

Tradicija arménskej kuchyne je výsledkom niekoľkásťročného vývoja, spjatého s geografickými, klimatickými, historickými a kultúrnymi podmienkami. V svojej práci som sa sústreďovala predovšetkým na vývoj arménskej stravy v širšom prírodnom, kultúrnom a sociálnom kontexte. Zvláštnou pozornosťou som teda venovala i vývoju arménskej rodiny a domu.

Tradičná arménska rodina bola patriarchálna, patrilokálna a patrilineálna. Na konci 19. storočia sa v Arménii ešte vyskytovaly veľké rozšírené rodiny - gerdastany. Postavenie jednotlivých členov rodiny vrátane delby práce bolo striktné rozdelené podľa veku a pohlavia. Ženskou doménou boli všetky domáce práce, vrátane prípravy pokrmu a udržiavania ohňa, muži obhospodarovali pole a starali sa o dobytok. Toto rozdelenie sa promietlo napríklad i do stolovania, kedy muži a ženy nejedli spoločne u jedného stolu. K rozpadu týchto rodín došlo na konci 19. storočia v súvislosti s prechodom od prírodného k penzijnému hospodarstvu. V súčasnosti je v Arménii najtypickejším nukleárnym rodinným jadro. K vývoju došlo i v prípade arménskeho domu, vrátane topenišťa. Zatiaľ čo na konci 19. storočia sa varilo ešte na otvorenom ohni alebo v zahĺbených peciach, dnes samozrejmosťou je vybavenie spotrebičmi. S vývojom topenišťa i rodiny súvisí i používanie nádob a náčinia.

Na arménskej strave je zaujímavé to, že sa za posledných sto rokov nezmenili používané suroviny, ani postupy prípravy pokrmu. Zmenila sa funkcia niektorých pokrmov - jedla, ktorá bola dovtedy sviatočná, sa stala bežnou, niektoré obilniny z jidlovej kultúry vymizli úplne. Zmenily sa i niektoré suroviny, napríklad varená celá obilnina zrna bola nahradená kroupami a častejšie ryžou, masívne sa rozšírili brambory, skopové mäso je vytlačované do pliev rozdelených vepřovými. Došlo tiež k diferenciácii medzi mäsom a zeleninou.

...