

# Лица кубанской

## национальности



Самое главное богатство Кубани – это люди. Край наш многонационален: русские и украинцы, белорусы и адыгейцы, армяне и азербайджанцы, греки и грузины, татары и чеченцы, много других национальностей. Щербиновский район – типичный уголок Кубани, где одной дружной многонациональной семьей работают и отдыхают, радуются и печалятся, растият детей и отмечают памятные события жители района. Мы начинаем цикл публикаций о национальностях, которые проживают на нашей малой родине.

Сегодня наш рассказ об армянах – одном из древних народов мира. Они – типичные «лица кубанской национальности».

У нас в гостях председатель отделения Общероссийской общественной организации «Союз армян России» в Щербиновском районе Лаура Едигарян.

**Язык:** армянский, относится к индоевропейской языковой семье.

**Вероисповедание:** по конфессиональной принадлежности армяне в основном христиане, относящиеся к Армянской апостольской церкви, есть также армяне-католики, православные.

## Дети Араката

Как пишет Геродот, армяне пришли в Малую Азию с Запада вместе с фригийцами, с которыми, по его мнению, их связывало близкое этническое родство. Прапородитель армян Хайк жил в Вавилоне. После разрушения Вавилонской башни он собрал свой народ и поехал на гору Аракат, где пришельцы обосновались и создали древнее армянское государство Урарту. Потомки Хайка называли себя хай-ами, а страну – Хайастан. А соседи называли ее Наири, Хайаса, Уруму, Урме или Арме, Армина, Армани и, наконец, Армения.

Со временем Урарту, или Вансское царство, стало могучим государством, которое занимало одну четвертую часть древнего мира. Его имя – вариант названия горы Аракат, центральной точки самосознания нации. Для армян Аракат больше, чем гора, он символ родины, величия и святыни. С Аракатом связана и другая библейская версия, согласно которой народность армян произошла от одного из тро-

их сыновей Ноя, после того, как во время всемирного потопа его ковчег остановился на горе Аракат.

Армения – первая в мире страна, сделавшая христианство государственной религией (в 301 году). После этого у армян появилась письменность (1600 лет назад). Князь Владимир, крестивший Русь, женился на принцессе византийской Анне из правящей армянской династии, вместе с ней в нашу страну приехали воины, ремесленники, купцы, это были первые армяне на Руси.

Годы от 1895-го до 1920-го были самыми трагическими в истории народа. В 1878 году по решению Берлинского конгресса независимость от Османской империи получили Сербия, Болгария, Греция, Румыния. Очарование доходила до Западной Армении. Однако начавшаяся Первая мировая война не позволила воплотить решение Берлинского конгресса в реальность. Турецкие правители не желали терять последние завоевания Осман-



ской империи и по-своему решили «армянский вопрос». В 1895 году Абдул-Гамид сформировал особые вооруженные отряды с целью массового убийства армянского населения в Сасуне, Эрзуруме, Трабзоне, Ване, Харпите, Стамбуле и Мараще. После Гамида к власти пришли «младотурки», которые продолжали анти-армянскую политику, организовав в 1915 году первый в мире геноцид, во время которого погибло более полутора миллионов армян, другие бежали во Францию, Америку, Ливан, Сирию. Сейчас по всему миру живет 10 миллионов армян, в самой Армении – только три миллиона. В США – около двух миллионов детей Араката, в России – около двух с половиной миллионов. Впрочем, в нашу страну армяне приезжали и раньше. Их приглашали Петр I и Екатерина II, они основали ряд российских городов – Ростов-на-Дону (Нор-Нахичеван), Григориополь, Армавир и другие.

## Нация знаменитостей

Внешне дети Араката очень разные. Есть светлые, рыжие, с европейским типом лица, есть смуглые. К первым относятся восточные армяне, особенно много их в Северной Армении и Нагорном Карабахе. Ко вторым – западные. У нас природа разная, говорят армяне, – горы, реки, долины, люди тоже получаются разные. И таланты их тоже проявляются в самых разных сферах.

Армяне гордятся своими лучшими сыновьями, вошедшими в историю России и мира. Вы удивитесь, но знаменитый художник Айвазовский на самом деле Айвазян, чистокровный армянин. У великого русского полководца Александра Васильевича Суворова мать – армянка (Манукова). У нынешнего министра иностранных дел РФ Сергея Лаврова тоже 50 процентов крови детей Араката. С удовольствием перечисляю другие известные имена: исследователь Арктики и Антарктики, зампред Госдумы РФ Артур Чилингаров, кинорежиссеры Сергей Параджанов, Эдмонд и Тигран Кеосаяны, Карен Шахназаров, шансонье Шарль Азнавур, актеры Армен Джигарханян, Фрунзик Мкртчян, Родион Нахапетов, Дмитрий Харатян, композиторы Арам Хачатурян, Арно Бабаджанян, Микаэл Таривердиев, Мишель Легран, Георгий Мовсесян, дирижер Георгий Гаранян, писатели Вильям Сароян, Сергей Довлатов, братья Микоян: партийно-государственный деятель Анастас и создатель знаменитых самолетов «МиГ» Артем Микоян; чемпионы мира по шахматам – Тигран Петросян и Гарри Каспаров; знаменитые братья-физики: Артем Алиханян и Абрам Алиханов; братья Орбели: физиолог Леон и историк Овсеп; сатирик Евгений Петросян; шоумен Гарик Мартиросян. Этот почетный список можно продолжать еще долго.

В Великую Отечественную войну 106 армян получили высокое звание – Герой Советского Союза, Армения дала четырех маршалов и 60 генералов. Говорят, что в пересчете на душу населения республики это больше всего в СССР (в Армении тогда было около полутора миллионов человек). Армяне по природе своей не воинственные люди, но, когда надо, сражаются храбро.

**Главный музыкальный инструмент** – дудук.

**Армянские пословицы и поговорки:** Бедняга нуждается в хлебе, а богач – во всем.

Муж – наружная стена, жена – внутренняя.

Гостеприимство понимают даже камни.

**Блюда национальной кухни:**

Блюда армянской кухни отличаются своеобразным пикантным вкусом и пряностью. Для приготовления кушаний кулинары используют около 3000 видов дикорастущих трав и цветов, которые употребляют в качестве приправ или даже основного блюда.

Как в русской кухне, хлеб – всему голова, так и в армянской – лаваш. Настоящий лаваш выпекается только в глиняном очаге – тонире, на огне из виноградной лозы. Лаваш может

храниться до полугода. Одна из особенностей армянской кухни – много соли. Армянские закуски отличаются остrotой. Большую роль играют продукты молочной переработки. Армяне очень любят печенье. Самое популярное – тата – круглая сладкая лепешка с мучной начинкой, а также пахлава – с ореховой начинкой.

Рецептами национальной армянской кухни делятся Лариса Сафарян и ее внучка Диана (на фото).

ПАХЛАВА

– В подогретое молоко (4 ст.) добавляем дрожжи (25 г) и соль, размешиваем до полного растворения, добавляем одно яйцо, топленое масло (60 г) и замешиваем крутое тесто. Через час-полтора раскатываем в пласт толщиной 0,5 см, смазанный маслом, кладем слой теста, сверху посыпаем измельченным миндалем

(200 г), смешанным с сахаром (200 г) и закрываем вторым слоем теста. Смазываем маслом и снова посыпаем



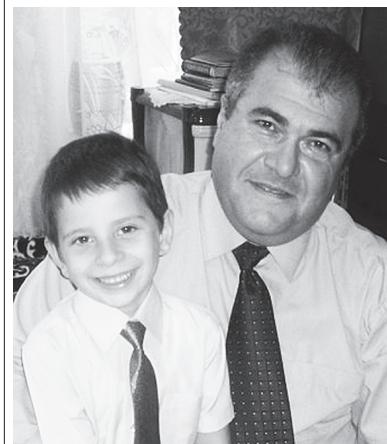
начинкой. Делаем несколько слоев. Разрезаем на ромбы: 10 на 4 см, смазываем желтком (1 яйцо), смешанным с шафраном. В середину каждого ромба

Согласно последней переписи населения армяне являются на территории Краснодарского края второй по численности, после русских, этнической общиной: русские – 83,6%, армяне – 5,4%, украинцы – 2,6%, белорусы – 1,5%, адыгейцы – 1,3%.

## Традиции сплели воедино

Каждый человек любит и ценит свой дом, свою семью, это своеобразная крепость, где можно укрыться от любых проблем и невзгод, а люди, которые в нем живут, всегда поймут и поддержат. Для меня моя семья – самое главное в жизни. Папа Артур, мама Лена, бабушка Оля, братик Давид, я, Маргарита, и, конечно же, многочисленные близкие и дальние родственники.

В нашей семье смешались два народа, две культуры; мы бережно чтим и русские, и армянские традиции, обычай, обряды. Отмечать праздники в кругу семьи, поздравляя друг друга с Новым годом, Международным женским днем, Днем защитника Отечества, Днем знаний и обязательно



с днем рождения. Также отмечаем и религиозные праздники, такие, как Рождество Христово, Пасха и другие, потому что наша мама – воцерковленный человек, активно участвует в церковной жизни нашей маленькой часовни Николая Чудотворца.

Благодаря родителям мы с братом познакомились с армянскими традициями и праздниками. Несмотря на то, что мама у нас русская, она тоже вносит немалый вклад в наше армянское образование, так как она считает, что мы должны развиваться во всех направлениях. Среди армянских обычаяев и традиций много интересных, но мне особенно нравится один красивый обычай, связанный с появлением первого зубика у малыша. Называется этот обряд Атамхатик

малышу серебряную ложку и чашку. Вот такой веселый армянский обычай. Но самой важной традицией в нашей семье считается гостеприимство и уважение к людям. Гостей мы всегда встречаем с радостью и угощениями. Уж чашку кофе мы всегда предлагаем! Неважно, кто в семье какой национальности, главное, что живут все в мире и трудятся на благо своего села!

Маргарита ШАРОЯН, юный корреспондент «ШК», СОШ № 8, село Николаевка.

Теперь приготовим фарш: отварите рис до полуготовности, лук очистите и порежьте мелкими кубиками, пропассируйте. Мелко порубите чеснок, зелень. Очистите помидор от кожицы, обдав его кипятком, затем порежьте кубиками. Пропустите мясо через мясорубку и соедините с подготовленными ингредиентами, посолите, поперчите, добавьте специи и влейте 2 ст. л. воды, хорошоеньк вымешайте.

ДОЛМА ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ

Ингредиенты: молодые виноградные листья, 300 г баранины, 200 г говядины, 1-2 луковицы, 1 помидор, 1 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, укропа, кинзы, 4 ст. л. риса, 1-2 зубка чеснока, 1/4 ч. л. мускатного ореха, соль, перец, хмели-сунели.

Для заливки: 200 г сметаны, 2-3 ст. л. томатной пасты, 1 ст. бульона или воды, 1-2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления: молодые виноградные листья нужно промыть, положить в кипяток и выдержать не больше пяти минут. Слить воду, обрезать утолщения, просушить листья.

Для заливки смешайте сметану с томатной пастой, добавьте бульон или воду, посолите-поперчите, добавьте масло и хорошо размешайте.

- Залейте долму заливкой и тушите в течение 30-40 минут.