

КЛУБ ГУРМАНОВ

Moer. Год рождения - 1999 - 8 сен. - с. 7.

По мнению известного режиссера и фокусника, а ныне эксперта "Клуба гурманов" Амаяка Акопяна, "эта национальная черта сохранилась и по сей день, ее стараются придерживаться во многих семьях как на родине, так и в Европе".

С самого раннего детства жизнь Акопяна была связана с постоянными гостями в доме. Виной тому отец, иллюзионист Арутюн Акопян. В их родовом гнезде всегда было много известных людей, начиная от поэта Роберта Рождественского, сценариста Иосифа Прута и заканчивая многими актерами театра и кино.

"В этом смысле я очень счастливый человек, мое детство прошло в окружении интересных, талантливых и великих людей", — признался "Клубу гурманов" Амаяк.

— Я привык, что к нам в гости приходило много людей. Стол у нас всегда накрывали чебок на сорок, а то и более. Для друзей, бывавших в нашем доме, мама всегда готовила изысканные блюда, а я старался помогать ей. На нашем столе прекрасно уживались восточные, кавказские, русские и украинские яства, такие, как долма, хинкали, лобио, сациви, украинский борщ с галушками, пельмени, окрошка и многое другое. Так как мои мама и бабушка родом из Севастополя, а это Украина, где любовь к хорошей пище прививает с детства, все гости заранее знали, что все будет очень вкусно. Мне кажется, что приготовить шашлыки, а тем более, как вы говорите, обычные,

С незапамятных времен армяне, считающиеся древнейшими кулинарами не только Закавказья, но и Азии, славились своей кухней. Особенно хороши у жителей "предместий" Арагата были мясные блюда: армянские шашлыки, чанахи и хаш из свиных ножек. Причем конечного результата армяне нередко достигали за счет своего трудолюбия и усердия. Они могли часами, а то и целыми днями, колдовать только над одним яством.

замачивается он в белом вине, соответственно и подается такое же вино. Лучше всего, когда есть возможность сделать сразу несколько: из баранины, осетрины и свинины.

— Это единственное, что умеет готовить известный иллюзионист?

— Нет, конечно же. Умею и очень люблю готовить долму — ведь это то, без чего невозможен праздничный стол. Она бывает осенняя, зимняя и летняя и очень похожа на русские голубцы. Фарш заворачивается в капустный лист или в виноградный, но каждый раз меняется состав фарша:

1. Осеняя долма: заворачивается в виноградный лист, фарш, как правило, делается из баранины.

3. А летняя может заворачиваться сразу в два листа, но уже, учитывая вашу любовь к мясу, это может быть свинина или смешанный фарш из баранины и говядины.

— Амаяк, а вы знакомы с какой-нибудь давней и неотъемлемой традицией армянского застолья?

— Итак, вы гость. Сразу же начинается суита вокруг стола, куда идут: фрукты, сладости, изюм, курага, ичхели (она напоминает колбасу в застывшем виноградном соке), разная выпечка и лучшее вино. После чего хозяинка на ваших глазах мелет кофе и заваривает его в специальном медном ковшике-турке, но только хорошей колодезной водой, а не кипяченой, как это принято во многих кофейнях. Затем добавляют немного соли и сахара и разливают по маленьким чашечкам. Кофе заваривают ровно столько, сколько пришло человек, и не больше. Пришло два гостя, значит, две чашки. Когда с напитком покончено, начинается гадание на кофейной гуще. Это еще одна из обязательных традиций, смысл которой заключается в общении. А в это время семья быстро собирает второй стол.

Очень важная деталь. Вы никогда не застанете врасплох хозяина или хозяйку дома. Такое ощущение, что они постоянно ждут гостей. Если в доме по каким-либо причинам нет продуктов, выручат соседи. Они принесут все, что есть у них съестного.

Ну, продолжим. Вы попили кофе, поели фруктов, и вас приглашают за стол, на который подают салаты. Их готовят порядка десяти, но обязательно с добавлением мяса курицы, говядины и баранины. После того как вы поели закуски, подаются горячие блюда: шурпа, лагман, беляши, шашлыки, сациви, хинкали, бос-баш (баранина, картофель, помидоры, стручковый горох, перец и лук). В моей семье к этому добавляли: пельмени по-русски и по-украински, борщ и окрошку, в зависимости от времени года. Мало того, вся трапеза сопровождается тостами: за гостя, за его близких, родных, за хозяев, за пожилых, за средний возраст, за молодых, ну и так до бесконечности. И под занавес, так сказать, на десерт, когда все уже напились и наелись, подается армянский плов, он отличается от восточного тем, что вместо мяса кладется изюм и курага.

Это называется десерт, что означает "на убой". Самое главное то, что гость должен попробовать все приготовленные блюда, а их подается, как вы

"УБОЙ" по-армянски

**Амаяк
Акопян**
**едва не потерял
здоровье
за национальными
застольями**

— Что касается костра, то он тоже готовится заблаговременно. Дрова лучше делать из береск, дуба, ореха. Никогда не использую сосну. При горении на нее исходит неприятный запах, который потом передается мясу.

По-хорошему на один шампур накалывается готовое мясо, а на второй по очередности: яблоко, перец, помидор. И эту очередьность шампуров (первый — мясо, второй — овощи) я соблюдаю. После того как на огне обработаны овощи, а они доходят быстрее, чем мясо, вы берете большое блюдо или поднос и размещаете их по краям. А в центр укладывается готовое мясо.

— А по каким параметрам Акопян определяет готовность мяса?

— Не переживайте. Готовность мяса за вас определят ваши друзья, которые каждые пять минут будут бегать и просить попробовать. В определенный момент со словами, что "все уже готово", начнут требовать шашлык. А так полчаса с головой хватит, чтобы мясо дошло. Затем подаете красное вино, если нет вина, то можно водочку, только белую, не лимонную и не какую другую. В этом случае теряется вкус мяса. Если шашлык из осетрины, то

поняли, большое количество.

— А женщины приглашают за стол, или молчи женщины, когда джигиты разговаривают?

— Если аксакалы приглашают, то сидят. А вообще не принято. Мужской стол все-таки доминирует. Меня это поражает. Недавно мы были с женой в гостях у нашего знакомого, сочинского армянина, так он не разрешал сидеть своей жене рядом с ним.

— Скажем, гость пришел со своей подругой или супругой, ее не изгонят из-за стола?

— Гость есть гость. Но, как правило, приглашенные женщины стараются всегда помочь хозяйке. Они тут же начинают вместе суетиться, собирать на стол, убирать с него.

— Амаяк, согласитесь, что некоторые традиции кавказских застолов все-таки дикость какая-то?

— Да нет. Это не дикость. Кавказские народы считают это гостеприимством. А обычай и традиции, которые они почитают с давних времен, — это неотъемлемая часть любого стола. Но в чем-то я с вами согласен. Развеявшись по многим зарубежным городам и странам, я всегда спокойно принимал традиции того народа, за столом которого сидел. Меня никогда столы не изумляли традиции Европы, Азии, Японии, сколько изумлял Кавказ. Стоит только приехать в Армению, Грузию или Осетию — и начинается "насилие" над личностью. Гости поднимаются каждые пять минут, а если вы не допиваете, на вас могут обидеться. Но и это не самое страшное. Мне в конце одного праздничного застолья предложили выпить рог коньяку, так называемый посошок. Такое тоже случается. Все гости уже засобирались уходить, как вдруг кто-то из хозяев преграждает выход со стаканом или рогом коньяка и говорит: "Кто не выпьет, тот не мужчина". Могу сказать одно: я потерял половину своего здоровья за кавказским столом. Таких порядков и такого изобилия я не встречал ни в одной стране мира.

Игорь СОЛОДОВ, Иван ИЛЬЮЩЕНКО.

особого ума не надо. Достаточно примитивно знать один рецепт, чтобы разводить угли. Акопян придерживается другого мнения?

— Вот например. Друзья предлагают мне: "Давай поедем завтра на шашлык". Так вот, я не поеду, а если даже и решусь, то не буду их есть. Ведь я знаю, что это было сделано спонтанно.

Если уж я берусь за дело, то делаю это заранее. Иду на рынок, выбираю необходимые продукты: сладкий перец, яблоки (они должны быть крепкими и не сладкими), помидоры, лук репчатый, чеснок, толченый перец, зеленый лук, лавровый лист, кинзу, петрушку и реган. Без этого не обойтись. Самое главное — мясо. Оно покупается в зависимости от того, какой шашлык вы предпочитаете: куриный, из говядины, свиной или баранины. Затем мясо вымачивается в хорошем красном вине, и помните, что такое же вино подается к готовому шашлыку. Соотношение приблизительно такое: на десять кусочков мяса две чайные ложки уксуса, стакан вина и мелко нарезанная зелень. Все это отстаивается в течение суток.

Если вы барана режете буквально накануне пикника, тогда он не требует долгой подготовки. Обрабатывать его особо не нужно, за исключением перца и соли. Затем мелко шинкуется большое количество лука как зеленого, так и репчатого, все возможная зелень: базилик, петрушка, укроп, реган, и можно добавить лаврового листа. Это все кладется в вино, в котором будут обваливаться только что нарезанные кусочки баранины.

— Огонь какой-то особенный?