

# Разъяснения к некоторым заблуждениям

Тахир АМИРАСЛАНОВ,  
генеральный директор  
Центра азербайджанской  
национальной кулинарии

*Главным принципом научных произведений должна быть научность. Но к сожалению, не всегда этот принцип наблюдается.*

*В 2001 году в Ростове-на-Дону вышла книга Т.А.Хатрановой “Армянская кухня”. Мы постараемся разъяснить некоторые моменты этой книги, которые никак не соответствуют правде и могут ввести в заблуждение читателя.*

Т.А.Хатранова в своей книге пишет, что самым популярным блюдом армянской кухни является “толма”. Но, к сожалению, автор не отмечает, что армяне это блюдо переняли от турков, в частности, от азербайджанцев. Даже существует армянская притча о том, как армянка Тангик не умела готовить долму и узнала рецепт этого блюда у своей соседки азербайджанки Тепло. В притче блюдо называется правильно, т.е. “Долма”. Относительно названия этого блюда, доктор исторических наук С.Т.Еремян пишет, что оно произошло от турецкого слова “долма”. Получается, что армянский вариант “Толма” – это фонетическое искажение исконно турецкого названия этого блюда.

Название “Долма” происходит от турецкого глагола “долмаг”, который переводится как “заполняться”. Таким образом, легко обнаруживается связь турецкого названия этого блюда с технологией его приготовления. В азербайджанском языке также имеется слово “доламаг” – “заворачивать” оно тоже может быть применено к технологии приготовления долмы. Более того, от глагола “сарымаг”, что означает “заворачивать”, идет еще одно название долмы – “сарма”.

В.Е.Егошкин отмечает: “В первой половине XVI века алжирский бейлербей Хейрадин Барбаросса (1483-1546 гг.) признал себя вассалом турецкого султана, а с конца XVI века Алжир, Тунис и Ливия вошли в состав Османской империи. Разнообразная и изысканная турецкая кухня постепенно завоевала вкусы городского населения Магриба. Многие из применявшейся в турецкой кухне технологии и, в частности, широкое использование рубленого мяса было заимствовано кулинарами Туниса, Ливии, Алжира. Среди них такие мясные блюда, как “Дулма” (голубцы из виноградного листа), “Шиш-кебаб (шашлык)” и многие другие”. Владимир Даль в своем словаре “Дулму” относит к астраханской кухне и характеризует как блюдо из рубленого мяса баранины в виноградных листьях и как мясо или рыбу в капустных листьях.

“Ословянование” этого мусульманского блюда проявилось в замене виноградных листьев капустными, бараньего мяса – свиной, риса же, в первое время, - пшеном. Название же “голубцы” было дано значительно позже, а именно в конце XVIII – начале XIX вв.

Здесь необходимо отметить, что название многих азербайджанских блюд указывает на технологию приготовления, на ее различные стадии. Например, “Долма”, “Булама”, “Гатлама”, “Сюзьма”, “Гурут”, “Дограма”, “Азмя” и другие.

Возмутительно то, что Т.А.Хатранова называет национальное азербайджанское блюдо – “Плов” армянским.

Она пишет: “Приготовление настоящего армянского плова – дело хлопотное”. Безусловно, “Плов” – не армянское блюдо. Если учесть то, что рис был привезен из Китая в Закавказье турками (гуннами). В Закавказье рис, в основном, выращивали и выращивается в Азербайджане.

Доктор исторических наук В.В.Похлебкин пишет: ““Плов” (плов, палов, пилов) – главное национальное блюдо народов Средней Азии – узбеков, таджиков, туркмен, афганцев, а также персов, азербайджанцев. Существуют два основных вида “Плова” – узбекский и азербайджанский”.

Касаясь печенных Т.А.Хатранова пишет: “Начнем мы знакомство с армянскими пирогами и печеньями, пожалуй, с самого известного и самого популярного - с “Пахлавы”. Это очень вкусная и не менее знаменитая сладость, которую с удовольствием готовят не только в Армении, но и в Грузии и в Азербайджане”. Отметим, что методы ее приготовления, продуктовый набор, название связаны с кухней турецких народов. Свидетельством тому, что “Пахлава” – это не армянское пирожное, служит следующая армянская пословица: “армяне только слышали, что пахлава сладкая, а сами не ели”.

Относительно “Шашлыка”, который все время находится у армян, В.В.Похлебкин указывает его “тюркское происхождение”. В каждой азербайджанской семье имеется шиш (шампор), на котором жарят шишлик или кабаб (в разных районах готовят “шишлик”, “шишкабаб” или “кабаб”). Слово “шиш” обозначает не только шампор, но и острые предметы, возвышенности и т.п. К примеру, “уджу шиш агадж” (кол с заостренным концом), “шиш даг” (гора с заостренной вершиной) и т.п. Окончание “лик” означает принадлежность (для), например “этлик хейван” (животное на мясо), “иплик юн” (шерсть для ниток) и т.д.

Касаясь “Мусаки” Т.А.Хатранова пишет: ““Мусака” – довольно известное блюдо в армянской кухне”. Отметим, что “Мусаку” готовят и в Югославии. В книге “Югославская кухня” отмечено, что ““Мусаку” из баклажан на Востоке называют “Имам баилди”, потому что мусульманский святой - имам чуть было не потерял сознание, почувствовав аромат этого блюда.”

А то, что “Имам баилди” состоит из турецких слов, и как термин является турецким, не подлежит сомнению. Как мы уже отметили имам – это мусульманский святой, а баилды переводится как “ошеломился”.

В названной книге “Ариса” – блюдо из курицы с пшеничной крупой, также называется армянским. Хочется отметить, что оно было упомянуто в произведениях великого азербайджанского поэта.

байджанского поэта Абу-Бекра "Муниснаме" в XII в. и "Дастани Ахмед-Харами" (XIII в.), написанных на азербайджанском языке. Т.А.Хатранова приводит верный рецепт "Арисы": "курица при приготовлении "Арисы" должна как бы растаять, растворится в пшеничной крупе и блюдо должно превратиться в однородную массу". Такое состояние обозначается в азербайджанском языке словом "ариса". Ал-Гарнати в XII веке пишет: "И видел я на берегу Хазарского (Каспийского -Т.А.) моря вблизи от города, который называют Бакух, как мясо варится в земле и выходит из него пена через трубку, а когда пена кончается, то знают, что мясо уже сварилось. Тогда его вынимают из земли и находят его сварившимся, как в харисе".

Авиценна несколько раз обращается к блюду "Хариса" и дает такое объяснение: "хариса – арабское название густой похлебки из дробленой пшеницы, кусочков мяса и масла". В некоторых районах Азербайджана "Хариса" называется "Халимашы".

Блюдо "Асуда" в переводе на азербайджанский язык означает "свободный". Но трактуется как "Ас уда", что переводится как "чтобы ас проглотил". Асы, Азы – это древнейшие племена, предки нынешних азербайджанцев. С другой стороны, появление слова "Асуда" связано с древнетюркским словом "Ас" (пшеница, еда).

Интересно, что автор дает рецепт блюда "Бозбаш", причем как "Бозбаш шушинский". Город Шуша – это азербайджанский город. Об этом нельзя забывать. Кроме того, название этого блюда также состоит из двух азербайджанских слов, а именно из слов "боз", которое переводится как серый и "баш", что означает голова. Т.е. "Бозбаш" переводится как "серая голова" или "серое блюдо". Серым оно было названо потому, что до появления помидоров в Закавказье, его готовили без помидоров, и оно получалось серого цвета. Кроме того, "боз" переводится как "птица-перепелка", из которой тоже готовят "Бозбаш". "Бозбаш" готовят и другие тюркские народы.

На счет блюда "Пити" хочу отметить, что технология его приготовления такая же, как и у "Бозбаш". Но сейчас его готовят в основном, порционно, в отдельных горшках. Хотя, в некоторых районах готовят и "Аиляви (семейный) пити", несколько порций в одном горшке. "Пити" готовят и другие народы, в том числе и югославы. Например, "Пита ичия", "Пита из свежей капусты", "Джуппита" и т.д. В.Похлебкин в кулинарном словаре (III издание) пишет: "Пити – азербайджанский национальный суп из молодой баранины (грудинки)". Кстати, в книге "50 блюд Азербайджанской кухни" среди жидких блюд азербайджанской кухни первым приводится рецепт "Пити", и, кроме того, рецептуры блюд "Кюфта бозбаш" и "Парча-бозбаш". В Азербайджане готовят и "Балык-бозбаш". Слово "балык" по азербайджански означает "рыба" и это блюдо тоже не является древнеармянским.

О блюде "Тархана" у Лиляны Бисенич мы читаем: "тарана" или "тархана" - персидское слово, обозначающее тесто, измельченное на крошки величиной с рисовое зерно". Отметим, что "тар" с азербайджанского переводится как свежее. Так что, блюдо "Тархана", также как и многие другие, армяне переняли у своих соседей мусульман.

"Хаш" – излюбленное блюдо азербайджанцев и едят его в основном в 5-6 часов утра. Его готовят многие тюркские народы, но оно было перенято и другими народами, в

том числе и армянами. К сожалению, сегодня все эти названные азербайджанские блюда армяне называют армянскими. При этом они забывают, что в появлении в армянской кухне блюд других соседних народов нет ничего плохого, наоборот, это указывает на тесный культурный контакт армян с другими народами.

Касаясь тендира (своеобразная печка) отметим, что им пользуются многие народы. Используют тендир в Индии, Турции, Аравии, Закавказье. В Азербайджане существует несколько видов тендира. Можно сказать, что прообразом тендира является "чала" – углубление в земле, в котором и в наши дни пастухи готовят мясные блюда. Затем, "чалу" стали делать более глубоко и обрубком дерева утрамбовывали стенки и получился первый "дойма" (битый) тендир, затем стали обмазывать его стенки глиной и получили "ширالي" (мазанный) тендир. В дальнейшем надземную часть этого тендира начали по периметру обводить глиняными жгутами "бадом" и получили "бадлы" тендир, дальше несколько бадов ставили друг на друга и начался процесс выхода тендира из под земли на поверхность, и появились надземные виды тендира и все они существуют и используются по сей день в азербайджанских селах.

Б.А.Гордонова отмечает: "Во II тысячелетии до н.э. на территории Азербайджана наступила эпоха бронзы. Значительного уровня достигла культура земледелия, стало выделяться ремесленное производство (обработка металлов, гончарное производство, кожевенное дело и т.п.). Садоводство и виноградарство на территории Азербайджана существовали, начиная с эпохи бронзы. Широко была распространена также выпечка хлеба в тендирах, которые и в наши дни бытуют в районах и даже в городах".

Слово "тендир" ученые часто относят к шумерскому языку. Этот язык ученые читают с помощью тюркского. Кроме того, в азербайджанском языке есть слово "тиндир" (угарный). Когда тендир начинает гореть, он дает много угара, особенно, когда используется топливо-кизьяк. Обязательный элемент тендира – это воздухопровод, который идет от дна в сторону в виде трубки. Этот воздухопровод в тендире по азербайджански называется "кюлфа" от слова "кюл уфуран" – "раздувающий пепел", что соответствует назначению. На языках других народов, пользующихся тендиром, этот обязательный элемент называется "кюлфа" или "кюлба". Самый древний тендир в Закавказье был найден на территории Азербайджана.

Так что, конструкция тендира развивалась исторически, просто армяне переняли, видимо, одно из совершенных его последних форм. Поэтому у них "только один вид". Тоже самое касается хлеба лаваш, который готовится в тендире. В первой половине XVII века Адам Олеарий писал про различные виды азербайджанского хлеба: "комач (komatsch) – хлеб толщиной в 3 пальца и длиной с поллоктя; лаваш (lawasch) – круглый хлеб толщиной в полдойма; пеасекеше (peasekesche) – длиной с локоть, его напекают на домовую печь или тенур и проводят по нему борозды пятью пальцами; сенгек (sengek) – взбиваемый на круглых булыжниках, которыми обкладываются некоторые печи, отчего хлеб этот горбатый; юха (jucha) – тонкий хлеб, почти как бумага, длиной с локоть".

(Продолжение следует)