

# Разъяснения к некоторым заблуждениям

Тахир АМИРАСЛАНОВ,  
генеральный директор  
Центра азербайджанской  
национальной кулинарии

Окончание.  
Начало в N2-3.

*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.*

В Азербайджане пекут различные тонко раскатанные хлеба. К примеру, “юха” (“юфка”), “лаваш”, “сангяк” (или шатыр), “тахтаг” и др. Национальные бутерброды “дурмек” готовятся с такими видами хлеба: различные начинки заворачивают в хлеб, как в бумагу. Азербайджанцы и шашлик снимают с шпика с помощью этих хлебов, как бы заворачивая шашлык в этот хлеб, а люля-кебаб в основном подается в виде “дурмек”.

Слово “дурмек” сохранилось в форме “дурма” на лакском языке как одно из названий долмы в листьях, что означает “заворачивать”. В словаре Даля слово “дулма” и “дурма” дается вместе в одной словарной статье.

Хатранова в ряду армянских блюд отмечает и “Когак Тапока” (“Жареный когак”). Доктор исторических наук С.Т.Еремян признает, что “используемый армянами термин “тапак” произошел от персидского “тава”, только не понятно, почему грузины переняли это слово у армян, они же постоянно жили рядом и с персами, и с турками”.

Осмелюсь заметить, что “тава”, “таба” на азербайджанском означает “сковорода”. “Тавах” – посуда, где месят тесто и хранят хлеб, “таба” – сковорода и в тюркских языках (казахском, башкирском, татарском), “таак” на общетюркском означает “поднос”, “блюдо”, “раскатанное тесто” и т.д. Само название книги Абул Касима Убайдаллаха Ибн Хордадбека (IXв.) “Китаб ат табахи” (“Книга кулинарии”) – еще одно доказательство неармянского происхождения названия этого блюда.

Некоторые азербайджанские блюда в своем названии содержат название посуды. Например, “Тавакабаб”, “Гаратава” (от “тава” – сковорода), “Садж ичи”, “Садж еппейи” (от “садж” – специальная посуда в виде круглой вогнутой железной пластинки), “Шишлик” (от слова “шиш” – шомпол), “Мотал шору”, “Мотал пендири” (от “мотал” – сосуд из шкуры животного), “Газан кабаб” (от слова “газан” – кастрюля). Кстати, последнее блюдо “Газанкебаб” было перенято армянами и называется у них “Шашлык в кастрюле”.

Т.А.Хатранова пишет: “Кололик шушинский” – это довольно оригинальный рецепт армянского супа”. С.Т.Еремян же в книге “Армянская кулинария” отмечает: “В армянской народной кухне особенно популярны блюда из отбивного мяса, такие как “Кололик” (по-турецки “кюфта-бозбаш”) и “Кололак” (так называемая “большая кюфта”). А рецепт “Колалак Аштаракский”, ни что иное, как классическая “Арзуман кюфта” (“арзуман” означает в переводе с тюркского “крупный, большой”)”.

Т.А.Хатранова пишет: “Кололаки – это жаренные или варенные вкусные мясные шарики”. Мысль о том, что они близкие родственники армянских кололаков (европейские котлеты) неверна. Это не армянское блюдо и настоящие европейские котлеты произошли от французского “котлетто” и ничего общего не имеют, так как настоящие европейские котлеты готовят из целого куска межреберного мяса, чаще с кусочком очищенного ребра. А то, что мы называем “Котлеты” из рубленного мяса, в Европе называют фрикадельками.

Относительно “Ахты” Т.А.Хатранова пишет: “Ахта – сушеный кизил”. Во-первых слово “ахта” по-азербайджански озна-

чает “кастрированный, оставленный без семени, без косточек”. К примеру, “ахта хейван” – “кастрированное животное”; “ахта зогал” (кизил) “кизил без косточек”; “ахта албухара” – “вишня без косточек” и т.д. Отметим, что кизил сушат с косточками и без косточек. В данном случае, “Ахта” – это сушеный кизил без косточек. Слово же “кизил” взято из турецкого “гызыл” (красный).

Т.А.Хатранова отмечает, что “Аришта” – армянская домашняя лапша. Нельзя забывать, что у разных тюркских народов это блюдо называется “Аришта”, “Еришта”, “Ришта” и т.д. Оно является порождением ритуалов праздника весны – “Новруз байрамы”. Видный русский исследователь В.П.Курылев пишет: “Из муки, кроме хлеба, тюркские крестьяне готовят еще много других печеных изделий. Из муки в деревнях делают также лапшу-аришта..”

С этим блюдом связано много азербайджанских пословиц: “Не может себе умач (мучное блюдо) готовить, а для другого аришту режет”, “аришта-блюдо благородное, а гуймаг ей пара” и др.

Нарезают “Аришту”, в форме длинных параллельных нитей. Такие же горизонтальные нити в ковроткачестве по азербайджански называют “ариш ип”, перпендикулярные же к ним нити называют “аргадж ип” (тюркизм “шярит-яшрита”). Переводится это слово как “лента”.

Из аришты турки готовят “Аришта шорба”, “Аришта плов”, “Аришта халва” и др.

В раздел “Пироги и сладости” Хатранова включила: “Гата”, “Кята” и “Гатлома”. Все они свое название берут от тюркского слова “гат” – “слой”, “гатлама”, что означает “слоенный”. В грузинской кухне оно называется “Када”. В киргизской – “Каттома кемеч” – “кемеч слоенный”, “Каттома самса” – “Самса из слоеного теста”, “Каттома с луком”, “Жытту каттома” и др., в туркменской кухне – “Гатлаглы”. А.Оразов отмечает: “Туркмены по случаю свадьбы готовили национальное кушанье – “Гатлама” – тонкие слоенные лепешки, жаренные в масле и посыпанные сверху сахарным песком или пудрой”. В узбекской кухне готовят “Катлама” – “Слоенная лепешка”, “Пиезлы катлама” – “Катлама с луком”, “Катлама патыр” – “Катлама, выпеченная в тендире”. Во французской кухне готовят “Гатео” – “Слоенное пирожное”. Отмечу, что это тюркское блюдо перешло в русскую кухню и под названием “Котломы” упоминается в “Домострое” (XVI век).

В книгу “Армянская кухня” Т.А.Хатрановой включен и “Шахар-Локум”. Хотя “Локум” никакого отношения к армянской кухне не имеет. Различные виды “Локумов” готовят многие тюркские народы.

Относительно “Гозняка” хочется отметить, что “Гозняк” готовят азербайджанцы. “Гоз” на азербайджанском означает “грецкий орех”. Слово “гоз”- кипчакского происхождения, а “джевиз”, означающий то же самое, огузского происхождения. Ни одно из этих племен не имеет отношения к армянам. И “Гозняк” всегда готовили только с грецкими орехами. В советский период ошибочно они были названы “Козинаки”: просто орехи были заменены семечками.

Т.А.Хатранова пишет: “Свежее виноградное суло процеживаем через марлю и для нейтрализации кислот обрабатываем

специальной землей. Лучшей считается аштаракская, называемая “дошабной землей”. Она рекомендует варить виноградное сусло не в лужонном медном казане, как положено, а в алюминиевой посуде, что не только не допустимо с технологической точки зрения, но и не традиционно.

Земля, которую предлагается добавить в виноградное сусло, ни что иное как белая глина, которой много в Азербайджане. Лучшей считается Маштагинская (Абшерон), Шемахинская и Шушинская. Белая глина применяется и в Южном Азербайджане и называется “Ширахак”, что означает “земля для шира” (“ширя” означает “сладкий липкий сок, например, “мейвя ширяси” – “фруктовый сок”). Дагестанские терекеминцы тоже готовят “душаб” используя при этом особую глину “узун палчыг” (виноградная земля). Ее использовали при варки бекмеза в XV во дворце Султана Мехмета.

Если при приготовлении “Дошаба” не использовать ширахак, то получается азербайджанский национальный напиток “Туршаширин”, что в переводе означает “кислосладкий”, о котором писал венецианский путешественник XIII века Марко Поло, побывавший в Азербайджане.

Уваренный виноградный сок в некоторых районах Азербайджана (Абшерон, Лянкоран и др.) называют “Дошаб”, а в других - (Гауз, Казах и др.) “Бекмез”. “Бекмез” варят и из ягод туютника, из арбуза, груши, сахарного тростника и т.д. Имеются достоверные источники, указывающие, что еще в IX веке в Азербайджане готовили “Дошаб”.

Владимир Даль отмечает: “Бекмес, м.лож.татр., вываренная патока из арбузов, груш, яблок; ее пьют с водой”, т.е. относит ее к татарской кухне. А.Оразов пишет, что “на свадьбе у туркмен нохурлы по этому случаю пили по глотку виноградной патоки (дошаб)”.

Интересно и точно описал приготовление “Дошаба” в Азербайджане немецкий путешественник XVII в. Адам Олеари. Он пишет: “в Азербайджане из винограда не готовят вина, а получают сок и его кипятят до тех пор, пока не останется 1/6 часть. Называют ее дошабом. Иной раз дошаб бывает настолько густым, что его нужно разрезать”. В Азербайджане сложилась также поговорка: “Купил дошаб, оказался медом”.

Без “Дошаба” приготовление “Суджуга” (армяне называют “Шороц”, а грузины - “Чурчхела”) было бы невозможным. Тюркские народы называют “Суджуг” (что означает колбаса). А колбаса по-турецки тоже называется “Суджуг”. Техника его приготовления такова: орехи на нитках опускают в приготовленную массу из дошаба. Ее еще называют “Басдых” (от слова басмаг - обжарить). Второй шаг к приготовлению “Суджуга” в кулинарии был сделан тогда, когда начали готовить “Ричал” или “Ирчал”. Имеются данные о том, что в Азербайджане еще в X в. готовили “Ричал”. Для приготовления виноградного “Ричала” варят “Дошаб” до полного загустения, перед этим кладут виноградные ягоды, куски арбуза, дыни, орех, немного кипятят и охлаждают. Хранят ричал в глиняных кувшинах, едят с маслом. Технология приготовления “Ричала” положила основу для приготовления “Суджуга”. Для этого, опускаемые в дошаб фрукты, нанизывают на нитки и сушат. “Суджуг” готовили азербайджанские халвачи. Технология приготовления “суджуга” в Азербайджане хорошо описана Адамом Оларем: “из дошаба готовят специальные сладости или конфеты, ее называют “Халва”. Для приготовления “Халвы” в “Дошаб” добавляют растертый миндаль, пшеничную муку и грецкие орехи, все это заполняют в торбы длинной формы. Из этого же теста готовят длинные конфеты, похожие на колбасу, которые называются “Суджуг”. Через середину “Суджуга” по длине проходит нить. Конфета держится на ней”.

Густую массу из дошаба при приготовлении “Чурчхел” в грузинской кухне называют “Татара”, т.е. татарским. Татарами же грузины до сих пор называют азербайджанцев. К примеру, в грузинской кухне готовят еще суп “Татариахни”, т.е. суп “Татарская яхня”.

Технология приготовления “Суджуга” широко распростра-

нена среди тюркских народов и была перенята другими народами.

“Рахат-лукум” готовят также, как и в предыдущем рецепте, а затем на нитку нанизывают ядро орехов и обваливают ее в горчичном “Рахат-лукуме”, чтобы получилась форма колбаски. Когда остынет, колбаску обваливают в сахаре”.

В книге Т.А.Хатрановой “Кутабу” присваивается 1500 лет и оно называется древним армянским блюдом, хотя слово “кутаб” не имеет никакого отношения к древнеармянскому языку.

В Азербайджане готовят несколько видов “Кутаба”. А технология приготовления этого рыбного блюда под разными названиями “Балыг долма”, “Лвянги балыг”, - неоднократно описано в азербайджанской кулинарии.

Русский ученый, доктор технологических наук Н.И.Ковалев в книге “Кухня народов России” пишет: “Теперь узбекам хорошо знакомы русские щи, литовцам блины, таджики пекут пирожки с капустой, армяне научились готовить блюда из рыбы и т.д.” Оказывается, народ, претендующий на государство от моря до моря, не умел готовить рыбные блюда! А тогда, откуда та же форель из озера Севан. Но если озеро Севан – армянское, то все-таки должно было быть хотя бы одно национальное блюдо из пресноводной рыбы. В таком случае ошибаются ученые. Но все не так просто. Исторически озеро Севан называлось “Гейча” (как к примеру Гейгель - одно из крупных и прекрасных озер Азербайджана. Слово “гей” означает в переводе с тюркского “голубой”). Само озеро и земля, на которой она находится, некогда была территорией Азербайджана, как и перечисленные в книге Т.А.Хатрановой: “Арпич”, “Айгер-лич”, реки “Карасу”, “Мисхана”, “Азат” и др. Армянские агрессоры еще не успели переименовать их.

Вот что пишут Н.Д.Ангабадзе и Н.Г.Волкова в книге “Старый Тбилиси”: “Однако наибольшей популярностью пользовалась гейокчайская форель, ежедневно подвозившаяся на тбилисские базары из Азербайджана”. И это в XIX веке.

Т.А.Хатранова предлагает царскую рыбу - форель пропустить через мясорубку (“Шарики из форели”). Фасоль служит заменителем картофеля, хотя эти продукты не взаимозаменяемы. Ведь рецепт каждого блюда формируется сотни лет и сочетание продуктов должно строго соблюдаться. Картофель и фасоль и по химическим и по органолептическим свойствам сильно различаются.

Относительно поваренной соли автор пишет: “Другой характерной особенностью в питании армян является то, что они употребляют много поваренной соли. Эта традиция также имеет глубокие исторические корни. Использование большого количества соли можно объяснить тем, что в жарком климате Армении соленая пища наиболее приятна”. Скорее всего, автор не предполагал почему авторы книги “Армянская Кулинария” на соль так много внимания обращают. Намек же на соль был сделан преднамеренно, как и на рыбу. Это должно было внушить читателю мысль о том, что Армения была морской державой. Эту идею армянские ученые проталкивают во всех областях науки и культуры. К примеру, в 2000 г. в немецком городе Ганновере проходила всемирная выставка “ЭКСПО-2000”. На выставке на деньги армянского бизнесмена был построен “Океанский Корабль”, чтобы посетители воспринимали Армению как морскую державу.

Но известно, что в последнее столетие морская соль в Армению доставлялась из Азербайджана, из Нахчыванских соленых копий. Она отличается малым количеством микроэлементов придающих горечь. Поэтому регионы, использующие эту соль, как бы “пересаливают” блюда. И чтобы “доказать”, что Каспийское и Черное моря и Нахчыван, где находятся соляные копики исконно армянские, армяне в кулинарной культуре начали поднимать “вопрос соли”. Это был еще один кирпич мифа о Великой Армении от моря до моря.

Этот миф одурманивает некоторых армянских ученых и они сами заблуждаясь, вводят в заблуждение и читателей. В нашей статье мы постарались, опираясь на явные факты, разъяснить некоторые заблуждения подобных ученых. 🟢