

# Нелли Саакян

## Из книги «Армянское нагорье»

### *От автора*

«Армянское нагорье» – это свод писательских эссе. Именно писательских и даже поэтических, несмотря на строгое, напоминающее географическое, название книги. Нет, научное знание было в моем случае лишь одним из подспорий ищущей, склонной к философствованию, мысли. До многого я доходила сама, что, конечно, под силу писателю и поэту. Да и под чьим еще пером, как не под пером поэта, чаще всего и рождается образ страны. Так что эссе, входящие в книгу «Армянское нагорье», – это как бы маленькие поэмы в прозе (отсюда мое внимание к слову) о ландшафте, народных ремеслах и традициях, а также о растительных пристрастиях народа. Небольшие художественные поэмы, а местами даже и гимны, ибо дары земли, сама земля, идеи пращуров и вековые, тщательно отобранные временем традиции могут и восхитить, не так ли?

Эссе писались, конечно, в разные годы, но тело книги, мне думается, целостно, ибо все пронизывает одна и та же мысль: тысячелетний союз земли и народа не может не породить превосходных вещей. И это касается любых земель и любого народа.

То, что мы называем древностью, было огромным историческим сроком, первую половину которого скрывает туман непредставимого. Никакого ошеломляющего разрастания знаний не было: все, что завоевывала человеческая мысль, собиралось по капле. Но это были бесценные капли, поистине золотые крупы наблюдения людей творческой интуиции. А, учитывая разобщенность наиболее глубокой древности, можно представить себе, какой срок приходился на каждую каплю. Не расплескать бы нам эти капли в погоне за сегодняшними химерами.

Окрута открывала свои секреты только мудрым, бережливым, терпеливым, нравственным. Так было всегда, так будет и в будущем. В пересчете на века и тысячелетия можно насчитать только горстку таких людей, но именно они – основатели традиций, творцы установлений. Задача этих установлений – хранить народ. А задача этнических писателей – обернуться и вновь пройти по путям мысли этих основателей. Основатели нашли то, что никогда не умрет. Замечательно. Но воспеть то, что было когда-то найдено и что никогда не умрет, – тоже почтенно. И потому «Армянское нагорье» – книга не о прошлом, а скорее о вечном. Ибо ситуации, из которых мудрые патриархи выводили свои наблюдения, повторяются. И, кстати, когда-нибудь и наше время тоже станет древностью.

Безусловно, многие обретения, о которых говорится в книге, принадлежат не только Армянскому нагорью, но всему ареалу, обобщенно называемому Востоком (скажем, идея ковра, институт тамады, керамика и т. д.). Найти, откуда что пошло, теперь уже невозможно. Да этого и не требуется, ведь не столь важно найти, сколь впитать в себя найденное. А. Н. Веселовский считал, что в заимствовании важен не сам факт заимствования, а формы национальной обработки. Золотые слова. Впрочем, наука сегодня все больше и больше обращает свои взоры к восточной Анатолии, которая дала человечеству несметное количество доисторических открытий. А восточная Анатолия и в частности верховья Тигра – не что иное, как в прошлом территория южного Армянского Нагорья. Вот о том, что народ находил сам и как обрабатывал заимствованное так, что оно становилось уже органичным, я и размышляю. Повествование ведется на широком историко-культурном фоне. В строгом смысле слова это книга о культуре как манифестации самосознания народа. И если каждый народ – это личность в человечестве, то одна из этих личностей перед вами.

## ТУТА´

Она не столь эффектна, чтобы красоваться на натюр-мортах. Маленький червячок этой ягоды затерялся бы на этих полотнах среди броской живописности армянских персиков, перцев или гранатов. Великолепие крупных фруктов и овощей с их горной и гордой выразительной окраской породило знаменитые «сарьяны». Что делать на этих пылающих полотнах маленьким черно-фиолетовым, красным или белым червячкам ягоды туты? Целебность и царственность этой древней ягоды ведь не изобразишь броско. А что для натюрморта потаенная речь!

Вот ведь что оказывается: духовность и телесность существуют и в растительном царстве. Природа любит аналогии, сопрягая миры, казалось бы, несоотносимые друг с другом...

Вот какие мысли может вызвать обыкновенная шелковица. Обыкновенная? Из дальнейшего изложения станет ясно, какая она «обыкновенная». Уже одно то, что она шелковица... Лист самой обычной формы. Банальной лепки. Сколь изысканно, скажем, изрезан дубовый лист или звездообразный лист платана. «Береговая линия» листа шелковицы проста, пряма, «суха» и ничего не говорит воображению. Но именно из этого листа червь делает шелк.

Внешний вид шелковичного дерева тоже не привлекает к себе внимания: обычный ствол бежевой или сероватой окраски. Дерево это не очень высокое, не очень раскидистое, не столь могучее и красивое, как платан, но и не столь низкорослое, как гранат. Словом, со всех сторон оно никакое. Тута менее всего царственна. Общая осанка у нее даже несколько корявая. Подумаешь, невидаль! Но и древесина шелковицы, как уже, вероятно, догадался читатель, есть нечто из ряда вот выходящее: это плотная и упругая древесина редкостно певуча. Лучшие музыкальные инструменты, по крайней мере струнные, делались на Армянском нагорье всегда из туты. В акустическом отношении это древесина непревзойденная.»... на всяких музыкальных орудиях из

кипарисового дерева» (Библия). А древесина кипариса уступает туте по резонансу. И как жаль, что Библия молчит об этом дереве. Не потому ли молчит, что народы, создававшие Библию, а также все создатели добиблейских мифов жили в низинах Ближнего Востока, где туты намного меньше, чем на переднеазиатских нагорьях?

Дерево, плоды которого столь целебны, а из листьев которого шелкопряд выделяет шелк, – к такому дереву стоит внимательно присмотреться. Ни одни другие листья шелкопряд не ест. Это что-нибудь да значит.

Обобщить сказанное можно примерно так: мухомор пестр и ярок, соловей сер и невзрачен, а душу и вовсе не видно. Все значительное довольствуется сущностью. «Боги любят сокровенное и ненавидят явное». Прямо хоть пиши на кривоватом, корявом стволе шелковицы: «Только для посвященных»...

Древняя родина тутового дерева с темными плодами – Передняя Азия. Высокогорья Передней и Центральной Азии дают густую фиолетовую, почти черную окраску крупных плодов. А в некоторых районах Афганистана встречаются так называемые «тутовые деревни», где хлеб пекут из измельченных сушеных ягод туты. Эта мука из сушеных плодов шелковицы заменяет муку из зерна. Тута же с белыми плодами ведет свое происхождение из Китая. Там это ценное дерево впервые начали культивировать ради разведения шелколичных червей пять тысяч лет назад. Потребовалось много веков, чтобы секрет шелководства проник на Запад. Китай в течение довольно большого исторического срока сохранял монополию на Великом Шелковом пути (вот сколь значимо это дерево, что по его имени назван один из самых главных караванных путей древности), ревниво оберегая свои древние знания. И лишь христианским монахам удалось пронести коконы на Запад в своих посохах. Секрет шелководства проник в Европу.

Ай да монахи! Святость участвовала в далеко не святом деле...

Тутовое дерево с белыми плодами распространилось по миру. Но так как первичное и привычное дерево туты в Малой Азии имело черные плоды, то у Гомера «тутовый» еще означало «темноцветный», а «серьги шелковичного цвета» – соответственно черные серьги.

Древнее реконструированное индоевропейское слово для туты – *toǵo*. Армянское же – *moǵ, moǵi, moǵeni*. Близкое по звучанию армянское «мош» – «ежевика» – тоже указывает на внешнее сходство черных ягод туты с ежевичными и главное, на их сходный цвет. Латинское слово для туты – *toǵus (toǵum)* обозначало как тутовую ягоду, так и ежевику. Слово «*tut*» – заимствование, вероятно из арамейского языка.

Шелковица с черными плодами, родившаяся в горах Передней Азии, имеет более кудрявую листву по сравнению с китайской белоплодной. Эта более тесная листва черноплодной шелковицы напоминает густой волосяной покров головы людей арменоидного типа Передней Азии. Что значит местное происхождение! При известной доле проницательности подобным аналогиям не приходится удивляться: природа не делает резких различий между животным и растительным царствами, это в нашем человеческом сознании и в наших учебниках они резко поделены. Природа же объемлет с одинаковой нежностью все свои создания. Не признает она и такой очевидной нелепицы, как понятия – живая и неживая природа. Ее принцип – все живое, все в состоянии перетекания одной вещи в другую и «неживых» этапов в этом перетекании нет.

Итак, шелковица с белыми ягодами пришла к нам из Китая.

Культурные растения несут на себе отпечаток истории человеческой культуры. Все они памятники древних событий. Я люблю красивое и густое варенье из черных ягод туты, хотя, конечно, знаю о несравненно большей пользе ягод белых (как и ягод светлой виноградной грозди). Ведь и цвет густого, темного, красного виноградного вина, нали-

того в прозрачные бокалы, радует глаз больше, чем жидкая желтизна светлых вин. Но польза! Она всегда остается за светлым, дневным, солнечным. Хотя зрение наше тянется к демоническому черному, в глубине которого алчно и маняще сверкают кровавые отсветы. Бог светел и прекрасен. Сатана изобретателен. А все ли настолько зрелы, чтобы с твердой убежденностью отмахнуться от омута? О, эти темнопигментированные армянские эндемы: фиолетовый персик, пунцовый редис, синий лук, все эти перцы, баклажаны, морковь! Даже дзавар (зерна пшеницы) и тот в горах темной, красной окраски. Недаром слова հաժ, հոլ, գոլ (вкус, аромат, цвет) – любимые слова армян.

Из листьев туты наравне с виноградными листьями когда-то делалась первая толма на Армянском нагорье. Если уж, как говорится, шелковичный червь облюбывал этот лист, значит, и в желудке человека будет шелковая мягкость... Недаром же дерево это широко разводили в Китае именно ради листьев, которыми выкармливали тутового шелкопряда.

Тута засухоустойчива, заболачивания почв не выносит. Очень любит хорошую освещенность, иначе говоря, солнцелюбива. Жизненный срок ее долгод (200-300 лет). Древесина настолько тверда, что заменяет дуб. Это хороший строительный материал и, как уже было сказано, несравненный материал музыкальный. Из черных ягод туты в Закавказье делают красивейшего цвета варенье, сироп (дошаб), а также сушат ягоды на чир (сухофрукты). Восточная медицина (Китай, Тибет, Индия, Вьетнам, Передняя Азия) придает большое значение этой ягоде, а также отвару из листьев, коры, ствола и корня туты. Отвар из листьев – это жаропонижающее средство при простуде. Дошаб снимает кашель, применяется при воспалении горла, хронических запорах. Кору и корни туты отваривают больным гипертонией, бронхитом и бронхиальной астмой, а также больным диабетом и почечникам. Кроме того, диабетикам хорошо посыпать творог порошком из сухих листьев шелковицы.

Экземы и ревматизм лечатся препаратом, приготовленным из тутовых листьев. А больным с пороком сердца рекомендуется есть как можно больше ягод туты – и в свежем и в сушеном виде. Народная медицина считает также, что тутовая ягода обладает кровоочищающим и кроветворным действием, нормализует обмен веществ, а потому очень полезна для больных и истощенных людей. Чистый спирт, полученный из этих ягод, замечательно сказывается на рубцевании язвы желудка. В этом смысле особенно хороша карабахская тута (а это край целых тутовых рощ).

Знаменитые тутовые рощи Карабаха! «Я перед вами в долгу, багдадские небеса», – сказал Маяковский. Я же, по-видимому, в долгу перед тутовником Карабаха и вообще перед всей арцахской землей. Дерево тутовника в Нагорном Карабахе называют «шах-тута» («царь-тута», «царь-ягода»), ибо считают ее самой полезной из всех фруктов и ягод для здоровья. Больным, страдающим ожирением, также рекомендуют туту. Кроме того, это сильнодействующее глистогонное средство.

Продолжать этот список, значит, продолжать гимн во славу тутовника. Если вдуматься, сколь щедро к нам природа и сколь давно известны человечеству многие целебные секреты, то невольно дивишься слепоте людей нашего века, вырубаящих тутовые рощи, чтобы насадить жилые массивы. «Он был натуралистом, человеком, по духу близким природе. Он превозносил одному ему ведомые связи, которые существовали между телесным здоровьем и естественными дарами земли» (Пабло Неруда).

Лишь недолгие две-три недели в году – в конце мая - начале июня – с нами ягоды туты. Но весь остальной год с нами дошаб, варенье, отвар из корней и листьев и сушеные ягоды шелковицы. А стало быть, всегда с нами сама возможность скорейшего восстановления сил. И если сопрягать это с неземными звуками каманчи и тара из певучей древесины того же дерева, то, возможно, наслаждение рецепторов разбудит интуицию и тогда поймешь сам принцип концент-

рации экономной природы, которая не часто сосредоточивает в одном месте столь много. Что хочет она сказать нам этим принципом избыточности, просыпающимся в лозе, шелковице, финиковой пальме? Какие дали концентрации заключены в этих мудрых растениях, где все идет в дело, ничего не пропадает? Чему учит природа нас, людей, отняв у шелковицы внешнюю броскость? Простой лист, простой ствол, неприметная ягода... Но к каким высотам (чуть не сказала – духа) ползет по этому обыденному листу червь, способный превратить зеленую невыразительную мякоть в легкое облако шелка! Не есть ли эта простота ничем не выделяющихся внешних форм – само благородство стиля? И почему именно на таком предпочтении и выборе настаивает природа? Если я напишу давно известное, набившее оскомину, но вечно значимое – все гениальное просто, – выскажусь ли я о туге до конца?

Дерево с тяжело свисающими крупными плодами есть образ полноты мира. А дерево с мелкой, неприметной ягодой и листьями даже более целебными, чем эта бесценная ягода?

Да еще и с древесиной, способной творить шелк музыки! Что есть этот образ? Тяжелый плод являет весомую полноту мира. А невесомый плод?

Книга моя полна вопросов. Ощупь, мгла и в ней какие-то зарницы. Если по капле можно судить об океане, то отзвуком чего является тутовое дерево? Отзвуком какого совершенства? Какой принцип в платоновском мире идей говорит с нами на земле столь совершенным языком?..



## ПЛОД С КОРОНОЙ

Любимый орнамент древней, средневековой и даже сегодняшней армянской архитектуры – гроздь винограда и плод граната. Не считая, конечно, спирали бараньего рога. Все остальное уже менее канонично.

*Завьется рог, гранат с сосцом повиснет,  
И лань в прыжке неистовом замрет.  
И в окруженьи пятипалых листьев  
лоза и гроздь на камне оживет.*

*(автор)*

Как есть порода лошадей – вся в яблоках – так и персидские и армянские ковры почти все в гранатах, по крайней мере, гранатоцветны. И армяне, и персы всегда любили орнамент, где пунцовошекий плод с короной симметрично располагался на фоне темной огненной гаммы. Есть даже такое понятие – «красные армянские ковры». Красные, гранатово-винноцветные, фиолетовые, багряные, цвета запекшейся крови и цвета зрелых языков пламени. Кирпично-красные тона армянских ковров. Светлых расцветок нагорье не давало. К насыщенным тяготело особенно. А так как все созданное народом хорошо отражает округу, всмотримся в это маленькое, почти кустарниковое деревце, любящее южные предгорья долин и умеренно-субтропический климат. Граната в сегодняшней Армении немного, но он все же есть. Гораздо больше его было в исторической Армении, чем и объясняется пристрастие к этому цветку в коврах.

Родина. Это, конечно, главное. Любой из нас пишет в анкете: родился там-то. Что же напишет гранатовое деревце? А оно напишет – Иран, Южный Кавказ, Малая Азия (без побережий), Афганистан. Отсюда вообще родом огромное число плодовых деревьев. На Армянском нагорье любимые места граната – южная и юго-восточная зоны нагорья, области с мягкими зимами.

В доисторические времена плод граната наравне с зерновыми и медоносными культурами играл в питании древнего человека огромную роль. Это были яркие в пищевом отношении времена, не то что нынешние полусинтетические, экологически более убогие. Представьте только: отборное зерно Передней Азии, медоносные культуры, дары скотоводства и гранат. С октября до самой весны плоды граната и грантовый сок каждый день.

Вам захотелось в древность? Мне в нее давно хочется...

Не совсем вызревшие на дереве гранаты дозревают в лежке. Созревая, они приобретают особый аромат и винный вкус. Сохраняются гранаты около полугода. Сок граната идет на приготовление легких напитков – пунша и нежных вин. («Нран гини» – гранатовое вино – одно из лучших армянских вин). О том, что гранатовое вино принадлежит к изысканнейшим винам, можно судить и по армянской поговорке: «Лучше пресная вода, чем гранатовое вино». То есть, как бы ни было прекрасно вино, даже такое, как гранатовое, родниковая вода все же лучше.

Из сока граната на Южном Кавказе делают особый высококачественный сироп – «наршараб». Это незаменимая и вкуснейшая приправа к рыбе и жирным мясным блюдам. Сок граната способствует пищеварению, возбуждает аппетит. К тому же в смысле достоинств он совершеннее, чем виноградный: от сока винограда часто першит в горле.

Что же до художественных изображений плодов и цветов граната, то ими буквально кишит поэтическое и изобразительное искусство Востока, что и не удивительно, учитывая лучистый, густой, пламенный цвет плода. Кажется, это квинтэссенция земного цвета. Да что там – «кажется»! доподлинно квинтэссенция!

Если вы преломите гранат, перед вами откроется множество гнезд, расположенных в два этажа. Гнезда разделены перепончатыми перегородками. Зерна в каждом гнезде лежат плотно и окружены сочной питательной мякотью. Цвет и улыбка этих граненых зерен изумительны. Попробуйте сгустить малиновый цвет, подкиньте в него огня,

пожара, солнца – но нет, даже и тогда рубин и яхонт еще не загорятся как кровь. Вам известен драгоценный камень граната? Это редкий камень. Так же как гранат – это редкий плод. Лучшие вкусовые качества и лучший колорит он дает лишь на родине, лишь на первоначальной земле обитания. Ему мило лишь переднеазиатское солнце и здешние почвы без застоя воды. Что поделаешь: наиболее приветливо дитя лишь в присутствии матери...

Это плод с крепкой кожей, увенчанный короной. Именно кожей, настолько плотна и прочна оболочка граната. Цветет и созревает гранат долго – с мая по сентябрь. И именно из-за позднего цветения не повреждается весенними заморозками. Цветы его крупны, прекрасны, ярко-пурпурны, иногда с коралловым отливом. В древние времена в Финикии была очень распространена торговля цветами граната. И как жаль, что некому подхватить из тех древних финикийских рук эту замечательную традицию!

Красива и древесина гранатового дерева – крепкая, прочная, ярко-желтая. Изделия из нее получаются великолепные и долговечные. Гранат начинает плодоносить с четвертого года, но если вы хотите полного сбора, то вам лучше дождаться седьмого года. Гранат способен переносить засушливые периоды, но чрезмерная и длительная засуха все же сказывается на величине и качестве его плодов. В жаркой низине он требует орошения. А много ли воды в засушливой низине? Вот еще почему ему так полюбились высокие Иранское и Армянское нагорья и Афганистан. Он любит сушь, но сушь не пустынную, а горную. «Высокую» сушь. На песчаных и сильнощелочных почвах он дает меньше плодов. В предгорьях же условия разнообразны. И гранат любит их всем своим жарким сердцем. Вообще мировой сортовой потенциал тяготеет к предгорьям.

Сироп граната дают пить больным лихорадкой. Сок этот обладает и сильным антицинготным действием: витамины в нем так и бурлят. Кора плодов граната является глистогонным средством и оказывает целебное действие при энтероколитах. Рекомендуют ее и при желудочных

болях. Настой из цветов граната применяется как полоскание при болезнях горла, а также как жаропонижающее средство и средство от зубной боли. При лечении ангин Ибн-Сина рекомендует «цветки гранатника и разваренные гранаты, из которых приготавливают лекарство для лизания». Из молодых листьев граната на Кавказе готовят заменитель чая.

Скорлупа плодов граната (опять, заметьте, скорлупа – вот молодчина! В гранатовом деревце, видно, как в финиковой пальме, ничего не пропадает) является самым древним дубителем. Она идет на приготовление краски для шерсти в ковроткачестве, а также на окраску шелка и сафьяна. Краски получаются следующих цветов – черная, коричневая, красная, серая, желтая. И все без исключения стойкие. Лепестки цветов граната (те, которыми финикийские купцы одаряли заморские страны) тоже дают красную краску. Раньше из скорлупы граната (в соединении с железным купоросом) делали черные чернила. Стойкость их была тоже образцовой. А стойкость чернил была очень важна в эпоху пергаментных рукописных книг. Так что гранат не только вдохновлял поэтов, но еще и служил для закрепления их вдохновения.

Гранат еще и потому, вероятно, приходит столь поздно (плод, созревающий к зиме), что расщепляет богатейшую и разнообразнейшую летне-осеннюю пищу (как и зимой, он скрадывает жирную мясную пищу). Завершает год естественная кислота терпкого осадка. Организм вступает в более скромные, более пустынные времена. Зато награждается ярким каленым солнцем пустыни – гранатом. Боги позаботились о единственности плода. О броской, впечатляющей изолированности его выхода. Это Орфей среди земных певцов.

**Закончить** это свое эссе о гранате мне хотелось бы небольшим назиданием.

Гранат – это сама улыбка горного ультрафиолета, отдача терпкой плодородной почвы предгорий. Царский

фрукт. Дар неба людям. Колористическое совершенство. Божественный максимум, возможный на земле. Плод за-предельной красоты и за-предельной пользы, сок которого так похож на кровь и который смеется над жидкой потен-цией всех других земных соков, включая даже сок лозы, поклонение которому беспредельно. Все уступает гранату, единственному в мире крупному плоду, увенчанному короной. Его короновали на царство, и что же сделал он, мудрый и чистый? Памятуя, что он всего только плод, он повернул свой венец, обратил его вниз к земле... Так пове-тели ему силы созидающие (и назидрующие), вероятно, для того, чтобы он не забывал, откуда вышел и кому обязан своей царственностью. Ибо его огни растут из земли. И он охотно повиновался.

Так-то, дорогие мои. Свобода – есть свобода не брать. Сказано же, Марк Аврелий, живущий в своем император-ском дворце как последний пустынный, – вот что такое свобода.

## ТОЛМА

Виноград созреет еще месяца через полтора, но листья виноградной лозы уже сегодня в обилии по всему рынку. Груды, свернутые в трубки. Теперь дело за мясным фаршем, рисом, луком и зеленью. Сидим, набиваем фаршем тщательно промытые листья лозы, наполняем большую кастрюлю до краев. Как приятна ручная работа в кругу близких! Толма (завернутое в листья мясо, я бы даже сказала спелёнутое мясо) – очей и рецепторов очарованье.

– Небось, бросишься описывать все это? – улыбается двоюродная сестра.

– Непременно. Древняя еда священна. А как перед священным не благоговеть!

– Заворачивай, как загибаешь пальцы, лист-то трехпалый (скрытно пятипалый, конечно, считая отростки), – учит меня сестра.

Ставим кастрюлю на огонь (огонь – тоже священная и тоже древняя вещь). Вот съем свою порцию и мысль моя побежит. Куда? В древность, в ту точку, где толма зарождалась. А это не просто древность, а древность незапамятная, неолитическая.

Итак, все началось 12 тысяч лет назад. И не где-нибудь, а прямо в том ареале, в той ойкумене, где мы с семьей сестры варим нынче толму. Замечательно. Ни малейшего отклонения за почтенный исторический срок. Восточная, самая древняя часть Малой Азии, которую много позже назовут Анатолией (западное крыло Армянского нагорья). Уже за много десятков тысячелетий до неолитической революции здесь бродят стайки охотников и собирателей – наши пра-, пра-, пра-.

Едят то, что можно сорвать и схватить рукой или сбить палкой с обсидиановым наконечником. Они еще именно бродят. Еще не остановились, не осели. Дикие злаки, фрукты, неядовитая зелень, овощи. Малопитательно, но всё же питательно. Тем более что здешние злаки богаты

белком (пожалуй, самые богатые белком на всей планете). Сухой климат приподнятого нагорья. Приподнятого, то есть слегка прохладного даже летом. Без влажных испарений и удушающего зноя. Климат, правда, слегка резковатый (в смысле резко-континентальный), но все-таки целительно-свежий. Внутренние долины, поселенцы на южных предгорьях. Южные предгорья, защищенные от холода, – кормильцы. К тому же равная удаленность местности от трех внутренних морей (Средиземного, Черного и Каспийского). Моря внутренние (читай: теплые), долины, тоже внутренние – всё способствует золотой середине. Я бы даже сказала – золотоносной. Малая Азия – это вообще подарок природы. Западный горный Иран с оазисом Шираза – такой же, а также Месопотамия и Древний Египет. Словом, что-то здесь должно было зародиться... И зародилось. Человек перестал блуждать. Неолитическая революция – это великие догадки, это открытие земледелия и скотоводства. Незапамятные племена охотников и собирателей становятся земледельцами и скотоводами. Земля сразу же оказывается в состоянии прокормить на тех же территориях в сотни, в тысячи раз большее население. Вот он, неолитический взрыв.

От этой общей большой догадки ветвится росток – культурные растения. Армянское нагорье, по мнению Н. И. Вавилова, является древнейшей родиной пшеницы и ржи, а также родиной винограда, груши, алычи, черешни, граната, грецкого ореха, айвы, инжира, миндаля и важнейших кормовых трав. В Армении до сих пор можно встретить в диком виде виноградную лозу, называемую у армян “толи́” (от “удули” – виноград). Вот откуда толма взяла свое название.

Память об охотничьих и собирательских временах и возникшие земледелие и скотоводство (одомашненные животные) не могли не зародить такого блюда, как толма. Все три главных компонента – мясо, лист лозы и пшеничное зерно – сошлись в ней, как в фокусе. Долгие тысячелетия в толме использовалось именно зерно (дзава́р). Рис пришел

из Китая и Ирана всего 300 лет назад. Это была привозная культура и везти ее было нелегко и недешево, поэтому она так ценилась. Но исконная толма с дзаваром была намного самобытней и питательней: зерно ведь богато белком. Местная лоза тоже была на диво хороша. Еще бы, страна-то вулканическая: вулканический пепел очень полезен для будущих урожаев винограда. Прибавим к этому еще и появление у древнейшего человека огня. Причина? Зубы уже были достаточно мелкие, рвать ими сырое мясо (как в охотничьи времена) было уже трудно. Так homo sapiens научился варить пищу. Древние китайцы даже имели специального бога, который научил их варить и парить пищу (жарит, особенно на сковороде, этот мудрый народ неохотно). Умницы.

А тони́р (глиняная печь, вкопанная в пол жилища) – это творческое перенесение образа огнедышащего кратера вулкана. Стенки тонира накалялись докрасна, как адское чрево вулкана. Все взято у природы. А почему в нашей ойкумене зародилось огнепоклонство? Все очень просто: нефтеносные почвы часто самопроизвольно возгорались, газовые жилы выходили на поверхность. Правда, армяне, в отличие от персов, не столько огнепоклонники, сколько солнцепоклонники.

Много позже (много, много позже!) того момента, как на Армянском нагорье научились заворачивать мясо в листья виноградной лозы, наши пращуры познакомились через древних римлян еще и с капустными листьями (родина капусты – Италия). И толма расцвела новым компонентом. Заворачивали мясо еще в сладкие крупные зеленые перцы, баклажаны и позднее, когда на нагорье объявились помидоры (после того как Колумб завез их в Европу из Месоамерики), то в ход пошли и томаты. Это была изысканная, нарядная летняя толма.

Но исконная национальная толма всё-таки делается только из виноградных листьев. Зерно, правда, уже давно потеснилось и уступило место рису. Но листья лозы, мясо и



необыкновенно богатые витаминами съедобные травы – все осталось по-прежнему.

Потом появилось еще одно нововведение – мясорубка. Древность не знала такого приспособления. Как же они измельчали мясо? А они его просто били о камни, и били так долго, что оно превращалось в мягкое и почти жидкое.

Наша толма кипит. Дружно садимся за стол, в центре которого стоит широкая приземистая чаша с мацуном и чесноком. Компонент не менее важный и не менее древний: мясо надо смягчать и сдабривать кислым молоком. Опять же почему? А потому, что наши мудрые предки давно поняли, что печень у очень старых народов генетически нагружена уже давно, так что перегружать ее не следует. Пищеварение должно служить бодрости, и потому всякие нагрузки полезны в меру. Сколькими еще зоркими наблюдениями одарила нас седая древность и наши пра-, пра-!

И вдруг сестра обращается ко мне:

– Вот ты говоришь, что у китайцев был специальный бог, который научил их варить или парить пищу, но никогда не жарить. А ты заметила, что толма – это пища вареная, то есть самая полезная? Так что и наш древний бог всё знал.

Конечно, я это заметила. И, поливая темнозеленые мелкие шарики мацуном с чесноком и вооружившись лавашом, я принялась с аппетитом поглощать всё то, что завещали нам пращуры. Они нашли некое идеальное сочетание, следующие поколения от этого идеального не только не отказались, но с наслаждением пронесли дальше и донесли до нас. Мы тоже продолжим дорогу.

Когда моя тарелка опустела, я задумчиво представила себе тот миг безмерного исторического срока, когда воображение предков соединило листья великолепной лозы с бегущим мимо животным (мясо), а также с зерном и целебными ароматными травами и с кислым молоком, столь полезным для желудка. Сверкнула ли эта мысль у кого-то одного? Или догадки накладывались одна на другую,

обрастая по дороге новыми дополнениями? Скорее всего началось с листа лозы... Потому что он был шелковистым и сладким? Возможно, когда-то кто-то в далеких тысячелетиях задумчиво рассматривал лист лозы, переворачивал его, поглаживая внутренние прожилки... Провиденциальный, конечно, момент. Так он и сидел, этот наш еще косматый предок, с виноградным листом, задумчиво поглаживая его. Только что закончилась долгая зима (а в древности зимы, я полагаю, казались особенно длинными, ведь даже сегодня нам с нашими газом и электричеством они кажутся нескончаемыми, а что уже говорить о тех временах). Весенний, еще мягкий, нежный лист лозы! Скоро летнее нещадное солнце задубит его, сделает жестким и невкусным. Вот почему толма – дитя поздней весны и самого начала лета.

Предки остановили свой выбор на самых главных вещах, лежавших перед их глазами, – на виноградном листе, на зерне и мясе. Ритуальная традиционная народная пища никогда не запустит в долгую дорогу второстепенное. Потому что второстепенное на тысячелетних путях не выживает.

Кстати, родина всех этих трех главных компонентов – винограда, пшеницы и мяса (одомашненные животные) – здесь же, в Восточной Анатолии. Когда я высказала эту мысль всем сидящим со мной за столом, мне дали добавку. Что ж, своеобразный гонорар.