети ещё не были на моей родине. Такую поездку планируем, и, думаю, что, приехав туда, общаясь с многочисленными сёстрами-братьями, Давид и София за 2 недели, ну, минимум за месяц, освоят разговорную речь. У них просто другого выбора не будет.

Широта гостеприимства

Среди традиций армянского народа, а это: почитание старших, широта и крепость родственных связей, соседской взаимопомощи - особое место занимает гостеприимство. В прошлые времена даже случайный путник, зашедший в дом, считался гостем от Бога.

- У нас много родственников, - говорит Тигран. - Когда мы жили с Анютой в Армении, к нам в гости приехали её родители и где-то месяц прожили. И каждый их день начинался походом к родственникам, все хотели видеть их у себя в доме. У меня одна бабушка живёт на севере Армении, другая - на юге, где ещё живут и многочисленные дяди, тёти, их дети, их ближние и дальние родные... Папа Анюты через неделю заявил, что уже не может столько пить и есть. А ведь впереди были ещё 3 недели... Я сам уже 11 лет не был на родине. Вот поедем, вновь соберутся все родственники. Там каждый день если не день рождения, то свадьба. Правда, наша свадьба была в Назарово и по причине того, что Армения далеко, не было родственников, даже моих родителей.

А правда ли, что...

Если говорить о национальной черте характера армянских мужчин, то им присущи энергичность,

трудолюбие, предприимчивость, индивидуализм и многое другое... А ещё - вспыльчивость. Так ли это?

- Последнее, пожалуй, можно отнести к моему характеру, а Тигран очень спокойный и уравновешенный. Он - наша опора, наш тыл, мы за ним как за каменной стеной, - с любовью о муже говорит жена.

А теперь хочется узнать мнение Тиграна о своей супруге. Ведь по армянским традициям у мужчин повышенные требования при выборе жены. Она непременно должна быть красавицей, умницей, хорошей хозяйкой, хранительницей очага, надёжной опорой мужу.

- Конечно, в армянских семьях девочек учат готовить. Что же касается Анюты, то она - хорошая хозяйка и очень (!) преданная мама. Я на 100% уверен, что если меня некоторое время не будет дома, в семье все будет хорошо, буду спокоен и не буду волноваться.

- А какие цветы любит жена, - задаю вопрос Тиграну.

- Я сам очень люблю цветы, и у меня в офисе их много. Особенно нравятся розы, и всегда дарил их Анюте, думал, что и ей они нравятся, но оказалось, что она любит лилии. Теперь буду дарить лилии. Хотя мне они, признаться, не очень...

Холодец, который едят горячим

И наконец-то мы подошли к самому «вкусному» разговору, разговору о кухне. А о ней, армянской кухне, можно говорить долго, потому что она одна из древнейших в Европе и известна во всём мире. Каждое блюдо - это интересная история.

- В армянской кухне много мяса: говядина, свинина, баранина... В семье элементарно любят поесть. Сам я умею готовить только шашлык и яичницу, причём очень вкусную, по крайней мере так говорят жена и дети. А если, к примеру, захочу долму, прошу приготовить Анюту. Если захотели какие другие национальные блюда - обращаемся к бабушке, моей маме. Только к ней! Она хорошо готовит! - рассказывает Тигран.

Разговор продолжает Анна. - Мы очень любим хаш. Он похож на русский холодец, но едят его жидким и горячим, с чесноком и лавашом. Но лаваш сушат, ломают и кусочки ломаного, с чесночком, кладут в хаш. Он впитывает в себя жидкость, и его едят руками. Очень вкусно!!! Варят из говяжьих ног.

Вот такая она, молодая, современная армянская семья. Любящие папа и мама, красивые, умные детки. Конечно, в семье нет патриархальных устоев, но, как видите, здесь знают традиции, историю своего народа, его культуру, религию, почитают своих родителей, сохраняют крепость родственных связей и прочность своей семьи.

Людмила ПОЧЕКУТОВА

Рецепт от Анюты

Долма из капусты

Кочан капусты - 1 шт.
Картофель небольшой - 2-3 шт.
Перец болгарский - 2-4 шт.
Баклажаны маленькие - 2-3 шт.
Помидоры небольшие - 2-4 шт.
Лук, средний - 2,3 шт.
Укроп

Фарш говядина - 1 кг
Соль, перец
Рис - 1 стакан
Растительное масло - 3 ст. л.
Капусту разделить на листы, капустные листы поддержать в подсоленной кипящей воде до мягкости. Перец пропарить также в соленой воде до мягкости.

Почистить картофель и баклажаны, вырезать серединку (сделать углубление). У помидоров также вырезать серединку, одну оставляем для соуса.

Фарш говядины смешать с солью, перцем и рисом, мелко нарезанным укропом и луком (2 луковицы). Фарш заворачиваем

в капустные листы, так же фаршируем болгарские перцы, картофель, помидоры, баклажаны, плотно укладывая в кастрюлю.

Порезанную полукольцами луковицу обжариваем до золотистого цвета, добавляем протертый на терке помидор (можно заменить 1 ст. ложкой томатной пасты), соль,

перец. Соус выкладываем сверху фаршированных овощей, заливаем кипятком и ставим тушиться.

Готовая долма подается в горячем виде, выкладывается на неглубокую тарелку. К долме армяне подают соус матцун с чесноком, в России можно заменить сметаной с чесноком. Приятного аппетита!