

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE
FILOZOFICKÁ FAKULTA
Ústav etnologie

HANA ZAHRADNÍČKOVÁ

TRADIČNÍ ARMÉNSKÁ KUCHYNĚ

Diplomová práce

Vedoucí diplomové práce: Doc. PhDr. Irena Štěpánová, CSc.

Praha
2006

Děkuji vedoucí této práce Doc. PhDr. I. Štěpánové, CSc. za připomínky a rady, kterými provázela její vznik. Ráda bych také na tomto místě poděkovala rodině Zadojanových z Jerevanu, bez níž by mé studijní pobyty v Arménii nebyly zdaleka tak příjemné.

„Prohlašuji, že jsem práci vypracovala samostatně, a že jsem všechny použité informační zdroje uvedla v seznamu literatury.“

V Praze 11. září 2006

Hana Zahradníčková.....

Hana Zahradníčková

Obsah:

Úvod	1
1.0 Zhodnocení pramenů a literatury	3
Arménie: kulturně-geografický exkurs	4
1.1 Geografické a klimatické podmínky	4
1.2 Obyvatelstvo	7
1.3 Jazyk	7
1.4 Historie	8
1.5 Náboženství	14
1.6 Diaspora	16
2.0 Sociální struktura a bydlení	20
2.1 Arménská rodina	20
2.1.1 Tradiční rodina	21
a) Velkorodina	21
b) Ostatní typy arménské rodiny	27
2.1.2 Současná rodina	28
2.2 Arménský dům	30
2.2.1 Tradiční arménský dům	30
a) Glchatun	31
b) Ostatní typy tradičního domu	33
3.2.2 Současný arménský dům	34
3.3 Vývoj topeniště	35
3.0 Zdroje obživy	40
3.1 Tradiční hospodářství	40
3.2 Tradiční suroviny pro přípravu pokrmů a nápojů a jejich zpracování	42
3.2.1 Obiloviny	42
3.2.2 Olejniny	43
3.2.3 Luštěniny	44
3.2.4 Zelenina	44
3.2.5 Ovoce	44
3.2.6 Ořechy	45
3.2.7 Koření, divoce rostoucí byliny a houby	45

3.2.8	Mléko a mléčné výrobky	45
3.2.9	Vejce	47
3.2.10	Maso	48
3.2.11	Ryby	49
4.0	Nádobí a náčiní	50
4.1	Náčiní na zpracování obilovin	50
4.2	Náčiní na zpracování mléčných produktů	51
4.3	Nádoby na vaření	53
4.4	Jídelní náčiní a nábytek	53
5.0	Skladování potravin	56
5.1	Skladování obilí	56
5.2	Skladování pečiva	58
5.3	Skladování mléčných a masových produktů	59
5.4	Skladování ovoce a zeleniny	60
5.5	Nádoby na vodu a víno	61
5.6	Nádoby na uskladnění soli	61
6.0	Každodenní strava	63
7.1	Snídaně – Chléb a sýr	65
7.2	Oběd a večeře	67
7.3	Polévky	72
7.4	Nápoje	73
8.0	Sváteční strava	75
8.1	Výroční obřadnost	79
8.2	Rodinná obřadnost	86
8.2.1	Zásnuby a svatba	86
8.2.2	Narození a křtiny	88
8.2.3	Smrt a pohřeb	89
8.3	Mataľ – Zvířecí oběť	91
9.0	Cizí vlivy	93
10.0	Jídelní kultura	95
	Závěr	98
	Seznam použitých pramenů a literatury	100
	Seznam informátorů, Seznam příloh	I
	Příloha I.-Tabulka arménské abecedy a její přepis v textu	II

Příloha II.-Slovníček	IV
Příloha III.-Liturgický kalendář Arménské apoštolské církve	VI
Příloha IV.-Obrazová dokumentace	IX
Resumé	

Úvod

Do Arménie jsem poprvé přijela na konci srpna v roce 2002. Za sebou jsem měla čtrnáctidenní pobyt v Gruzii, kde jsem pobývala většinou v horách nebo v malebném Tbilisi. Když jsem vystoupila z maršrutky, dopravního prostředku, používaného ve všech zemích bývalého Sovětského svazu, na autobusovém nádraží na jerevanském předměstí, bylo čtyřicet stupňů ve stínu, kolem poušť a rozpadající se betonová džungle a moje rozčarování z Arménie bylo poměrně velké. Velmi brzy přišlo i zklamání z výsledků prvních kulinářských průzkumů, obzvláště ve srovnání se zážitky z Gruzie, která má nejvyhlášenější kuchyni z celého Kavkazu. Po nějaké době jsem ale musela svůj názor poopravit. Stejně jako se přede mnou začaly vynořovat krásy Arménie, začala jsem spolu s lidmi poznávat i tradiční arménská jídla, která si mne postupně získala.

Jídlo patří k hlavním lidským potřebám. Dnes už si ani neuvědomujeme, že za získáváním potravy stálo v minulosti velké úsilí a zabezpečení dostatku potravy bylo prioritou každého člověka. Strava ale není jen strohým uspokojením biologických potřeb, jedná se o komplexní záležitost podmíněnou kulturně, nábožensky, historicky i společensky, a to jí činí velmi zajímavým objektem zkoumání.

Cílem této práce je pokus o charakteristiku arménské tradiční kuchyně, zhodnocení jejího vývoje a souvisejících aspektů kultury. Z perspektivy jídelní kultury se zabývám i vývojem arménské rodiny a domu, včetně jeho interiéru a vybavení. Ve stejném kontextu pohlížím i na výroční a rodinnou obřadnost.

Ve své práci vycházím ze svých zkušeností, které jsem nabyla během svých dvou několikaměsíčních studijních pobytů v Arménii (srpen - říjen 2002, říjen – prosinec 2004). Během této doby jsem opakovaně prováděla pozorování a rozhovory se známými, měla jsem i možnost podílet se na přípravě některých jídel přímo v arménské rodině v Jerevanu. Kromě toho jsem se příležitostně stravovala i v arménských restauracích a několikrát jsem byla hostem u stolu na vesnici. Na jaře v r. 2006 se mi také podařilo zúčastnit se akce spojené s podáváním velikonočních postních pokrmů, kterou pořádala arménská komunita ve Vídni, soustředěná kolem kostela Arménské apoštolské církve.

Výsledky těchto zkušeností jsem doplnila teoretickými poznatky, získanými z odborné literatury, která mi z větší části byla doporučena na katedře etnologie Jerevanské státní univerzity a v Muzeu lidového umění v Jerevanu.

Práce je tematicky členěna do deseti kapitol, ve kterých jsem se pokusila o nastínění vývoje zájmu o tradiční arménskou stravu, uvedení do kulturně-historicko-

geografického rámce, bez kterého by uchopení problému nebylo zcela kompletní. V dalších kapitolách se postupně zabývám vývojem rodiny a domu, včetně jeho interiéru a vybavení, tradičním hospodářstvím a používanými surovinami, dále nádobím a náčiním a skladováním potravin. Dále se věnuji stravě každodenní i sváteční s ohledem na výroční a rodinnou obřadnost. Následuje ovlivnění arménské stravy sousedními zeměmi a v závěru jsem se pokusila o komplexnější pohled na arménskou jídelní kulturu vůbec.

Součástí práce je i několik příloh, včetně přepisu arménské abecedy, slovníčku některých výrazů, stručného nastínění liturgického kalendáře Arménské apoštolské církve a obrazové dokumentace.

Považuji za nutné zmínit se ještě o transkripci arménských slov do češtiny. Rozhodla jsem se pro přepis znaků, který používá kavkazolog pan V. A. Černý v překladu knihy A. E. Redgateové *Arméni*¹, s výjimkou znaku *ch* (*խ*), který přepisují pro snazší čitelnost textu jako *ch* a ne v souladu s armenistickou tradicí jako *x*. U roskojazyčné literatury byl problém s transkripcí vzhledem k nejednotnosti přepisu arménských slov do azbuky o to větší, a to zejména u slov, obsahující znaky *h* a *l* (*ղ*)², snažila jsem se proto, pokud to bylo možné, daný výraz dohledat i v arménskojazyčných pramenech. Tabulku s přepisem arménské abecedy, používanou v této práci, uvádím v příloze.

¹ Redgateová, A., E.: *Arméni*, Nakladatelství Lidové noviny, Praha 2003

² vyslovuje se jako třené g, často bývá také přepisováno jako -gh-

1.0 Zhodnocení pramenů a literatury

Během svých dvou pobytů v Arménii (v r. 2002 a v r. 2004) jsem se seznámila s dostupnou etnografickou literaturou, psanou arménsky i rusky, vztahující se k danému problému.

Téma tradiční arménské stravy se v arménské odborné literatuře neobjevuje nijak často. Jedinou publikací, která se snaží o komplexnější pohled na toto téma je *Культура жизнеобеспечения и этнос*³. Tato publikace vznikla v rámci výzkumu současného arménskému venkova. Součástí byl i terénní výzkum jídelních zvyklostí, který proběhl v 70. letech 20. stol. ve třech etnicky homogenních arménských oblastech s pokud možno odlišnými klimatickými a geografickými podmínkami – v okresech Širak, Ararat a Sjunik. Výzkum se prováděl vždy v několika vesnicích z těchto tří oblastí. Z každé vesnice byli vybráni i nejstarší obyvatelé, kteří se stali informátory o situaci na přelomu 19. a 20. stol. Výzkum se soustředil na různé aspekty arménské vesnického hospodářství, včetně stravovacích zvyklostí, používání různých surovin, stručně byly zmíněny i některé jídelní zvyklosti v průběhu roku i života člověka.

Velmi cennými jsou zmínky o arménských pokrmech, které se dají nalézt v článcích publikovaných v časopisech *Azgagrakan Handes*⁴ (v překl. Národopisný časopis), které vycházely v rozpětí asi deseti let na přelomu 19. a 20. stol. především v gruzínském Tbilisi, které bylo tehdejším centrem arménské intelektuální elity a arménské kulturního života. Články publikované v tomto časopise se sice nezabývají primárně stravou, ale různými etnografickými oblastmi, osídlenými Armény, s akcentem na některé aspekty kultury – především na výroční a rodinnou obřadnost, v popředí zájmu se často objevují např. svatby. Dominují zejména příspěvky E. Lalajeana. Tyto články jsou mimo jiné velmi zajímavé i proto, že jsou jediným popisem světa, který o několik málo let přestal existovat. Výzkumy a pozorování probíhaly totiž (s výjimkou Zangezuru a Sisianu) především v oblastech ležících mimo dnešní Arménskou republiku, kromě Gruzie také v

³ Маркарян, Э. С. а кол.: *Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры)*, Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983

⁴ Lalajean, E.: *Borčalui gavar´*, *Azgagrakan Handes*, 7.roč., IX. girkh, Tiflis 1902

Lalajean, E.: *Džavachk*, *Azgagrakan Handes*, 1.roč., A girkh, Šuši, 1895

Lalajean, E.: *Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner*, *Azgagrakan Handes*, 2.roč., G. girkh, Tiflis 1898

Lalajean, E.: *Zangezur*, *Azgagrakan Handes*, 2. roč., D girkh, Tiflis 1898

Malchasean, J.: *Haj Geldžuki albumə*, *Azgagrakan Handes*, 5.roč., Z girkh, Tiflis 1900

Šahaziz, J.: *Nor-Nachidževanə jev Nor-Nachidževancikh* *Azgagrakan Handes*, 7.roč., IX. girkh, Tiflis 1902

Nor Nachičevanu⁵ a v západoarménských oblastech, ze kterých Arméni po genocidě v r. 1915 zmizeli, byli buď vyhlazeni nebo donuceni k emigraci. Dokladem jedinečnosti těchto příspěvků je i to, že jsou do současnosti neustále citované i v další literatuře, ze které jsem čerpala.

Tradiční stravě jsou věnovány kratší kapitoly v rozsahu několika stran v obecnějších publikacích jako je např. Bdojanova Arménská etnografie⁶, Lisicjanovy *Очерки этнографии дореволюционной Армении*⁷ nebo *Армяне от Тер-Сарксянц*⁸.

V podobném rozpětí se zmínky o arménské tradiční stravě vyskytují i v Lisicjanových etnografických monografiích, týkajících se Arménů Zangezuru a Náhorního Karabachu⁹.

Arménská rodina patří k oblíbeným tématům arménské etnografie. Monografie, ze kterých jsem čerpala, byly většinou publikované za minulého režimu, jsou proto většinou dost poplatné době svého vzniku¹⁰. S tématem rodiny souvisí i Charatjanova publikace *Культовые мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян*¹¹, která vyšla v kvalitní etnografické edici *Arménská etnografie a folklór*.

Ve stejné edici, dokonce ve stejném díle, byla publikována i Marutjanova práce *Интерьер армянского народного жилища*¹², ve které vyčerpávajícím způsobem popisuje tradiční arménský dům, včetně charakteristiky všech jeho podtypů, hospodářské budovy, skladovací prostory, v rámci interiéru se věnuje vybavení, nábytku, nádobí a náčiní.

⁵ Nor Nachičevan byl stejně jako Náhorní Karabach tradičně obývaný Armény a stejně jako Karabach byl přiřazen k Azerbajdžánské SSR. Na rozdíl od Karabachu dnes v Nor Nachidževanu téměř žádní Arméni nežijí, a proto se na rozdíl od Karabachu nestal předmětem ani centrem válečného konfliktu mezi Arménií a Azerbajdžánem, který propukl na konci 80.let 20.stol.

⁶ Bdojan, V. H.: *Най азгагрућјун*, Jerévan 1974

⁷ Лисицян, С. Д.: *Очерки этнографии дореволюционной Армении, Кавказский этнографический сборник*, Издательство академии наук СССР, Москва 1955

⁸ Тер-Сарксянц, А.: *Армяне, История и этнокультурные традиции*, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998

⁹ Лисицян, С.: *Армяне Нагорного Карабаха, Этнографический очерк*, Ереван 1992

Lisicjan, S.: *Zangezuri Hajerə (Arméni v Zangezuru)*, Jerevan, 1969

¹⁰ парф. Айриян, А. П.: *Социологическое исследование семьи по материалам сельских районов Армянской ССР, Айастан*, Ереван 1974

Акопян, М. В.: *Сельская община в Восточной Армении во второй половине XIX – начале XX вв. (Историко-этнографическое исследование)*, Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1988

Карапетян, Е.Т.: *Армянская семейная община*, Ереван 1958

¹¹ Харатян, З. В.: *Культовые мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян, Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования*, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989

¹² Марутян, А. Т.: *Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования*, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1989

Z publikací v českém a slovenském jazyce z poslední doby je třeba zmínit Redgateové dílo *Arméni*¹³, ze které jsem čerpala především v historické části této práce a publikaci slovenské etnoložky Čiernikové¹⁴, která některými svými podtématy (synkreze v arménském náboženství, arménské předkřesťanské svátky) částečně souvisí s okruhem jídelní kultury.

Na závěr je nutné se ještě zmínit o některých problémech, které souvisejí s dostupnými prameny a materiály a které zapříčinily některá omezení této práce. Většina mnou shora shrnuté literatury byla publikována v éře Sovětského svazu, a jsou tedy částečně nebo téměř zcela poplatné době svého vzniku. Dalším problémem byl relativní nedostatek dostupných pramenů, týkajících se některých okruhů, souvisejících s arménskou tradiční kuchyní, které by si rozhodně zasloužily větší pozornost (např. lidové léčitelství, magie). Ze stejných důvodů jsem do své práce nezahrnula vliv společensko-politických změn v Arménii v rámci Sovětského svazu v uplynulém století, zejména vliv kolektivizace arménské vesnice, která probíhala od 30.let 20.stol.

¹³ Redgateová, A., E.: *Arméni*, Nakladatelství Lidové noviny, Praha, 2003

¹⁴ Čierniková, B.: *V tieni hory Ararat, náboženstvá predkresťanskej Arménie*, Chronos, Bratislava 2005

2.0 Arménie: kulturně – historicko – geografický exkurs

2.1 Geografické a klimatické podmínky

Dnešní Arménie je vnitrozemská hornatá republika o rozloze 29 800 km². Téměř celý povrch zabírají náhorní plošiny a hory Malého Kavkazu a Arménské vysočiny (průměrná výška se pohybuje mezi 1500 – 1800 m n.m.) s množstvím vyhaslých vulkánů. Nejvyšší horou je s výškou 4095 m n.m. vyhaslá sopka Aragac.

Celá země má suché, kontinentální podnebí, krátké mrazivé zimy a v nižších polohách dlouhá a horká léta. V horách je podstatně chladněji a sněhová příkrývka tu vydrží po celý rok.

Největší arménskou řekou je Araks, do které vtéká většina ostatních arménských řek, největším, a v podstatě jediným, arménským jezerem je Sevan, ležící 1914 m n.m., který patří s plochou 1416 km² k největším vysokohorským jezerům na světě vůbec.

Arménská údolí se využívají hlavně zemědělsky, výše položená úbočí slouží především jako pastviny pro dobytek. Lesů je v Arménii málo, zauímají především severovýchodní část země, na jihu lesy téměř nejsou.

Uprostřed náhorních plošin Arménské vysočiny podél středního toku řeky Araks leží Araratské údolí, které v průběhu století hrálo významnou roli politického, ekonomického i kulturního centra a na jehož území se nalézalo několik hlavních měst historické Arménie jako Armavir, Artašat, Vagaršapat nebo Dvin a v současnosti i hlavní město Arménské republiky Jerevan.

Arménie je bohatá na různé kovy – v první řadě na měď, která je výrazným exportním artiklem. Kromě toho jsou v Arménii naleziště tufu, mramoru, granitu, bazaltu nebo pemzy.

Historické teritorium Arménie, rozkládající se v oblasti Arménské vysočiny se nazývalo Velká Arménie, území mezi řekou Eufrat a pohořím Antitaurus Malá Arménie. Ve středověku vznikla ještě jedna arménská oblast – Kilíkijská Arménie, rozkládající se v severovýchodním cípu Středozemního moře. Jako kolébka arménské kultury se ale jeví Velká Arménie, na jejíž části se v současnosti nachází Arménská republika.

2.2 Obyvatelstvo

Počet obyvatel Arménie se oficiálně pohybuje okolo 3 milionů¹⁵, ve skutečnosti ale bude toto číslo vzhledem k masové emigraci, ke které dochází od počátku 90.let 20. stol., mnohem nižší. Oficiální statistiky neexistují, ale podle neoficiálních odhadů se počet Arménů, žijících v Arménské republice, snížil za posledních patnáct let až na 1,5 milionu obyvatel. Ze všech bývalých států SSSR má dnes Arménie největší počet emigrantů v poměru k celkovému počtu obyvatel¹⁶.

Co se týče etnického složení, je Arménie téměř homogenním státem, 94% tvoří Arméni, 2% Rusové, okolo 4 % Kurdové a okolo 1% Azeři¹⁷.

Třetina obyvatel žije v Jerevanu, třetina v dalších velkých městech jako Gjumri nebo Vanadzor a poslední třetina na venkově.

Několik milionů Arménů žije na území jiných států, především v Gruzii (437,2 tis.), Rusku (532,4 tis.), v ostatních částech bývalého SSSR (celkem 179,5 tis.), ve Francii (250 tis.), USA (650 tis.), Íránu (200 tis.), Libanonu (150 tis.), Turecku (150 tis.), Sýrii (120 tis.) a v dalších zemích světa¹⁸.

2.3 Jazyk

Arménština tvoří samostatnou větev indoevropských jazyků. Rozlišují se dvě varianty – východní arménština (*arevelahajeren*), která vychází z dialektu Araratského údolí, a kterou se mluví v Arménské republice a mezi arménskou menšinou v Íránu, a západní arménština (*arevmtahajeren*), vycházející z cařihradského dialektu, kterou mluví arménské menšiny především v Turecku, Libanonu, Sýrii, Iráku, Egyptě, Francii, USA a dalších zemích světa.

Arménština má vlastní písmo s 39 znaky, které bylo vytvořeno na poč. 5.stol. mnichem Mesropem Maštocem, doplněno ve 12.stol. a s drobnými grafickými obměnami se používá dodnes.

Starší arménská literatura je psána *grabarem* – starým spisovným jazykem, který dnes slouží pouze jako liturgický jazyk arménské církve. V 19.stol. vznikla na základě

¹⁵ Bateman, G., Eganová, V.: Zeměpis světa, Columbus, Praha 1995, str. 372

¹⁶ www.cizinci.cz/clanek.php?lg=1&id=171

¹⁷ www.cizinci.cz/clanek.php?lg=1&id=171

¹⁸ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 10

dvou hlavních dialektů moderní verze spisovné arménštiny – *ašcharhabar*, s již zmiňovanými dvěma variantami.

Arménština je aglutinační jazyk, obsahuje 6 samohlásek, nerozlišujících délku a 30 souhlásek.

Podstatné jméno má 7 pádů ve východní variantě, 6 pádů v západní variantě, rod se nerozlišuje ani u zájmen, slovesa rozlišují vidy.

Slovní zásoba byla ovlivněna především perštinou, turečtinou, řečtinou a kavkazskými jazyky, nověji ruštinou a francouzštinou¹⁹.

2.4 Historie

Prvním státním útvarem v oblasti později osídlené Armény byla mezi 9. a 6.stol.př.n.l. říše Urartu²⁰, která je pokládána za přímého předchůdce arménské říše. Kmeny Urartejců, kteří patřili k předindoevropským obyvatelům a o jejichž původu není mnoho známo, se ve 2. tisíciletí př.n.l. usadily mezi Vanským (d. Turecko), Sevanským (dn. Arménie) a Urmijským (dn. Írán) jezerem a vytvořily státní útvar²¹, který postupně dosáhl až k břehům Černého a Kaspického moře. Zprávy o říši Urartu (do 13. stol. př.n.l. nazývané Nairi²², název Urartu se poprvé objevuje kol. r. 1250 př.n.l.) pocházejí především od asyrských písařů. Tyto zprávy se týkaly především politické situace, kdy Urartu vystupovalo jako soupeř a nepřítel Asýrie²³. Urartu bylo značně militarizovaným státem, hlavním božstvem byl bůh války – Chaldi.

Hospodářství urartejského obyvatelstva bylo zemědělsko-pastevecké, na základě umělého zavlažování. Zemědělské náčiní bylo často železné, železo bylo údajně široce používáno dříve než v ostatních částech Přední Asie²⁴. Urartská říše byla protkána sítí

¹⁹ Klégr, A., Zíma, P. a kol.: Světem jazyků, Albatros, Praha 1989, str. 224-226

²⁰ Urartejci, kteří se řadí k předindoevropským obyvatelům, jazykově spřízněnými s Churrijci, ovšem neměli s Armény, hovořícími indoevropským jazykem, po etnické stránce zřejmě nic společného.

²¹ Tento útvar vznikl spojením kmenových svazů, které se v asyrských pramenech nazývají jako Uruatri, Nairi nebo Diaochi/Dajaenu, na obranu kvůli vojenským výpadům Asýrie do oblasti Arménské vysočiny – Čierniková, B.: V tieni hory Ararat, náboženstvá predkresťanskej Arménie, Chronos, Bratislava 2005, str. 14

²² název Urartu se vyskytuje pouze v asyrských pramenech, sami Urartejci svoji zemi nazývali Biainili, řídčejí Nairi - tento název se dodnes uchoval jako básnický výraz pro Arménii.

²³ Tato skutečnost předznamenává situaci Arménie v celých dějinách, kdy byla téměř vždy ohrožována, či okupována silným sousedem, popřípadě drcena mezi dvěma soupeřícími sousedními státy.

²⁴ Тер-Саркянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 17

silnic, které spojovaly urartská sídliště – urartská cesta spojující Van a Elazgu je nejstarší známou plánovanou a konstruovanou cestou vůbec²⁵.

V 6. stol. př.n.l. začaly na toto území pronikat indoevropské kmeny, mezi nimiž byli i předchůdci dnešních Arménů, kteří se postupně smísili s původním neindoevropským obyvatelstvem. Odkud Arméni přišli, není zcela jasné, jako nejpravděpodobnější se jeví závěr, že tomu tak bylo ze západu, což se odvozuje především z indoevropského původu arménštiny a ze svědectví řeckých spisovatelů Hérodota a Strabóna²⁶, kteří dávali Armény do souvislosti s Frýgy (což není zcela pravděpodobné), je ovšem možné, že předkové Arménů skutečně přišli z Balkánu.

Podle arménské mytologie se původ národa odvozuje od legendárního praotce Hajka, který odešel se svými lidmi po zmatení jazyků z Babylónu a na úpatí hory Ararat založil osadu Hajkašen. Zvítězil nad svým pronásledovatelem Belem a získal zemi v Araratském údolí²⁷. Arméni se dodnes označují názvem Haj, odvozeným od bájného arménského praotce Hajka a svoji zemi nazývají Hajastan. Název Arménie (Armina) se objevuje r. 512 př.n.l. v nápise na skále v Behistúnu, který dal vytesat perský král Dareios na znamení vítězství nad dvaceti třemi zeměmi mezi nimiž se zmiňuje i Arméni²⁸. (Podle Strabóna byla Arménie pojmenována podle Jásonova společníka Armena z Thesásie, jehož potomci se údajně usadili na Arménské vysočině²⁹.)

Říše Urartu zanikla na poč. 6.stol. př.n.l.³⁰, kdy byla rozvrácena Médy a nájezdy Skythů a následně začleněna do Achajmenovské říše. Postavení Arménie v administrativní struktuře není příliš jasná, nedochovaly se téměř žádné písemné zprávy ani archeologické nálezy, zřejmě ale tvořila satapii společně s Médií a Kadúsií, posléze samostatnou satapii.

V této době byla náboženstvím zřejmě vlivem Achajmenovců raná verze zoroastrismu – víry v nejvyššího boha – stvořitele Ahura-Mazdy, proti němuž stál nestvořený zlý duch. Oběma pomáhali nestvoření duchové. Úkolem člověka bylo podporovat pravdu a ctít stvořené živly – zejména oheň.

Po rozpadu Achajmenovské říše ve 4.stol.př.n.l., kdy byla poražena Alexandrem Makedonským, vládli v Arménské říši orontovští králové (nazývání podle arménského

²⁵ Čierniková, B.: V tieni hory Ararat, náboženstvá predkresťanskej Arménie, Chronos, Bratislava 2005, str.16

²⁶ Redgateová, A., E.: Arméni, Nakladatelství Lidové noviny, Praha 2003, s.26

²⁷ Staré arménské pověsti, přel. B. Bareš, Svět Sovětů, Praha 1958, str. 11-16

²⁸ Bič, M., Při řekách babylónských, str. 127

²⁹ Čierniková, B.: V tieni hory Ararat, náboženstvá predkresťanskej Arménie, Bratislava 2005, str. 11

³⁰ Bič, M., Při řekách babylónských, str. 127

satrapy Oronta³¹) až do vzniku arménské autonomie v r. 189 př.n.l., kdy byli vystřídáni arménskou dynastií Artášovců.

Za této dynastie dosáhla Arménie největšího rozmachu od dob Urartejské říše – nejvýznamnější král této dynastie – Tigran Veliký (95-55 př.n.l.) rozšířil říši až do Sýrie a Egypta a dobyl Foiníkii a Kilíkii. Rozmach ovšem neměl dlouhého trvání – Tigranova říše byla záhy poražena a rozdělena Římany. Následné století bylo poznamenáno krizí artášovské dynastie a neustálým vměšováním se ze strany Římské říše, problémy byly znásobeny ještě sousedstvím Parthské říše – tradičního nepřítele Říma z druhé strany Arménie a tudíž neustálými konflikty a oboustrannou snahou zasahovat do vývoje Arménie.

V 1.stol.n.l. se k vládě v Arménii dostává nová dynastie Aršakovců³², politická nestabilita způsobená rivalitou Říma a Parthie ale přetrvává. Celá dvě následující století byla doprovázena zmatky, kdy se v Arménii střídali králové, dosazovaní tu Římany, tu Parthy. Kulturní vliv Parthie byl v Arménii zřejmě větší než kulturní vliv Říma. Vliv iránské kultury byl značný – svědčí o tom mimo jiné stopy v arménském jazyce – výrazy pro státní hodnostáře mají původ v parthštině, některá pojmenování arménských křesťanských církevních obřadů, používaná v arménské bibli i pozdních středověkých textech, jsou původně zoroastrovské náboženské termíny³³, náboženstvím byla v této době zřejmě jakási arménská verze zoroastrismu.

K zásadnímu předělu v historii Arménie došlo na poč. 4.stol.³⁴, kdy bylo došlo k přijetí křesťanství jako státního náboženství. Velká část tehdejší Arménie byla římskou provincií a arménský král byl závislý na římské podpoře, tuto skutečnost ještě zvyšoval hrozící konflikt se sousední Persií. Podle arménské tradice byl šířitelem křesťanství v Arménii Grigor Lusavorič, kterého král Trdat nejprve pronásledoval, mučil a věznil v jámě plné hadů, aby ho přiměl zřít se křesťanské víry, což Grigor neučinil. Trdat se poté účastnil pronásledování křesťanů a spáchal násilí na několika jeptiškách, uprchlých z Říma. Následoval boží trest – Trdat zešlél a obyvatele jeho města Vaľaršapat³⁵ posedli zlí duchové. Trest nepominul, dokud Trdat Grigora Lusavoriče nepropustil z vězení a Trdat

³¹ arménsky Jervand

³² Redgateová, A., E.: Arméni, Nakladatelství Lidové noviny, Praha 2003, str. 99

³³ Redgateová, A., E.: Arméni, Nakladatelství Lidové noviny, Praha 2003, str. 118

³⁴ Zjistit přesné datum přijetí křesťanství v Arménii jako státního náboženství nelze. Tradičně se uvádí rok 301, pravděpodobně však k přijetí došlo až v r. 314. Redgateová, A., E.: Arméni, Nakladatelství Lidové noviny, Praha 2003, str. 128

³⁵ Dnešní Ečmiadzin, sídlo katolíkose - hlavy Arménské apoštolské svaté církve

a posedlí zlým duchem nepřijali křesť³⁶. Skutečnost zřejmě byla více prozaická, k přijetí křesťanství vedly politické důvody a snaha upevnit římsko-arménské spojení.

Téměř celé století po přijetí křesťanství se Arménie nacházela mezi válčícím Římem a Persií. Arménie byla ekonomicky, kulturně i politicky ničena především válečnými taženími perských Sasánovců, procházejícími skrz její území. Tato situace nakonec vyvrcholila v r. 387 rozdělením Arménie mezi tato dvě impéria. Římu připadla západní třetina Arménie, Persii zbylé dvě východní části.

Na poč. 5. stol. došlo k další významné události v arménských dějinách. Mesrop Maštoc vytvořil kolem r. 400³⁷ arménské písmo s 36 písmeny. Tyto dva atributy – křesťanství a arménské písmo se později staly nejvýznamnější součástí arménské národní identity.

Ani v následujících třech staletích se situace v Arménii příliš neuklidnila. V 7. stol. počala expanze Arabů, kterým se nakonec podrobila arménská knížata po marně vedených bojích, následoval velký ekonomický, kulturní i náboženský útisk a došlo k řadě krvavě potlačených povstání. Ke zmírnění situace došlo až ve 2. pol. 9. stol.

Situace se nezlepšila ani v následujících stoletích, kdy počala expanze seldžuckých Turků ze Střední Asie přes Írán a Arménii do Byzance. Po porážce Byzantské říše v r. 1071 se Arménie dostala pod tureckou nadvládu. Jako reakce na invazi seldžuckých Turků vzniklo ve Středomoří Kilikijské království. Do Kilikie se přesunulo centrum arménského politického, kulturního a náboženského života, byl zde umístěn i katholikosát arménské apoštolské církve. Toto království trvalo od r. 1080 do r. 1375, kdy bylo rozvráceno Mamlúky.

Na přelomu 12. a 13. stol. se v Gruzii zformovala arménsko-gruzínská vojska a pod vedením arménských vůdců z knížecího rodu Zakarjanů osvobodila od Seldžuků velkou část severní Arménie. Zde vzniklo několik arménských knížectví s relativní samostatností na Gruzii. Nejvýznamnějším z nich bylo knížectví s centrem ve městě Ani, kde vládli Zakarjanové, jmenováni gruzínskou královnou Tamar.

Od pol. 13. stol. do 14. stol. se Arménie stala obětí nájezdů tatarsko-mongolských kmenů pod vedením Timura Lenka. Města byla rozvrácena a obyvatelstvo vyhlazováno. Uklidnění nepřinesla ani století následující, kdy se Arménie stala místem střetů mezi Íránem a Osmanskými Turky, kteří zachvátili Byzantskou říši. V r. 1555 byl uzavřen mír, po kterém západní Arménie připadla Turecku a východní Arménie Íránu. Mír

³⁶ Grigor Lusavorič se poté stal první hlavou arménské církve a v Cézarei byl vysvěcen na biskupa.

³⁷ Nejčastěji bývá uváděn rok 405 nebo 406

ovšem netrval dlouhou, neboť již v r. 1578 vstoupila osmanská armáda na Zakavkazsko a zabrala jeho velkou část. Vzhledem k tomu, že iránský šáh Abás I. neměl už v té době možnost Turkům vojensky odporovat, uzavřel s nimi mír a Zakavkazsko připadlo Osmanské říši. Na zač. 17. stol, po nepokojích v Osmanské říši šáh Abás vstoupil s vojskem na Zakavkazsko, jelikož však stále nemohl vzdorovat turecké armádě, alespoň zničil města a okolo 300 tis. arménských obyvatel Zakavkazska násilím přesídlil do Íránu³⁸.

Vojenské konflikty mezi Osmanskou říší a Íránem pokračovaly až do r. 1639, kdy byla po uzavření míru Arménie opět rozdělena. Její větší, západní část, připadla osmanské říši, menší východní Íránu. Západní část zůstala v rámci Osmanské říše nezměněna až do poč. 19. stol., kdy byla rozdělena na správní oblasti – vilajety (neboli pašaliky) v jejichž čele stál paša³⁹. Východní část byla rozdělena na chánství v čele s chány⁴⁰. Období turecké a iránské nadvlády bylo pro Armény velice těžké po stránce politické, ekonomické, sociální a religiózní a vedlo k úpadku ekonomiky i kultury a k hromadné migraci obyvatelstva. Není se tedy čemu divit, že od přelomu 17. a 18. stol. dochází k velkému nacionálně-osvobozenckému hnutí.

Naděje Arménů byly spjaty především s Ruskem, ke kterému ho poutaly ekonomické i kulturní svazky a blízkost náboženství. V souvislosti s perským tažením ruského cara Petra I. se rozvinulo národní povstání v Karabachu a Sjuniku (nejjižnější část dnešní Arménské republiky) v letech 1721-1728⁴¹.

Po celé 18. stol. vznikaly plány na osvobození Arménie s přispěním Ruska, k jejich realizaci došlo až v r. 1813 díky Gulistánské dohodě, která ukončila rusko-perskou válku (1804-1813). Rusku připadlo Karabašské chánství a několik oblastí Východní Arménie⁴². V r. 1826 ale Persie porušila Gulistánskou dohodu a vstoupila do severních oblastí Východní Arménie, po roce trvajících bojů však byla ruským vojskem poražena a Východní Arménie tak osvobozena od perských chánů. Turkmenčajskou dohodou z r. 1828 byla Východní Arménie připojena k Rusku. Situace se zkomplikovala o rok později rusko-tureckou válkou, kdy rusko ztratilo okolí Karsu, Bajazetu a Erzurumu, které připadly Turecku.

³⁸ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, стр. 26

³⁹ Byl to Karský, Erzerumský, Bajazetský, Sebastijjský Vanský a Diarbekirský vilajet.

⁴⁰ Chánství Jerevanské, Nachičevanské a Karabašské

⁴¹ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, стр. 27

⁴² Širak, Lori, Šamšadin a Sjunik - Zangezur

Východní Arménie byla v té době v žalostném stavu – zničena mnohaletými válečnými konflikty a počet Arménů představoval pouze třetinu obyvatelstva. Proto byla součástí mírových smluv dohoda o výměně obyvatelstva, která se týkala přesunu Arménů zpoza hranic ruského impéria, především z Persie a posléze i z některých vilajetů v Turecku, do Východní Arménie, hlavně do Zakavkazska. Přesídleno bylo více než 140 tisíc Arménů⁴³. K dalším přesunům arménského obyvatelstva z Turecka do Zakavkazska došlo v 50. a 70. letech 19. stol., během dalších rusko-tureckých válek. Pro Armény znamenalo připojení k Rusku velký ekonomický i kulturní rozvoj.

Zatímco ve Východní Arménii došlo k relativnímu zlepšení ekonomické i kulturní situace, na západní Armény v Osmanské říši se valila pohroma. V letech 1894-1896 došlo z příkazu tureckého sultána Abdul Hamida v celé Západní Arménii a Istanbulu k masakrům arménského obyvatelstva. Při těchto masakrech zahynulo více než 300 tisíc lidí⁴⁴, bylo zničeno mnoho měst a vesnic, arménských klášterů i kostelů. Některé arménské oblasti, jako např. Zejtun nebo Sasun se staly centry národně osvobozeneckých povstání, tato povstání ale byla tvrdě potlačena.

Když se v r. 1908 dostala v Turecku k moci skupina Mladoturků, vzbudilo to u Arménů nemalé naděje. Rychle však byli vyvedeni z omylu dalšími masakry v kilíkijském městě Adana a sousedních městech, při kterých bylo zabito kolem 30 tisíc lidí⁴⁵.

Největší pohroma na Armény ale stále ještě čekala. V dubnu 1915 bylo z popudu mladoturecké vlády a především jejich čelních představitelů, ministrů Talaata-paši, Envera-paši a Džemala-paši, zorganizováno hromadné zatýkání, deportace a fyzická likvidace nejprve arménských intelektuálních elit, později i bojeschopných mužů a nakonec i žen, dětí a starých lidí. Impulsem bylo údajné podezření, že křesťanské obyvatelstvo není dostatečně loajální a pomáhá válečným nepřátelům Turecka. Počty odhadovaných obětí se různí, neboť přesná dokumentace neexistuje, většinou se ale pohybují okolo 1 miliónu lidí, kteří byli buď přímo povražděni nebo zahynuli cestou do syrské pouště, kam byli deportováni, ale kde pro ně nebyly zajištěny podmínky k životu, nebo zemřeli buď na podvýživu nebo na epidemie.

Po skončení 1. světové války v r. 1918 byla vyhlášena nezávislá Zakavkazská federativní republika⁴⁶, kterou kromě Arménie tvořila ještě Gruzie a Ázerbajdžán. V r.

⁴³ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 28

⁴⁴ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 30

⁴⁵ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 30

1922 byly všechny tyto země začleněny do Sovětského svazu. Do této doby, kdy byly v rámci dělení státních hranic sovětských republik oblasti s téměř 95% převahou arménského obyvatelstva Náhorní Karabach a Nachičevan začleněny do Ázerbajdžánské SSR, sahají počátky karabašského problému.

Konflikt začal eskalovat v 80. letech, kdy začaly v Arménii probíhat masové demonstrace za připojení Náhorního Karabachu, následkem čehož došlo k opouštění Karabachu ázerbajdžánským obyvatelstvem a ke stupňování nenávisti mezi oběma národy. Příným popudem k propuknutí ozbrojeného konfliktu byl masakr Arménů ve dnech 26.-29. února 1988 v ázerbajdžánském městě Sumgajtu. Podle některých odhadů dosáhl počet obětí až 32 tisíc Arménů⁴⁷. Ke konci 80. let došlo v Arménii především vlivem války a politických otřesů v celém Sovětském svazu k výraznému zhoršení ekonomické situace, byly přerušovány dodávka vody a elektřiny a mnoho rodin se ocitlo na hranici bídy. Další ranou bylo ničivé zemětřesení 7. prosince 1988, které takřka srovnalo se zemí dvě arménská města, Gjumri (tehdejší Leninakan) a Spitak a při němž zahynulo několik desítek tisíc lidí a okolo půl miliónu lidí přišlo o střechu nad hlavou. Ekonomickou situaci výrazně zhoršila i ekonomická blokáda Arménie ze strany Ázerbajdžánu, odkud do země proudily téměř veškeré dodávky ropy a zemního plynu. Válka o Náhorní Karabach probíhala i po rozpadu Sovětského svazu v r. 1991, kdy došlo k vytvoření nezávislé Arménské republiky, až do r. 1994, kdy skončila velmi křehkým příměřím⁴⁸.

2.5 Náboženství

Téměř všichni Arméni v Arménii se hlásí ke křesťanské víře a téměř všichni patří k Arménské apoštolské církvi.

Arménská apoštolská církev je jednou z původních starobylých východních církví. Jak ukazuje název, její původ se odvozuje od apoštolů Tadeáše a Bartoloměje, kteří se stali prvními arménskými biskupy⁴⁹.

Jak již bylo uvedeno výše, v Arménii bylo křesťanství přijato jako státní náboženství na poč. 4.stol. V průběhu následujícího století se arménská církev odpojila od římské církve a stala se autokefální – v jejím čele stojí katholikos. Důvodem odklonu byly spory mocenské a teologické, které vyvrcholily ekumenickými koncily v Efezu (431) a

⁴⁶ Šaginjan, V.: Dějiny Arménie od počátku až do roku 2000, Praha, Karolinum 2001, str. 113

⁴⁷ Šaginjan, V.: Dějiny Arménie od počátku až do roku 2000, Praha, Karolinum 2001, str. 146

⁴⁸ Z Náhorního Karabachu během války odešli všichni Ázerbajdžánci, v r. 1991 byla vyhlášena samostatná republika Náhorní Karabach, kterou ovšem uznává pouze Arménská republika.

⁴⁹ www.armenianchurch.org

Chalcedonu (451). Arménská církev na dvou vlastních koncilech na poč. 6.stol. odsoudila chalcedonské učení o dvou přirozenostech Krista a zařadila se tak mezi církve, které bývají označovány jako monofyzitní.

V dějinách arménské církve došlo také k několika neúspěšným pokusům o sjednocení s pravoslavnou církví.

Arménská apoštolská církev má dnes dva kathedikosáty v Edžmiacínu a Anteliasu v Libanonu a dva patriarcháty v Jeruzalémě a Istanbulu.

Kromě Arménské apoštolské církve, ke které se hlásí téměř 9 milionů věřících na celém světě, existuje ještě Arménská katolická církev, ke které se hlásí okolo 150 tis. věřících, žijících hlavně v Libanonu, Sýrii, Íránu, Iráku, v menším množství i v Arménské republice (asi 8 tisíc), Evropě a Americe⁵⁰. Pod správou Arménské katolické církve patří řád Mechitaristů, založený v r. 1701 Mchitarem Sebastacim v Konstantinopoli⁵¹, dnes s centrem ve Vídni.

O předkřesťanském náboženství v Arménii neexistuje stejně jako o raných počátcích arménské křesťanské církve příliš písemných dokladů. Předkřesťanským náboženstvím byla zřejmě arménská verze zoroastrismu, oproti parthskému zoroastrismu s několika rozdíly (chybí např. nestvořený zloduch Ahriman bojující proti Ahura-Mazdovi) a některými vlastními božstvy. Arméni rovněž nejspíš nepřijali zoroastrovský zákaz zvířecích obětí, Arménská apoštolská církev dodnes praktikuje zvířecí oběť (*matař*), tomuto obřadu byl ovšem přiznán křesťanský význam.

Přestože se v Arménii nevěřilo na zlého ducha Ahrimana, vliv Íránu se přesto v náboženských představách o moci zla projevil. Jako obrana proti zlým duchům se používaly různé byliny, česnek, mandragora nebo routa, která se rozhazovala v zoroastrovských chrámech. Část arménské démonologie je převzatá z Íránu, jak dosvědčují některá jména démonů⁵².

Většina arménských předkřesťanských bohů má původ v Íránu, někdy bývají arménskými autory ztotožněni s řeckými bohy. V čele arménského pantheonu stál *Aramazd* (Zeus) a jeho manželka, bohyně *Anahit* (Artemis), jejíž kult byl velmi rozšířený. Byla uctívána jako bohyně úrody, plodnosti a porodnosti, lásky, války, vody, byla rovněž patronkou obilí a chovu dobytka, typickou bohyní matkou⁵³. Ostatní božstva byla

⁵⁰ www.armenia.at

⁵¹ dnes Istanbul

⁵² Redgateová, A., E.: Arméni, Nakladatelství Lidové noviny, Praha 2003, str. 122

⁵³ Čierniková, B.: V tieni hory Ararat, Náboženstvá predkresťanskej Arménie, Chronos, Bratislava 2005, str.76

pokládána za Aramazdovy potomky. Bohem síly, odvahy a vítězství byl *Vahagn*, dalšími velkými bohy byli *Tir* – patron vzdělanosti, vědy a umění, *Mihr* - bůh nebeského světla, slunce a symbol ohně, *Nane* (Athéna) - bohyně moudrosti, patronka umění a řemesel a strážkyně domácího ohně a *Astlik* (Afrodita) – bohyně lásky a krásy. Jedním z dalších menších bohů byl např. *Vanatur*, bůh pohostinství, uctívány společně s *Amanorem*, dárce nových plodů⁵⁴.

2.6 Diaspora

Jak již bylo zmíněno, Arménie po staletí neexistovala jako samostatný stát a byla součástí jiných říší. Její rozloha, resp. plocha obývaná arménským obyvatelstvem, byla nesrovnatelně větší než je rozloha dnešní Arménské republiky. Tato skutečnost a především brutální genocida provedená osmanským impériem v roce 1915 zapříčinily, že Arméni jsou v současnosti rozptýleni po celém světě.

Arméni sami označují v arménštině arménské obyvatele žijící mimo Arménii termínem *spjurkh* - diaspora⁵⁵.

Arménská národní identita se začala formovat už ve 4. stol., kdy bylo křesťanství přijato jako státní náboženství a vznikla arménská apoštolská církev. V 5. stol. byla vytvořena arménská abeceda a nastal zlatý věk arménského písemnictví. Přestože byl tento rozvoj relativně záhy přerušen, tyto dva atributy, náboženství a jazyk, se staly základním pilířem pro arménskou identitu – zatím spíše kulturní než etnickou.

Za první arménskou diasporu lze označit Kilikijské království ve Středomoří. Toto království trvalo v letech 1080 – 1375. Odchod Arménů z jimi tradičně obývaných území byl reakcí na invazi seldžuckých Turků na území dnešního Turecka. Do Kilikie se přesunulo centrum arménského politického, kulturního a náboženského života, byl zde umístěn i katolikosát arménské apoštolské církve⁵⁶. Po rozpadu tohoto království se

⁵⁴ Redgateová, A., E.: Arméni, Nakladatelství Lidové noviny, Praha 2003, str. 120

⁵⁵ Diaspora je etnické společenství rozptýlené mimo mateřskou zemi, které si udrželo vědomí příslušnosti k původnímu etniku, a do jisté míry i odlišnosti od své hostitelské země. Toto slovo se používá nejčastěji v případě Židů, je ale pravda, že arménská historická zkušenost i existence rozptýleného arménského národa po celém světě je se situací Židů paralelní, stejně jako to, že tento stav je považován za normální. Důležitým aspektem etnické identity je kolektivní paměť a představa o mýtické nebo reálné společné mateřské zemi a pocit sounáležitosti s touto zemí. Typickou nemusí být touha po návratu mateřské země, zejména je-li hostitelská země tolerantní vůči etnickým nebo náboženským menšinám nebo je-li hospodářská a politická situace mateřské země podstatně horší než je situace země hostitelské. V případě, že se tato situace v hostitelské zemi výrazně zhorší, nabývají tendence vrátit se do původní země na síle.

⁵⁶ Tento katolikosát byl v průběhu 1. světové války přesunut do Anteliasu v Libanonu, kde zůstal dodnes.

mnoho Arménů uchýlilo do Francie, kde vytvořili základ pro nejvýznamnější současnou arménskou evropskou diasporu.

Od zániku Kilikijského království až do vzniku Arménské republiky v roce 1918 byla Arménie rozdělena mezi Turecko, Persii a později i Rusko. V průběhu této doby mnoho dalších Arménů odešlo ze své vlasti, byli z ní deportováni a pronásledováni. Cílovými místy arménských uprchlíků byl např. poloostrov Krym, země východní Evropy, zejména Ukrajina, Polsko nebo Rusko. Uprchlí Arméni mířili i do Indie a později do států západní Evropy a do Severní i Jižní Ameriky.

Tak došlo k tomu, že arménská kulturní centra byla rozptýlena po Blízkém Východě, Evropě, i dalších oblastech světa. V zásadě všechny významné kulturní počiny se odehrály mimo historickou oblast Arménie. Tak např. první arménský tisk vyšel v r. 1512 v Benátkách, první arménská bible v r. 1666 v Amsterodamu. Důležité místo v kulturním a náboženském životě mají dodnes Mechitaristé – skupina arménských benediktinů⁵⁷, soustředěných okolo zakladatele řádu Mchitara Sebastaciho, který založil r. 1715 mechitaristický klášter v Benátkách a později ve Vídni. V tomto klášteře vzniklo mnoho překladů, historických a lingvistických prací a uchovává se v něm mnoho arménských rukopisů.

Na vznik moderní arménské diaspory ve 20. stol. měla nejzásadnější vliv genocida v Osmanské říši v r. 1915. To vedlo kromě emigrace i k vzepjetí nacionalismu v již existujících diasporách a ke vzniku relativně nezávislého arménského státu v r. 1918. Uprchlíci po genocidě odcházeli hlavně do oblastí Kavkazu, na Přední Východ a do různých středomořských zemí. Byly to vyhladovělé, traumatizované zbytky, jejichž jediným cílem bylo přežití. Tyto země nebyly příliš kulturně vzdálené a Arméni v těchto oblastech, zejména v Egyptě, Libanonu, Palestině⁵⁸, Sýrii a Íránu žili již po staletí, takže nově příchozí si tam mohli snadno udržet své způsoby života, kulturu, náboženství a jazyk.

Novým centrem arménského kulturního života se stal Libanon. V r. 1918 vznikla samostatná arménská republika a počítalo se s tím, že se rozptýlení Arméni vrátí do své vlasti, jakmile to politické podmínky dovolí.

Tím, že se Arménie záhy stala součástí Sovětského svazu, se dalším cílem pro Armény stala zejména Francie a USA. Mezi dvěma světovými válkami byla Francie metou mnoha arménských intelektuálů a stala se kulturním a politickým centrem diaspory.

⁵⁷ Řád Mechitaristů je dnes pod správou Arménské katolické církve.

⁵⁸ Jeruzalém je dodnes sídlem arménského patriarchátu a jedna čtvrt města je arménská.

Po skončení druhé světové války, zejména mezi lety 1946 a 1948, se mnoho Arménů (kolem 100 000) vrátilo do Arménské SSR. To mělo souvislost s poválečným chaosem na Předním východě. Tyto reemigranti byli ale vystaveni diskriminaci a perzekuci, neboť byli státní mocí podezříváni ze šíření podvratných myšlenek ze Západu, a kromě toho museli čelit i antipatiím ze strany řadových občanů, které souvisely se špatnou hospodářskou situací v Arménii. Navrátilci byli ve vlasti považováni za nepříjemnou konkurenci. Byli nazýváni *alpar* (bratr), *nerkattoł* (přistěhovalec) nebo *egoł* (nový příchozí), v opozici k *delatsi* (domorodý) nebo *Hayastantsi* (Armén z Arménie). Později, po smrti Stalina, dostali tito přistěhovatelci možnost se opět vystěhovat, čehož velká část využila. Od 50. let do r. 1989 se vystěhovalo asi 80 000 Arménů⁵⁹. Jejich cílem byl hlavně Přední východ. Od 70. let nastala mohutná expanze do USA, které se staly spolu s Francií jedním z hlavních a nejaktivnějších center života arménské diaspory.

Historie arménského vystěhovalectví do Ameriky sahá do 19. století. Do roku 1894 byl odhadovaný počet Arménů v USA 3 až 5 tisíc. Tento počet byl později doplněn dvěma největšími přistěhovaleckými vlnami - mezi lety 1894 – 1924 a po r. 1965. V první fázi byl odhadovaný počet Arménů kolem 100 tisíc, a byli to především emigranti prchající před represemi ze strany Osmanské říše a před hroznými ekonomickými podmínkami. Po první světové válce se tito uprchlíci skládali hlavně z těch, kteří přežili genocidu. Pro toto období vůbec bylo typické velké množství dalších imigrantů i ze zemí střední a východní Evropy. Mimo tuto hlavní vlnu Arméni do Ameriky přicházeli nevelkým, ale trvalým proudem. Do roku 1947 jich bylo v USA kolem 215 tisíc⁶⁰.

Zvýšení nestability na Středním východě po 2. světové válce měly za následek další vlny arménského přistěhovalectví, zejména do USA, Kanady, Austrálie, Argentiny a dalších západních zemí. Mezi lety 1952 – 1974 se např. počet Arménů v Egyptě snížil z 50 tisíc na třetinu, v Sýrii se počet snížil ze 150 tisíc Arménů na méně než polovinu. V Libanonu, který byl prvotním centrem přílivu arménských uprchlíků ze zemí Středního východu, se v důsledku občanské války počet Arménů zmenšil v r. 1970 na 250 tisíc, v r. 1980 na 175 tisíc.

Na začátku 70. let také zesílil proud arménských emigrantů ze sovětské Arménie do USA, k čemuž přispělo také zrušení kvót pro příjem uprchlíků v roce 1965 prezidentem

⁵⁹ www.realchange.nareg.com.au/phd.htm

⁶⁰ www.realchange.nareg.com.au/phd.htm

Johnsonem. Mezi lety 1960 – 1975 přišlo do USA přibližně 9 tisíc Arménů ze sovětské Arménie a do r. 1980 dalších 6 tisíc⁶¹.

Kromě náboženství (příslušnosti k Arménské apoštolské církvi) a jazyka je důležitým prvkem pro arménskou identitu představa mateřské země – jakési „země zaslíbené“, která se stejně jako jazyk, písmo, nebo církev stala artefaktem, který musí být uchován a ctěn. Přesvědčení vyhází z toho, že není důležité se do mateřské země vrátit, ale musí být uchována jako zdroj inspirace a symbol pro identitu a jednotu diaspor⁶².

Pro velký rozmach národního arménského cítění v diasporách měly velký význam události v Arménii na sklonku 80. let.

Jednou z těchto událostí byl vznik národního hnutí, které po zhroucení Sovětského svazu vedlo v r. 1991 k vyhlášení nezávislé Arménské republiky. S tím souvisela radikalizace postoje k otázce Náhorního Karabachu a k následnému několikaletému konfliktu s Azerbajdžánem.

Druhou událostí bylo ničivé zemětřesení, které zasáhlo Arménii 7.prosince 1988.

V diaspoře po celém světě se vzedmula velká vlna solidarity, poskytla finanční a humanitární pomoc, vznikl fond pro Arménii, ze kterého měly být financovány opravy, poskytli i velkou pomoc v naturáliích.

Arménská diaspora dodnes velmi finančně pomáhá při obnově a výstavbě Arménie. Současná ekonomická situace v Arménii je taková, že téměř každá arménská rodina v Arménii má někoho z příbuzných v cizině, hlavně v USA a v Rusku, který posílá finance a zbytek rodiny živí. Přesný počet emigrantů po r. 1991 není znám, ale předpokládá se, že je obrovský.

⁶¹ Současný počet americko-arménské populace se odhaduje na 600 – 800 tisíc až 1 milion, s největší koncentrací v Los Angeles, New Yorku, Bostnu, Chicagu, Detroitu, Fresnu, Filadelfii, San Diegu, San Franciscu a ve Washingtonu. Dalšími oblastmi, osídlenými arménskou menšinou, jsou státy Arizona, Connecticut, Florida, Nevada, Texas, Wisconsin, Virginie, a různé okresy v severní části státu New York a New Jersey. Nově příchozí Arméni se logicky usazovali na těch místech, kde už arménské osídlení existovalo, a nejvíce tomu tak bylo v Kalifornii a Los Angeles, které se postupně stalo „arménským“ centrem v USA .

⁶² Tento postoj byl důležitý pro velkou finanční pomoc, kterou diaspora poskytla po zemětřesení a při karabašském konfliktu a kterou poskytuje dodnes.

3.0 Sociální struktura a bydlení

3.1 Arménská rodina

Rodina je název pro základní společenskou jednotku, která se skládá z rodičů a dětí, žijících spolu⁶³. Rodinu spojuje společná domácnost, jejímiž hlavními znaky jsou ekonomické svazky mezi jejími členy. Rodina má několik funkcí, kromě reprodukce i funkci výchovnou, ochrannou a kulturní, předpokladem pro založení rodiny je manželství – trvalý svazek mezi mužem a ženou. Manželství může být monogamní nebo polygamní. Je důležité také místo, kde se novomanželé usadí – u rodičů muže (*patrilokalita*), ženy (*matrilokalita*) nebo zda si založí vlastní domácnost (*neolokalita*).

Rozšířený typ rodiny je svázán s typem rezidence manželů – např. patrilokalita, jako tomu bylo v případě arménských rozšířených rodin, vytváří skupiny sestávající ze staršího muže a jeho synů, nebo dvou a více bratrů starší generace, a z jejich žen a dětí. Patrilokálním pravidlem je vydat svobodné ženy z rozšířené rodiny a namísto nich přivést ženy z jiné skupiny, aby se zabránilo incestu, neboť zákaz incestu zabraňuje muži vzít si ženu, která se narodila v jeho domácnosti – není to pouze jeho spolubydlící, ale dcera, neteř, paralelní sestřenice nebo sestra⁶⁴.

Tradiční arménská rodina byla patriarchální, patrilokální a patrilineární. Zatímco ve městech se vyskytovaly téměř výhradně nukleární rodiny, popřípadě rozšířené rodiny třígenerační, na venkově, kde žila většina obyvatel, se kromě nukleárních a rozšířených třígeneračních rodin vyskytovaly ještě na konci 19.stol. velkorodiny.

Základem všech rodin bylo monogamní manželství, uzavírané v kostele⁶⁵ - manželství je jednou ze svátostí Arménské apoštolské církve, podmínkou pro uzavření je 18let u ženicha a 16 let u nevěsty, nepřipustné jsou sňatky mezi příbuznými do pátého kolena⁶⁶.

Pro rodinu se v arménštině dodnes používá slovo *əntanikh*, dříve používané spíše v literatuře, což doslova znamená "pod jednou střechou". Běžně se pro označení rodiny

⁶³ Murphy považuje fyzickou blízkost za jeden ze základních kamenů příbuzenství. Murphy, R., F.: Úvod do kulturní a sociální antropologie, Slon, Praha 1999, str. 104

⁶⁴ Murphy, R., F.: Úvod do kulturní a sociální antropologie, Slon, Praha 1999, str. 109

⁶⁵ Vyskytovaly se i výjimky, kdy manželství nemohlo být uzavřeno v kostele, např. z důvodu blízké příbuznosti. Svatba se pak odehrála za přítomnosti kněze doma u ohniště.

Dnes jsou kromě svateb v kostele běžné i svatby na úřadě.

⁶⁶ Петросян, Е.: Армянская апостольская святая церковь, Св. Эчмиадзин, стр. 66

používaly také výrazy jako *odžach* (ohniště), *mec odžach* (velké ohniště) nebo *c'uch* (kouř), které vyjadřovaly společné užívání jednoho ohniště příbuzenskou skupinou, pojmenování *tun* (dům) nebo v Karabachu *mec ton* (velký dům) rovněž zahrnovalo členy, žijící ve společné domácnosti⁶⁷.

3.1.1 Tradiční rodina

a) Velkorodina

Pro arménský tradiční způsob života, stejně jako pro způsob života mnoha jiných národů světa, byly charakteristické velké rozšířené patrilineární, patriarchální a patrilokální rodiny, které se v arménštině nazývají *gerdastan*⁶⁸.

Velkorodina je specifickou formou rozšířené rodiny, zahrnuje víc manželství mezi bočními příbuznými, nejčastěji mezi bratry, buď s rodiči nebo bez nich – podle toho se dělí na bratrskou nebo otcovskou velkorodinu⁶⁹.

Velikost velkorodiny záleží na tom, do jaké generace patří nejstarší spolužijící bratři – čím jsou starší, tím je rodina větší a tím širší příbuzenství vytvářejí jejich potomci.

V arménských patrilokálních velkorodinách, pro které byl typický naturální systém hospodářství, spolu žilo několik generací – rodiče a jejich dospělí ženatí synové se svými rodinami, svobodní synové a svobodné dcery, s přesně rozlišenými právy a povinnostmi v závislosti na věku a pohlaví. Počet členů jedné rodiny dosahoval i padesáti a více osob, v některých oblastech dokonce až sto osob.

Velkorodiny byly buď otcovské, kde spolu se ženatými syny žili i jejich rodiče, nebo bratrské, kde spolu žili jen bratři se svými rodinami – v tomto typu rodiny se všichni, bez ohledu na generační rozdíly považovali za bratry a sestry.

Arménská velkorodina - *gerdastan* - se vždy skládala z blízkých příbuzných v mužské linii, avšak i vzdálenější příbuzní či cizí lidé se mohli stát obřadním přijetím jejími právoplatnými členy.

⁶⁷ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.130

⁶⁸ Jako český ekvivalent k termínu *gerdastan* jsem zvolila termín velkorodina, pro patriarchální rodinné společenství se také používá termín *zadruga*, *zadruga* - Botíková, M. (ed.): Tradície slovenskej rodiny, Veda, Bratislava 1997, str. 14

⁶⁹ Botíková, M. (ed.): Tradície slovenskej rodiny, Veda, Bratislava 1997, str. 13

Majetek rodiny byl společný – skládal se z půdy, kterou všichni dohromady obhospodařovali a byli na ni ekonomicky zcela odkázáni, skotu, který měl rovněž prvořadý význam, a obytných i hospodářských stavení. Kolektivní forma vlastnictví byla založená na společné výrobě produktů a jejich následném společném užívání.

Orná půda byla z valné většiny feudální, církevní nebo státní a rodinám byla k obdělávání pouze propůjčována. Systém pro dělení této půdy se sice v průběhu doby lišil, ale většinou bylo pravidlem, že rodiny s větším počtem práce schopných členů získávaly více zemědělské půdy k obhospodařování, což přispívalo k zachování velkorodin, nebo se půda přidělovala podle zemědělského inventáře (kritériem byl nejčastěji pluh a počet párů tažných zvířat), který se tak stal měřítkem bohatství.

Kromě dočasně propůjčené orné půdy byly majetkem velkorodiny dědičné pozemky – louky, pastviny nebo vinice, které se v případě rozdělení velkorodiny dělily mezi bratry rovným dílem.

Majetek rodiny se mimo jiné posuzoval i podle počtu vlastněných krav, v horských oblastech měly velký význam také ovce.

Podmínky pro fungování velkorodiny

Výskyt a přetrvávání velkorodin závisel na kulturních a politických podmínkách, nejvíce pak na stupni ekonomické vyspělosti dané oblasti a mimo to např. i na vzdálenosti od hlavních komunikací. Byl ovlivněn především nedostatkem zemědělské půdy v oblastech, kde byly omezeny jiné možnosti obživy nebo nedostatečnou zemědělskou produktivitou, způsobenou zejména méně efektivními pracovními nástroji.

Arménská velkorodina se udržela až do poslední čtvrtiny 19. stol., kdy došlo ke změně tradičních ekonomických vztahů – k přechodu od naturálního k peněžnímu systému hospodářství. V některých oblastech velkorodina existovala ještě na poč. 20. stol.

Nejdéle se velkorodiny udržely v oblastech Západní Arménie (zejména v okolí Sasunu a Dersimu), kde byly široce rozšířené a počet jejich členů dosahoval zhruba 70 – 100 osob. V horských a podhorských oblastech většiny Východní Arménie se velkorodiny vyskytovaly poměrně často a tvořilo je většinou okolo 40 – 50 osob. V zemědělsky nejvyspělejší oblasti Araratského údolí s dostatkem zemědělské půdy, se na konci 19. stol. velkorodiny již nevyskytovaly.

K udržení velkorodin v některých arménských oblastech přispíval daňový systém, kdy každé hospodářství muselo platit tzv. daň z ohniště, bylo tedy výhodnější, když rodina

sdužovala co nejvíce členů, než kdyby došlo ke štěpení na malé rodiny, které by potom musely platit daň několikrát.

Jak jsem již zmínila, jedním z faktorů, ovlivňujících udržení velkorodin, byl systém dělení zemědělské půdy, která byla feudální, státní nebo patřila klášterům, a která byla přidělována hospodářstvím podle počtu práce schopných členů v rodině – čím více členů, tím více přidělené půdy. Navíc velká rodina většinou získávala pozemky na jednom místě, na malé rodiny většinou zbyly různě roztroušené malé pozemky. Na konci 19.stol. přestala být půda rozdělována podle tohoto systému, k přerozdělování docházelo podle schopnosti rodiny obdělávat půdu a ne jen podle počtu jejích členů, což vedlo k štěpení velkorodin na menší rodiny. V horských oblastech Arménie většinou k tomuto přerozdělování půdy nedocházelo – půda byla dědičná a záleželo na rodině, jestli tuto půdu stíhá obhospodařovat. V těchto oblastech se také velkorodiny udržely déle.

Členové velkorodiny a jejich práva a povinnosti

Práce v tradiční arménské rodině byla, jak už jsem uvedla výše, přesně rozdělena v závislosti na pohlaví a věku.

Muži vykonávali práce související se zemědělstvím a pastevectvím, zatímco ženy se zabývaly chodem domácnosti, zpracovávaly textilní suroviny, tkaly, vyráběly koberce, pekly chléb, zpracovávaly mléko a sýr a připravovaly jídlo⁷⁰.

Další dělení práce vycházelo z věku členů rodiny – čím starší člen, tím větší měl vážnost a prestižnější práce.

V čele rodiny stál nejstarší muž v domě, nazývaný *tanter*⁷¹ (doslovně pán domu, hospodář), který jediný mohl disponovat movitým i nemovitým majetkem celé velkorodiny – zastával funkci hlavního organizátora kolektivního hospodářství. Mimo to měl takřka neomezenou moc nad osudy ostatních členů rodiny – dodnes je známo přísloví: „*Otec má právo prodat své syny a peníze za ně projít.*“⁷² Jako nejstarší muž požíval v patriarchální rodině nejvyšší úctu. Všichni členové rodiny jakéhokoliv věku a postavení mu byli bezpodmínečně podřízeni, jeho moc byla takřka neomezená⁷³. *Tanter* ženil

⁷⁰ Tomu odpovídá i arménské přísloví – „*Muž je vnější stěnou domu, žena vnitřní.*“ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 131

⁷¹ *Tanter* musel být kromě toho ženatý a mít potomky.

⁷² Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.131

⁷³ Bdojan, V. H., Haj azgagruthjun, Jerevan 1974, str. 119

všechny mužské příslušníky rodiny, měl právo vyhnat a vydědit členy rodiny, kteří ho neposlechli. K funkci *tantera* patřila organizace společného hospodaření, dohled nad mužskými společnými hospodářskými pracemi, souvisejícími především se zemědělstvím a pastevectvím, kontrola nad všemi společnými příjmy rodiny i nad výdělky jejích jednotlivých členů – všichni svoje výdělky museli odevzdat a *tanter* je ze své pravomoci přerozdělil v zájmu velkorodiny. Jeho postavení bylo sice despotického rázu, ale při řešení zásadních otázek a problémů se většinou obracel na další nejstarší mužské členy rodiny, především na své vlastní bratry, jestliže se jednalo o bratrskou velkorodinu.

Výsadou a prestižní symbolickou prací *tantera* bylo osévání zoraného pole, další zemědělské práce jako orbu a sklizeň úrody vedl většinou bratr *tantera* (v případě bratrské velkorodiny) nebo jeho nejstarší syn (v případě vícegenerační velkorodiny).

Tanter v rodině požíval velké vážnosti, při jeho vstupu do místnosti všichni ostatní členové rodiny museli vstát a jeho příkazy vyposlechnout vestoje, v jeho přítomnosti se nesmělo hlasitě hovořit ani kouřit. *Tanter* jako první usedal ke stolu, kde zaujímal ústřední místo u ohniště a jako první odcházel spát⁷⁴.

Kromě tohoto typu otcovské velkorodiny, kdy měl *tanter* takřka neomezenou a despotickou moc, vyskytovaly se hlavně v Západní Arménii a Persii v menší míře i rodiny, ve kterých byla moc *tantera* částečně omezena rodinnou radou, které se účastnili všichni dospělí muži a která řešila otázky společného charakteru, především nakládání s rodinným majetkem nebo organizaci práce. *Tanter* musel brát ohledy na mínění této rodinné rady. V bratrských velkorodinách, kde bratři po smrti otce zůstali hospodařit spolu a kde se hlavou rodiny stává nejstarší nebo nejschopnější bratr, byla moc *tantera* rovněž omezená. Musel brát ohled na své bratry a o všech důležitých rozhodnutích se s nimi radit.

Obdobné vážnosti jako *tanter* požívala *tantiruhi* nebo-li *tantikin* (v překladu paní domu, žena *tantera*), kterou byla většinou manželka *tantera*. Jestliže ale zemřela dříve než *tanter*, potom její práva a povinnosti přešly na ženu druhého nejstaršího muže v domě, v tom případě uznávali všichni její autoritu, která byla větší, než autorita jejího muže, jehož postavení se tím neměnilo⁷⁵.

Tantiruhi měla velkou autoritu, nejen v domě, ale i v celé společnosti. Řídila všechny ženské práce v domě, chod domácnosti, domácí hospodaření a zpracování

⁷⁴ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.130

⁷⁵ Лисицян, С. Д.: Очерки этнографии дореволюционной Армении, Кавказский этнографический сборник, Издательство академии наук СССР, Москва 1955, str. 233

produktů. V domě se jejímu rozvrhu podřizoval dokonce i *tanter*. Její slovo bylo důležité při výběru nevěsty pro syna a na ní jako na první se obraceli svati, kteří přišli žádat o ruku její dcery. Jediná *tantiruhi* se mohla obracet na *tantera* s otázkami souvisejícími s hospodářstvím a byla jedinou ženou v domě, která směla sedět u stolu společně s mužskými příslušníky rodiny a vést s nimi rozhovor⁷⁶. V případě smrti *tantera* se právě ona stávala nezřídka hlavou rodiny.

K povinnostem *tantiruhi* patřilo pečení chleba, vaření a rozdělování jídla. Jako jediná měla klíče od skladovacích prostor na potraviny a bez jejího svolení si z nich nesměl nikdo nic vzít, tyto klíče spolu s naběračkou na rozdělování jídla byla atributy její moci, které po její smrti přecházely k její nástupkyni⁷⁷. Ve velkých rodinách *tantiruhi* ovšem převážně pouze dohlížela na vykonání všech domácích prací (všechny ženy byly naprosto podřizeny jejím příkazům a *tantiruhi* je směla i trestat) a své povinnosti, ovšem s výjimkou výsady vydávání potravin a rozdělování jídla, většinou předávala nejstarší snaše.

I u ostatních žen byly povinnosti přesně rozděleny podle věku.

Nejstarší snacha, která byla považována za budoucí nástupkyni hospodyně, se od své tchyně pomalu učila všemu, aby jí mohla zastoupit. Nejstarší snacha měla zodpovědnost za mladší snachy, když něco neudělaly, nebo nějakou práci udělaly špatně, zodpovídala za to ona.

Nejstarší snacha připravovala těsto na pečení chleba, dojila skot, v létě odcházela s muži na letní pastviště, kde vyráběla sýr a máslo, po ní druhé dvě nejstarší snachy prosívaly mouku, zatápěly v peci (*thoniru*), další šily, pletly vlněné výrobky a tkaly koberce, nosily jídlo na pole mužům.

Nejtěžší práci zastávala nejmladší snacha, jejíž práce byla vždy ohraničena obvodem domu, ze kterého nesměla vycházet. Každé ráno musela chodit pro vodu, oblékat tchána a tchýni, přinést všem vodu na mytí, stlát postele, zametat, udržovat oheň v ohništi, podávat všem obuv a večer zouvat všechny mužské příslušníky rodiny, nosit oběd a sklízet ze stolu. Kromě toho patřilo k jejím povinnostem dvakrát až třikrát do týdne mýt nohy všem mužským členům rodiny a ukládat ke spánku tchána s tchýní. Nejmladší snacha

⁷⁶ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.131

⁷⁷ Lalajean, E.: Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 234

vstávala první a poslední odcházela spát. Její postavení se změnilo až přivdáním další snachy, na kterou přešly její povinnosti⁷⁸.

Svobodné dcery žily relativně svobodně (tj. svobodněji než nejmladší snacha), podle potřeby pomáhaly v domácnosti, jejich hlavní prací ale byly rukodělné práce a především příprava výbavy.

Postavení ženy

V tradiční arménské rodině, a na celém Kavkazu vůbec, nebylo postavení ženy příliš optimální. Žena stála v patriarchální rodině vždy níže než muž.

Ženy zastávaly veškerou domácí práci – pekly chléb, vařily, uklízely, praly, chodily pro vodu a nosily mužům jídlo na pole, tkaly koberce, šily a pletly, kromě toho v případě nutnosti pomáhaly mužům při všech polních pracích.

Kromě toho, že žena nesměla s mužskými členy rodiny zasedat k jídlu⁷⁹ (ženy jedly odděleně a až po mužích), platily pro ní různé zákazy a povinnosti ohledně komunikace s ostatními členy rodiny, nejen s mužskými příbuznými svého manžela, ale i se staršími ženami. V tradiční arménské rodině se dlouho uchoval zvyk „vyhýbání se“, arménsky „*čchoskanuthjun, anchosk, harsnuthjun*“⁸⁰, jakýsi systém pravidel, který upravoval a omezoval komunikaci mezi jednotlivými členy rodiny. Podle těchto příkazů se žena musela vyhýbat mužským příbuzným svého manžela, hlavně starším, deset let na ně nesměla promluvit, s tchánem nepromluvila nikdy a s tchyní až po narození prvního potomka. Jedinou osobou, se kterou mohly snachy mluvit už několik dní po příchodu do domu manžela, byly jeho dosud neprovdané sestry. Švagrové tak hrály roli prostředníka při komunikaci snachy s manželovou rodinou. Pokud švagrová nebyla přítomná, mohla se snacha domlouvat pouze mimikou a pomocí gest. V okolí Sisianu nesměly nově přivdané snachy promluvit ani na hospodyni a nejstarší snachu, kterým podléhaly, nejméně dva roky po svatbě⁸¹, v některých oblastech Arménie musely mít ženy dokonce zakrytá ústa, v oblasti Zangezuru v jižní části Arménie tento zvyk přetrval až do 60. let 20. stol.⁸². Je možné, že tento zvyk souvisel se snahou zabránit mimomanželským vztahům, i když ženy

⁷⁸ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.132

⁷⁹ S výjimkou tantiruhi, která jako jediná směla sedět u jídla s muži a zapřádat s nimi rozhovor.

⁸⁰ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 132

⁸¹ Lalajean, E.: Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 209

⁸² Byl dodržován dobrovolně starými ženami.

s muži, s výjimkou vlastního manžela, téměř vůbec nepřicházely do kontaktu – muži po většinu dne pracovali mimo dům, a ženy s nimi ani nezasedaly k jídlu. Domnívám se, že šlo spíše o vyjádření podřízeného postavení ženy vůči mužům i vůči starším ženám, a také zdůraznění faktu, že nejmladší snacha, které bylo většinou okolo patnácti let a která neměla v rodině zastání v podobě vlastních pokrevních příbuzných, stála na úplně nejnižší příčce v hierarchii celé rodiny a své postavení si teprve musela zasloužit, ať už tvrdou prací nebo rozením především mužských potomků. Zákaz mluvit s hospodyní a nejstarší snachou měl podle mého zabraňovat konfliktům mezi nimi a nově přichozími nevěstami, které se musely jejich autoritě bezpodmínečně podřídít.

Na veřejnosti musela žena chodit několik kroků za svým manželem, se kterým nesměla mluvit, jestliže se poblíž nacházel někdo další. V přítomnosti jiných lidí se mohli domlouvat pouze gesty.

V 19.stol. se v Sisianu bralo jako ostuda, jestliže manželé na veřejnosti projevovali bližší vztah, manžel musel své ženě prokazovat mnohem méně úcty než ostatním snachám. Pokud došlo k hádce mezi ženou a ostatními snachami, pro jejího muže by byla velká ostuda, kdyby se jí zastal. Když se svou ženou jednal spíše hrubě, bylo to považováno za projev mužnosti⁸³.

Narození dívky bylo vítáno vždy s menší radostí než narození chlapce a žena, která neměla syny, byla považována za podřadnou⁸⁴.

Ženy také nemohly dědit, s výjimkou majetku, kterým byly oděvy, šperky nebo předměty denní potřeby, které byly ženiným osobním majetkem, spolu s výbavou, kterou si přinesla z otcovského domu a dary, které dostala při svatbě a při narození dětí. Tento majetek přecházel z matky na dceru.

b) Ostatní typy arménské rodiny

Vedle velkorodin existovaly paralelně i další typy rodin. Kromě rozšířené rodiny, jejímž extrémem byl *gerdastan* o padesáti a více členech, a kromě různých přechodných forem (typickou se stala rodina s rodiči, ženatým synem, jeho ženou a jeho malými dětmi) existovaly i malé nukleární rodiny, které od konce 19. stol. začaly převažovat.

⁸³ Lalajean, E.: Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 235

⁸⁴ Dívky po svatbě odcházely do domu svého manžela, čímž došlo k nežádoucímu úbytku pracovní síly.

Ve 20. letech 20. stol. začaly být především pro města typické malé nukleární rodiny, složené pouze z manželů a jejich dosud svobodných dětí, na vesnicích spolu s nimi ještě většinou žili jeden nebo oba rodiče muže.

Nutno podotknout, že i tyto rodiny, a platí to pro arménské rodiny dodnes, byly výrazně patriarchální, udržovala se dělba práce na mužské a ženské.

Jak už bylo několikrát zmíněno, u Arménů, stejně jako u ostatních kavkazských národů, stojí v čele rodiny nejstarší muž. Nicméně situace se oproti 19. stol. přeci jen změnila. Hlava rodiny už nedělá důležitá rozhodnutí sama, ale radí se s ostatními členy rodiny, nejen s mužskými, ale i ženskými, především se staršími, neboť i ty požívaly v těchto rodinách relativně velké úcty.

I v těchto rodinách docházelo k tradičnímu rozdělení prací podle věku a pohlaví. Ženy měly na starosti chod domácnosti a péči o děti, muži se starali o hospodářství. Nejstarší žena většinou vařila oběd, pekla chléb a v létě chodila na letní pastviny vyrábět mléčné výrobky. Snacha uklízela, prala a žehlila, nebo pomáhala tchyni s pečením chleba. Ve všech typech tradičních arménských rodin se muž o domácí práce nestará.

V horských oblastech se až do 50.let 20. stol. udržely rozšířené bratrské rodiny – většinou spolu žily a hospodařily rodiny dvou, řidčeji tří ženatých bratrů s rodinami.

3.1.2 Současná rodina

Dnešní arménské rodiny jsou poměrně malé. Nejtypičtější jsou rodiny, které tvoří manželé se svými dětmi, popřípadě ještě s rodiči, nejčastěji s rodiči manžela. Většinou platí, že novomanželé zůstávají ještě nějaký čas po svatbě u rodičů, a až teprve když se jim narodí vlastní děti, tak se odstěhují. Staří rodiče se většinou odcházejí žít zpátky ke svým dětem, obzvláště když jeden z prarodičů ovdoví.

V současnosti také dochází k poklesu počtu dětí v rodinách. Zatímco ještě před třiceti lety byly zcela běžné rodiny, ve kterých vyrůstaly čtyři sourozenci, dnes jsou takové rodiny spíše výjimkou, převládají rodiny s jedním nebo maximálně dvěma dětmi.

V některých horských oblastech se dodnes občas vyskytují vícegenerační – tří až v extrémních případech pětigenerační rodiny.

Arménské dívky se dodnes vdávají dosti mladé, v 25 letech je dívka považována téměř za starou a je dost pravděpodobné, že už se nevdá. Situace je navrch komplikovaná tím, že je v současnosti v Arménii poměrný nedostatek mužů, vhodných ke sňatku. Arménie má nejvyšší počet emigrantů v poměru k počtu obyvatel ze všech zemí bývalého

Sovětského svazu – převážnou část emigrantů tvoří muži v produktivním věku. Dalším problémem jsou velmi nízké platy, takže si každý rozmyslí, jestli si může dovolit oženit se a založit rodinu.

S tím souvisí i relativně prudký pokles počtu dětí v rodině.

V současnosti platí v arménských rodinách rovnost pohlaví, i když hlavou arménské rodiny je v naprosté většině muž a i role a povinnosti jsou v zásadě rozděleny podle pohlaví. V „ideálním“ případě muž rodinu ekonomicky zajišťuje, žena většinou do práce nechodí, vychovává děti, vaří a stará se o domácnost. Dnes je ovšem situace poněkud komplikovaná tím, že v Arménii je obrovská nezaměstnanost, část mužů přišla o práci a zůstala doma, někdy se staly živitelkami ženy. Velká část mužů odešla z Arménie za prací a rodinu živí na dálku, popřípadě na rozdíl od své ženy nemají muži vzhledem k velké nezaměstnanosti práci, lze tedy očekávat, že postupně dojde k jisté emancipaci arménských žen.

Ve vývoji arménské rodiny došlo během posledních 150 let k výraznějším změnám. V pol. 19.stol. žila většina Arménů v rozšířených rodinách, ať už otcovských nebo bratrských, které čítaly většinou okolo 30-50 členů.

Postavení, práva a povinnosti byly striktně rozlišeny podle pohlaví a věku. V rodinách byla dodržována přísná hierarchie – stáří náležela autorita a velká úcta. Muži byli nadřazení ženám – ženy musely muže poslouchat, v jejich přítomnosti nesměly jíst, dokonce ani mluvit, pokud se spolu manželé vyskytli na veřejnosti, musela jít žena několik kroků za svým manželem, hrubé chování k vlastní ženě bylo považováno za projev mužnosti.

V tradiční společnosti byl mužský a ženský svět oddělený. Práce byla rozdělena podle pohlaví. Muži většinu dne pracovali venku na poli, v zimě byla jejich hlavní náplní práce péče o dobytek, tudíž trávili většinu času ve chlévě nebo v mužské místnosti (*gomi oda*), přistavěné ke chlévu, kde odpočívali nebo jedli. Ženy se zdržovaly většinou v domě, ven příliš nevycházely – k jejich povinnostem patřila především péče o děti a udržování chodu domácnosti. Zpracovávaly živočišné i rostlinné suroviny, pekly chleba, udržovaly oheň v ohništi, vařily, praly, uklízely, zpracovávaly textilní vlákna, šily, vyšivaly, pletly nebo tkaly koberce. Jedlo se odděleně, ženy jedly až po mužích, nezřídka i v jiné části domu.

Změny ekonomických a politických podmínek první čtvrtiny 20.stol. s sebou přinesly i změny v sociálním životě arménské rodiny. Velká rozšířená rodina, která mizela již od poslední třetiny 19.stol., se rozpadla docela a byla nahrazena nukleární rodinou, popřípadě rozšířenou třígenerační rodinou.

Zároveň ale některé aspekty arménské tradiční rodiny přetrvaly dodnes. Tak například pořád platí rozdělení práce na mužské a ženské. Muž - otec je hlavou a živitelem rodiny, žena – matka ochránkyní rodinného krbu. Stále platí již citované arménské přísloví, že „*Muž je vnější stěnou domu, žena vnitřní.*”⁸⁵. V ideálním případě by situace vypadala tak, že muž by chodil do práce a finančně zajišťoval rodinu, zatímco jeho žena by zůstala doma, pečovala o děti a starala se o domácnost – vařila, prala, uklízela a tak podobně – to je alespoň arménská představa o dokonalém rozdělení povinností v rodině. Ovšem situace není zdaleka tak růžová, což sebou ovšem nese výrazné změny v postavení žen a v postoji k rodině vůbec.

V současnosti dochází k poměrně radikální změně. Často se stává, že muž, který ztratil práci, zůstává doma a roli živitele rodiny plní jeho manželka. Je také poměrně velké množství rodin, ze kterých muž odjel coby živitel do ciziny, pouze občas posílá peníze a žena zůstala doma sama s dětmi a stala se novou hlavou rodiny.

Je nutné ale poznamenat, že většině arménských žen tradiční model rodiny až tak nevádí. Všimla jsem si také, že je velký rozdíl mezi prezentací na veřejnosti, kdy muž vystupuje jako pán tvorstva a žena jako skromná a tichá hospodyňka, a skutečnou situací v soukromí, kdy jsou si manželé rovnocennými partnery⁸⁶. Dalo by se říct, že i v případě arménských rodin platí, že muž je hlavou rodiny a žena krkem, který s ní hýbe.

3.2 Arménský dům

3.2.1 Tradiční arménský dům

Na vývoj arménského domu měly determinující vliv přírodní, ekonomické, historické a sociální podmínky. Na přelomu 19. a 20. stol. byly v Arménii rozšířeny dva hlavní typy hospodářství. Prvním a dominantním typem bylo usedlé zemědělství doplněné pastevectvím – to bylo typické pro podhorské oblasti, u druhého typu, především

⁸⁵ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 131

⁸⁶ Ovšem nestává se, že by muž dobrovolně vařil, uklízel nebo myl nádobí, pokud k tomu není okolnostmi donucen, a už v žádném případě by to neudělal např. před návštěvou, aby si nezahlavil.

v Araratském údolí, převládalo sadařství a vinohradnictví, oba tyto typy hospodaření byly doplněny usedlým zemědělstvím. Důležitý vliv měly také přírodní podmínky, především nedostatek lesů v některých oblastech, což mělo vliv jak na stavební materiál a tudíž i konstrukci domů, tak na způsob vytápění a tedy i na typy topenišť. Z toho vyplývá několik různých typů tradičního arménského domu.

a) Glchatun

Až do 2.pol. 19. stol. se v Arménii vyskytovaly velkorodiny, které čítaly i 50 a více členů, kteří bydleli v jednom domě, čemuž odpovídá, jak již bylo uvedeno výše, arménský výraz pro rodinu – *əntanikh*, tj. pod jednou střechou. Tyto velkorodiny obývaly kdysi nejrozšířenější typ arménského tradičního obydlí – *glchatun* (nebo-li v překladu hlavní dům).

Tento typ domu, který se v současnosti v Arménii již nejspíš nevyskytuje⁸⁷, byl až do počátku 20. stol. rozšířen po celém Zakavkazsku, které bylo osídleno arménským obyvatelstvem. V Gruzii byly tyto domy známy pod názvem *darbaz*, v Ázerbajdžánu a Náhorním Karabachu pod názvem *karadam*⁸⁸.

Tento dům se vyskytoval ve dvou hlavních podtypech⁸⁹.

První podtyp se vyskytoval v horských zalesněných oblastech s dostatkem dřeva jako stavebního materiálu a s menšími teplotními výkyvy během roku, hlavně v okresech Lori, Tavuš, Náhorní Karabach, Zangezur a východní a jižní pobřeží Vanského jezera v Turecku.

Tento dům měl čtvercový půdorys, kamenné stěny a stupňovitou dřevěnou střechu, která se opírala o dřevěné sloupy uvnitř domu. Bylo pro něj typické oddělení obytné a hospodářské části.

Základním prostorem v glchatunu byla hlavní obytná místnost, nazývaná *tun*, nebo *tan tun*. V této místnosti byly rozestavěny dřevěné sloupy, nesoucí krov, který tvořila dřevěná zužující se čtvercová kupole s otvorem uprostřed, sloužícím k odvodu kouře a k pronikání světla do místnosti⁹⁰.

⁸⁷ je vidět ve skanzenu v gruzínském Tbilisi

⁸⁸ Лисицян, С.: Армяне Нагорного Карабаха, Этнографический очерк, Ереван 1992, str. 83

⁸⁹ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.76

⁹⁰ tento dymný otvor se nazývá *jerdik* a hraje důležitou úlohu při některých arménských zvycích

V centru této místnosti se nacházelo odkryté ohniště – *odžach*, které se používalo k topení a k přípravě pokrmů. Chleba se ale pekl ve speciální místnosti, zvané *hacatun*, ve které byla v zemi zabudována speciální pec, určená pouze k pečení chleba – *thonir*. V domě byla ještě komora – *mar'an* – menší čtvercová místnost, ve které se uchovávaly potraviny.

Součástí domu byla i otevřená veranda (*srah, jeresbac, ejvan*), na které se rodina zdržovala v letních měsících⁹¹.

Druhý podtyp tohoto domu se vyskytoval v téměř odlesněných oblastech náhorních plošin – v oblastech Vysoké Arménie, Turuberanu, Copku, Džavachku, Širaku, Aragacotnu a Gełarkhuniku. Pro tyto oblasti bylo typické drsné kontinentální klima s velkými výkyvy teplot. Pro tento obytný komplex bylo typické slučování obytných a hospodářských částí pod jednu střechu.

U tohoto typu domu nebyly nosné pouze dřevěné sloupy, které někdy úplně chyběly, ale kamenné stěny, které v případě absence sloupů nesly krov samy. Stavebním materiálem byl většinou tuf.

Vnitřní uspořádání bylo stejné jako u *glchatunu* prvního podtypu – tedy hlavní obytná místnost, veranda a komora, přičleněn byl ještě chlév (*gom, thavla*), součástí domu zvláště v bohatších rodinách v oblastech Džavachku, Širaku a ve Vysoké Arménii byla ještě jakási „parádní místnost“ vedle chléva, určený převážně pro muže a pro hosty (*gomi oda*).

Plocha hlavní obytné místnosti se pohybovala mezi 25-60m², někdy dosahovala až 100m². Sloužila současně jako ložnice, jídelna, kuchyně, dokonce jako spíž, když se zásoby nevešly do komory.

Pec na pečení chleba byla umístěna buď v hlavní obytné místnosti, nebo byla postavena ve speciálním prostoru k hlavní místnosti přiléhajícímu. Tento přístavek se nazýval *thonratun* (dům s pecí) a měl vlastní dymný otvor. To úzce souviselo s vytápěním. Vzhledem k nedostatku dřeva se v těchto oblastech nestavěla odkrytá ohniště, ale hlavní místnost se vytápěla buď pecí z tohoto přilehlého prostoru, nebo se v hlavní obytné místnosti postavila další malá zahloubená pec, která nebyla určena k pečení chleba, ale pouze k vytápění místnosti. Skladovací prostory se zásobami potravin se nacházely po straně *thonratunu* (místnosti na pečení chleba), v zámožnějších rodinách po obou jeho

⁹¹ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 72

stranách. V obydlích, která neměla speciální prostor pro pečení chleba, se chlebová pec hloubila přímo v centru hlavní obytné místnosti⁹².

Do přelomu 19. a 20. stol. byly domy pomyslně rozděleny na mužskou a ženskou polovinu. Vnitřní domácí hospodářství bylo pod dozorem žen pod vedením hospodyně - *tantiruhi* a soustředilo se v částech domu, kde se vařilo, pekl chléb a skladovaly potraviny. Muži většinu roku trávili pod vedením hlavy celé rodiny, hospodáře – *tantera*, venku. Na podzim a v zimě, po skončení venkovních zemědělských prací zůstávali doma – jejich hlavní pracovní náplní byla péče o dobytek. Velkou část dne tedy trávili ve chlévu nebo v *gomi oda* – speciální mužské místnosti, přistavěné ke chlévu, která se pozvolna změnila v jakýsi „parádní pokoj“, používaný posléze především jako prestižní místo určené hlavně k ukládání hostů. Mužská část rodiny zde většinou i jedla. Ženy a děti jedly až po nich, většinou v *tunu* (hlavní obytné místnosti) nebo v *thonratunu* (místnosti, kde se vařilo a pekl chléb). Z toho vzniká dojem, že *tun* a *thonratun* byly ženskou polovinou domu a *gomi oda* mužskou, toto rozdělení mělo ale spíš funkcionální význam⁹³.

Za prestižní místo v místnosti byla považována vzdálenější strana od vchodu okolo odkrytého ohniště nebo zahloubené pece - *thoniru*, zde seděl *tanter* (hospodář) v době stolování, odpočinku nebo při přijímání hostů. Mladší členové rodiny se usazovali zády ke vchodu. Ženy při přijímání hostů odcházely do jiné místnosti nebo do některého, většinou zakrytého, rohu místnosti⁹⁴.

b) Ostatní typy tradičního domu

Dva shora popsané podtypy tradičního arménského domu – *gchatunu*, byly typické pro výše položené oblasti Arménie, v nižších polohách s rozvinutým sadařstvím a vinohradnictvím, především v Araratském údolí, se na přelomu 19. a 20. stol. stavěly nízké, hlíněné domy, maximálně jednopatrové. Vzhledem k tomu, že v těchto oblastech

⁹² Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр.74

⁹³ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 75

⁹⁴ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 76

nad chovem dobytka dominovalo pěstování ovoce, prostory související s péčí o dobytek nezaujímal takové místo jako prostory určené ke skladování a zpracování plodů⁹⁵.

Také tyto domy měly hlavní obytnou místnost a otevřenou verandu. Místnost určenou pro pečení chleba a chlév se většinou stavěly odděleně od obytných prostor, vždy ale na oploceném pozemku. Pod obytnou částí domu byl většinou sklep, ve kterém se nacházelo náčiní na zpracování a uchování vína a také se zde skladovaly různé plody.

V těchto oblastech došlo k rozpadu velkorodiny nejdříve, v 2. pol. 19. stol. se zde velkorodina již prakticky nevyskytovala, počet členů, žijících v jednom domě, se pohyboval okolo 6 – 7 lidí⁹⁶. Obytná plocha domů v těchto oblastech proto nebyla příliš velká, pohybovala se mezi 20 a 30 m². Hlavní místnost sloužila jako jídelna i jako ložnice.

Specifický typ obydlí se vyskytoval v jihovýchodní části nynějšího okresu Sjunik. Byly to domy terasovitě postavení ve svahu, jejichž ploché střechy sloužily jako dvory pro výše postavené domy. Takové domy se vyskytovaly i v oblasti Sjuniku.

V 19. stol. se začaly stavět domy městského typu, s plochou střechou a bez pecí na pečení chleba uvnitř, s přístěnným krbem - *buchari*.

3.2.2 Současný arménský dům

V současné době v Arménii ve městech i na vesnicích převládají domy, které byly postaveny za sovětské éry, tedy v posledních sedmdesáti letech.

Nejrozšířenějším typem domu v dnešní arménské vesnici je jednopodlažní nebo dvoupodlažní dům obdélníkového nebo čtvercového půdorysu, se sedlovou nebo stanovou střechou, stavebním materiálem je nejčastěji místní tuf.

Domy mají několik místností – většinou jednu až tři obytné místnosti, kuchyň, komoru a pavlač⁹⁷, která bývá buď odkrytá nebo zasklená. V menší míře se dochovaly i dvoupatrové domy městského typu ze zač. 20. stol., se stejnou dispozicí a s pavlačí v prvním patře, která je většinou obrácená do dvora či zahrady.

⁹⁵ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 79

⁹⁶ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 127

⁹⁷ „pavlač – krytá, otevřená, polootevřená nebo zasklená chodba vyložená v patře při vnějších stěnách stavby, umožňující obvykle vstup do místností ve vyšším podlaží...“ Frolec, V., Vařeka, J.: Lidová architektura (encyklopedie), SNTL, Praha 1983, str. 156-157

Na této pavlači se většinou v letních měsících jí, rodina se vůbec zdržuje převážně venku, ať už na pavlači, nebo na dvoře a vnitřek domu slouží hlavně jako ložnice⁹⁸. Na pavlači se také přijímají hosté, v případě, že dům pavlač nemá, přijímají se v největší obytné místnosti, která slouží jako jídelna, popřípadě i obývací pokoj nebo ložnice⁹⁹.

Hospodářské prostory se nacházejí buď v přízemním podlaží domu, nebo ve zvláštních stavbách, postavených nedaleko domu.

Pro Araratský okres je typické, že se domy staví uprostřed zahrady, obehnané zdí, v případě, že se dům nachází na kraji pozemku, k ulici přiléhá zadní stranou bez oken, popřípadě jsou okna umístěna až v prvním patře¹⁰⁰.

V některých oblastech, jako je např. Širak nebo Ararat, se dochovaly speciální stavby, určené pro pečení tradičního arménského chleba¹⁰¹, tzv. *thonratuny* nebo *hacatuny*. Tyto stavby jsou většinou přistavěny k zadní části domu, někdy jsou postaveny i odděleně od domu¹⁰².

Oproti 19.stol. se změnilo i zařízení domu. Tradiční interiér postupně přijal městské vybavení – nejdříve především nábytek na spaní a stolování, v současnosti jsou samozřejmostí elektrické přístroje a vůbec veškeré běžné vybavení domácnosti¹⁰³.

3.3 Vývoj topeniště

Topeništi byl v tradiční arménské společnosti připisován velký význam. Vázalo se k němu mnoho pověr a představ, spojených s kultem předků a kultem ohně. V některých

⁹⁸ Otevřené pavlače jsou typické především v domech v oblastech s mírnějším klimatem, jako např. ve Sjuniku, oproti tomu v oblastech s drsnějším klimatickými podmínkami – silnějším větrem a zimní pokrývkou sněhu, jakým je např. širakský okres, se nekryté pavlače téměř nevyskytují. - Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 179

⁹⁹ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 183

¹⁰⁰ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 182

¹⁰¹ Tradiční arménský chléb *lavaš* se většinou peče doma už jen o některých svátcích, pokud je možnost, běžně se kupuje v obchodě, a to i na vesnicích.

¹⁰² Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 180, 184

¹⁰³ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 177

oblastech se rodina nenazývala *əntanikh* (tj. pod jednou střechou), ale *odžach* (ohniště) nebo *c'uch* (kouř)¹⁰⁴.

Ohni, který byl zoroastrovci považován za nejčistší živel na zemi, byl připisován velký význam – vyskytovalo se množství obřadů s ohněm souvisejících. Tak např. Armén se nemohl o oheň ze svého ohniště s nikým rozdělit, riskoval by tak štěstí svého domu, později, ke konci 19. stol. byl tento zákaz ohraničen dny v týdnu – pondělím, středou a sobotou, nočními hodinami a některými dalšími situacemi – např. když byl v domě novorozenec nebo když se zrovna na ohni ohřívало mléko. Do ohně se nesmělo házet smetí, plivat, oheň se nesměl zalévat vodou – podle staré pověry mohl oheň způsobit smrt toho, kdo by ho zalil. Oheň bylo možné uhasit pouze zasypáním popelem, a to pouze v případě zániku rodiny. Jedním z nejvážnějších blahopřání v Arménii bylo: „*Ať je věčné tvoje ohniště.*“, naopak strašným prokletím bylo: „*Ať ve tvém ohništi uhasne oheň.*“¹⁰⁵

Okolo ohniště se soustřeďoval celý život arménské rodiny. K domácímu ohništi se vodil nově koupený skot, všechny nové události v životě rodiny se projednávaly u ohniště.

Symbolika ohniště, spojená s kultem ohně a s kultem plodnosti, se projevila i v řadě rodinných a výročních obřadů, především v rituálech spojených se svatebním cyklem a s narozením dítěte.

Svatba se většinou odehrávala v kostele, ale v některých případech byli novomanželé oddáni doma u ohniště – nejčastěji u pece, která sloužila k pečení chleba – u *thoniru*. K svatbám u *thoniru* docházelo v případech, kdy svatba v kostele nebyla z nějakého důvodu možná. Lalajean uvádí jako nejčastější důvod bližší příbuzenský poměr¹⁰⁶ (v Arménii jsou zakázány sňatky mezi příbuznými do pátého kolena¹⁰⁷).

V Zangezuru byl dokonce obřad u *thoniru* považován za důležitější než obřad v kostele, neboť *thonir* „*krmí, hřeje a očisťuje*“¹⁰⁸.

Při obřadu u *thoniru*, který vedl kněz, se po jeho obvodu zapálily svíčky, ženich s nevěstou třikrát obešli dokola, potom si stoupli po stranách čelem k sobě, klekli si a

¹⁰⁴ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.130

¹⁰⁵ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 83

¹⁰⁶ Lalajean, E.: *Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner*, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str.209

¹⁰⁷ Петросян, Е.: Армянская апостольская святая церковь, Св. Эчмиадзин, str.66

¹⁰⁸ Lalajean, E.: *Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner*, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 209

okraje thoniru políbili. Po skončení obřadu opět thonir políbili a když odcházeli, neotáčeli se k němu zády, tím by spáchali hřích¹⁰⁹.

I v případě, že se svatba odehrála v kostele, odcházeli novomanželé ještě k thoniru, aby políbili jeho okraj.

Na konci 19. stol. už byly ale svatby u thoniru vzácné¹¹⁰.

Nevěsta se také při svatbě obřadně loučila s ohništěm v domě svých rodičů, většinou si odnášela v ruce trochu popela. Hned po příchodu do manželova domu nevěsta nejprve třikrát obešla nové ohniště a poté do něho obřadně přidala popel, který si sebou přinesla, čímž naznačila spojení obou rodin a přestoupení k novému rodinnému kultu v domě ženicha, . Někdy manželé obcházeli ohniště spolu ruku v ruce, manželovi rodiče jim až teprve potom požehnali¹¹¹.

U ohniště také někdy ženy rodily, někdy také na popelu, vybraném z ohniště, aby „andělé ohniště přišli rodiče na pomoc“, tj. duchové předků, kteří podle lidové víry žili poblíž ohniště nebo přímo v něm¹¹².

Křtění dětí se většinou sice odehrávalo v kostele, ale dosti často i nad ohništěm, které bylo považováno za čisté a posvátné¹¹³.

Způsoby vytápění

Způsoby vytápění byly pevně svázány s přírodními podmínkami a s typem obydlí.

1) ohniště – odžach

V zalesněných oblastech Arménie se dům většinou vytápěl ohništěm (*odžach*, *kraknoc*, *kraki teť*) zahloubeným v zemi a obloženým kameny, které se stavělo ve středu obytné místnosti.

¹⁰⁹Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str.87

¹¹⁰ Lalajean, E.: Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 209

¹¹¹ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str.87

¹¹² Харатян, З. В.: Культурные мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян, Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str. 40

¹¹³ Lalajean, E.: Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 209

Topilo se zde dřevem a oheň se udržoval celý den. Na tomto ohništi se jídlo připravovalo ve velkých hliněných nebo měděných nádobách, které se postavily na kovový plát na nožkách (*kaskara, kskarank*) nebo na dva kameny¹¹⁴.

2) thonir

Dokonalejším typem ohništěm byl *thonir* (*thundir, thantr, thoron*), hliněná nebo kamenná pec zahloubená do země, rozšířená u mnoha národů Kavkazu, Přední i Střední Asie.

Thonir plnil několik funkcí – kromě vytápění domu se v něm i vařilo a především se v něm pekl chleba.

Thonir se vyskytoval především v oblastech s nedostatkem dřeva, jako hlavní topivo se používal sušený kravský trus, skladovaný většinou na dvoře, občas i na krytých verandách domů. Někdy se k topení používalo také chrástí.

Hliněné thoniry se podle způsobu výroby dají rozdělit na dva typy.

Thonir prvního typu měl cylindrický tvar, průměr ústí byl 60-80cm, dole rozšířený až do průměru 150cm. Zhotovoval se technikou kruhového nálepu a po vyschnutí, které trvalo 20 – 40dní, se přenesl do místnosti a spustil do jámy vyhloubené v zemi, jejíž průměr o něco převyšoval průměr thoniru. Uvnitř jámy se potom rozdělal oheň a stěny thoniru se vypálily. Volný prostor se vyplnil zemí a zamazal hlínou.

Thoniry druhého typu se stavěly tak, že se stěny vyhloubené jámy omazaly hlínou a následně vypálily. Těchto thonirů se dochovalo málo, nebyly pevné a rychle ztrácely tvar.

Kamenné thoniry se stavěly podobně jako hliněné thoniry 2. typu, stěny ale nebyly omazané hlínou, ale obložené kamennými deskami. Vyskytovaly se hlavně ve velkých a bohatých rodinách, spotřebovávaly totiž mnohem víc paliva, ale bylo v nich možné najednou upéct mnohem více chleba než v hliněných thonirech.

Rozměry thonirů byly různé, často také bylo možno vidět více thonirů v jedné místnosti – velký (hluboký 85 – 140cm), který sloužil k pečení chleba a vytápění místnosti a menší (hluboký do 120 cm) pro přípravu jídla.

Thonir se zakrýval dřevěnou nebo kamennou poklicí¹¹⁵.

¹¹⁴ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str.80

3) přístěnné krby

Posledním typem ve vývoji tradičních arménských topenišť byly přístěnné krby - *buchari*, na přelomu 19. a 20. stol, rozšířené v mnoha oblastech Arménie, především v těch zalesněných – Lori, Tavuš, Zangezur, Náhorní Karabach.

Tyto krby se stavěly často v bočních stěnách síní, kde se na nich na dvou kamenech nebo na plátu vařilo jídlo. V bohatých rodinách se přesunuly do hlavní místnosti, kde sloužily k vytápění a přípravě jídla.

Přístěnné krby byly neodmyslitelnou součástí *gomi oda*, kromě vytápění místnosti také příležitostně sloužily k vaření čaje nebo k přípravě jídla pro hosty¹¹⁶.

V současnosti se v Arménii používají v závislosti na ekonomických poměrech konkrétní rodiny plynové i elektrické spotřebiče, v zimě se často topí v kamnech dřívím, neobvyklá nejsou ani malá přenosná elektrická zařízení – *plity*¹¹⁷.

Stejně jako se změnila rodina, změnil se i dům. Velkými změnami prošlo topeniště, změnil se prostor k vaření i celkový standart bydlení.

V současnosti dochází k unifikaci a ke stírání rozdílů mezi jednotlivými oblastmi – typ hospodaření se na typu obydlí projevuje mnohem méně než tomu bylo dřív. Pro minulé období bylo charakteristické, že převládaly hospodářské stavby nad obytnými – v nížinných oblastech převládaly stavby určené ke skladování a zpracování zemědělských a sadových plodin, v horských oblastech převládaly stavby k ustájení skotu a na skladování a zpracování mléčných produktů.

¹¹⁵ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str.82

¹¹⁶ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str. 84

¹¹⁷ jakási cihla na nožičkách s rozzhávající se spirálou, na které se vaří a která v zimě slouží k vytápění

4.0 Zdroje obživy

4.1 Tradiční hospodářství

Oblast historické Arménie patří mezi oblasti považované za kolébkou šlechtění některých zemědělských plodin, především obilnin, a domestikace některých hospodářských zvířat.

Vzhledem ke geografickým a klimatickým podmínkám byly v Arménii vždy nejdůležitějšími způsoby obživy zemědělství a chov dobytka. Pěstování kulturních plodin převažovalo v nižších polohách, naopak ve výše položených, horských oblastech dominoval chov dobytka¹¹⁸. V nížinných oblastech, jako je např. Araratské údolí, bylo zemědělství doplněno pěstováním ovoce a zeleniny, naopak dobytek se zde choval v menším množství.

Do poč. 20. stol. žila většina obyvatel Arménie na venkově. Velikost vesnic závisela na poloze a klimatických podmínkách, např. v oblasti Sjuniku, které se vyznačuje horskými hřbety a hlubokými údolními a kde je minimum rovné půdy, byly vesnice menší, naopak v Araratském údolí, ležícím v nížině a s dostatkem úrodné zemědělské půdy, byly vesnice větší¹¹⁹.

V soustavě stravování stály na prvním místě ve všech oblastech, nížinných i vysoko položených, produkty zemědělské činnosti, a to především obilniny. Z obilnin, pěstovaných v Arménii, převládala pšenice, zejména špalda, ve vyšších polohách s drsnějším klimatem ječmen. Dále byly pěstovány luštěniny, hlavně fazole a hrách, v současnosti se pěstuje i kukuřice, dříve nepříliš oblíbená.

Druhou nejdůležitější součástí stravy bylo mléko a mléčné výrobky, převážně z kravského mléka, ovčí a kozí mléko se používalo k výrobě mléčných výrobků méně. V současnosti tento trend pokračuje, chov ovcí a koz se stále zmenšuje a na jejich úkor se rozšiřuje chov prasat, která se v Arménii v tak velké míře jako dnes dříve nechovala. Na poč. 20. stol. se v Arménii chovalo v některých oblastech menší množství buvolů. Některá

¹¹⁸ Народы Кавказа II., Издательство АН СССР, Москва 1962, стр. 463

¹¹⁹ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, стр. 124, 127

hospodářství měla až několik desítek krav a až tisíc ovcí, chovaných především na vlnu. Na konci 19. stol. už ale takových hospodářství bylo málo¹²⁰.

Každá vesnice měla svoje pastviny, lišící se podle sezóny. Většinou to byly tři typy pastvin, určené pro letní pastvu, jarní a podzimní pastvu a zimní pastvu. Velký skot se pásal od jara do poloviny listopadu, ovce se pásly po celý rok. Ve vysokohorských vesnicích byli většinou nájemní pasáci, kterým se do konce 19. stol. platilo v naturáliích – pasák krav (*nachrapan*) měl nárok na 10 funtů pšenice za krávu za jeden rok, potraviny a oděv, pasák ovcí (*čoban*), který se najímal na půl roku, od rovnodennosti do rovnodennosti, měl za pasení každých 25 ovcí nebo koz nárok na jedno jehně nebo dvě kůzlata, oblečení, boty a vlnu ze šesti ovcí. V jednom stádu, připadajícím na jednoho čobana, bylo maximálně 300 ovcí¹²¹.

V nížinných oblastech byl skot na pastvinách prakticky celý rok spolu s částí obyvatel vesnic, přes zimu s muži, v průběhu léta chodily na pastvu i ženy, které tam přebývaly ve stanech až do začátku chladnějšího podzimního počasí. Jejich povinností bylo především zpracování mléka, kromě toho také zpracovávaly vlnu a tkaly koberce.

V horských oblastech se skot v zimě na pastvu nevyháněl, zůstával ve vesnicích v chlévech. Vzdálenost pastvin od vesnice byla různá, pohybovala se od 2 do 30 km, v Araratském údolí se skot v létě vodil až 35-60 km daleko do výše položených oblastí¹²².

Maso a pokrmy z masa byly zastoupeny ve stravě mnohem méně než obiloviny a mléčné výrobky, převládalo hovězí a drůbeží maso, méně skopové. V současnosti získalo velkou oblibu vepřové maso, dříve téměř nepoužívané. Jídelníček byl výjimečně doplněn divoce žijící lovnou zvěří – především divokými husami, koroptvemi nebo zajíci. Rybolov byl rozšířen především v okolí velkých jezer jako Sevan nebo Van v dnešním Turecku a také na řece Araks a jejích přítocích.

V nížinných oblastech Arménie se dobře daří různým druhům ovoce a zeleniny, o které byl doplněn jídelníček obyvatel.

Naopak ve vysoko položených vesnicích se ovoce a zelenina téměř nekonzumovaly, protože byly prakticky nedostupné. Tyto plodiny byly nahrazovány

¹²⁰ Лисицян, С. Д.: Очерки этнографии дореволюционной Армении, Кавказский этнографический сборник, Издательство академии наук СССР, Москва 1955, str.184

¹²¹ Лисицян, С. Д.: Очерки этнографии дореволюционной Армении, Кавказский этнографический сборник, Издательство академии наук СССР, Москва 1955, str.185

¹²² Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 129

velkým množstvím druhů divoce rostoucích bylin a koření – říká se, že arménský vesničan znal až 300 druhů těchto divokých rostlin¹²³.

Tradičním je v Arménii také včelařství, které dříve bylo rozšířeno především v zalesněných oblastech Arménie jako jsou oblasti Lori, Tavuš, Sjunik (dříve Zangezur) nebo Karabach. Do konce 19.stol. byl velmi rozšířený archaický způsob dobývání medu divokých včel, žijících v dutinách stromů nebo ve skalních rozsedlinách - brtnictví. Včely se dodnes chovají i v domácích úlech především v horských a podhorských oblastech Arménie¹²⁴.

4.2 Tradiční suroviny pro přípravu pokrmů a nápojů a jejich zpracování

4.2.1 Obiloviny

Obiloviny patřily a dodnes patří k nejdůležitější součásti arménské stravy. Zpracovávají se mechanicky i tepelně. Nejdůležitější a nejpoužívanější obilninou je dodnes pšenice, ze které se nejčastěji mele mouka, která se dále využívá při vaření nebo pečení. Ve vysoko položených oblastech s drsným klimatem se pěstuje odolnější ječmen nebo žito.

Častým jídlem byly v minulosti různé obilné kaše z celých nebo rozemletých zrn, vařené s vodou nebo mlékem, které patřily mezi velmi důležitá sváteční a obřadní jídla. Z mouky se dodnes peče sladké novoroční či velikonoční pečivo, celá obilná zrna se používají na zahuštění některých polévek.

Z pšeničné mouky se peče chleba, nejoblíbenější je plochý a tenký *lavaš*, dříve se při jeho přípravě do pšeničné mouky přidávala i mouka ječmenná. Kromě *lavaše* se v Arménii pečou i jiné druhy chleba – především *matnakaš* nebo méně rozšířené druhy *blit* a *bombi*.

V arménské kuchyni se používají i vařené pšeničné nebo ječmenné kroupy, které se používají buď k zahuštění polévek, nebo se z nich vaří některá samostatná jídla – především varianty pokrmů z rýže.

Z ječmene a pšenice se také vyráběl slad, který se používal jako sladidlo.¹²⁵

¹²³ Еремян, С.Т.: Естественнo-историческийe основы питания армянского народа, Армянская кулинария, Айастан, Ереван 1983, str.22

¹²⁴ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 50

¹²⁵ ¹²⁵ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 208

Z ječmene se také v minulosti vařilo pivo, odtud také jeho arménský název – *garedžur* (*gari* – ječmen, *džur* – voda).

Rýže zaujímá v současnosti ve stravě přední místo, dříve tomu tak nebylo, neboť rýže se musela kupovat. V minulosti se z rýže tedy vařila především sváteční jídla – přidávalo se k ní zejména hovězí nebo skopové maso, popřípadě sušené ovoce. Dnes se používá zcela běžně. Kromě samostatných jídel se rýže používá např. k zahuštění některých polévek.

Rozšířená je i pohanka¹²⁶, ze které se vaří sladké i slané kaše, podává se jako příloha k masu nebo se s ní zahušťují polévky.

Relativně málo bylo v Arménii rozšířené proso, vařily se z něho kaše na podzim a v zimě, při delším skladování proso hořklo.

Oproti minulosti je v dnes v Arménii poměrně rozšířeno pěstování kukuřice, využívá se ale především jako krmivo pro hospodářská zvířata¹²⁷. Občas se při přípravě pokrmů využívá kukuřičná mouka, ze které se vaří kaše nebo pečou placky.

4.2.2 Olejniny

Z rostlinných tuků se nejčastěji používal lněný olej, který je v současnosti téměř zcela nahrazen slunečnicovým olejem. Rostlinný olej, zejména lněný, se používal při pečení některých sladkých jídel z těsta a při konzervování zeleniny – hlavně červené papriky. Lněný olej se používal také k přípravě postních jídel. Mimo len bylo rozšířené i konopí a sezam, ze kterých se lisoval buď olej, nebo se opražená semena přidávala do různých obilných kaší. Sezamová semínka se používala i syrová – posypávaly se jimi některé pokrmy¹²⁸. Dodnes je velmi rozšířená konzumace pražených a solených slunečnicových semen.

¹²⁶ mimochodem pohanka se arménsky jmenuje *hmdkacoren*, což v překladu znamená indická pšenice

¹²⁷ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 207

¹²⁸ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 209, 210

4.2.3 Luštěniny

Luštěniny jsou v Arménii velmi oblíbené a používají se jak pro samostatná jídla, tak pro přílohy. Kromě hrachu a čočky jsou se mnohá jídla připravují z fazolí, bílých i červených a velmi oblíbené jsou zelené fazolové lusky – *lobi*.

Luštěniny se jí samotné, jako příloha k masu, často se z nich vaří různé polévky nebo se jimi zahušťují. Zelené fazolové lusky se jedí samostatně nebo se dusí se zeleninou. Tyto lusky se také často zavařují, dříve se i sušily.

4.2.4 Zelenina

Ze zeleniny jsou v Arménii nejvíce rozšířené baklažány, rajčata, zelí, papriky, okurky, cibule, česnek, mrkev a brambory, velmi rozšířené jsou tykvovitě rostliny – melouny a dýně.

Zelenina se používá jak syrová, tak vařená, pečená, dušená smažená i kvašená.

Na zimu se zelenina nakládá do slaného nálevu – jmenuje se *ththu* a nakládají se papriky, zelená rajčata, mrkev, okurky, zelí, květák, cibule, červená řepa a česnek.

Brambory jsou dnes velmi rozšířené a používají se jako příloha vařené, pečené nebo smažené, často se pečou na rožni spolu se šašlikem.

4.2.5 Ovoce

V Arménii roste mnoho druhů ovoce, v nížinných oblastech je to hroznové víno, meruňky, broskve, jablka, hrušky, kdoule, třešně, švestky, višně, různé druhy ořechů, mandle, dříny, granátová jablka a fíky. Ovoce se suší na zimu, mnohé plody jako jablka, kdoule, granátová jablka, rozinky nebo švestky se přidávají do různých jídel, například k vařené rýži a do omáček.

Z mnoha druhů ovoce – hlavně z dřínu, vína, moruší, zelených vlašských ořechů, tykví, melounů se dělají marmelády.

Z ostružin, malin, meruněk, vína, moruší, šípků, ostružin, jablek, švestek nebo granátových jablek se vyrábějí šťávy.

Z vinné révy (v Arménii se pěstuje hlavně červená vinná réva, nejvyhlášenější je odrůda Areni) se vyrábí víno¹²⁹. Vodka se pálí nejčastěji z moruší.

¹²⁹ a průmyslově vyráběný slavný arménský koňak

4.2.6 Ořechy

Ořechy se používají v arménské kuchyni dosti hojně, především vlašské, které se jako zdroj tuku přidávají do různých jídel a do salátů.

Z ořechů se připravují velmi oblíbené pokrmy jako *sudžuch* – rozpůlená vlašská jádra zavěšená na niti, které se namáčejí do husté šťávy z hroznového vína, nebo *alani* – na slunci usušené buď broskve zbavené pecky nebo fíky, naplněné směsí vlašských ořechů tlučených s cukrem, skořicí a kardamonem.

Velmi oblíbená jsou jádra vlašských ořechů vařená v medu – *gozinach*¹³⁰.

4.2.7 Koření, divoce rostoucí byliny a houby

Pro arménskou kuchyni je velmi typické používání velkého množství koření a čerstvých bylin, pěstovaných i divoce rostoucích. Velmi používané jsou zelené natě bylin jako je koriandr, bazalka – většinou červená, petržel, kopr, máta a estragon. Tyto byliny se v arménštině souhrnně nazývají *kanači* (zeleň) a neobejde se bez nich téměř žádný pokrm.

Divoce rostoucí rostliny se sbírají od května do července, dnes se nejvíc používá šřavel – *aveluk*, ze kterého se vaří polévka a který se suší na zimu, kopřiva, fenykl, špenát a další, ale v minulosti se používalo kolem sta druhů divoce rostoucích rostlin.

Divoké i pěstované byliny se vaří dusí, přidávají k pokrmům, jako jsou různé polévky, masa nebo smažená vejce, někdy se přidávají do sýrů, často se balí spolu se sýrem do chleba.

Z některých druhů trav, jako je např. *urc* (rostlina podobná mateřídoušce) se připravují čaje, stejně jako ze sušených šípků¹³¹.

V zalesněných oblastech Arménie se sbírají houby, hlavně hříbky, v současnosti se nejvíc používají žampiony, které se pěstují.

4.2.8 Mléko a mléčné výrobky

Mléčné výrobky stály v systému arménského stravování na druhém místě hned za obilovinami. V arménské kuchyni se používá zejména mléko kravské, které v současnosti naprosto převažuje, méně pak mléko ovčí, ze kterého se dělají především sýry. Nejméně je

¹³⁰ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 121

¹³¹ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 229

zastoupeno mléko kozí. V minulosti se chovali ještě buvolí, kterých je dnes v Arménii velmi málo.

Mléko se dávalo především starým lidem, nemocným a malým dětem.

Všude byly rozšířeny kysané mléčné výrobky, především *macun* – arménská obdoba jogurtu. *Macun* se připravuje zahřátím mléka na 40-50 stupňů Celsia a dodáním živých jogurtových kultur – většinou zbytek *macunu* od minula. Nádoba se poté postaví na několik hodin na teplé místo. *Macun* se uchovával na chladném místě v hliněných džbánech čerstvý až týden. Pro delší uskladnění se precedil přes plátno a dále skladoval v koženém vaku. V takovém případě vydržel podle míry tučnosti i měsíc a déle¹³² - takovému *macunu* se říkalo *kamac-kamac*.

Výroba *macunu* byla stejně jako výroba všech ostatních mléčných výrobků doménou žen, s výjimkou letních pastvišť, kde v době nepřítomnosti žen mléko zpracovávali i muži.

Z *macunu* ředěného studenou vodou se připravuje velmi oblíbený nápoj *macnathan*, přidává se i do některých jídel, převážně tekutých – jako je spás (polévka z pšenice), *thanapur* (kyselá mléčná polévka s kroupami).

Upotřebení *macunu* je velmi široké – jí se samotný, s chlebem a máslem, k vinným a zelným listům, luštěninám a různým zeleninovým jídlům, přidává se do polévek.

V minulosti byl velmi ceněn *macun* z buvolího mléka, který byl tak tuhé konzistence, že bylo možné ho krájet nožem¹³³.

V letním období, když krávy hodně dojily, se z mléčných produktů dělaly zásoby na zimu. Zcezený *macun* se ve tvaru malých kuliček sušil na deskách– v zimě se rozdělal s vodou¹³⁴.

Mléko – kyselé nebo sladké, popřípadě některé mléčné výrobky jako např. *macun* (jogurt) se přidávaly do některých arménských polévek.

Máslo se v Arménii stloukalo ze sladké i kyselé smetany, převládalo stloukání z kyselé smetany. Používaly se dva tradiční způsoby stloukání másla, oba pracné a archaické. Při prvním se používala dřevěná máselnice, zavěšená na rámu, kterou rozhoupávaly dvě ženy stojící naproti sobě, při druhém byla hliněná máselnice převalována

¹³² Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 114

¹³³ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.116

¹³⁴ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 111

ženou sedící na podlaze. V současnosti se používají při domácí výrobě másla mechanické stroje.

V Arménii se používalo i přepuštěné máslo – *juł*, vhodné jako zásoba na zimu.

Neoddělitelnou součástí každého stolování je sýr - *panir*. V Arménii se vyrábí mnoho druhů sýra. K výrobě sýrů se používalo ovčí, kravské i kozí mléko nebo jejich směs. Nejvíce se cenil sýr z ovčího mléka. V současnosti sýry z kozího a ovčího mléka mizí.

Hlavními druhy byl *gluch panir* – pevný sýr z plnotučného kravského, ovčího nebo kozího mléka a *motal panir* – drobný sýr, vyráběný z ovčího, nebo ze směsi ovčího a kozího mléka, do kterého se přidávalo rozdrčené koření, zejména tymián. *Motal panir* je nejvíce rozšířen ve Sjuniku a v Náhorním Karabachu .

Z kyselého odtučněného kravského mléka se v Širaku zhotovuje *čecil panir* – sýr vytažený do podoby dlouhých nití a smotaný do svazku, varianou tohoto sýru byl *usak panir*.

Sýry se uchovávaly ve slaném nálevu, *čecil panir* vydržel i jeden rok, před použitím ho stačilo propláchnout vodou¹³⁵.

Zahřátím syrovátky se vyráběl také slaný sýr *šor*, něco mezi sýrem a tvarohem.

Sýry se někdy nechají záměrně zplesnivět, pak se takovému sýru říká *kanač panir* – zelený sýr.

Vedlejším produktem výroby mléčných výrobků je podmásli – *than*.

4.2.9 Vejce

Důležité místo ve stravě patří vejcím, zejména slepičím, v menší míře kachním nebo husím, které se používají v syrovém, vařeném i smaženém stavu. Vejce se vaří natvrdo i naměkko, smaží se, dříve se pekla v horkém popelu. Jedí se osolená, opepřená, často se dělají omeleta na másle – *dzvadzech*, s rajčaty, cibulí a čerstvými bylinkami, také se připravují míchaná vejce s chřestem, špenátem, fazolovými lusky nebo s *basturmou* – sušeným masem.

Obřadním jídlem byla několikavrstvá omeleta s medem¹³⁶.

¹³⁵ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 216

¹³⁶ Тер-Саркянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 119

Kromě toho se vejce přidávala do těsta, které se často ještě potíralo vejcem pro zvýšení lesku.

Syrová vejce se pila jako lék proti nachlazení a lidová medicína také doporučovala jíst rodičkám míchaná nebo vařená vejce s medem a cukrem, syrová holubí vejce se doporučovala jako lék na vysoký tlak¹³⁷.

4.2.10 Maso

V běžné stravě nebylo maso příliš zastoupeno, převažovaly obiloviny a mléčné výrobky, avšak při svátečních událostech mělo maso svoje neoddiskutovatelné místo mezi nejprestižnějšími potravinami.

Jak již bylo několikrát zmíněno, hlavními domácími zvířaty, chovanými v arménských hospodářstvích do konce 19. stol. byly krávy, ovce, kozy a buvoli, mimoto byl ještě jídelníček doplněn domácí drůbeží – slepicemi, kachnami, husami, krůtami a příležitostným lovem a rybolovem. Chov prasat a masivnější rozšíření vepřového je až záležitostí 20. stol., kdy naopak došlo k téměř totálnímu zániku chovu buvolů.

Až do 19. stol. v Arménii ve stravě převládalo maso skopové, ovčí i kozí, dnes dominuje maso vepřové a drůbeží.

Dobytčí ani drůbeží krev se v Arménii téměř nepoužívá.

Maso se v arménské kuchyni používá jak vařené v kombinaci s rýží, kroupami, bramborami, tak pečené, které se podává nejčastěji s bramborami nebo s chlebem – obě varianty většinou slouží jako sváteční jídla¹³⁸.

Specifickým použitím masa, jak ještě bude uvedeno dále, jsou dodnes praktikované zvířecí oběti, jejichž maso se po rituálním zabití uvaří, rozdělí a zkonzumuje.

Pečené hovězí nebo skopové maso, řidčeji drůbeží nebo vepřové, se někdy skladovalo v hliněných džbánech zalité silnou vrstvou sádla. K delšímu uskladnění se také maso sušilo, ať už mleté nebo v celku.

¹³⁷ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 228

¹³⁸ Pečení masa na rožni je dodnes výsadou mužů, je to prakticky jediná činnost v souvislosti přípravou pokrmu, které se muži účastní. Zatímco vaření, včetně přípravy vařeného masu, je starost výhradně žen, rožnění je naopak pokládáno za vysoce prestižní záležitost a je vyhrazeno mužům.

4.2.11 Ryby

V současnosti je v Arménii nabídka ryb poměrně veliká. Ještě na přelomu 19. a 20. stol. ale ryby v některých oblastech součástí stravy nebyly. V Arménii je poměrně málo řek – ryby se lovíly nejvíce v Araksu a jeho přítocích. Byl to hlavně pstruh, sumec, siga, nebo endemický druh pstruha vyskytující se v Sevanském jezeře - išchan. V horských regionech ryby prakticky nebyly¹³⁹.

Jisté ryby měly v různých oblastech podle výskytu prestižní funkci, podle toho, zda byly v dané oblasti dostupné, nebo nikoliv – např. ve Sjuniku to byl vanský tarech, v Araratu sevanský išchan, v Širaku to byla jakákoliv ryba¹⁴⁰.

V současnosti jsou ryby mnohem více dostupné a mnohem více rozšířené než dříve, jsou to převážně makrely a sigy, které se prodávají čerstvé, mražené, sušené nebo solené.

¹³⁹ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 225

¹⁴⁰ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str.226

5.0 Nádobí a náčiní

5.1 Náčiní na zpracování obilovin

Zrno se na mouku mlelo podomácku za pomoci různých ručních zrnotěrek. Většinou se jednalo o kamenné rotační mlýnky (*jerkanak*), které sestávaly ze dvou kamenů. Uprostřed vrchního kamene byl kruhový otvor, kterým se sypalo zrno, a dřevěná násada, kterou se vrchním kamenem otáčelo.

Kroupy se dělaly ve velkých kamenných stoupách (*sand*), ve kterých se zrno zbavovalo slupky pomocí kamenných nebo dřevěných tlouků.

K prosívání mouky a zrní se používala různě hustá síta. Nejméně hustá síta z vydělané kůže se používala na prosévání obilí, se středně hustými na čištění zrna od plev. Síta s nejmenšími otvory se používala na prosívání mouky a byla tvořena pletivem z koňských žíní napnutých do dřevěného oválu. Síta se zavěšovala v hlavní obytné místnosti nebo v komoře na stěny.

Kvásek na těsto se připravoval v malých dřevěných korytech nebo v hliněných a dřevěných mísách. Těsto na tradiční arménský chléb *lavaš* se válelo dřevěnými válečky různé délky a tloušťky. K válení těsta se používaly pravoúhlé nebo kulaté stolky na nízkých nohách o průměru 60 – 80 cm, které se kromě válení těsta užívaly i při stolování.

Rozválené těsto se kladlo na oválné nebo obdélníkové podušky, kterými se těsto nalepovalo na rozpálené stěny chlebové pece - *thoniru*. Základ těchto podušek byl dřevěný nebo proutěný, zvrchu obalený látkou a vycpaný slámou nebo senem. Po upečení se *lavaš* vyndával z *thoniru* dlouhým pohrabáčem - železným prutem s hákovitým koncem, který se používal i k následnému očištění stěn *thoniru* od zbytků upečeného těsta. Tímto nástrojem se také rozhrabával popel a spouštěly se jím do *thoniru* nádoby s pokrmu, které měly k tomu uzpůsobená držadla.

O svátcích se peklo rituální pečivo – *gatha* z třeného těsta s náplní. K ozdobení povrchu *gathy* se používala speciální dřevěné formy – *gathanachši*. Tyto formy, kromě toho, že zpevňovaly povrch těsta, měly ještě ozdobnou a magickou funkci. Na těchto formách byly převážně rostlinné a geometrické vzory, často také datum zhotovení nebo jméno tvůrce.

Pomůcky na zpracování mouky a těsta byly většinou uskladněny v *thonratunu* – místnosti, ve které se pekl chléb nebo v hlavní obytné místnosti vedle zásobnice na potraviny.

5.2 Náčiní na zpracování mléčných produktů

Mléko se dojilo do dížek – odlišovaly se dížky na dojení krav od dížek na dojení ovcí. Tyto nádoby byly keramické, dřevěné nebo měděné. Měděné dížky byly vysoké 20-35cm s průměrem okolo 20cm, dřevěné 40-45cm s průměrem 30-45cm. Měděné dížky se používaly také při kvašení jogurtu – *macunu*. Nejvíce rozšířené byly keramické dížky s výškou 20-25cm a průměrem 18cm. Dížky na dojení ovcí byly o něco menší.

Na zcezení mléka se používaly velké hliněné trychtýřovité nádoby, jejichž spodní otvor se zakrýval vlněnou tkaninou, zachycující nečistoty, které do mléka napadaly.

K uchování večeř nadojeného mléka do rána a k usazování smetany se používaly hliněné i dřevěné nádoby, které se na noc stavěly do síně nebo do komory. Hliněné nádoby byly oválné s průměrem do 50cm, hluboké do 50cm, dřevěné nádoby byly jak kruhové, tak oválné a používaly se v lesnatých oblastech.

Ke skladování smetany, ze které se později stloukalo máslo, se používaly také kožené vaky, které se věšely na sloupy obytné místnosti nebo do komory

Pro výrobu *macunu* (tj. pro kvašení mléka) se používaly speciální hliněné nádoby se dvěma uchy, vysoké 15 – 20cm, se širokým hrdlem.

Máslo se stloukalo v máselnicích (*dzdzum, dzcum, chnoci*) různých tvarů, materiálů, konstrukce a rozměrů. Máselnice byly v každé rodině, ve velkých a bohatých rodinách měli několik kusů a máslo se stloukalo častěji.

Prvním typem byly hliněné máselnice, které byly buď kolíbové nebo závěsné.

Kolíbové máselnice - nazývané „sedící, ruční“- měly tvar džbánu s krátkým hrdlem, rozšiřovaly se směrem dolů. Vysoké byly 60 – 90cm. Ve vrchní části nádoby bylo držadlo, horizontálně připevněné k jejímu tělu. V rovině s tímto držadlem byl malý otvor, skrz který se malou dřevěnou paličkou zkoušelo, jestli je máslo hotovo. Hrdlem máselnice se dolévala smetana nebo kyselé mléko, potom se uzavřelo zátkou, máselnice se otočila na bok a pravidelně se s ní kolíbalo. Při stloukání másla v této máselnici, seděla žena, která máslo stloukala, na zemi na rohoži nebo na koberci. S touto máselnicí pracovala jen jedna žena, s ostatními máselnicemi většinou dvě.

Dalším typ byly hliněné závěsné máselnice, které měly tvar ke stranám zužujícího se oválu. Délka těchto máselnic byla 110 – 120cm, průměr nejširší části byl 35 – 50cm. Ve středu těla byl otvor o průměru 10 – 13cm, kudy se sbíralo máslo.

Kromě hliněných máselnic se vyráběly i dřevěné závěsné máselnice cylindrického tvaru, které byly zhotoveny buď dlabané nebo bedněné – bedněné máselnice se před použitím namáčely do vody, aby se dřevo roztáhlo a neprosakovalo. Dřevěné máselnice se používaly hlavně v lesnatých oblastech, byly více ceněné, měly delší trvanlivost než hliněné máselnice a snadněji se čistily. V bezlesých oblastech se používaly hlavně v majetných rodinách.

Dřevěné i hliněné závěsné máselnice se za krajní konce věšely na provaz nebo na řetěz ke stropu obytné místnosti, do komory nebo do síně, někdy se také zavěšovaly na dřevěnou trojnožku, postavenou v síni nebo na dvoře.

Roli máselnic plnily také kožené vaky – tik, z vydělané kozí kůže, které se používaly hlavně v horách na vzdálených pastvinách nebo při rychlém stloukání menšího množství másla.

I máselnice, stejně jako ostatní důležitá hospodářská zařízení, např. obilnice nebo sýpky, se těšily velké vážnosti a vykonávaly se různé obřady k zajištění prosperity. Jako ochrana před uhranutím se na máselnice připevňovaly amulety se zaříkáním, ježčí kůže, želví krunýře, hlavy hadů, podkovy, nebo větvičky jívy svěcené v kostele o svátku Calkazard¹⁴¹. Věřilo se, že v máselnici žije domácí duch *tun dovlath*, který sídlil v těch předmětech, které byly spojeny se zajištěním blahobytu rodiny.

Máselnice se občas půjčovaly i sousedům, brala se ovšem za to záloha, která se vracela až po vrácení máselnice¹⁴².

Sýr dozrával ve slaném nálevu, v hliněných nádobách, vysokých 60 – 100cm, s průměrem dna mezi 20 a 25cm, zevnitř vysmolených kvůli ochraně před působením slané vody.

¹⁴¹ Květná neděle

¹⁴² Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 131-133

5.3 Nádoby na vaření

Na vaření se používaly keramické nádoby (*putuk*) vysoké 20 – 35cm se širokým hrdlem a rozšiřujícím se tělem a směrem ke dnu postupně zužujícím se, se dvěma držadly, která sloužila ke spuštění do zahloubené pece - *thoniru*. Speciální nádoby existovaly pro vaření speciálního jídla, určeného pro rodičky – sladké moučné kaše (*chavic*). Tyto nádoby měly stejný tvar jako *putuky*, ale byly mnohem menší.

Na vaření mléka, vody i na přípravu některých pokrmů se používaly velké měděné nádoby malých i velkých rozměrů. Vyčištěné a vyleštěné kotle plnily nejen praktickou, ale i prestižní funkci - dodávaly interiéru okázalost a svědčily nejen o hospodyně, ale i o blahobytu celé rodiny.

Dalšími nádobami, určenými k vaření *tolmy* (plněných vinných nebo zelných listů) nebo plovu (pokrm z rýže) se používaly široké nádoby s rovným dnem, s průměrem dna okolo 15cm a průměrem hrdla okolo 30cm, s držadly i bez nich. Pro smažení cibule a rozpouštění másla se používaly malé nádoby.

5.4 Jídelní náčiní a nábytek

Stoly, na kterých se jedlo, byly buď totožné s nízkými kulatými nebo hranatými stolky na válání těsta nebo se jedlo na speciálních stolech, určených pouze ke stravování. Tyto stoly byly dlouhé až 250cm, široké 30 – 100cm a vysoké 40-50 cm (u jídla se sedělo se na zemi). Názvy těchto stolů obsahují často slovo *hac*, které se v arménštině vztahuje nejen k pojmu chleba, ale k jídlu obecně. Dalším stolem byl *kursi* – stolec vysoký 40 – 50cm, dlouhý a široký 90 – 120cm, který se v chladném období stavěl nad zakrytou i otevřenou zahloubenou pec - *thonir* a zakrýval se kobercem, který přesahoval jeho okraje a zakrýval nohy okolo sedících. Těchto stolků se používalo i na válání těsta¹⁴³.

Jídlo na stůl se nosilo na dřevěných, kovových nebo slaměných podnosech. Měděné podnosy byly zdobené geometrickými a rostlinnými motivy, vyrývaly se ně jména mistrů, kteří je zhotovili, zákazníků, darovací nápisy nebo jména novorozenců – nových členů rodiny. Stály v hlavní obytné místnosti na dobře viditelném místě, kde k sobě poutaly pozornost nově příchozích. Tyto podnosy se používaly hlavně pro starší členy rodiny nebo

¹⁴³ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str. 134

při různých obřadních příležitostech, o svatbě se na nich nosily dary pro novomanžele. Slaměné podnosy se používaly pouze v chudších rodinách, hlavně pro ženy a děti, nikdy ne pro hosty.

Jídlo na stůl se podávalo v hliněných, kovových nebo dřevěných nádobách, jedlo se z velkých společných hliněných mís, jejichž rozměry závisely na počtu stolovníků. Hloubka se pohybovala mezi 7 – 13cm, průměr od 9 do 11cm. Postupně s rozpadem tradiční arménské velkorodiny, který byl takřka dovršen ve 2.pol.19.stol., byly nahrazeny menšími miskami, obyčej jedení z jedné společné mísy se postupně vytrácel a začaly se vyrábět menší misky pro individuální použití¹⁴⁴.

Nápoje se na stůl podávaly v hliněných a kovových nádobách s obsahem 0,5l a více nebo v kovových džbánkách. Víno se podávalo v zoomorfických nádobách s podobou berana. Víno se nabíralo z velkých keramických nádob – karasů, potom se rozlévalo do malých hliněných pohárků.

Na stole byly také malé slánky, kamenné, keramické nebo dřevěné, kruhové nebo ve tvaru ptáka.

Z příboru se používaly dřevěné lžice, větší pro dospělé členy rodiny nebo menších pro děti. Lžice měly ještě jednu funkci. Protože měl každý člen rodiny svoji vlastní lžici, kterou poznal podle řezby, ve velkých rodinách se členové sčítali podle počtu lžic, uložených ve lžičnicích. Když se např. v Dersimu narodilo dítě, hospodyně do lžičníku uložila novou lžici a slavnostně to oznámila celé rodině. Pro hosty měli v rodinách zvláštní lžice, uložené odděleně. Při shromáždění velkého množství hostů si hosté sami přinášeli vlastní lžice.

Lžicím se připisovaly i rituální vlastnosti – věřilo se, že spolu s některými dalšími předměty z okruhu domácího náčiní ztělesňují bohatství, a proto se například o svatbě příbuzní ženicha snažili ukrást z domu nevěsty lžice, aby s sebou nevěsta do nové rodiny přinesla prosperitu do svého nového domova¹⁴⁵.

¹⁴⁴ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str. 106

¹⁴⁵ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str. 135

Jak je vidět, vliv na tvar a materiál arménského tradičního náčiní měly přírodní podmínky, orientace zemědělství, místní tradice, sociální diference osídlení nebo styk s další kulturou, ať už městskou nebo etnicky odlišnou.

Většina Arménie je bohatá na výskyt kvalitní hlíny, což způsobilo převládající výskyt hliněných výrobků nad ostatními. Dřevěné náčiní se uplatnilo spíše v lesnatých oblastech Arménie, jinde bylo znakem bohatství rodiny.

Na stupeň rozšíření určitého náčiní měl vliv i způsob přípravy jídla – buď v zahloubené peci - thoniru, na otevřeném ohništi nebo v krbu, což ovšem opět záviselo na přírodních podmínkách – především na typu paliva.

Zastoupení různých typů náčiní se odvíjelo i od orientace hospodářství. V oblastech s rozvinutým obilným hospodářstvím převládalo náčiní na skladování a zpracování obilí, v sadovnických oblastech převládalo náčiní související s vinohradnictvím, skladováním vína a ovoce, v oblastech s převládajícím pastevectvím bylo silně zastoupeno náčiní spojené s mléčným hospodářstvím.

Rozměry náčiní také těsně souvisely s velikostí rodiny.

6.0 Skladování potravin

6.1 Skladování obilí

Prvním z typů prostor na uskladnění obilí byly obilnice - jámy zahloubené v zemi, kuželovitého nebo válcového tvaru, hluboké 1-4m. Průměr otvoru byl 50 – 70cm, průměr dna 50 – 250cm, obsah těchto jam byl 1 – 5t. Vypálené dno i stěny jámy byly izolovány vrstvou slámy, která byla zpevněná proutím a ke stěnám obilnice připevněná dřevěnými háčky¹⁴⁶, někdy byly stěny obloženy kamenem. Jáma se zvrchu zakrývala nejčastěji slámou, někde kamenným poklopem nebo dřevěnou deskou zamazanou maltou, v některých oblastech byly jámy zakryté slámou a zasypané zemí. Obilnice zrní izolovala od vnějších klimatických vlivů – především před velkými výkyvy teplot a vlhkem a před škůdci. Zamezením přístupu vzduchu a světla se zabránilo klíčivosti zrní a jeho znehodnocení. Ke skladování v jámách se zrní pečlivě čistilo a sušilo. Obilnice se stavěly v suchých a chladných částech obytného komplexu, hlavně v komorách nebo v síních. Z důvodu relativně častých nájездů se obilnice srovnávaly s povrchem země. Jako magická ochrana se před uzavřením obilnice na vrchní vrstvu obilí pokládal kříž z čerstvě pokosených klasů¹⁴⁷.

Obilí, hlavně pšenice a ječmen, se také skladovalo v kamenných stavbách - ambarech - s kapacitou 1 – 3t. Tyto obdélníkové stavby, jejichž stěny a dno byly pokryty kamennými deskami, stály většinou ve dvoře. Délka se pohybovala od 300 do 700cm, šířka od 200 do 400cm, výška do 300cm¹⁴⁸.

Obilí se dále skladovalo přímo v obytné místnosti v některém dřevem ohrazeném rohu, délka a šířka takového ohrazení se pohybovala okolo 200cm. Toto ohrazení se někdy budovalo v komoře nebo v místnosti určené pro pečení chleba - thonratunu a často bylo rozděleno na dvě části pro uskladnění pšenice a ječmene.

Dalším typem staveb, určeným pro skladování obilí, byly speciální hospodářské stavby – *ambaratuny*. Tyto stavby se vyskytovaly hlavně v bohatých a početných rodinách.

¹⁴⁶ Obdobné obilnice byly nalezeny i při archeologických výzkumech na pravěkých i raně středověkých nalezištích v Čechách. Kudrnáč, J.: Skladování obilí v jamách – obilnicích, Vznik a počátky Slovanů, II, Nakladatelství Československé akademie věd, Praha 1959, s.233–252

¹⁴⁷ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 117

¹⁴⁸ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 117

Byly to přístavby k obytné místnosti, které měly vchod ze dvora nebo verandy, někdy se stavěly odděleně ve dvoře. Stěny a podlaha těchto sýpek byly omazané hlínou nebo vápnem. Měly plochou střechu se třemi otvory pro plnění zvrchu. Počet těchto otvorů závisel na vnitřním členění – sýpky byly většinou uvnitř do výšky 150 – 200 cm přehrazeny na tři části pro skladování pšenice, ječmene a prosa. Délka těchto sýpek byla až 650 cm, šířka až 470 cm, výška se pohybovala okolo 250 cm. V dolní části byla malá dvířka pro odběr obilí. Do některých ambaratunů se stavěly pytle nebo nádoby se zrním a moukou. Často se funkce ambaratunů rozšířila – sloužily i uskladnění nářadí a mléčných produktů¹⁴⁹.

Zrní se dále skladovalo ve velkých keramických nádobách – *karasech*. Tyto nádoby amforovitý tvar. Výška těchto nádob byla okolo 110 – 140cm. Karasy se stavěly v domě, většinou v komoře, buď na speciální dřevěné podstavce nebo byly zahlobené do země. Ve spodní části měly malý otvor, čímž se lišily od prakticky identických nádob, používaných k uskladnění vína.

Na přelomu 19. a 20. stol. byly také rozšířeny dřevěné zásobnice na obilí, které se stejně jako kamenné stavby nazývaly ambary. Byly to velké truhly na krátkých nohách, ve kterých se kromě obilí skladovaly i jiné potraviny, hlavně mouka, brambory nebo luštěniny.

Ambary byly uvnitř rozděleny na 2 – 4 části, podle druhů skladovaného zrní. Rozměry závisely na velikosti rodiny, délka se pohybovala od 180 do 340cm, šířka od 70 do 170cm, výška od 80 do 230cm a obsah mezi 1 – 6t. Existovaly i obrovské ambary s délkou až 500cm a obsahem až 10t. Ambary se stavěly jak do rohů obytných místností, tak do síní, komor nebo do ambaratunů – speciálních staveb na skladování obilí.

Stejně jako v případě obilnic se i v případě ambar vykonávaly různé obřady, které měly zajistit ochranu kvality a množství skladovaného obilí. Na ambary se věšely talismany se zařikáním, býčí rohy, podkovy, pytlíčky se solí, na skladované obilí se kladly kříže z klasů, malé dřevěné kříže nebo věnce z větviček jívy, svcených v kostele o svátku *Całkazard*¹⁵⁰. Na dně ambaru se vždy nechávalo trochu obilí nebo mouky – tento obyčej byl svázán s představou domácího blahobytu, věřilo se, že kdyby se tento obyčej nedodržel, ambary by byly prázdné a v domě by byl nedostatek. Arméni, stejně jako mnoho ostatních národů, uctívali ducha – ochránce domu, rodiny a jejího majetku. Tento

¹⁴⁹ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 118

¹⁵⁰ Květná neděle

duch se nazýval *tun dovlath* – „bohatství domu“. Věřilo se, že *tun dovlath* bydlí v ambaru a dokud tam je, bude ambar plný.

Dále se používaly menší dřevěné zásobnice, postavené buď v komoře nebo v obytné místnosti, jejich obsah byl do 200kg a byly rozšířeny hlavně v chudších rodinách.

V chudých rodinách v oblastech s nedostatkem dřeva se používaly keramické nádoby, určené ke skladování pšenice, ječmene, mouky nebo krup. Materiálem byla hlína, pro větší pevnost smíchaná s řezanou slámou nebo žíněmi. Tyto nádoby byly různé velikosti, většinou cylindrického tvaru. zakrývaly se poklopem z proutí omazaného hlínou, obilí se sypalo dovnitř malým otvorem zvrchu, ve spodní části byl ještě jeden malý otvor, kterým se zrní odebíralo¹⁵¹.

V chudých rodinách se ke skladování obilí také používaly velké proutěné koše, ze všech stran omazané hlínou smíchanou se slámou a popelem. Obsah těchto košů byl do 100kg, výška od 80 do 200cm. Tyto koše se stavěly do obytných místností nebo do komor na velké kamenné desky kvůli ochraně před vlhkem.

Ke skladování a transportu obilí a mouky se používaly i vaky různých velikostí a materiálu – *park* z vydělané ovčí, telecí nebo kozí kůže s obsahem 20 až 30kg, plstěný *džval* s obsahem 50 až 150kg, velký *charar*, ušitý z přehnutého koberce a obsahem 250 až 500kg nebo *churdžin*, velká sedlová brašna. Tyto vaky se stavěly do rohů obytných místností nebo do komor, kvůli ochraně před vlhkem se pokládaly na velké kamenné dlaždice nebo na stojany a podstavce. Pokládaly se jeden na druhý¹⁵².

6.2 Skladování pečiva

Ke skladování chleba a ostatních moučných produktů se používaly dva typy zařízení.

Prvním z nich byly dřevěné nebo proutěné skříně na chleba - *snduky*. Některé dřevěné *snduky* byly vyráběné profesionály a byly známkou vysokého postavení a majetku. *Snduky* stály v obytných místnostech vedle zásobnice s moukou. Jejich výška se pohybovala mezi 40 a 60cm, délka 50 – 60cm, šířka 40 – 50cm a obsah do 20kg.

¹⁵¹ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 119

¹⁵² Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 120

Druhým typem byla velmi rozšířená dřevěná koryta, která měla různý tvar, délku do 170cm, šířku 50 – 70cm, hloubku 20 – 30cm.

Jak o tom svědčí mnoho arménských přísloví, pojem „*chléb v korytu*“ a „*blahobyť rodiny*“ byl ztotožňován. Např. blahopřání „*At' je ve tvém korytě mnoho chleba*“ patřilo k velmi pozitivním, naopak jednou z nejhorších kleteb bylo: „*At' tvoje koryto zůstane prázdné.*“¹⁵³

Stejně jako i u mnoha ostatních národů, i v Arménii lze pozorovat kult chleba. S chlebem i moukou se zacházelo velmi opatrně. Koryta patřila k nejčistším a nejdůležitějším předmětům v domě. Sloužily také k prvnímu koupání novorozenců.

Pro uskladnění pečiva se používaly různé koše, pletené z tenké slámy, které byly opět používané hlavně v chudších rodinách¹⁵⁴.

6.3 Skladování mléčných a masových produktů

Maso bylo určeno většinou k přímé spotřebě, skladovalo se pouze pečené zavařené maso - *thal* a maso sušené na vzduchu – *apucht, msi šaroc*. Sušené maso se skladovalo v komoře v hliněném hrnci zalitý skopovým sádlem.

Z mléčných výrobků, které se vyráběly nejčastěji z kravského mléka, o něco méně z ovčího a kozího, se skladoval nejčastěji *macun* – arménská obdoba bílého jogurtu, sýr, který byl stejně jako chleba neodmyslitelnou součástí u arménského stolu, a máslo.

Čerstvý *macun* se skladoval v hliněných džbánech, nejdéle 6 – 7 dní. Pro delší uskladnění se přecedil přes plátno a dále se skladoval v koženém vaku. V takovém případě vydržel podle stupně tučnosti měsíc i déle. Široce rozšířené bylo také dlouhodobé skladování *macunu* v hliněných džbánech, zalitých smolou, které se zakopávaly do země.

Sýr se uchovával a dozrával ve slaném nálevu, v hliněných nádobách, vysokých 60 – 100cm, s průměrem dna mezi 20 a 25cm, zevnitř vysmolených kvůli ochraně před působením slané vody. Nádoby se sýrem se také někdy zakopávaly do země, většinou

¹⁵³ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str. 123

¹⁵⁴ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str. 124

v krytých síních, nedaleko od vchodu. V horských oblastech se sýr skladoval v kožených vacích¹⁵⁵.

Máslo se skladovalo přepuštěné ve vysokých nádobách s plochým dnem, které na rozdíl od nádob na sýr nebyly zevnitř vysmolené. Velmi ceněné byly zevnitř glazované nádoby. Přepuštěné máslo se také dalo několik měsíců skladovat ve vacích. Nádoby s máslem se skladovaly v komorách, často se u zdí vykopávaly jámy, do kterých se stavěly větší nádoby¹⁵⁶.

6.4 Skladování ovoce a zeleniny

K uskladnění ovoce a zeleniny se používaly nádoby různých tvarů, zhotovené z rozličných materiálů. Byly to především koše pletené ze slámy nebo z proutí, které se stavěly v komorách na kamenné desky. Ovoce a zelenina se také často skladovaly v sducích – dřevěných nebo proutěných skříních, které se používaly také na uskladnění chleba.

Při dlouhodobém uskladnění se koše věšely ke stěnám v komoře, ovoce a zelenina se také skladovaly v policích, vyložených slámou.

K dlouhodobému uskladnění se také používaly mělké jámy – v nich se skladovaly hlavně brambory, mrkev nebo řepa. Tyto jámy se hloubily u stěn v suchých a chladných částech domu, hlavně v komorách nebo v síních.

K marinování zeleniny na zimu se používaly nádoby se širokým hrdlem – cap – se dvěma držadly, vysoké 90 – 100cm. Nádoby, které k marinování zeleniny, byly stejně jako nádoby na skladování sýra zevnitř vysmolené, aby se stěny nádoby chránily před působením slaného nálevu. Tyto nádoby byly bohatě ozdobeny a byly pýchou každé hospodyně, sloužily jako ozdoba obytných místností¹⁵⁷.

¹⁵⁵ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str. 125

¹⁵⁶ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str. 127

¹⁵⁷ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str.127

6.5 Nádobý na vodu a víno

Voda se uchovávala v hliněných, dřevěných nebo kovových, později plechových džbáněch různých tvarů. Na zač. 20. stol. byly rozšířeny keramické nádoby s obsahem okolo 30l a výškou mezi 35 a 50cm. Tyto nádoby měly úzké dlouhé hrdlo a směrem ke dnu se zužovaly. Dřevěné a kovové nádoby se od hliněných lišily tím, že se směrem dolů nezužovaly, ale rozšiřovaly. Dřevěné nádoby byly buď dlabané nebo bedněné. Nádoby na vodu stály okolo zásobnic na mouku, nebo za dveřmi hlavní obytné místnosti.

Pro skladování velkého množství vody se v některých oblastech (Širak, Džavachk) používaly velké kamenné s obsahem do 100 l. Délka těchto nádrží se pohybovala okolo 100cm, délka a šířka mezi 50 a 60cm, výška vody okolo 30 – 40cm.

Na vodu se používaly i jiné nádoby – např. větší měděné kotle, dřevěná i měděná vědra, amforovitě keramické nádoby - karasy nebo později sudy.

V těch oblastech Arménie, kde bylo hlavním odvětvím hospodářství vinařství, se na uskladnění vína používaly velké keramické nádoby – karasy, shodné s nádobami používanými na uskladnění obilí. Množství a velikost karasů v domě závisela na úspěšnosti a velikosti hospodářství. Karasy se používaly i ke kvašení vína, ke skladování vodky, zrní, marinované zeleniny. Stály většinou v komorách na speciálních dřevěných podstavcích, opřené o stěnu, nebo zcela zahloubené do země.

Ke skladování a transportu vína a vodky se používaly také vaky z vydělané kozí, kravské, telecí nebo buvolí kůže¹⁵⁸.

6.6 Nádobý na uskladnění soli

V Arménii se vyskytovaly velmi specifické zásobnice soli (*alamán*), především keramické, ale také ze dřeva, kůže nebo plsti.

Keramické zásobnice na sůl měly velmi specifickou podobu. Tyto slánky měly zoomorfní nebo antropomorfní tvar, popřípadě kombinaci obojího. Byly to ženské nebo zvířecí figury, některé slánky měly tělo kozla s hlavou ženy nebo to byla ženská figura s tělem berana. Výška těchto slánek se pohybovala mezi 35 a 70cm, průměr dna mezi 15 –

¹⁵⁸ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, 128

40cm. Slánky s ženskou figurou nesly oděv a ozdoby zámožných žen a dívek. Tyto slánky bývají dávány do souvislosti s kultem soli a s kultem bohyně matky – Anahit¹⁵⁹.

Také se používaly nádoby s víčky nebo s úzkými hrdly zazátkovanými kusem tkaniny, některé dřevěné slánky měly tvar kozla.

Místo nádob se na sůl také používaly vaky ušité z koberce.

Slánky z kůže se většinou používaly jen na vzdálených pastvinách, ve vesnicích se dávala přednost hliněným a dřevěným .

Se solí se zacházelo velmi opatrně, nádoby se solí se stavěly do hlavní obytné místnosti, slánky v podobě ženských nebo zvířecích figur také do speciálního výklenku ve zdi, na stojany nebo okolo zásobnic na mouku. Vaky se solí se věšely na sloupy, stěny nebo na zásobnice¹⁶⁰.

¹⁵⁹ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str. 129

¹⁶⁰ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str. 129

7.0 Každodenní strava

Co se týče tradiční arménské stravy v uplynulých staletích, písemných pramenů příliš neexistuje, a to platí zejména o stravě běžné, každodenní.

Arménie má rozdílné geografické podmínky. Odlišná byla strava v horských oblastech, kde dominoval chov dobytka, a tudíž se ve skladbě přijímaných potravin vyskytovalo více mléčných pokrmů, na rozdíl od jídelníčku v oblastech s nižší geografickou polohou, kde se ve větší míře vyskytovaly pěstované plodiny, především ovoce a zelenina. Maso se obecně konzumovalo spíše příležitostně, především o svátcích.

Na arménské stravě je zajímavé to, že se za posledních sto let příliš nezměnily suroviny, používané k přípravě pokrmů, ani postupy vaření. Co se změnilo, je funkce některých pokrmů. Většina jídel dříve spíše svátečních se stala jídly zcela běžnými (limitovanými ovšem momentální ekonomickou situací rodiny), některá obřadní jídla, jako jsou především sladké obilné kaše, z jídelníčku zmizela téměř úplně nebo se stala pochoutkou pro děti. Vařená obilná zrna vůbec byla nahrazena kroupami a v současnosti téměř úplně rýží. Také dříve tradiční skopové maso je nahrazováno vepřovým.

Mimoto se změnil také prostor na vaření, přestalo se vařit na otevřeném ohni, i v tradičních pecích – thonirech, s tím mimojině souvisí i změna používaného nádobí.

Dá se říct, že v současnosti také dochází k diferenciaci mezi stravou ve městech a na vesnici, způsobenou ekonomickými rozdíly mezi obyvateli, především mnohem větší nezaměstnaností na vesnicích.

V městských obchodech je sortiment výrobků bohatý, běžně jsou rozšířené importované potraviny, především z Ruska, ale i dalších hlavně evropských zemí, jako jsou např. sýry holandského typu a další mléčné výrobky z dovozu, uzeniny, různé konzervy atd. Celkový výběr zboží se příliš neliší od standartu, na který jsme zvyklí od nás. Samozřejmě je na výběr mezi dováženými a domácími potravinami – potraviny z domácí produkce jsou většinou výrazně levnější. Nákup dovážených potravin je tedy považován za poněkud prestižní záležitost.

Oproti tomu je ve venkovských obchodech velmi redukováná nabídka, k základnímu sortimentu patří chléb (když je štěstí), jeden druh arménského sýra, rybičky v oleji a vodka. Obyvatelé venkova mají na druhou stranu ovšem výhodu ve vlastních vypěstovaných surovinách, jako jsou např. brambory, červená řepa, zelí, květák a další

zelenina a ovoce, častý je také chov drůbeže a králíků, výjimkou nebývají ani krávy, ovce a kozy, které se chovají především na mléko.

Je ale třeba podotknout, že i obyvatelé měst, pokud nejsou zásobeni příbuznými z venkova a pokud k tomu mají alespoň trochu vhodné podmínky, pěstují zeleninu, nebo chovají drobné domácí zvířectvo a snaží se tak vylepšit svojí tíživou ekonomickou situací¹⁶¹.

V Arménii se tradičně přijímají tři jídla během dne – ráno, kolem poledne a večer, to se od minulosti příliš nezměnilo a jak vyplývá z výzkumů, které proběhly v 70. letech 20. stol.¹⁶², přílišných změn se nedostalo ani skladbě přijímaných potravin.

Podle těchto výzkumů byla na konci 19. stol. prvním jídlem snídaně, v zimě podávaná doma, v létě většinou na poli. Co do množství přijímaných potravin byla snídaně nejmenším jídlem dne. Sestávala většinou z chleba, sýra, mléka, *macunu* (arménské období bílého jogurtu), vařeného vejce nebo vaječné placky, častým pokrmem byly různé obilné kaše. K tomu se pil „čaj“ – odvar z některé divoce rostoucí byliny, např. z šípků nebo z *urcu* (arménské varianty mateřídoušky). Skladba podávaného pokrmu závisela na ročním období – v létě se ke snídani přidávaly ovoce nebo zelenina, hlavně okurky a rajčata, popřípadě hroznové víno.

Oběd byl většinou vydatnější než snídaně, ale méně vydatný než večeře. Jedlo se v létě na poli, v zimě doma. V zimě se jedly vařené nebo pečené brambory, vařené zelené fazolové lusky *lobi*, *harisa* – kaše z krup s rozvařeným kuřecím nebo skopovým masem, *tolma* – masovo-rýžová náplň zabalená ve vinném nebo zelném listě, různé polévky, luštěniny, v létě se konzumovalo více mléčných výrobků, jedl se především *spas* – polévka z *macunu* (jogurtu), mouky a vejce, zahuštěná rýží nebo kroupami, ve Sjuniku se do této polévky přidávala ještě čočka. Kromě toho se také v létě vařilo množství zeleninových jídel, hlavně z baklažánů, rajčat a paprik

¹⁶¹ V době mého posledního pobytu v Arménii na podzim r. 2004 měla naše učitelka arménštiny jako zaměstnankyně Jerevanské státní univerzity měsíční mzdu 50 dolarů, přičemž ceny např. potravin a energie se od našich téměř neliší.

¹⁶² Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983

Večeře se odehrávala vždy doma a byla nejvýživnějším jídlem celého dne. K večeři se vařil stejný sortiment jídel jako k obědu, často se také jedly zbytky od oběda¹⁶³. V létě byla jídla doplněna ovocem a zeleninou.

7.1 Snídaně - Chléb a sýr

Hlavní součástí arménských pokrmů je chleba (*hac*). Stejně jako u jiných národů Kavkazu, chléb u Arménů, tvořící nejdůležitější součást stravy, vstoupil v širší pojetí jídla. Arménské výrazy jako „jíst, snídat, obědvat nebo večeřet“ se často nahrazují slovy *hac utel*, tj. jíst chleba.

Nejrozšířenějším a nejoblíbenějším arménským chlebem je *lavaš*, plochý a tenký chléb oválné formy, o rozměrech přibližně 1m na délku a 0,5m na šířku. Dříve se k pšeničné mouce přidávala z ječmene, někdy i brambory, dnes se *lavaš* peče výhradně z pšeničné mouky¹⁶⁴. *Lavaš* se peče v tradiční arménské chlebové peci, zahluobené do země – v *thoniru*. Dnes už se *lavaš* většinou kupuje v obchodech, i na vesnicích se peče jen příležitostně, hlavně o svátcích, tradiční pece mají jen v některých domech. Dříve ale bylo domácí pečení *lavaše* zcela běžnou záležitostí.

Těsto na *lavaš*, do kterého se přidal kvásek – většinou kousek těsta z předešlého pečení, se mísilo ve velkém dřevěném korytě (*tašt*) – to byla velmi prestižní práce, kterou dělala nejstarší žena, jenž se účastnila pečení – potom se rozválelo válečkem na nízkém kulatém nebo čtvercovém stolečku, u kterého se sedělo na zemi – to dělala většinou mladší snacha, která poté vyválené těsto předala zpět k tchyni. Ta navlékla těsto na speciální širokou podložku pletenou z proutí a obalenou silnou vrstvou látky a potom ho jedním pohybem nalepila na rozpálenou stěnu pece – *thoniru*. Za 30 – 40s vyndala upečený chléb speciálním železným prutem s ostrým zahnutým koncem. Bylo potřeba pracovat rychle, aby se *lavaš* nespálil, proto chléb peklo více žen dohromady, často si vypomáhaly sousedky.

E.E.Kish při své návštěvě Jerevanu ve 20. letech minulého století zaznamenal toto:

„Zvláštní, že neexistuje etnografie pečení chleba, každý asijský národ má vlastní chléb, žádná revoluce, žádný masakr, žádné zapuzení nezměnilo jeho chuť, kmenové

¹⁶³Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 238

¹⁶⁴Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.111

opustili svá dědičná bydliště, zvykli si na jiné druhy tabáku, odložili svůj kroj, podřídili se cizím zákonům a zvykům – svému chlebu však zůstali věrni. V erivanském bazaru vypéká pět různých národností! S orazítkováným listem tíflického komisariátu pro lidovou osvětu, který mě opravňoval k prohlídce tamějších universitních ústavů, jenž ale v Arménii nikdo nedovede přečísti, poněvadž je psán gruzínsky, vstoupil jsem do jedné turecké pekárny, Majmal-Ali-Ogli se poklonil před inspektorem až na zem, v dílně byl skloněn nad díží téměř nahý mládenec, hnětl normálně těsto, bil do něho prknem, z bochníku se stala placka, s peci byl sňat primitivní plechový poklop, placatou lopatou šoupl tovaryš bochník do otvoru a tak jím plácl na mnoho tisíc křemínků, ležících v kamnech, že z těsta byl úzký obdélník, aspoň půldruhého metru délky. Dělají se bubliny, rozplasknou se, zčernají – chléb je hotov a vytažen z peci. Podobá se židovskému velikonočnímu chlebu na západě (zatímco zde jsou macesy malé a čtvercové a vypadají jako naše suchary pro psy), rozloží jej po podlaze, tam ztvrdne, potom jej zavěsí na háky do výkladu a každý Turek nebo Tatar může si za deset kopějšek koupiti libru sangaku. Gruzínský chléb, jehož rození jsem pozoroval v sousedním krámkě, vypadá podobně, ale lavaš¹⁶⁵ je měkčí než turecký chléb, pec má jiný tvar, je to kulatá, obrovská hliněná váza, která je zapuštěna do země, nejsou v ní kaménky, těsto se přilepí na hoření klenutí a uplácá. Pravý akrobatický kousek musí svést arménský pekařský pomocník: se zavázanými ústy a polozavázanýma očima, aby se nespálil, ponoří se, ach, střemhlav s každým bochníkem do této baňaté peci, na jejímž hoření okraji se pevně drží na nohou (díváme se na to s chvěním) a uplácává dole masu na uhlí, za dvě minuty musí zase dolů pro hotový čurek, do něhož si balí domorodci maso, aby je mohli rukama dávat do úst.¹⁶⁶

Výhodou tohoto chleba je, že vydrží údajně takřka neomezeně dlouho. V některých oblastech s drsnějším klimatem (Aragacotn, Širak, Geľarkunik) se lavaš pekl na podzim na několik měsíců a potom se skladoval na chladném a chráněném místě. Před konzumací stačilo lavaš jen trochu navlhčit vodou a na 20-30 minut ho zabalit do plátna.

Tento chléb je velmi oblíbený i proto, že se do něho dá zabalit sýr nebo maso spolu s natí zelených bylin, nahradí talíř i ubrousek a když se svine, tak i lžící. Lavaš se velmi často láme do polévek, masová a zeleninová jídla se často podávají na lavaši a jídlo se často zakrývá lavašem, aby nevychladlo.

¹⁶⁵ arménský chléb

¹⁶⁶E.E.Kisch, Caři, popi, bolševici, Pestrý arch obrázků z dopoledne v Erivaně, Pokrok, Praha 1929, str. 137-138

Dalšími druhy tradičního arménského chleba jsou chleby pečené ze silnějšího těsta, např. po *lavaši* nejrozšířenější *matnakaš*, kvašený plochý kulatý chléb, vysoký asi 3cm, jehož povrch se před pečením potírá zavařeninou, méně rozšířeným druhem chleba je *blit* nebo *bombi*.

Chléb se sýrem je nejčastější arménskou snídaní. Typickou arménskou snídaní je sýr zabalený do *lavaše* často ještě spolu se zelenou natí – nejčastěji s bazalkou nebo koriandrem. K tomu se často podává *macun* (jogurt). Takové jídlo se bere s sebou i na cesty, když se předpokládá, že se nebude jíst doma.

7.2 Oběd a večeře

Typickým tradičním jídlem je *tolma*, závitky z vinných nebo zelných listů, plněné směsí rýže a mletého skopového nebo hovězího masa¹⁶⁷. Vinné listy se v Arménii prodávají už naložené – takové se dají rovnou použít, čerstvé vinné i zelné listy se musí před použitím několik málo minut povařit ve vodě. K *tolmě* se podává *macun* (jogurt) buď s drceným česnekem, nebo nasladko se skořicí. Tento pokrm má několik různých krajových variant – při přípravě „aštaraské tolmy“ se místo listů směsí masa a rýže plní vydlabaná jablka nebo kdoule, při přípravě „ečmiadzinské tolmy“ se plní vydlabané baklažány, papriky a rajská jablka.

Dalším typickým pokrmem z mletého skopového masa je *kololik* – smažené kuličky z mletého masa smíchaného s rýží, česnekem a zeleným koriandrem, jako příloha se podává chleba nebo brambory. Také *kololik* má množství variant, do masa se mohou přidat např. sušené dřínky, vejce, může se také podat s omáčkou z rajského protlaku.

Skopové maso se často smaží nakrájené na kousky, dusí se zeleninou – špenátem, rajčaty, zelenými fazolovými lusky, jako např. *tapaka* – maso nakrájené na kousky dušené s paprikami, cibulí, baklažány a rajčaty.

Ze skopového a kuřecího masa a z krup se také připravuje *harisa*, sváteční jídlo, která se dříve vařila i ve všední dny, dnes se od její přípravy ustupuje, protože je potřeba vynaložit příliš času a pozornosti – *harisa* by se měla správně vařit velmi dlouho, většinou celou noc, v tradiční peci – *thoniru*, dokud se přísady, maso i kroupy, nerozvaří na kaši.

Dalším z pokrmů je *chašlama* - dušené jehněčí maso s brambory a zeleninou.

¹⁶⁷ Variantou je tzv. *pasuc' tolma* – postní *tolma*, kde se místo směsí rýže a masa balí do vinných nebo zelných listů luštěniny, hlavně čočka a fazole.

Ze skopových vnitřností se na pánvi připravuje s česnekem a rajčatovým protlakem *tžvžik*.

K delšímu skladování je určený *thal* (někdy nazývaný turecky *kaurma*) – dobře propečené skopové nebo hovězí maso, které se uchovává zalité silnou vrstvou sádla.

Z hovězího masa se vaří podobné pokrmy jako z masa skopového – z mletého hovězího masa se dělají karbanátky zvané *kololak* – maso se někdy nemele na masovém mlýnku, ale roztlouká dřevěnou paličkou, toto jídlo se také připravuje ze směsi mletého hovězího a vepřového masa.

Tradičním jídlem je rovněž *musaka*, dušené hovězí maso nakrájené na kousky, které se dále zapéká s rýží a různou zeleninou – dýní, nebo baklažány a rajčaty, brambory, nebo zelenými rajčaty.

V arménské kuchyni se používá i telecí maso, které se mele, smaží nebo dusí nakrájené na kousky, nejčastěji se zeleninou, hlavně s rajčaty.

Vepřové maso se nejčastěji smaží nakrájené na kousky – přidává se k němu kdoule a různá další zelenina, z vepřového masa se nejčastěji připravuje sváteční *chorovac* – arménský šašlik.

Používané je i drůbeží maso-nejčastěji kuřecí. Kuře se často uvaří ve vodě a poté dusí podlité omáčkou z rajčat, dřínků, jablek nebo se dusí s rajčaty a zelenými fazolovými lusky. Kuřecí *borani* se připravuje z pečeného kuřete nakrájeného na kousky a dopečeného v troubě s vejci a fazolovými lusky, někdy se přidávají i baklažány.

Kromě kuřecího masa se používá i krůtí – krůta se peče v troubě, může se naplnit směsí rýže, hrozin a mandlí (*amič*), stejně lze připravit i husu nebo kuře.

Ryby se v Arménii používají vařené, pečené, sušené i solené. Nejčastěji se jí *sig* a druhy místních pstruhů, z nichž nejvíce bývá ceněn sevanský išchan.

Ryby se dusí na vodě, na másle, někdy také na bílém víně, často se podává s citronem nebo se zrníčky granátových jablek, přílohou jsou pečené nebo vařené brambory, často arménský chléb *lavaš*. Ryby se také grilují, smaží na tuku, zapékají se zeleninou, někdy se před smažením obalují ve směsi mouky a vejce, aby se vytvořila kůrka. K rybě se také často přidává nať estragonu nebo koriandru, cibule, sůl a pepř. Ryby se připravují i vařené s rajčaty, čerstvými bylinkami, často s rýží nebo kroupami, někdy se kousky ryb přidávaly do *plovu* – vařené rýže. Někdy se ryba pekla jako šašlik. Dříve se

ryby se také pekly ve chlebové peci *thoniru*¹⁶⁸, dnes v troubě, jako například pokrm *kutap* – ryba plněná rýží, hrozkami a kořením.

K arménskému jídelníčku také patří vejce – používají se vařená, smažená, dříve se také pekly v popelu. Často se z nich připravují omelety – se zeleninou – s chřestem, špenátem, fazolovými lusky, rajčaty, houbami, vlašskými ořechy nebo s různým masem – konzervovaným masem (*thalem*), nebo se sušeným masem – *basturmou*.

Mimo to jsou také vejce součástí pokrmů jako *člbur* (brambory vařené s nudlemi) *lobi* (vařené zelené fazolové lusky), *arišta-plov* (rýže s nudlemi), *msov-klorik* (masové knedlíčky) nebo *sut-klorik* – (kroupové knedlíčky) a různých moučníků.

Rýže je v arménské kuchyni velmi oblíbenou surovinou, která víceméně nahradila dříve rozšířené kroupy. Tradičním pokrmem je *plov* – vařená rýže (variantou jsou pšeničné kroupy) smíchaná s různými dalšími komponenty – vaří se *plov* se sušenými dřínky, s chlebem (*lavašem*) natrhaným na kousky, s červenými fazolemi, může se přidat i maso – dušené skopové s česnekem a se zrnky granátového jablka, kuřecí maso, vaří se i *arišta-plov* – rýže smíchaná s osmaženými nudlemi (*arištou*), další variantou je *plov* nasladko se sušenými švestkami, hrozkami a hřebíčkem nebo s pečenými jablky, kdoulemi, hrozkami, mandlemi a blumami.

Z rýže smíchané s čočkou se vaří pokrm *čalkašovi*.

Z celých zrn pšenice (špaldy) se vaří slaná kaše *kašovi*, může být i z rýže, přidává se k ní osmažený česnek. *Kašovi* se kromě rýže a pšenice připravuje i z pšeničných krup, může se do něho přidat i osmažené mleté skopové maso se šťávou z granátových jablek.

Směsí z rýže, česneku a zrníček z granátových jablek se plní skopová střívka a zapékají se v troubě. Tyto „klobásky“ se jmenují *bumbar*.

Z pšeničné mouky se vaří některé kaše, které dříve sloužily jako obřadní jídla – např. *chašil* – kaše z mouky se sušenou syrovátkou, *asuda* – kaše z mouky s medem nebo *chavic'* – kaše se švestkami – dnes se tyto kaše vaří hlavně pro děti.

Luštěniny se používají se jako samostatná jídla, i jako pro přílohy, často se z nich vaří polévky. Kromě hrachu a čočky jsou se mnohá jídla připravují z červených a bílých fazolí, oblíbené jsou zelené fazolové lusky – *lobi*. Z luštěnin se často dělají studené „paštiky“ – mleté luštěniny (červené fazole nebo hrách) se smíchají s česnekem, vlašskými ořechy a koriandrem a petrželí, nebo s hrozkami, sušenými dřínky a mandlemi. Ve

¹⁶⁸ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 120

většinou blízkovýchodních kuchyní, včetně arménské, se z mleté cizrny, česneku, koření a olivového oleje připravuje pasta – *humus*.

Zelenina se v arménské kuchyni používá velmi hojně, a to jak syrová a marinovaná, tak vařená dušená i pečená.

Velmi často se používají baklažány a rajčata, často v kombinaci s paprikou a česnekem. Takovým jídlem je např. *ajlazan* – směs dušených baklažánů, brambor, rajčat, paprik, fazolových lusků, česneku a různé zelené nati. Baklažány se připravují dušené nebo smažené, samotné nebo s rajčaty, podává se k nim *macun* (jogurt) s česnekem, nebo se polévají slanou omáčkou z vlašských ořechů.

Jednou ze zeleniny v arménské kuchyni je dýně, z níž se vaří proslulé jídlo *łaphama* – dýně se vydlabe, dužina umele a smíchá s polouvařenou rýží a hrozkami, přidá se alyča¹⁶⁹, jablko nakrájené na kousky, med a skořice, tato směs se potom vrátí do vydlabané dýně a celé se zapeče v troubě, dříve v peci - *thoniru*. Tento pokrm má i slanou variantu, kdy se ke směsi dýně a rýže přidá osmažený česnek, sušené dřínky, mleté vlašské ořechy, skořice a sůl.

Łaphama pronikla i do folkloru, existuje píseň, oslavující tento pokrm.

*Hej džan łaphama, hamov hotov łaphama
Hej džan džan łaphama, anuš kathol łaphama*

*Hej, drahá łaphama, vonící łaphama
Hej, drahá łaphama, sladká a šťavnatá.*

*Arag, hasac' detumə, arankh derankh mer tunə,
maner tjarthatz alec' inkh tenduri medžə kakhec' inkh.*

*Přinesli jsme domů zralou dýni,
Rozešli jsme ji na malé kousky a postavili
do thoniru.*

*Hej džan łaphama, mełrə medžə łaphama:
Hej džan džan łaphama, anuš kathol łaphama:*

*Hej, drahá łaphama, łaphama s medem
Hej, drahá łaphama, sladká a šťavnatá.*

*Džan, hej džan, hej džan, hej džan
Džan, hej džan, hej džan, hej džan*

*Hej džan łaphama, hamov hotov łaphama
Hej džan džan łaphama, anuš kathol łaphama*

*Julen jeresin kec'ola, ēnpēs pahi mer tunə,
Ēnpes tarekh čethaphi, khas šoreres čaltoti.*

*Máslo se na ní roztéká, budu dávat pozor,
aby se nespálilo.*

*Hej džan łaphama, hamov hotov łaphama
Hej džan džan łaphama, anuš kathol łaphama*

*Džan, hej džan, hej džan, hej džan
Džan, hej džan, hej džan, hej džan*

*Ktal arac' jekan tun, harjur hogi ankeštun
Jes inč anem, inč anem, harjur hogun mek detum.*

*Sto lidí si vzalo lžici a přišlo k nám domů
Co budu dělat, sto lidí a dýně jen jedna.*

¹⁶⁹ druh planě rostoucí kavkazské švestky kyselé chuti

*Jekan ēl hor u horkhujr, jekan ēl mer u morkhujr
Jekan kher'i , kherakin, jekan sanik, sanamer,
Harsnakhujr u harsnaŋper
Jekan motik her'avor, zokhanč kesur u khavor.*

*Přišel otec, matka a tety,
přišel strýc se ženou, přišel kmotřenec,
družička i mládenec,
přišli z blízka i z dálky, tchýně s tchánem a
kmoťr.*

*Džan, hej džan, hej džan, hej džan
Džan, hej džan, hej džan, hej džan*

*Hej džan laphama, hamov hotov laphama
Hej džan džan laphama, anuš kahoł laphama*

*Vormekn uti keštana, hej džan laphama,
Čutołə inč imana, hej džan laphama.*

*Kdo neochutnal, hej, drahá laphama
Neví, oč přišel, hej, drahá laphama.*

*Džan, hej džan, hej džan, hej džan
Džan, hej džan, hej džan, hej džan
Hej džan laphama, hamov hotov laphama
Hej džan džan laphama, anuš kahoł laphama¹⁷⁰*

Mimoto se z dýně vaří i jiné pokrmy, např. dýňová kaše *ddmakašovi* z dýně, mléka a rýže nebo smažené dýňové řízky, buď obalené jen v mouce nebo v trojobalu, ke kterým se podává *macun* (jogurt) s česnekem.

Dále jsou velmi oblíbené zelené fazolové lusky (*lobi*) – podávají se vařené, posypané vlašskými ořechy, s jogurtem a česnekem, dušené s rajčaty, česnekem a paprikami. Z fazolových lusků, baklažánů a dýně, zapečených s vejcem se připravuje zeleninové *borani*.

Velmi častou surovinou používanou v arménské kuchyni jsou brambory, které nahradily dříve hojně používané obiloviny. Brambory vařené, smažené nebo pečené se používají jako příloha k masu i zelenině, podávají se i samostatně – např. vařené a zalité teplým mlékem.

Chřest a špenát se podávají s omáčkou z vlašských ořechů.

Ze zeleniny se připravují také čerstvé saláty, které se podávají k pokrmům. Nejčastější je salát z rajčat, okurek a paprik s množstvím zelené natě – hlavně s koriandrem, petrželí a bazalkou. Častými jsou i saláty z vychladlých pečených baklažánů, s různými variantami, přidávají se např. rajčata nebo mleté vlašské ořechy. Mimoto se dělají i saláty z fazolových lusků.

Na zimu se papriky, zelená rajčata, mrkev, okurky, zelí, květák, cibule, červená řepa a česnek nakládají do slané nálevy a marinují. Takto upravená zelenina, které se říká *tthtu*, se podává jako příloha zejména k masovým jídlům.

¹⁷⁰ <http://www.day.az/forum/index.php?showtopic=7622&st=960&p=611822&#entry611822>

7.3 Polévky

Polévky jsou oblíbenou součástí arménské stravy. V Arménii je polévka, ke které se jí množství chleba, považována za dostatečné hlavní jídlo – většinou se také jedná o polévky výživné a syté.

Arménské polévky se vaří z masových, zeleninových i ovocných vývarů, kromě toho i z mléka, podmáslí nebo *macunu* (arménské jogurtu). Zahušťují se obilovinami, těstovinami, přidává se do nich nakrájená zelenina nebo ovoce.

Co se týče názvů, polévky mají někdy speciální názvy, někdy se jmenují podle surovin, ze kterých se připravují – např. *msapur* – polévka z masa, *ddmapur* – polévka z dýně nebo *snkapur* – houbová polévka. Zvláštní přísadou některých polévek jsou vlašské ořechy – posypávají se s nimi některé hotové polévky na talíři.

Nejrozšířenější jsou polévky z masových vývarů.

Ze skopového masa se vaří různé varianty polévek, do kterých se přidávají kromě cibule brambory nebo rýže, cibule, a různé koření, jako je např. estragon, petržel. Typickou polévkou ze skopového masa je *bozbaš* – s bramborami, cibulí, rajčaty, zelenými fazolovými lusky, paprikami, baklažány a zelenou natí¹⁷¹, v některých variantách se do něj místo zeleniny přidává druh kyselých kavkazských švestek, hrách nebo rajčatový protlak. Další skopovou polévkou je *putuk*, vaří s hrachem, bramborami a rajčaty. Ze skopových i hovězích zadních nožiček se vaří polévka *kololik*, zahuštěná rýží a rozšlehaným vejcem. Do skopového vývaru je také možno přidat ovoce – jablka nebo kdoule a sušené švestky.

Velmi oblíbené jsou i polévky z hovězího masa. Přidává se do nich rovněž zelenina, hlavně mrkev a petržel, cibule, sůl nebo česnek, někdy rajčatový protlak nebo baklažány. Z dýně se vaří polévka *ddmapur*, zahuštěná vejcem a s masovými knedlíčky. Kromě toho se do hovězích vývarů přidávají i luštěniny – hrách, čočka nebo fazole, někdy pšeničné kroupy.

Neméně oblíbené jsou i polévky z drůbežního masa. Jednou z nich je *čchrtma*, do které se přidává mletý šafrán a žlutek. Do drůbežích polévek se rovněž přidává kořenová zelenina, zelená nať, někdy masové knedlíčky, nudle, vejce, brambory, rýže – existuje mnoho variant.

¹⁷¹ Zelená nať se v arménské kuchyni používá velmi hojně, zejména koriandr, petržel, bazalka, kopr nebo estragon.

Polévky se vaří i z rybího masa – především z arménského pstruha išchana, který se loví v Sevanském jezeře. Do této polévky se buď přidávají sušené dřívky, rýže a tlučené vlašské ořechy nebo se vaří s bramborami a kořenovou zeleninou.

Vaří se také množství houbových polévek – s bramborami, rýží, zeleninou, někdy i s ovocem – hrozinkami nebo sušenými švestkami.

Další tradiční polévky se připravují z luštěnin – vaří se polévky z fazolí, hrachu nebo čočky, do kterých se často přidává rýže.

Speciální bylinou, která se používá v arménské kuchyni sušená, je *aveluk* – planě rostoucí druh šťavele. Aveluk se přidává např. do čočkové polévky *vospapur*.

Z rýže, brambor a kořenové zeleniny se vaří polévka *brndzapur*, její variantou je polévka z rýže a rozšlehaného vejce *člbur*.

Velmi časté jsou různé zeleninové vývary se zelenou natí – např. cibulová polévka *sochapur*, nebo polévka *krčik* z kyselého zelí, z baklažánů, rajčat, paprik, brambor a cibule se vaří polévka *adžap-sandal*.

Speciální skupinou arménských polévek jsou polévky mléčné. Patří sem *katnapur* – polévka z mléka a rýže, *spas* – velmi oblíbená polévka z *macunu* (arménského jogurtu), do které se přidává mouka rozšlehaná s vejcem a rýže nebo pšeničné kroupy. Další polévkou z této skupiny je *thanapur* – polévka z kyselého mléka.

Kromě toho se hlavně v létě připravují i studené zeleninové polévky – z *macunu* a okurek polévka *macnabrdoš*, z vařených šípků a *macunu* polévka *masramacun*.

7.4 Nápoje

Na přelomu 19. a 20. stol. byly nejrozšířenějšími nápoji s výjimkou čisté vody čaj, mléko, podmáslí – *than*, občas víno, vodka, šerbet, velmi zřídka káva nebo kakao.

Čaj se připravoval po celý rok z různých druhů bylin, místo cukru se používalo sušené ovoce.

Mléčné nápoje, jako podmáslí *than* nebo *macnathan* – jogurt ředěný vodou, byly jako vedlejší produkty při výrobě másla k dispozici celý rok.

Víno se vyrábělo převážně červené a stejně jako vodka, tradičně v Arménii, zejména ve Sjuniku a Karabachu, pálená z moruší, bylo výsadou mužů, kteří oba tyto

alkoholické nápoje vyráběli. Víno a vodka byly ovšem v některých oblastech velmi nedostatkovým zbožím – musely se kupovat a byly proto pouze svátečním nápojem¹⁷².

Velmi starým tradičním nápojem bylo pivo, vzpomínané již ve starověku. Vařilo se většinou z ječmene, odtud také jeho arménský název – *garedžur* (*gare* – ječmen, *džur* – voda). V raném středověku pivo ustoupilo vínu z vinných hroznů a dalším různým nápojům s ovocným základem¹⁷³.

Na poč. 20. stol. se v některých zámožnějších rodinách rozšířilo pití kávy, kakaa a koňaku. Káva se masově rozšířila až v 50. letech 20. stol¹⁷⁴. Arménská káva se jemně umele a vaří se v džezvě do vzkypění rovnou s cukrem.

V současnosti se v Arménii hodně pije kupovaný čaj, šťáva se dělá na vesnicích většinou doma z meruněk, vína, moruší, šípků, ostružin, jablek nebo švestek. Víno a vodka se pijí především domácí, řidčeji se kupují, alkoholické nápoje pijí stále převážně muži. Koňak je svátečním nápojem. Naopak běžným nápojem je káva, minerálky a limonády¹⁷⁵.

¹⁷² Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 229

¹⁷³ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str. 121

¹⁷⁴ Což zní trochu paradoxně v kontextu toho, že první pražskou kavárnu U zlatého hada na rohu Liliové a Karlovy ulice na Starém Městě a později ještě jednu v domě U tří pštrosů na Malé Straně na poč. 18. stol. založil údajný Armén z Damašku Deodatus Damajan.

¹⁷⁵ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 230

8.0 Sváteční strava

Jak jsem již uvedla v kapitole o každodenní stravě, za posledních sto let se příliš nezměnily ani suroviny, ani sortiment podávaných jídel, a to se týká i pokrmů svátečních. Zde však došlo k několika změnám, především k posunům funkce některých pokrmů. Většina jídel dříve spíše svátečních se stala jídly běžnými a některá obřadní jídla, jako sladké obilné kaše, zmizely téměř úplně nebo se staly pokrmem pro děti.

Rozdělení jídla na sváteční a obřadní se mi v arménském případě nezdálo až zas tak úplně jednoznačné. Některé pokrmy podle mého názoru splývají v obou skupinách. Obecně se dá říct, že obřadní jídla jsou více archaická, méně podléhají vývoji a modernizaci než jídla sváteční, při jejich přípravě se používají určité typické suroviny a jejich příprava a konzumace je svázána s konkrétními příležitostmi. Jedná se především o různé sladké kaše a sladké pečivo. Takovým typickým obřadním pokrmem byl *pochindz* nebo *achandz*, pražená pšeničná zrna, která se někdy mísila se zrny konopí nebo lnu, a vařila se z nich obřadní kaše *chašil*. Vařená kaše se polévala rozpuštěným máslem a syrovátkou, přidávaly se hrozinky, mandle nebo ořechy a sladila se medem nebo později cukrem. Obřadním pokrmem, především pro rodičky, byl *chavic'*, kaše z mouky opražené na tuku, do které se přidal rozpuštěný cukr a nakonec sušené švestky. Typickým obřadním jídlem je *gatha*, silnější placka pečená na tuku se sladkou náplní a se vzorovaným povrchem. Nanesení tohoto vzoru mívalo astrální, sluneční nebo jinou kultovní symboliku¹⁷⁶, každý dům míval na pečení *gathy* své vlastní dřevěné formy - *gathanacha*, *gathanachši*. *Gatha* je dodnes tradičním svátečním jídlem, který na stole nesmí chybět např. na Nový rok nebo na Velikonoce, pořád se zdobí vzory, nejčastěji geometrickými, které se vytlačují prsty nebo vidličkou.

Při přípravě těchto obřadních pokrmů figurovaly hlavně vejce, ovocné plody, obiloviny, ořechy a med.

Z ovoce to byla především jablka, ale i kdoule a granátová jablka, která byla symbolem plodnosti a erotické síly. Jablko a kdoule byly tradičními atributy řecké bohyně Afrodity (u Arménů bohyně Anahit), mimoto jsou i biblickým motivem. U jablek měla stejně jako u vajec velký symbolický a magický význam červená barva.

¹⁷⁶ Bdojan, V.H.: *Jerkragorc'akam mšakujthə Hajstanum*, Jerevan 1972, str. 438

Podobnou symboliku měly i ořechy, figurující v předoasijských legendách o spojení božstev rození a plození s ořechovými nebo mandlovými stromy¹⁷⁷.

Další neopominutelnou potravinou, často figurující v arménských obřadech, bylo vejce – symbol růstu a plodnosti. Zaujímalo přední místo v obřadních darech, zejména o svatbách, věřilo se v jeho životadárnou a plodivou sílu a bylo velmi využíváno v lidovém léčitelství.

Co se týká ostatních obřadních pokrmů, nezdá se mi, že by se např. některé masové pokrmy daly tímto výrazem zcela jednoznačně označit. Spíš než o konkrétní pokrmy se při přípravě těchto obřadních jídel jednalo o jejich zpracování – maso jako součást těchto jídel muselo být vařené, a to ve slané vodě, sůl hraje magickou a sakrální úlohu. Výjimkou z tohoto pravidla je šašlik, nebo-li *chorovac* - maso rožněné na ohni, které na rozdíl od vařeného masa připravují výlučně muži. Ovšem pro tento pokrm existují různá omezení, nesmí být např. součástí pohřební hostiny, tam mají vyhrazeno místo jen masa vařená.

Několik z následujících masových pokrmů se v arménských výročních a rodinných obřadech stále objevuje. Tyto pokrmy se ovšem vaří i u všedních příležitostí, neslouží pouze jako obřadní a sváteční pokrmy.

Tolma – závitky z vinných nebo zelných listů, naplněné mletým hovězím masem a rýží nebo kroupami, patří k jednomu z nejoblíbenějších arménských pokrmů vůbec.

Dalším masovým jídlem, který je v Arménii neméně oblíbený, je *harisa* – kaše z pšeničných krup s rozvařeným kuřecím nebo skopovým masem. Tento pokrm se vaří velmi zvolna i dvanáct hodin, dokud se suroviny úplně nerozvaří. V Arménii je toto jídlo velmi oblíbené, připravovalo se o mnoha svátcích v obrovských kotlích. Proslavil ho i F. Werfel ve svém románu *Čtyřicet dní*:

„Harisa je už od nepaměti národním arménským jídlem. Tak jako všechno, co je věkovité, co uchovává paměť celých generací, je i tento pokrm a jeho příprava zahalena do závoje nábožné obřadnosti. A proto i jenom zmínka o svátku harisy do všech posmutnělých myslí dechla čímsi důvěrně známým. Přitom ten pokrm tak jako všechno, co kdy zplodila lidská kuchyně, sestával jen z několika jednoduchých součástí, z drobných kostiček jehněčího masa, z tuku, z nasekaných chrupavek a z karkutu, nahrubo rozdrcených loupáných krup, které se do směsi přidávaly. Ale samotný ten pokrm nebyl nejdůležitější, harisa, to byla hostina, která skýtala každé záři odměnu za týdny pilné sklizně od galu,

¹⁷⁷Харатян, З. В.: Культурные мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян, Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 14

slavnosti výmlatu, až k vardavaru, vinobraní. Ter-Hajkazun se tedy vzdor vysídlování a útěku staral o to, aby jeho lid ani na Dalmaciku nebyl zkrácen v těchto málo životních radostech, které měl. Ovšem radost z harisy, to nebylo jen jídlo, to byl daleko víc samotný obřad zdlouhavé přípravy. V tonirech se musel po celou noc udržovat mírný oheň, na němž se směs zvolna vařila. Do rána se vyvařila z hrnce veškerá voda a zbyla jen pevně speklá hmota. Teprve poté pro všechny mladé začalo to pravé potěšení. Daleko dřív než jindy vstali ve všech domech chlapci a děvčata a tntocem, plácačkou, kterou měli všude na místě, kde uchovávali nádoby, bušili do harisy, protože hmota se musí nejdřív řádně naklepat, tak jako v jiných zemích sušená treska. Tohle byla ovšem jenom nepatrná část starodávných a proslulých radovánek pojících se ke svátku harisy. A díky Ter-Hajkazunově slibu se lid na Mojžišově hoře vzdor všemu mohl nyní na takový svátek těšit. Kněz, člověk realistický a zároveň psycholog, tím sledoval několik věcí. Za prvé věděl, že člověk hyne, pokud se nemá na co těšit, a i kdyby to byla jen nějaká nepatrnost. Za druhé harisa není jen pokrm z čistého masa, obsahuje mouku. Pomáhá tedy šetřit chlebem a přesto hovějí lidské potřebě. Za třetí se harisa nekazí. Dá se jíst studená i teplá, je nejvyšší výživná, tedy i nad jiné vhodnou válečnou stravou. Za čtvrté arménský rolník a řemeslník se necítí doma nikde tam, kde není tonir. Možná proto, že kdysi byl tonir oltářem, na němž se uctíval oheň, dodnes je tedy místem, z něhož sálají pocity Bohem chráněného bezpečí domácího krbu. Ter-Hajkazun se nesnažil o nic tak usilovně jako o to, aby svým farníkům v této divočině a smrtelném obklíčení dopřál vědomí: Jsme tu doma. Právě to, vzdor všem obětem a odříkání, měly obstarat toniry a harisa. Tohle zamýšlel chytrý kněz, a také sotvaže ta důvěrně známá slova vyřkl, přívalem spokojenosti rozjasnil reptavé tváře.¹⁷⁸“

Neméně legendárním jídlem je podzimní pokrm *chaš*, hustý rosolovitý a mastný vývar z hovězích žaludků, oháněk, kloubů a nožiček, který se vaří celou noc a druhý den se jí velmi horký s tlučeným česnekem a nalámaným arménským chlebem - *lavašem*. *Chaš* se konzumuje ráno a celý zbytek dne už se nic nejí (a nejspíš by to ani nešlo, neboť po snědení porce *chaše* má člověk pocit, že nebude muset, či spíše moci jíst nejméně celý týden). Pije se k němu velké množství vodky a přikusuje slaná marinovaná zelenina *ththu*.

¹⁷⁸ Werfel, F.: Čtyřicet dnů, Praha 1982, str. 255-256

Jedním z nejoblíbenějších masových slavnostních jídel u Arménů je, stejně jako u ostatních kavkazských národů, šašlik, nebo-li arménsky *chorovac*. Bez tohoto jídla se neobejde žádný arménský svátek, s výjimkou pohřbů, a ani větší návštěva.

Kousky skopového, hovězího, drůbežího, králíčího nebo dnes téměř výhradně vepřového¹⁷⁹ masa se opékají nad žhavým uhlím na speciálním rožni, kterému se říká *šampur*. Maso se před opékáním marinuje ve směsi octa s černým pepřem, hřebíčkem, cibulí, koprem, koriandrem a petrželí¹⁸⁰. Většinou se spolu s masem opéká i zelenina, hlavně rajčata, baklažány, papriky nebo cibule, někdy také brambory. V minulosti se o velkých svátcích pekli šašlik z celého zvířete, které se zavěsilo nad rozpálenou chlebovou pec, takový pokrm se nazýval *chorovu*. Starým způsobem je pečení celého vykuchaného zvířete do čerstvě stažené kůže, které se ze všech stran obloží rozpálenými kameny – tento způsob se používal především na pastvinách.

Varianta *chorovac* je *kjabab*, mleté maso pečené na rožni a konzumované zabalené v lavaši. E.E.Kish o něm píše toto:

„En plein air se peče kebab, telecí maso na širokých plechových pásech, položené přímo na pánev s dřevěným žhavým uhlím, které se stále rozdmýchává máváním korouhvičky, osm kousků váží libru a stojí osmdesát kopějek, lacinější je porce dršťek, arménsky „dešvešuk“¹⁸¹“.

Dnes sice už téměř vymizely, až na výjimky, sladké obřadní pokrmy, ale součástí dnešní sváteční stravy jsou různé sladkosti a moučnický.

Kromě již výše zmíněné *gathy* je to *nazuk* – sladké placičky se šafránem, vanilkou a skořicí, ze žloutků, mouky a koňaku nebo vodky se smaží sladké „uší“ – *akandž*, dalším moučníkem je např. *šakar-lochum*, dále různé smažené kuličky nebo knedlíčky plněné ořechovou náplní, ořechové nebo mandlové trubičky. Tradičním moučníkem je rovněž *pachlava* – vrstvy těsta jsou proloženy medovo-ořechovou náplní¹⁸² - po upečení se *pachlava* nakrájí na kosočtverce.

¹⁷⁹ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 217

¹⁸⁰ Армянская кулинария, Айастан, Ереван 1983, str. 104

¹⁸¹ E.E.Kisch, Саři, popi, bolševici, Pestrý arch obrázků z dopoledne v Erivaně, Pokrok, Praha 1929, str. 136

¹⁸² Pachlava je zřejmě inspirací pro dnes v Čechách hojně prodávaný dort podle „staroarménské receptury“ Marlenka, viz <http://www.marlenka.cz>

Kromě pečených moučníků se připravují i nepečené sladkosti. Z vlašských ořechů povařených ve směsi medu a cukru se připravuje *gozinach*, další typickou nepečenou sladkostí je *chalva*, která se připravuje z ořechů nebo vajec a medu. Ze sušených broskví nebo meruňek plněných vlašskými ořechy, cukrem, kardamonem a skořicí se připravuje *alani*, z jader vlašských ořechů navlečených na niti a namáčených do šťávy z hroznového vína se vyrábí tradiční pochoutka *sudžuch* (*šaroc*).

Co se týče nápojů, významným nápojem při svátečních příležitostech je alkohol, zejména vodka a koňak.

8.1 Výroční obřadnost

Tradiční arménské svátky byly spojeny především s cyklem agrárního roku. S rozšířením křesťanství byly mnohé svátky přizpůsobeny k datům církevního kalendáře a mnohé dostaly i nové křesťanské názvy a význam.

Sváteční dny byly střídány dny postními. V tradičním prostředí se dodržovaly tyto hlavní půsty – adventní půst od 30. do 5. ledna, čtyřicetidenní předvelikonoční půst (*Mec' Pas* – Velký půst, někdy nazývaný také *khar'asnord* - Quadragesima), týdenní půst před svátkem Přeměnění Páně (*Vardavar*), týdenní půst před svátkem Nanebevzetí Panny Marie (*Veraphochum*) a týdenní půst před svátkem Povýšení sv. Kříže (*Chačverac*). Mimoto byly postními dny i některé dny v týdnu - středa jako připomínka Zvěstování Panně Marii a pátek, kdy se připomíná ukřižování Krista. V tyto dny se nekonzumovalo maso, mléko, vejce, ani žádné živočišné tuky – místo nich se používal lněný olej. Jedly se obilná a zeleninová jídla, typickým postním pokrmem byly také luštěniny – vařila se např. postní tolma (*pasuc' tolma* – závitky ze zelných nebo vinných listů, které se obvykle plnily mletým masem, v době půstu jen luštěninami, fazolemi a čočkou nebo hrachem a rýží).

V současnosti už se půsty téměř nedodržují, ale některá jídla, jako je např. postní tolma – listy plněné luštěninami, se v době velkých svátků – období Vánoc a Velikonoc - udržela dodnes, změnila se ale jejich funkce, z postních jídel se stala jídla sváteční.

Nový rok (Nor tari)

Typickým svátkem převrstveným křesťanskou tradicí je Nový rok. Tento svátek se původně slavil většinou uprostřed léta po skončení sklizně, postupně byly zvyky přesunuty na začátek křesťanského roku – na 1. ledna a jeho předvečer¹⁸³.

Tradičním novoročním jídlem na konci 19. stol. byla *pasuc' tolma* (listy plněné luštěninami), fazolové lusky a sušené ovoce. V severnějších oblastech Arménie (Širak) se dodržoval půst, nepoužívaly se žádné živočišné produkty včetně tuků, zatímco v jižně položeném Sjuniku se na Nový rok jedlo vařené maso – *chašlama*, tak i maso pečené na rožni – *chorovac*¹⁸⁴.

O Novém roce se chodilo na návštěvy – navštěvovaly se především ty rodiny, ve kterých v předcházejícím roce někdo zemřel, dále rodiny příbuzných a známých. Přinášely se různé dary, především pálenka, sušené ovoce nebo ořechy. Ořechy musely být očištěné, neboť v tento den se nesměly ořechy rozbíjet, aby byl následující rok šťastný¹⁸⁵.

V předvečer Nového roku a na Nový rok se pekl novoroční obřadní chléb kruhové formy – *tars* (čes. rok), novoroční *gatha* (obřadní koláč se sladkou náplní) nebo pečivo ve tvaru hospodářského a domácího náčiní, jako např. různých konví, zemědělských nástrojů, nebo třeba nůžek na střihání ovcí – tím se měla zajistit prosperita v následujícím roce¹⁸⁶.

V oblastech jako je Širak nebo Lori pekly na Nový rok ženy pečivo s otvorem uprostřed, který měl symbolizovat zrnové jámy¹⁸⁷.

V Sisianu se Nový rok příliš neslavil, většinou se chodilo pouze na návštěvu k sousedům¹⁸⁸.

V Nor-Nachidževanu ženy už od rána 31. prosince připravovaly novoroční stůl, na kterém nesmělo chybět obřadní sladké pečivo *gatha* (s magickými vzory na horní straně),

¹⁸³ Vliv měly také nejspíš svátky zimního období původem z pohanské antiky. Od 17. prosince se konaly oslavy na počest boha osiv Saturna - Saturnálie. Trvaly sedmáct dní a byly obdobím všeobecné veselosti, rovnosti a blahobytu. Lidé se navštěvovali a obdarovávali, otroci měli v tu dobu volno a páni se k nim chovali s úctou. V tuto dobu se konal také svátek manželky Saturna - bohyně rolnictví Ops. Tyto svátky byly zřejmě převzaty z řeckého svátku Kronie. 23. prosince se slavil svátek Larentálie, slavených na počest Larentie - matky lárů, ochránců rodiny, ohně a duší zemřelých předků. Na Saturnálie po týdně navazovaly římské novoroční svátky *Calendae Januariæ*.

¹⁸⁴ Маркрян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 245

¹⁸⁵ Čierniková, B.: V tieni hory Ararat, Náboženstvá predkresťanskej Arménie, Chronos, Bratislava 2005, str. 130

¹⁸⁶ Bdojan, V.H.: Jerkragor'akan mšakujthə Hajastanum, Jerevan 1972, str. 438

¹⁸⁷ Lalajean, E.: Džavachk, Azgagrakan Handes, 1.roč., A girkh, Šuši, 1895, str. 246

¹⁸⁸ Lalajean, E.: Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 249

kaland – pokrm z medu a vlašských ořechů nebo *tarin*, speciální chléb, na kterém bylo naznačeno rozdělení buď na 12 dílů (symbol měsíců v roce) nebo na takový počet dílů, kolik měla rodina členů, někdy se také zdobil ořechy nebo rozinkami. Do jedné z částí se dávala stříbrná mince pro zajištění prosperity toho, kdo ji najde¹⁸⁹.

K Novému roku se také vztahovaly obřady k zajištění ochrany obilí v obilnicích. Den před Novým rokem se v některých oblastech (Širak, Džavachk, Lori) pekly placky oválného tvaru s otvorem uprostřed, který symbolizoval obilnici. Jestliže se placka při pečení nafoukla, znamenalo to zdar, jestliže splaskla, očekávala se nedostatečná úroda, jestliže při pečení spadla na dno pece-thoniru, znamenalo to, že se v domě hospodáře stane neštěstí. Tyto placky se potom nasazovaly na rohy býka, aby byla jáma vždy naplněna zrním¹⁹⁰.

V některých západoarménských oblastech nosila hospodyně čerstvě upečený chléb k prameni a drobila ho do vody, tou vodou pak hospodář napájel skot, aby zajistil blahobyt a prosperitu hospodářství v nadcházejícím roce, pro domácí skot se také někdy peklo pečivo zoomorfního tvaru a skot se jimi „hostil“¹⁹¹.

Dnes se na Nový rok peče tradiční obřadní pečivo *gatha*, velmi důležité je, aby byl novoroční stůl co nejbohatší. Dodnes se vaří postní luštěninová tolma, kromě ní i tolma masová, součástí stolu je i marinovaná zelenina *ththu* a sušené hovězí maso – *basturma* a sušené mleté hovězí maso – *sudžuk*, obojí nakrájené na tenké plátky.

Vánoce (Surb c' nund)

V Arménii se slaví narození i křest Krista v jeden den – 6. ledna. S tímto svátkem je také spojeno svěcení vody¹⁹².

V Sisianu, i v jiných arménských oblastech, se už 4.ledna peklo obřadní postní pečivo, nazývané *krkeni*, zdobené vlašskými ořechy a anýzem a se zapečenou stříbrnou

¹⁸⁹ Šahaziz, J., Nor-Nachidževan, Azgagrakan Handes, 7.roč., IX. girkh, Tiflis 1902, str. 5

¹⁹⁰ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str. 117

¹⁹¹ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.209

¹⁹² též u nás 6.ledna – Langhammerová, J.: Lidové zvyky, NLN, Praha 2004, str. 304

mincí. Ten den se rodina večer sešla, pečivo se obřadně nakrájelo, někdy se nechal díl i dobytku. Ten, kdo našel zapečenou minci, měl být v následujícím roce šťastný a bohatý¹⁹³.

V Nor-Nachidževanu se o Vánocích jedla buď pečená nebo vařená ryba a vždy se připravoval *kubathin* – jakási obdoba ruského pirohu, plněná rybím masem a cibulí¹⁹⁴.

Dnes se na Vánoce stejně jako na Nový rok peče pečivo *gatha*, do kterého se někdy zapéká mince – tomu, kdo jí najde, má symbolizovat bohatství a prosperitu v následujícím roce. Dalším typickým pokrmem je pečená ryba podávaná s plovem – sladkou rýží smíchanou s hrozkami a dalším sušeným ovocem, hlavně švestkami.

Barekendan - Masopust

Svátek Barekendan je svátkem jarní rovnodennosti, který se slaví 22. března, přeneseně se tímto názvem, který vznikl z arménských slov *bar*, *bars*, *barikh* – plod, dobro, označuje období masopustu. K tomuto svátku jsem kupodivu nenašla v pramenech dostatek informací, s výjimkou E. Lalajeana, který ve svém článku pouze na okraj uvádí, že v době výzkumu na konci 19. stol. se v Sisianu v této době vařilo především maso, bohatí zabíjeli jehňata, ovce a krávy, které pak s příbuznými jedli¹⁹⁵.

Půst (Mec' pas)

Během předvelikonočního půstu se nekonzumovaly žádné potraviny živočišného původu. Na konci 19. stol. byly typickými potravinami vařenými během tohoto období byla postní tolma – *pasuc' tolma* – vínné nebo zelné listy plněné luštěninami, brambory a zeleninové fazolové lusky¹⁹⁶.

V Nor-Nachidževanu se půst příliš nedodržel. Vzhledem k tomu, že v této oblasti se téměř nepěstovala zelenina a ovoce, vyšel by půst, při kterém se nekonzumují žádné potraviny živočišného původu, velmi draho¹⁹⁷.

¹⁹³ Lalajean, E.: Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 249

¹⁹⁴ Šahaziz, J., Nor-Nachidževan, Azgagrakan Handes, 7.roč., IX. girkh, Tiflis 1902, str. 9

¹⁹⁵ Lalajean, E.: Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 251

¹⁹⁶ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 245

¹⁹⁷ Šahaziz, J., Nor-Nachidževan, Azgagrakan Handes, 7.roč., IX. girkh, Tiflis 1902, str. 20

Na jaře v r. 2006 jsem měla možnost zúčastnit se setkání Arménů žijících ve Vídni. Toto neformální setkání bylo organizováno při vídeňském kostele Arménské apoštolské církve¹⁹⁸, a jelikož se konalo v době velikonočního půstu, bylo spojeno s postním pohoštěním. Jednalo se především o jídla ze zeleniny – lilky pečené s rajčaty, postní *tolmu* – vinné a zelné listy plněné luštěninami, fazolový a bramborový salát, *humus* – ostrá kaše většinou z cizrny, s česnekem a olivovým olejem, která se připravuje na celém Blízkém Východě, mimoto bylo připraveno i několik masových jídel, pečených se zeleninou.

Komunita ve Vídni se skládá především ze Západních Arménů.

I u vídeňské komunity postní jídla ztratila svůj význam, byla připravena pouze u příležitosti tohoto setkání. Rodiny většinou žijí ve Vídni už dlouho a příprava arménských jídel by pro ně byla komplikací, především z hlediska surovin, ale i z hlediska pracnosti přípravy některých pokrmů.

Velikonoce - Zatik

Velikonoce jsou pohyblivým svátkem mezi 22. březnem a 26. dubnem. Podle oficiálního křesťanského náboženství se připomíná Kristova smrt a Zmrtvýchvstání, podle lidové víry dochází v tuto dobu k obnově přírody a života, zlé síly se již vyčerpaly a přiklonily se na stranu životadárných sil.

Na konci 19.stol. nesměla na božíhodovém stole chybět vařená červená vejce, jinak nebylo nějaké typické společné jídlo pro všechny arménské oblasti, většinou to ale bylo vařené kuře nebo vařená ryba – ve Sjuniku se vařilo kuře a zelené fazolové lusky (*lobi*), v Araratu se vařila ryba, v Širaku ryba a kuře¹⁹⁹.

V Sisianu se na Zelený čtvrtek v každém domě vzal jeden funt másla, který se odnesl do kostela, aby byl posvěcen knězem. Svěcené máslo se potom přidávalo do máselnice, aby stloukané máslo bylo hutné. Na Velký pátek v rodinách, ve kterých v tom roce někdo zemřel, vařili čočkovou polévku, kterou nosili k sousedům. Půst končil večerní

¹⁹⁸ Při kostele Arménské apoštolské církve ve Vídni funguje jakési kulturně-vzdělávací centrum, které se snaží udržet vědomí arménské národní identity. Konají se zde různé kulturní a společenské akce, např. čtení arménské poezie, arménské večery, v rámci centra probíhá i víkendová arménská škola, kde se arménské děti učí číst a psát arménsky. Na aktivitách tohoto arménského centra se nejvíce podílejí Arméni původem převážně z Turecka, Libanonu a Sýrie, kteří do Rakouska přišli v 80.letech 20.stol. Nově příchozí, kteří do Rakouska přijeli během posledních deseti let převážně z Arménské republiky, se do aktivit zatím příliš nezapojují.

¹⁹⁹ Маркрян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, стр. 245

mší na Bílou sobotu, po které se šlo domů, kde se jedla vejce, ryby nebo plav (rýže s vařenými kousky masa). V noci ze soboty na neděli se dělal *matał* (oběť) - zabíjeli se býci, koupení za potraviny, které dohromady shromáždila celá vesnice. Vařené maso se rozdávalo a jedlo na velikonoční neděli ráno, krvi se natíraly stěny kostela²⁰⁰.

Vardavar

Vardavar neboli Proměnění Krista na hoře Tábor je jedním z hlavních svátků arménské církve a rovněž jedním z oblíbených svátků mezi lidmi. Podle tradice arménské církve sv. Grigor Lusavorič²⁰¹ stanovil svátek Proměnění na tehdejší první den arménské kalendáře – 1. měsíce navasardu (11. srpna). V tento den se slavil pohanský svátek, jehož prvky se uchovaly v obyčejích lidového slavení Proměnění. Je např. zvykem polévat se vodou²⁰² a vypouštět holuby – arménská církev dala těmto zvykům, které mají pravděpodobně souvislost s kultem bohyně plodnosti Anahit a kultem bohyně lásky a krásy Astlik²⁰³, křesťanský význam – podle církve se jedná o připomínky Potopy a Noemovy holubice. Bohyni Anahit se v předkřesťanských dobách o tomto svátku obětovaly bílé jalovice – údajně ještě v 19. stol. bylo možné vidět v místech, kde stávaly chrámy zasvěcené této bohyni, volně pasoucí se stáda bílých jalovic²⁰⁴. Jedná se o pohyblivý svátek, který se slaví od 28. června do 1. srpna.

Na konci 19. stol. se v tento den většinou konala zvířecí oběť *matał*, následována hostinou (vařené maso této oběti musí být rozděleno nejméně mezi sedm lidí nebo sedm domů), mimoto muži dělali šašlik, ženy vařily chašlamu (vařené skopové maso) a tolmu (plněné vinné nebo zelné listy)²⁰⁵.

²⁰⁰ Lalajean, E.: Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 256

²⁰¹ zakladatel arménské církve, do češtiny překládán jako Řehoř Osvětitel

²⁰² bohyně, kterým byl tento svátek v minulosti zasvěcen – Anahit a Astlik, byly mimo jiné obě bohyněmi vody. Čierniková, B.: V tieni hory Ararat, Náboženstvá predkresťanskej Arménie, Chronos, Bratislava 2005, str. 76, 80

²⁰³ Čierniková, B.: V tieni hory Ararat, Náboženstvá predkresťanskej Arménie, Chronos, Bratislava 2005, str. 76

²⁰⁴ Čierniková, B.: V tieni hory Ararat, Náboženstvá predkresťanskej Arménie, Chronos, Bratislava 2005, str. 78

²⁰⁵ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 246

Navasard

Arménským tradičním svátkem nového roku byl Navasard. Tento svátek, který neměl pevně stanovené datum, se ve východních oblastech slavil většinou uprostřed léta po skončení sklizně, obvykle v polovině srpna, v oblastech s drsnějším klimatem i na podzim. Někdy byl slaven dokonce až v polovině listopadu, kdy se propouštěli najatí pasáci skotu, který se na zimní měsíce zavíral do chléva²⁰⁶.

Podle Čiernikové se nový rok slavil na přelomu léta a podzimu z toho důvodu, že v Zakavkazsku bylo mimořádně důležité podzimní setí. Tento svátek býval původně zasvěcen starověkému arménskému bohu Aramazdovi – vládci arménského panteonu a bohyni Anahit. Tento svátek byl spojen i s kultem bohyně Anahit, obě božstva byla patrony hojnosti, plodnosti a blahobytu²⁰⁷.

Tradičním jídlem, které se téměř všude vařilo o Navasardu, byla *harisa* – kroupová kaše s rozvařeným skopovým nebo kuřecím masem²⁰⁸.

Dymným otvorem ve střeše se ten den spouštěly sladkosti a ořechy.

Navasard ve 20. stol. ustoupil křesťanskému novému roku, slavenému v lednu, většina obyčejů se přenesla na předvečer 1. ledna. Slavení navasardu se pravděpodobně nejdéle udrželo v Náhorním Karabachu, kde bylo Lisicjanem zaznamenán ještě ve 20. letech 20.stol²⁰⁹. Zde se z pšeničných krup a skopového masa nebo vepřové hlavy vařilo obřadní jídlo *kurkum*.

Chalolrhnel – Požehnání hroznů

Svátek Požehnání hroznů – *chalolrhnel* – se v Arménii slaví 15.srpna na svátek Nanebevzetí Panny Marie (*Veraphochum*). Svátek Požehnání hroznů pochází z předkřesťanských dob, kdy byly první plody úrody obětovány bohyni plodnosti a úrody Anahit. V průběhu staletí došlo k synkretickému propojení s křesťanským svátkem

²⁰⁶ Лисицян, С. Д.: Очерки этнографии дореволюционной Армении, Кавказский этнографический сборник, Издательство академии наук СССР, Москва 1955, str. 264

²⁰⁷ Čierniková, B.: V tieni hory Ararat, Náboženstvá predkresťanskej Arménie, Chronos, Bratislava 2005, str.75

²⁰⁸ Lalajejan, E.: Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 259

²⁰⁹ Лисицян, С.: Армяне Нагорного Карабаха, Этнографический очерк, Ереван 1992, str. 62

Nanebevzetí Panny Marie. Podle tradice Arménské apoštolské církve spojil tyto dva svátky zakladatel církve Grigor Lusavorič, který obětování změnil na Svaté požehnání úrody²¹⁰.

Tento den každý přinese do kostela hrozny ze svého vinohradu, které kněz po slavnostní liturgii požehná. Potom jsou hrozny rozdávány příbuzným a přátelům.

Přestože arménská církev nezakazuje jíst do tohoto dne hroznové víno, přesto je tato tradice mezi lidmi dodnes zakořeněná a zejména starší lidé před tímto datem víno nejedí. Ve vanské oblasti v dnešním východním Turecku se před tímto datem nekonzumovaly ani jablka a jiné čerstvé ovoce²¹¹.

8.2 Rodinná obřadnost

8.2.1 Zásnuby a svatba

Během zásnub a svatby měly velký význam potraviny, jimž byl připisován plodonosný a životadárny význam. Na předním místě stálo jablko, především červené. Zásnuby prostřednictvím jablka se konaly po celé Arménii. Když ve Vajoc Dzoru poslal mladík dívce červené jablko, znamenalo to nabídku k sňatku. Když dívka do jablka zapíchala sušené koření – hlavně hřebíček a poslala ho zpátky, znamenalo to, že nabídku přijímá. V Ganzaku přinášela jablko vyhlédnuté nevěstě matka ženicha, ovšem jen v případě, že s tím dívčinni rodiče souhlasili. Do jablka, nejčastěji červeného, byl zaražen prsten nebo stříbrná mince. Budoucí tchyně dávala někdy také nevěstě ovoce nebo sladkosti, které ženich a nevěsta spolu se stříbrnými mincemi dostávali po celý den zásnub také od příbuzných. Jablko, opět většinou červené, se vyskytuje i při svatebním obřadu, kdy ženich, nebo některý ze ženichových příbuzných, držel po celou cestu do kostela i při obřadu jablko v ruce.

Motiv darovaného červeného jablka se často objevuje i v arménské (a nejen arménské) lidové poezii²¹².

Zásnuby trvaly různě dlouho dobu, od 2-3 měsíců do 2-3 let. Záleželo na věku snoubenců, v případě, že byli zasnoubeni mladí a nedosahovali požadovaného věku, trvaly zásnuby i několik let. Po celou dobu si obě rodiny vyměňovaly dárky. Rodina nevěsty do domu ženicha posílala většinou výhradně potraviny, hlavně ovoce jako jablka, kdoule nebo

²¹⁰ www.armenianchurch.org

²¹¹ Čierniková, B.: V tieni hory Ararat, Náboženstvá predkresťanskej Arménie, Chronos, Bratislava 2005, str.124

²¹² Харатьян, З. В.: Культурные мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян, Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр.12

granátová jablka, rodina ženicha posílala dárky zřídka, s výjimkou předvelikonočního půstu, kdy se do domu nevěsty posílaly fazole a brambory, nádoby s pšenicí, *plov* (vařená rýže, do které se přidávají různé přísady, jako jsou např. fazole, pečené maso, dřín, sušené ovoce apod.) a víno s vodkou. Na Velikonoční pondělí si obě rodiny posílaly vejce barvená na červeno, ovoce a víno.²¹³

V den svátku Vardavar se z domu zasnoubené dívky posílala *gatha* (obřadní pečivo se sladkou náplní uvnitř), mléčná kaše, vařená kukuřice, omeleta nebo sýr.

Na tradiční svátek nového roku – Navasard, ráno, ještě před východem slunce, některý z členů nevěstiny rodiny vyšplhal na střechu ženichova doma a dymným otvorem ve střeše vysypal dovnitř jablka, sušené ovoce a ořechy.

Přední místo, co se týče dáreků, kterými se rodiny budoucích manželů během zasnub zahrnovaly, zaujímaly vejce, rovněž symbol plodnosti a blahonosnosti. Tak například ženich byl během svých „tajných“ návštěv své nastávající svojí budoucí tchyní hoštěn omeletou, která ho měla k jeho nevěstě pevně připoutat. O těchto tajných setkáních budoucí tchán jakoby nevěděl, ženich mu směl na oči, až když ho obdaroval tradičním darem, kterým byl většinou kůň, kráva nebo ovce. Tento dar se v arménštině nazýval *beranbacekh*, doslova otevření rtů²¹⁴.

Další obřad, spojený s potravinami, probíhal těsně před svatbou, kdy se obřadně prosívala mouka na chléb, pečený ke svatební hostině. Při tomto obřadu, kterému byl připisován velký význam, byla nutná účast starších a evidentně plodných žen. Prosívání mouky začínala velmi vážená starší žena s mnoha dětmi, většinou žena khavora²¹⁵. Když prosila malé množství mouky, předala síto další ženě, která jej pak opět předala dál a tak se situace opakovala. Sůl se do těsta přidávala ve stejném, přesně daném pořadí. Zpracovávat těsto a péct chleba v peci mohla také jen zdravá žena s několika dětmi²¹⁶.

Arménská svatba trvala většinou oblastech tři dny. Slavnostní stůl připravovala hospodyně, které pomáhaly ostatní příbuzné. Pouze vyjímečně se zvala placená kuchařka. O svatbách se vařila *tolma* (vinné nebo zelné listy, plněné masem a rýží), *plov* (obvykle rýže se skopovým nebo kuřecím masem, fazolemi nebo sušeným ovocem, speciální

²¹³ Харатян, З. В.: Культурные мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян, Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 13

²¹⁴ Харатян, З. В.: Культурные мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян, Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 14

²¹⁵ *khavor* v arménštině znamená kmotr, stejné označení se používá i při svatbě. Khavor je buď skutečný kmotr, většinou ženicha, řídčejí nevěsty, ale může to být i jiný člověk, kterého si rodina váží. Khavor řídí svatbu, určuje, kdy se má jít do kostela apod.

²¹⁶ Харатян, З. В.: Культурные мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян, Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 18

svatební variantou byl plov s mandlemi, sušenými švestkami, hrozkami a medem), *čašlama* (dušené jehněčí maso s brambory a zeleninou), vařené i pečené kuře, typickým jídlem byl *chorovac* – maso pečené na rožni na ohni, jehož příprava vždy byla (a je dodnes) výsadním právem mužů. V některých oblastech se třetí den ráno podával *čaš* (velmi silný vývar z hovězích kostí a kloubů)²¹⁷. Tato tradice se v mnoha regionech uchovala dodnes, tento den se také někdy nazývá den čaše – *čaši or*. V některých oblastech bylo zvykem třetí den svatby vykonávat zvířecí oběť - *matal*²¹⁸. Obětní zvíře podřízl některý z mužských příbuzných nevěsty nebo ženicha na prahu domu, ve kterém měli novomanželé bydlet. Podle tohoto obřadu se potom třetí den svatby v této oblasti nazýval den *matalu* – *matali or*²¹⁹

Stejně jako při ostatním jídle, muži a ženy neseděli u jednoho stolu²²⁰.

V současnosti patří k tradičním svatebním pokrmům *čašlama* (vařené skopové maso s bramborami a zeleninou), *tolma* (plněné zelné nebo vinné listy), vařená nebo pečená ryba a kuře. Většinou se dělá šašlik – *chorovac*, často je na stole *basturma* (sušené hovězí maso). Pokud svatba, jak je v některých oblastech stále zvykem, trvá tři dny, třetí den se podává *čaš*. U stolu sedí všichni pohromadě. Zábavu za stolem řídí *tamada* – buď sám pronáší přípitky, nebo určuje, kdo má zrovna přípitek pronést²²¹.

8.2.2 Narození a křtiny

Těhotná žena byla považována za nečistou – nesměla mísit těsto, péct chléb nebo stloukat máslo. V jídle se naopak ale neměla pokud možno omezovat, aby bylo dítě zdravé²²².

Čerstvě narozené dítě posypala porodní bába zlehka solí, věřilo se v její magické a především očistné účinky. Stejně tak i nově přichozí, který vešel do domu, musel před tím, než přistoupil k rodičce, položit ruku na nádobu se solí²²³.

²¹⁷ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 243

²¹⁸ podrobněji viz podkapitola 8.3 Zvířecí oběť – *matal*

²¹⁹ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.185

²²⁰ Vedle sebe neseděli ani ženich s nevěstou - Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 243

²²¹ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 247

²²² Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.189

Nejnebezpečnějším bylo šestinedělí, ke kterému se vztahovalo mnoho hygienických a profylaktických omezení, která byla nejpřísnější první týden, než bylo dítě pokřtěno. Matce bylo jídlo i nápoje servírováno v jiných nádobách, než ze kterých jedl zbytek rodiny. Pro rodičku se vařila speciální jídla, většinou to byla buď míchaná vejce, nebo *šphoth* - sladká kaše z mouky a vody opražená na tuku²²⁴, tato kaše se také nazývala *chavic* a v některých oblastech se do ní přidávaly sušené švestky nebo hrozinky.

Rodina, ve které se narodilo dítě, platila porodní bábě za pomoc při porodu a také knězi, který později dítě křtil, potravinami. V Sisianu se porodní bábě dávalo půl lahve vodky, vařené kuře, 5 funtů soli nebo mouky a kroupy nebo rýže. Knězi se platilo v momentě, kdy se šlo žádat o křest a platidlem byly obvykle dva chleby a dvě gathy (arménské sladké obřadní pečivo)²²⁵.

Při křtinách se obvykle konala hostina, kde se podávaly většinou 2-3 chody, ale nebyla přesně určená jídla, která se vařila.

Když dítěti narostly zuby, v Sisianu se vařilo speciální jídlo – *kelkhahatik* – sladká kaše z vařené pšenice, která se dítěti lila na hlavu²²⁶.

8.2.3 Smrt a pohřeb

V arménských představách byla lidská duše spojována s několika druhy existence - byla ztotožňována s dechem, byla svázána s tělem, ale současně byla na těle nezávislá a nesmrtelná, po smrti těla mohla v jiné kvalitě existovat dále. Smrt nebyla považována za úplný zánik, naopak se věřilo, že je pouze přechodem z jedné životní formy do jiné. Věřilo se, že duše mrtvého po jeho smrti pobývá u jeho mrtvého těla až do pohřbu a potom mezi nebožtíkovými blízkými a příbuznými, a to různou dobu²²⁷. Toto období přechodu ale bylo považováno za kritické a nebezpečné, a proto se vyskytovaly obřady, které měly na jednu stranu duši tento přechod usnadnit, na druhou stranu měly zajistit bezpečí živým.

Jelikož tedy smrtí existence duše nekončila, považovalo se za nutné zajistit mrtvým duším přísun potravy pro cestu na onen svět, a tím zamezit případnému návratu

²²³ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.190

²²⁴ Lalajean, E.: Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 209

²²⁵ Lalajean, E.: Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 230

²²⁶ Lalajean, E.: Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner, Azgagrakan Handes, 2.roč., Tiflis 1898, str. 232

²²⁷ Харатян, З. В.: Культурные мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян, Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, str. 31

nebezpečné duše na zem, kde by mohla pozůstalé strašit a všelijak jim škodit. „*Krmení mrtvých*“, jak se tato pohřební hostina nazývala, začínalo první den po smrti člověka, kdy se mrtvému kladl na hrud' chléb. Den po pohřbu se všichni příbuzní a blízcí sešli na hřbitově u hrobu a přinesli spolu různé potraviny – chléb, ovoce, vodku a víno. U hrobu každý připil mrtvému vodkou a pronesl připitek. Přinesené potraviny zůstaly ležet mrtvému na hrobě. Takto se příbuzní scházeli u hrobu 7 – 40 dní po pohřbu a potom vždy při výročí smrti.

Smuteční hostina se také nazývala *hogu hac* (chléb duši), *mer'lahac* (chléb mrtvého), *sgešelan* (smuteční stůl) nebo *olormathas* (pohár požehnání). Jak jsem již uvedla, jídlo mělo skrz příbuzné přejít na duši mrtvého, a tím zajistit jak spokojenost mrtvého, který se jinak mohl zjevovat pozůstalým a žádat je o jídlo, tak zabezpečení zdraví a dosažení vysokého věku žijících blízkých²²⁸.

Při smuteční hostině se podávalo především ovoce jako symbol života a plodnosti, dále pokrmy z vajec (které měly podobnou symboliku), jako je např. *gatha* (arménské obřadní sladké pečivo), dále lihovinové nápoje. Tyto pokrmy, symbolizující život, měly zabezpečit dlouhověkost a spokojený život pozůstalým a ochránit je před nebezpečnou mocí mrtvého. Stejný význam měl i obřad, který byl na konci 19. stol. zaznamenán v Nachičevanu – na konci pohřební hostiny podala děvečka knězi dvě jablka nebo kdoule (symboly života a plodnosti, důležitá byla i symbolika červené barvy). Kněz je vzal, očichal a poté je podal sedícím vedle sebe – jedno napravo, jedno nalevo. Děvečka mu v tu dobu nalila víno a pak také těm, kteří seděli vedle něho a měli zrovna ovoce v ruce. Pili víno, vzpomínali na zemřelého a potom předali plody svým sousedům. Nakonec se jablka nebo kdoule vrátila zpět ke knězi, který je znovu očichal a pak uložil²²⁹.

Masa, podávaná při pohřební hostině, byla zásadně vařená - typickým jídlem byla *chašlama* - vařené jehněčí maso, vařená ryba nebo vařená drůbež. Dodnes v některých oblastech Arménie, např. ve Sjuniku, existuje zákaz na pohřbech konzumovat pečená jídla, jako je rožněné maso *chorovac*, a kromě toho také *tolmu* (plněné listy) a *plov* (rýži s masem nebo ovocem), která jsou považována za prestižní sváteční jídla.

V Lori existoval speciální stůl, určený pro smuteční hostiny, nazývaný *surb šelan* – svatý nebo posvátný stůl, na kterém byly položeny různé pokrmy – vařená slepice, med,

²²⁸ Харатян, З. В.: Культурные мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян, Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 36

²²⁹ Харатян, З. В.: Культурные мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян, Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 37

obřadní pečivo *gatha*, vejce nabarvená načerveno, jablko, ovoce a lihoviny. S tímto stolkem se obcházel smuteční stůl, všichni se ho dotkli a požehnali mrtvému²³⁰.

Smuteční hostiny se účastnili pouze muži, ženy jen vyjímečně. Vysloveně zakázanou účast měla hospodyně, ta byla považována za poskvřněnou a nesměla připravovat ani smuteční jídlo – tím byly pověřeny ostatní ženy²³¹.

Smuteční hostiny se jako vzpomínka na mrtvé pořádaly i o některých dalších velkých svátcích, např. na Nový rok, Vánoce, Velikonoce nebo Svatodušní svátky²³².

8.3 Matal – Zvířecí oběť

Tradicí, která se vymyká zařazení do rodinné nebo výroční obřadnosti, je *matal*, zvířecí oběť, která je zvláštností Arménské apoštolské církve. Jsou v ní pravděpodobně smíšeny prvky židovské a ranně křesťanské s prvky pohanskými, helénskými i perskými. Čierniková uvádí zvířecí oběti jako jeden z nejvýznamnějších obřadů v rámci kultu jednotlivých arménských předkřesťanských božstev²³³. Tento rituál byl v Arménii křesťanskou církví převzat hned na počátku jejího vzniku, smysl rituálu byl církví samozřejmě posunut.

Obětování zvířat se koná o velkých církevních svátcích – hlavně o Velikonocích, ale i mimo tyto svátky většinou jako projev díky či prosby k Bohu, mimo to se *matal* vykonává i u příležitosti rodinných svátků jako je křest nebo svatba²³⁴.

Obětovaným zvířetem je nejčastěji beran, řidčeji kozel, kohouti a holubi²³⁵, v minulosti se obětovala i větší zvířata jako býci. Obětovaným zvířetem by měl být mladý zdravý samec, ne starší než jeden rok, ale někdy se obětuje i slepice²³⁶. Upřednostňují se zvířata černé barvy.

²³⁰ Харатян, З. В.: Культурные мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян, Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 37

²³¹ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, стр. 244

²³² Харатян, З. В.: Культурные мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян, Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 37

²³³ Čierniková, B.: V tieni hory Ararat, Náboženstvá predkresťanskej Arménie, Chronos, Bratislava 2005, str.124

²³⁴ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, стр.185

²³⁵ Obětování ptáka se nazývá *tapla*, ovšem holubi se nejí, ale mohou se vypustit na svobodu - Čierniková, B.: V tieni hory Ararat, Náboženstvá predkresťanskej Arménie, Chronos, Bratislava 2005, str.124

²³⁶ Čierniková, B.: V tieni hory Ararat, Náboženstvá predkresťanskej Arménie, Chronos, Bratislava 2005, str.126

Před samotným obětováním je zvíře svázáno a obětující s ním třikrát obejdou dokola kostel. Teprve potom mohou vstoupit dovnitř. Kněz nejprve nad zvířetem přečte pět pasáží z Bible, týkající se oběti²³⁷.

Před každou obětí kněz požehná trochu soli, která se dá zvířeti jíst – věří se, že sůl oběť očistí. Poté kněz zvířeti nařízne uši a krví nakreslí kříž na čelo obětujícího. Někdy se kříž na čelo kreslí až krví při porážce zvířete (je mu podříznut krk).

Zvíře se nezabíjí přímo v kostele, ale buď u obětního kamene, nebo v *matalaturu*, tj. obětním domě, které jsou v blízkosti kostela. Zvíře se na místě stáhne z kůže a naporcuje, kůže a hlava zůstane na místě, zbytek si obětující odnesou. Část masa dostane i obětující kněz. Maso, které musí být spotřebováno ještě týž den, se vaří buď v přírodě poblíž kostela nebo doma, pouze ve slané vodě, bez jakýchkoliv jiných přísad a koření.

Důležitým prvkem zvířecích obětí je to, že uvařené maso musí být rozděleno nejméně mezi sedm lidí. V minulosti, kdy se běžně obětovala velká zvířata, jako je skot, se maso rozdělovalo nejen mezi příbuzné a sousedy, ale i mezi chudé a potřebné. Maso býka muselo být rozděleno mezi čtyřicet domů, maso jehněte mezi sedm domů a maso kuřete mezi tři domy, i v současnosti, kdy je velký skot obětován již zřídka, *matal* musí rozdělit nejméně sedm lidí, část se tedy rozdává všem přítomným, kteří ho přijímají se slovy: „*at' je vaše oběť přijata.*“²³⁸

Matal se v Arménii dodnes dodržuje, na určitých místech lze koupit živé ovce nebo kozy, v blízkosti kostelů se prodávají živé slepice, kohouti nebo holubi. Za zvířata, určená k oběti, se nesmlouvá, vždy se zaplatí požadovaná suma.

V poslední době od zvířecích obětí začíná arménská církev ustupovat²³⁹, obětující často nechají vysvětit knězem v kostele pouze sůl, ve které se maso později vaří a zvíře se zabije doma.

²³⁷ Nejprve se čte úryvek Lv 1,1-13, předepisující pravidla pro zápalné zvířecí oběti, dále úryvek 2 S 6,17-19 o tom, jak David obětoval při doprovodu Boží schránky na horu Sión, poté pasáž z Iz 56, 6-7, ve které se říká, že zápalné a jiné oběti budou přijaty Hospodinem nejen od židů, ale ode všech, kteří se k Izraeli připojí, čtvrté čtení je z Žd 13, 10-16, ve kterých se k obětování zvířat jako vykoupení z hříchu přirovnává oběť Krista, jako poslední se čte úryvek z L 14, 12-15, kde Ježíš vyzývá k pozvání na hostinu chudých, zmrzačených, chromých a slepých, takových, kteří se nemohou odvděčit – hostiteli bude odplaceno při vzkříšení spravedlivých. Sharf, A.: *Animal Sacrifice in the Armenian Church*, In: *Revue des Études Arméniennes* 16, 1982, str. 424

²³⁸ Čierniková, B.: *V tieni hory Ararat, Náboženstvá predkresťanskej Arménie*, Chronos, Bratislava 2005, str.127

²³⁹ Zvířecí oběti se dochovaly pouze u Arménské apoštolské církve na území Arménské republiky. V diasporách se tento rituál již nedodržuje.

9.0 Cizí vlivy

Strava se vyvíjela v čase a v konkrétním geografickém prostoru, Arméni nežili na uzavřeném území, a tak je logické, že jejich strava nebylo ovlivněna pouze klimatickými a geografickými podmínkami, ale i sousedními národy, s nimiž se dělili o životní prostor. Někdy je těžké rozlišit, zda se jedná o pokrm původní nebo převzatý. Např. takový šašlik je rozšířen po celém Kavkaze, ovšem s výjimkou Gruzie se z náboženských důvodů nedělá z vepřového masa.

Jak vyplývá z úvodní kapitoly, týkající se arménské historie, byla Arménie po staletí ovlivňována nejen klimatickými a geografickými podmínkami, Arméni byli také vystaveni různým okolním vlivům a neustálým kulturním kontaktům s jinými etniky. To se přirozeně projevilo i na arménské kuchyni, ve které se tak dají nalézt vlivy kavkazské, turecké, perské, gruzínské nebo ruské.

V Arménii se nejvíce ovlivnění sousedními kuchyněmi projevuje mimo domácí stravování. V restauracích se např. až na výjimky nevaří arménské polévky (občas je v nabídce *spas*, arménská mléčná polévka s rýží nebo kroupami), zato zcela běžně nalezneme v nabídce *soljanku*, původně ruskou polévku z okurkového nálevu, hovězího masa, párku, zeleniny, oliv a kyselých okurek nebo *charčo*, gruzínskou polévku z hovězího masa.

Velmi oblíbeným jídlem je *lahmadžo*, původem zřejmě z Turecka, které se doma sice občas připravuje, ale na jerevanských ulicích je zcela běžně k dostání téměř na každém rohu, jak ve stáncích, tak v restauracích, takže je nejjednodušší si ho dojít koupit. *Lahmadžo* je tenká placka velikosti talíře potřená ostrou směsí mletého hovězího masa s česnekem, rajčatovým protlakem, čerstvou natí koraindru a cibulí, pečená v troubě. Prodává se většinou po více kusech náplní otočenou k sobě.

Mimo *lahmadžo* lze také ve stáncích s rychlým občerstvením zakoupit *chot-dog*, variaci na párek v rohlíku, ovšem v arménském chlebu *matnakaši*.

Přistěhovalci ze Západní Arménie obohatili moderní arménskou kuchyni o takové vybrané lahůdky jako je *basturma* – sušené hovězí maso, obalené ve směsi ostrého koření (kmín, sůl, červená paprika) nebo *sudžuk* – mleté hovězí maso, smíchané se směsí koření (kardamon, skořice, červená paprika, česnek) a posléze sušené ve střívku ve tvaru klobásy.

Bez těchto dvou pokrmů se neobejde žádná větší oslava, a naprosto nemyslitelné jsou bez nich Vánoce a Nový rok²⁴⁰.

Gruzínské pokrmy jsou v restauracích oblíbené. V restauracích je v nabídce zejména chačapuri, nejčastěji v podobě koláče se sýrovo-vaječnou náplní, v luxusnějších restauracích mají i *chačapuri* v podobě lodičky plněné sýrem s vejcem na povrchu, které se přidává až po vytažení z trouby. Další inovací jsou knedlíčky *chinkali*, gruzínské pelmeně, plněné směsí mletého masa a koření, zejména čerstvého koriandru. V Arménii je k dostání i kyselá omáčka *tkemali* z odrůdy zakavkazské švestky vařené s česnekem čerstvým koriandrem a koprem, bez které se v Gruzii neobejde žádné pečené maso, masivnějšího rozšíření ovšem nedosáhla.

V poslední době se v Jerevanu začínají objevovat pizzerie a v době mého posledního pobytu na podzim r. 2006 měl už i Jerevan svojí první čínskou restauraci.

²⁴⁰ Маркарян, Э. С. а кол.: Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983, str. 217

10.0 Jídelní kultura

Jak jsem již uvedla výše v kapitole týkající se každodenní stravy, v Arménii se přijímají a přijímaly během dne tři jídla – snídaně, oběd a večeře. Snídalo se v létě venku na poli, v zimě doma. Stejně tak tomu bylo i s obědem. Největším jídlem celého dne byla večeře, která se odehrávala vždy doma.

Co se týká stolování, bylo v tradiční arménské rodině zvykem jíst odděleně. Ženy jedly až po mužích, většinou v jiné části domu. Rozdělování jídla bylo velmi prestižní úlohou hospodyně, která jako jediná z žen mohla sedět s muži u stolu. Jedlo se u nízkých stolů, buď určených přímo k jídlu, nebo u stolů, které se používaly i na válení těsta. Při jídle se kolem stolu sedělo na zemi, pokryté kobercem. V zimě se stoly stavěly nad thonir – zahloubenou pec uprostřed místnosti. Stůl se přikrýval kobercem, který přesahoval jeho okraje a zakrýval nohy okolo sedících²⁴¹.

Jak jsem zmínila v kapitole o tradičním nádobí a náčiní, nosilo se jídlo na stůl na dřevěných, kovových nebo slaměných podnosech. Nejprestižnějšími byly měděné podnosy, které se používaly hlavně pro vážené členy rodiny nebo hosty a při různých obřadních příležitostech. Jídlo se podávalo v hliněných, kovových nebo dřevěných nádobách, jedlo se z velkých společných mís. Tyto mísy byly s rozpadem gerdastanu - tradiční arménské velkorodiny nahrazeny menšími miskami, každý člen rodiny jedl z vlastní²⁴². V průběhu 20. stol. byly nahrazeny průmyslově vyráběnými keramickými talíři.

Nápoje se na stůl podávaly v hliněných a kovových nádobách s obsahem 0,5l a více nebo v kovových džbánech.

Z příboru se používaly dřevěné lžice, každý člen rodiny měl svou vlastní.

Jídlo ze stolu sklízela nejmladší snacha.

Některým potravinám byl přisuzován zvláštní význam. Jedná se zejména o chléb a sůl.

S chlebem a těstem je u Arménů, stejně jako u většiny jiných národů, spojeno mnoho rituálně-magických úkonů. Např. žádný muž, dokonce ani kojeneček se nesměl při

²⁴¹ Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 134

²⁴² Марутян, А. Т.: Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.- начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989, стр. 106

pečení chleba ocitnout těsně vedle toniru, jinak by se chléb mohl odlepit a spadnout do ohně. Dále se chléb nesměl krájet nožem, ale pouze odlamovat rukou, aby neztratil svoji schopnost udržet v domě hojnost. Věřilo se, že ukrojit z něčího chleba, znamená zbavit tohoto člověka blahobytu. Hříchem bylo upustit chléb na zem, nebo po něm dokonce šlapat. Jestliže chléb přece jen na zem spadnul, s omluvami ho zvedli, políbili a prosili o odpuštění. Na zemi se nesměly nechávat ani drobky, které by se mohly dostat ke zlým duchům²⁴³.

Stejně zásadní pokrm, jako je chléb, je pro Armény sýr. Většinou se jí zabalený se čerstvými bylinkami do *lavaše*, plachtovitého chleba. Chléb se sýrem je vždy připraven k pohostění hostů, obzvláště když se pije víno nebo vodka. O velkém rozšíření tohoto pokrmu svědčí i mnoho arménských přísloví a pořekadel, např. „*hac u panir, ker u banir*“ (v překladu „chléb a sýr, jez a pracuj“) nebo „*panir hac, sirtə bac*“ („sýr chléb, srdce otevřeno“)²⁴⁴.

Velmi opatrně se zacházelo také se solí, která měla magickou a symbolickou roli – očišťovala, konzervovala, některá jídla se vařením v soli stávala posvátnými (např. maso při zvířecích obětech). Jak jsem již uvedla v kapitole Skladování potravin, sůl se uchovávala ve zvláštních keramických zoomorfních nebo častěji antropomorfních nádobách – *alamanech*. Zoomorfní zásobnice měly podobu kozla, antropomorfní zásobnice měly většinou podobu ženské figury, sůl byla nasypána dovnitř otvorem v břiše, což symbolizovalo plodnost a bohatství.

Ještě je potřeba se zmínit o některých zvyklostech u arménského slavnostního stolu, především o funkci *thamady*. *Thamada* je jakýmsi vedoucím zábavy u stolu, který pronáší přípitky, udává tempo pití, řídí konverzaci. Zvykem je pronášení dlouhých a vzletných přípitků, obyčejné „na zdraví“ – *kenac'* v Arménii nestačí. Většinou se pokračuje kolem dokola stolu a každý musí pronést originální přípitek. Připíjí se na přátele, rodinu, na setkání. Při těchto příležitostech se pije nejčastěji vodka. Od žen se neočekává, že by v pití držely krok s muži, naopak by taková žena byla považována za neslušnou.

Stejně jako na celém Kavkaze, i v Arménii jsou lidé velmi pohostinní. S hostem se Armén o všechno rozdělí, byť by se měl zruinovat (jeden z našich hostitelů při výzkumném

²⁴³ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.112

²⁴⁴ Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998, str.118

pobytu v r. 2004 přes naše důrazné protesty zabil svého posledního králíka, aby z něj mohl udělat šašlik) nebo si dojit vypůjčit k sousedům. Odmítnutí hostění je velmi neslušné a potenciálního hostitele urazí.

Nejprestižnějším arménským jídlem je, stejně jako u ostatních kavkazských národů, šašlik, arménsky *chorovac*. Bez tohoto pokrmu se neobejde žádná významnější událost. Příprava chorovacu je výsadním právem mužů, nikdy ho nepřipravují, ani nikdy v minulosti nepřipravovaly, ženy. Ohniště určená k přípravě chorovacu se v Arménii nacházejí v každém domě, ať už zakrytá nebo volně otevřená na zahradě a každá rodina vlastní speciální rožně pro pečení chorovacu – šampury.

„Chorovacová ohniště“ se nacházejí i podél silnic a na výletních místech. (Což ovšem není příliš daleko od silnic, neboť arménský turista je téměř výlučně motorizovaný turista.)

Všechny nápoje kromě vína a vodky vyráběly ženy. Víno s vodkou byly velmi příležitostné, sváteční nápoje. Vodku pili pouze muži, víno směly zřídka pít i ženy. V současnosti se nepovažuje za slušné, když žena pije alkohol ve větším než velmi malém množství.

Závěr

Tradiční arménská kuchyně je výsledkem několikasetletého vývoje, spjatého s geografickými, klimatickými, historickými a kulturními podmínkami. Ve své práci jsem se soustředila především na vývoj arménské stravy v širším přírodním, kulturním a sociálním kontextu. Zvláštní pozornost jsem tedy věnovala i vývoji arménské rodiny a domu.

Tradiční arménská rodina byla patriarchální, patrilokální a patrilineární. Na konci 19. stol. se v Arménii ještě vyskytovaly velké rozšířené rodiny – *gerdastany*. Postavení jednotlivých členů rodiny včetně dělby práce bylo striktně rozlišeno podle věku a pohlaví. Ženskou doménou byly veškeré domácí práce, včetně přípravy pokrmů a udržování ohně, muži obhospodařovali pole a starali se o dobytek. Toto rozdělení se promítlo např. i do stolování, kdy muži a ženy nejedli společně u jednoho stolu. K rozpadu těchto rodin došlo na konci 19. stol. v souvislosti s přechodem od naturálního k peněžnímu hospodářství. V současnosti je v Arménii nejtypičtější nukleární rodina. K vývoji došlo i v případě arménskému domu, včetně topeniště. Zatímco se na konci 19. stol. vařilo ještě na otevřeném ohni nebo v zahloubené peci, je dnes samozřejmostí vybavení spotřebiči. S vývojem topeniště i rodiny souvisí i používané nádobí a náčiní.

Na arménské stravě je zajímavé to, že se za posledních sto let téměř nezměnily používané suroviny, ani postupy přípravy pokrmů. Změnila se funkce některých pokrmů – jídla, která byla dříve spíš sváteční, se stala běžnými, některá obřadní jídla z jídelníčku vymizela téměř úplně. Změnily se i některé suroviny, např. vařená celá obilná zrna byla nahrazena kroupami a nebo častěji rýží, masivně se rozšířily brambory, skopové maso je vytlačováno dříve než příliš rozšířeným vepřovým. Došlo také k diferenciaci mezi městem a venkovem.

V obřadní stravě hrají významnou roli konkrétní suroviny se symbolickým významem, v popředí stojí symbolika plodnosti a života. Jedná se hlavně ovoce (především jablka), ořechy, vejce nebo med, dříve typickými pokrmy byly různé sladké obilné kaše. U masitých pokrmů hraje velmi důležitou úlohu technologie jejich přípravy.

V této práci jsem se pokusila o základní charakteristiku a zhodnocení tradiční arménské kuchyně a souvisejících problémů. Jsem si vědoma toho, že některá témata jsem nahlížela především z perspektivy hledání vzájemného vztahu s tradiční stravou, to platí

především pro nástin arménské rodinné a výroční obřadnosti. Stejně tak otázky arménské rodiny včetně aktuálních problémů soudobé ženské emancipace, a problematika lidové architektury, stavebního vývoje a změn ve vybavení domácností jsou přdestírány především v kontextu jídelní kultury. Jistě by si zasloužily detailnější zpracování, které by ovšem přesáhlo rámec této práce.

Seznam použitých pramenů a literatury:

- Айриян, А. П.:** Социологическое исследование семьи по материалам сельских районов Армянской ССР, Айастан, Ереван 1974
- Акопян, М. В.:** Сельская община в Восточной Армении во второй половине XIX – начале XX вв. (Историко-этнографическое исследование), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1988
- Армянская кулинария, Экономика, Москва 1960
- Армянская кулинария, Айастан, Ереван 1983
- Арутюнян, Л. Б.:** О некоторых особенностях питания армянского народа, Армянская кулинария, Экономика, Москва 1983
- Bateman, G., Eganová, V.:** Zeměpis světa, Columbus, Praha 1995
- Bdojan, V.H.:** Jerkragorc'akan mšakujthə Hajastanum (Zemědělská kultura v Arménii), Jerevan 1972 (*Բրդոյան, Վ. Հ.: Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում, Երևան 1972*)
- Bdojan, V. H.:** Haj azgagruthjun (Arménská etnografie), Jerevan 1974 (*Բրդոյան, Վ. Հ.: Հայ ազգագրություն, Երևան 1974*)
- Bič, M.:** Při řekách babylónských, Vyšehrad, Praha, 1990
- Botíková, M. (ed.):** Tradície slovenskej rodiny, Veda, Bratislava 1997
- Bouzek, J., Hošek, R.:** Antické Černomoří, Nakladatelství Svoboda, Praha 1978
- Brentjes, B.:** Arménie, Tři tisíce let dějin a kultury, Vyšehrad, Praha 1973
- Čierniková, B.:** V tieni hory Ararat, náboženstvá predkresťanskej Arménie, Chronos, Bratislava 2005
- Чурсин, Г. Ф.:** Армяне Зангезура, Краткий этнографический очерк, Тифлис 1937
- Dvořáková – Janů, V.:** Lidé a jídlo, ISV, Praha 1999
- Еремян, С. Т.:** Естественно-исторические основы питания армянского народа, Армянская кулинария, Айастан, Ереван 1983
- Frolec, V., Vařeka, J.:** Lidová architektura (encyklopedie), SNTL, Praha 1983
- Frolová, V.:** Velikonoce v české lidové kultuře, Vyšehrad, Praha 2001
- Novagimian, V.:** Der Armenische Kalender, In: Armenische Liturgien, Graz, Salzburg 2001
- Novannisian, R. G. (ed.):** The Armenian people from ancient to modern times, Volume I., The Dynastic Periods: From Antiquity to the Fourteenth Century, St.Martin's Press, New York 1997

- Hovannisian, R. G. (ed.):** The Armenian people from ancient to modern times, Volume II., Foreign Dominion to Statehood: The Fifteenth Century to the Twentieth Century, St.Martin's Press, New York 1997
- Харатян, З. В.:** Культурные мотивы семейных обычаев и обрядов у Армян, Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван, 1989
- Карапетян, Е.Т.:** Армянская семейная община, Ереван 1958
- Khalanthari, A.:** Kathnajin ardiinkhner (Mléčné výrobky), Azgagrakan Handes, 2.roč., D. girkh, Tiflis 1898 (*Քաղանթարի, Ա.: Կաթնային արդիւնքներ, Ազգագրական Հանդես 2.տարի, Գ.գիրք, Տիֆլիս 1898*)
- Kisch, E., E.:** Saři, popi, bolševici, Pokrok, Praha 1929
- Klégr, A., Zíma, P. a kol.:** Světem jazyků, Albatros, Praha 1989
- Kudrnáč, J.:** Skladování obilí v jamách – obilnicích, Vznik a počátky Slovanů, II, Nakladatelství Československé akademie věd, Praha 1959
- Lalajean, E.:** Borčalui gavar' (Oblast Borčalu), In: Azgagrakan Handes, 7.roč., IX. girkh, Tiflis 1902 (*Լալայեան, Ե.: Բորչալուի գավառ, Ազգագրական Հանդես, 7.տարի, IX.գիրք, Տիֆլիս 1902*)
- Lalajean, E.:** Džavachk (Oblast Džavachk), In: Azgagrakan Handes, 1.roč., A girkh, Šušī, 1895 (*Լալայեան, Ե.: Զախախք, Ազգագրական Հանդես, 1.տարի, Ա.գիրք, Շուշի 1895*)
- Lalajean, E.:** Sisian, Amusnuthiin jev harsaneac sovorujthiinner (Oblast Sisian, Svatba a svatební zvyky), In: Azgagrakan Handes, 2.roč., G. girkh, Tiflis 1898 (*Լալայեան, Ե.: Սիսիան, Ամուսնութիւն եւ հարսանեաց սովորութիւններ, Ազգագրական Հանդես, 2.տարի, Գ.գիրք, Տիֆլիս 1898*)
- Lalajean, E.:** Zangezur (Oblast Zangezur), In: Azgagrakan Handes, 2. roč., D girkh, Tiflis 1898 (*Լալայեան, Ե.: Զանգեզուր, Ազգագրական Հանդես, 2.տարի, Գ.գիրք, Տիֆլիս 1898*)
- Lang, D., M.:** Armenia – Cradle of civilization, George Allen-Unwin LTD, London, 1970
- Langhammerová, J.:** Lidové zvyky, NLN, Praha 2004
- Lewis, B.:** Dějiny Blízkého východu, NLN, Praha 1997
- Лисицян, С.:** Армяне Нагорного Карабаха, Этнографический очерк, Ереван 1992
- Lisicjan, S.:** Zangezuri Hajerə (Arméni v Zangezuru), Jerevan, 1969 (*Լիսիցյան, Ս.: Զանգեզուրի Հայերը, Երևան 1969*)
- Лисицян, С. Д.:** Очерки этнографии дореволюционной Армении, Кавказский

- этнографический сборник, Издательство академии наук СССР, Москва 1955
- Łazarjan, R.:** Busanunneri bar'aran hajeren-latineren-r'useren-angleren-franserengermaneren (Slovník botanických názvů arménsko-latinsko-rusko-anglicko-francouzsko-německý), Areg, Jerevan 2002 (*Ղաղարյան, Ր.: Բուսանունների բառարան հայերեն-լատիներեն-ռուսերեն-անգլերեն-ֆրանսերեն-գերմաներեն, Արեգ, Երևան 2002*)
- Malchasean, J.:** Haj Geldžuki albumə (Album z arménského Geldžuku), In: Azgagrakan Handes, 5.roč., Z girkh, Tiflis 1900 (*Մալխասեան, Յ.: Հայ Գեղջուկի ալբումը, Ազգագրական Հանդես, 5.տարի, Զ.գիրք, Տիֆլիս 1900*)
- Маркарян, Э. С. а кол.:** Культура жизнеобеспечения и этнос, Опыт этнокультурологического исследования (На материалах армянской сельской культуры), Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1983
- Марутян, А. Т.:** Интерьер армянского народного жилища (вторая половина XIX.-начало XX в., Армянская этнография и фольклор, Материалы и исследования, 17, Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1989
- Murphy, R., F.:** Úvod do kulturní a sociální antropologie, Slon, Praha 1999
- Народы Кавказа II., Издательство АН СССР, Москва 1962
- Navrátilová, V.:** Narození a smrt v české lidové kultuře, Vyšehrad, Praha 2004
- Odabašjan, A., A.:** Amanor haj žoľovrdakan tonacujcum, Haj azgagruthjun jev banahjusuthjun (Svátek Amanor v arménském lidovém kalendáři, Arménská etnografie a folklor) 9, Jerevan 1989 (*Օդաբաշյան, Ա.Ա.: Ամանոր Հայ ժողովրդական տոնացույցում, Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն 9, Երևան 1989*)
- Петросян, Е.:** Армянская апостольская святая церковь, Св. Эчмиадзин 1996
- Петросян, Е.:** Боги и ритуалы древней Армении, Издательство Зангак-97, Ереван 2004
- Pitterová, A.:** Staroslovanské velkorodinné domy, Vznik a počátky Slovanů, II, Nakladatelství Československé akademie věd, Praha 1959
- Redgateová, A., E.:** Arméni, Nakladatelství Lidové noviny, Praha, 2003
- R'otineanc, V.:** Gorc'nakan chohararakan dasagirkh (Praktická kuchařská učebnice), Tiflis 1900 (*Ռոտինեանց, Վ.: Գործնական խոհարարական դասագիրք, Տիֆլիս 1900*)
- Staré arménské pověsti, přel. B. Bareš, Svět Sovětů, Praha 1958
- Сарксян, Е. С.:** Гончарное искусство Армении, Издательство АН Армянской ССР, Ереван 1978

Sharf, A.: Animal Sacrifice in the Armenian Church, In: Revue des Études Arméniennes 16, 1982

Šaginjan, V.: Dějiny Arménie od počátku až do roku 2000, Karolinum, Praha 2001

Šahaziz, J.: Nor-Nachidževanə jev Nor-Nachidževancikh (Nor-Nachidževan a jeho obyvatelé), Azgagrakan Handes, 7.roč., IX. girkh, Tiflis 1902 (*Շահազիզ, Յ.: Նոր-Նախիջևեհանը եւ Նոր-Նախիջևեհանցիք, Ազգագրական Հանդես, 7.տարի, IX.գիրք, Տիֆլիս 1902*)

Тер-Сарксянц, А.: Армяне, История и этнокультурные традиции, Издательская фирма Восточная литература РАН, Москва 1998

Úlehlová-Tilschová, M.: Česká strava lidová, Družstevní práce, Praha 1945

Werfel, F.: Čtyřicet dnů, Odeon, Praha 1982

Wolf, J.: Abeceda národů, Horizont, Praha 1984

3x99 specialit sovětské kuchyně, Lidové nakladatelství, Praha 1986

Internetové zdroje:

www.armenia.at

www.armenianchurch.org

www.coafkids.org/images/armenia_map_lg.jpg

www.day.az/forum/index.php?showtopic=7622&st=960&p=611822&#entry611822

www.marlenka.cz

www.cizinci.cz/clanek.php?lg=1&id=171

www.realchange.nareg.com.au/phd.htm

www.sain.org/Armenian.Church/feasts.txt

http://www.pis.cz/cz/praha/pamatky/dum_u_zlateho_hada

http://www.pis.cz/cz/praha/pamatky/dum_u_tri_pstrosu

Seznam informátorů:

(informátoři, se kterými jsem spolupracovala při výzkumu v r. 2004)

A.S.,ž., 27, studentka, Jerevan¹

G.Z., m., 25, státní zaměstnanec, Jerevan

J.Z., ž., 28, v domácnosti, Jerevan

H.Z., ž., 55, v domácnosti, Jerevan

L.H., ž., 50, učitelka, Jerevan

S.B., ž., 60, učitelka, Jerevan

K.G., ž., 43, v domácnosti, Abovjan (okr. Kotajkh)

L.G., ž., 58, v domácnosti, Jerevan

T.Z., ž., 48, v domácnosti, Abovjan

A.Z., m, 50, zemědělec, Abovjan

Seznam příloh:

Příloha I. Tabulka arménské abecedy a její přepis v textu

Příloha II. Slovníček

Příloha III. Liturgický kalendář Arménské apoštolské církve

Příloha IV. Obrazová dokumentace

¹ iniciály, pohlaví, věk v době výzkumu, zaměstnání, bydliště

Příloha I.

Tabulka arménské abecedy a její přepis v textu

arménská abeceda	přepis v textu
ա	a
բ	b
գ	g
դ	d
ե	e (na zač.slova je)
զ	z
է	ē
ը	ə
թ	th
ժ	ž
ի	i
լ	l
խ	ch
ծ	c´
կ	k
հ	h
ճ	dz
ղ	ł
ճ	č´
մ	m
յ	j
ն	n
շ	š
ո	o (na zač. slova vo)
չ	č
պ	p
զ	dž
ր	r´

<i>u</i>	s
<i>ɥ</i>	v
<i>ɯ</i>	t
<i>ɹ</i>	r
<i>ɟ</i>	c
<i>ɯ</i>	u
<i>ɥ</i>	ph
<i>ɹ</i>	kh
<i>o</i>	ō
<i>ɸ</i>	f

Příloha II

Slovníček

Výrazy, týkající se rodiny:

əntanik – rodina

c'uch – kouř

gerdastan - arménská velkorodina

tanter - hospodář, hlava velkorodiny

tantiruhi, tantikin - hospodyně, obvykle žena tantera

Strava:

adzap-sandal - zeleninová polévka

ajlazan - směs dušených baklažánů, brambor a zeleniny

akandž – smažené sladké „uši“ ze žloutků, mouky a koňaku nebo vodky

alani - sušené ovoce plněné ořechy, cukrem a kořením

arišta-plov - rýže s nudlemi

basturma - sušené maso

borani - pečené maso s vejci a fazolovými lusky

bozbaš - polévka ze skopového masa s brambory a zeleninou

bumbar - klobásky z rýže, česneku a granátových jablek

čečil panir – druh sýra

čchrtma - drůbeží polévka

člbur - brambory vařené s nudlemi

člbur - polévka s rýží a zeleninou, zahuštěná vejcem

ddmakašovi - dýňová kaše

ddmapur - dýňová polévka

dzvadzech - omeleta

dzvdžur - polévka s rýží a zeleninou, zahuštěná vejcem

gatha - sladký obřadní pokrm

gluch panir – druh sýra

gozinach - vlašské ořechy vařené v medu

hac - chleba

harisa – kaše z krup s rozvařeným kuřecím nebo skopovým masem

hogu hac , mer'lahac - pohřební hostina

humus – pasta z mleté cizrny, česneku, olivového oleje a koření

chačapuri – gruzínský koláč s vejcem a sýrem

charčo – gruzínská polévka

chaš - vývar z hovězích žaludků, oháněk, kloubů a nožiček

chašil - obřadní kaše z pražených pšeničných zrn

chašlama - dušené jehněčí maso s brambory a zeleninou

chavic, šphot - kaše z mouky, obřadní pokrm pro rodičky

chinkali – gruzínské pelmeně

chorovac – arménský šašlik

kaľand – obřadní pokrm z medu a vlašských ořechů

kanač panir – druh sýra

kanači - směs zelených natí, nejčastěji bazalky, koriandru, petržele, kopr nebo estragon

kašovi - slaná pšeničná nebo rýžová kaše

kelkhahatik - sladká pšeničná obřadní kaše
kjabab - mleté maso pečené na rožni
kololak - karbanátky z mletého nebo roztlučeného masa
kololik – smažené kuličky z mletého masa smíchaného s rýží, česnekem a zeleným koriandrem
kololik- polévka z hovězích a skopových nožiček
krkeni - obřadní postní pečivo
kutap – ryba plněná rýží, hrozkami a kořením
lahmadžo – placka s masovou náplní
łaphama - dýně plněná směsí rýže, hroznů, a sušeného ovoce
lavaš - druh arménského chleba, vyválený do tenké placky
lobašachu - polévka z červených fazolí a vlašských ořechů
lobi - zelené fazolové lusky
mac'abrdoš - polévka z jogurtu a okurek
mac'nathan - jogurtový nápoj
mac'un - jogurt
masramac'un - polévka z jogurtu a šípků
matał - zvířecí oběť u Arménské apoštolské církve
matnakaš - plochý kulatý chléb
motal panir – druh sýra
musaka - dušené hovězí maso, zapékané s rýží a zeleninou
nazuk – sladké placičky se šafránem, vanilkou a skořicí
pachlava- sladké pečivo s ořechovo-medovou náplní
panir - sýr
plov - pokrm z rýže, smíchané s různými komponenty - masem nebo sušeným ovocem
pochindz, achandz - pražená pšeničná zrna
putuk - polévka ze skopového masa s brambory a hrachem
sochapur - cibulová polévka
soljanka - ruská polévka
spas- mléčná polévka s rýží nebo kroupami
sudžuch – vlašská jádra namočená ve ztuhlém hroznové šťávě
sudžuk – mleté sušené maso
šakar-lochum – sladký moučník
tapaka – maso nakrájené na kousky dušené s paprikami, cibulí, baklažány a rajčaty
tarin - obřadní novoroční chléb
tašt - dřevěné koryto na mísení těsta
than - podmásí
thanapur - kyselá mléčná polévka s kroupami
ththu - marinovaná slaná zelenina
tolma – masovo-rýžová nebo luštěninová náplň zabalená ve vinném nebo zelném listě
tyal (kaurma) - konzervované maso
tžvžik - skopové vnitřnosti s česnekem a rajčatovým protlakem
vosrapur - čočková polévka

Dům:

buchari - přístěnný krb
darbaz - viz glchatun
glchatun - typ arménského tradičního domu
gom, thavla - chléb

Příloha III.

Liturgický kalendář Arménské apoštolské církve

Svátky arménské církve jsou, oproti ostatním křesťanským církvím, které mají všechny svátky s výjimkou Velikonoc pevné, většinou pohyblivé, pevné datum má pouze sedm svátků – Epifanie, Křest a Narození Páně (6.ledna²), Obřezání a pojmenování Krista (13.ledna), Uvedení Krista do chrámu (14.února), Zvěstování (7.dubna), Narození Panny Marie (8.září), Uvedení Panny Marie do chrámu (21.listopadu) a Neposkvrněné početí Panny Marie (9.prosince)³.

Všechny ostatní svátky jsou pohyblivé, a to i ty, které jsou spojeny s určitým datem, jako např. svátky svatých, které se nikdy neslavily v určité dny v týdnu – v neděli a v postní dny středu a pátek, ale přesunuly se na nejbližší volné datum.

Arménské církevní svátky lze rozdělit do tří kategorií:

- 1) dny Páně (*Terovni*) jsou svátky Páně, Panny Marie, sv. Kříže a sv. Církve⁴ (136dní)
- 2) svátky svatých (*Srboc orer*) (112dní)
- 3) dny půstu a pokání (*Pahoc orer*) (117dní)⁵

Každá neděle je svátkem Páně, připomíná se vzkříšení Krista.

Svátky svatých se slaví v pondělí, úterý, čtvrtek a sobotu, pokud na toto období nepřipadá půst nebo svátek Páně, postními dny v týdenním cyklu jsou středa jako připomínka zvěstování Panně Marii a pátek, kdy se připomíná ukřižování Krista.

Největšími svátky arménské církve, které se souhrnně nazývají *talavar*, jsou Narození Krista, křest a Epifanie (*Cnund, Mkrtuthjun*), Zmrtvýchvstání Krista (*Haruthjun*),

² Specifikem arménské církve je, že slaví v jeden den narození Krista, křest a Epifanii.

³ S přijetím křesťanství ve 4.stol. přijala Arménie juliánský kalendář, který užívala až do r. 1923, kdy katolikos Gevorg V. zavedl gregoriánský kalendář. Juliánský kalendář používá dodnes diecéze v Gruzii a Jeruzalémský patriarchát.

⁴ Největšími svátky Páně jsou Narození (*Cnund*), Epifanie a křest Páně (*Mkrtuthjun*), Obřezání a pojmenování Krista (*Anvanakočuthjun*), Uvedení Krista do chrámu (*Tear'nrndar'adž*), Květná neděle (*Caghkazard*), Bílá sobota (*Avag šabat*), Zmrtvýchvstání (*Zatik* nebo *Harutjun*), Nanebevstoupení Páně (*Hambardzum*) a Proměnění Páně na hoře Tábor (*Vardavar*). Mariánskými svátky jsou Početí Panny Marie sv. Annou, Narození Panny Marie, Přinesení Panny Marie do chrámu, Nalezení Mariina hrobu, Nalezení opasku Panny Marie a Nanebevzetí Panny Marie. Svátky sv. Kříže jsou Zjevení sv. Kříže, Povýšení sv. Kříže, Nalezení sv. Kříže a Svátek sv. Vagarského kříže.

Poslední skupinou dnů Páně jsou svátky spojené s církví. Je to Svátek Edžmiac'inské katedrály, Svátek nošení světla – Šoghakat, Založení církve a Svátek starého a nového společenství

Hovagimian, V.: Der Armenische Kalender, In: Armenische Liturgien, Graz, Salzburg 2001, s. 246

⁵ Hovagimian, V.: Der Armenische Kalender, In: Armenische Liturgien, Graz, Salzburg 2001, s. 245

Proměnění Krista na hoře Tábor (*Vardavar*), Nanebevzetí Panny Marie (*Veraphochum*) a Povýšení sv. Kříže (*Chačverac*).

Liturgický rok se dělí na osm velkých period, se samostatně stojícím obdobím Velikonoc:

1. Epifanie - *Hajtnuthjun* – období od Narození Páně do začátku velikonočního půstu
2. Quadragesima - *Khar'asnord* – čtyřicet dnů před Velikonocemi
Velikonoce - *Zatik, Haruthjun* – pohyblivý svátek v době od 22.března do 25.dubna
3. Quinquagesima - *Hinunkh* - padesát dní po Velikonocích
4. Svatodušní svátky - *Hogegalust* - období od Svatodušních svátků po svátek Proměnění na hoře
5. *Vardavar* - období od Proměnění po Nanebevzetí Panny Marie
6. *Veraphochum* - období od Nanebevzetí Panny Marie po svátek Povýšení sv. Kříže
7. *Chačverac* - období od Povýšení sv. Kříže do počátku Adventu
8. Advent - *Hisnakac* - období padesáti dnů před svátkem narození Páně/Epifanie

Všechna období s výjimkou Epifanie jsou pohyblivá, v závislosti na velikonočním cyklu, který se řídí lunárním kalendářem⁶.

Postní dny

Kromě středy a pátku, které jsou tradičními postními dny s výjimkou období 50 dnů po Velikonocích, jsou ještě další zvláštní půsty. Většina půstu se drží 5 dní předcházejících některému ze svátků, od pondělí do pátku. Během těchto půstů není dovoleno slavit svátky svatých. Jsou to:

Velký půst – 40 dní před Velikonocemi

Vánoční půst – od 30.prosince do 5.ledna původně padesátidenní, dnes zkrácen na 5dní

Půst týden před svátkem Přeměnění Páně

Půst týden před Nanebevzetím Panny Marie

⁶Hovagimian, V.: Der Armenische Kalender, In: Armenische Liturgien, Graz, Salzburg 2001, s. 249

Půst týden před Povýšením sv. Kříže

Kromě těchto půstů existují ještě týdenní půsty, během kterých lze v pondělí, úterý a čtvrtek slavit svátky svatých. Jsou to:

Půst Grigora Lusavoriče - týden před svátkem nalezení ostatků sv. Grigora (od pondělí do pátku)

Půst Varagského kříže – týden před svátkem Zjevení sv. Kříže na hoře Varag (od pondělí do pátku)

Půst sv. Jakuba – týden před svátkem sv. Jakuba Nizibijského (od pondělí do pátku)⁷.

⁷ www.sain.org/Armenian.Church/feasts.txt

Obrazová dokumentace

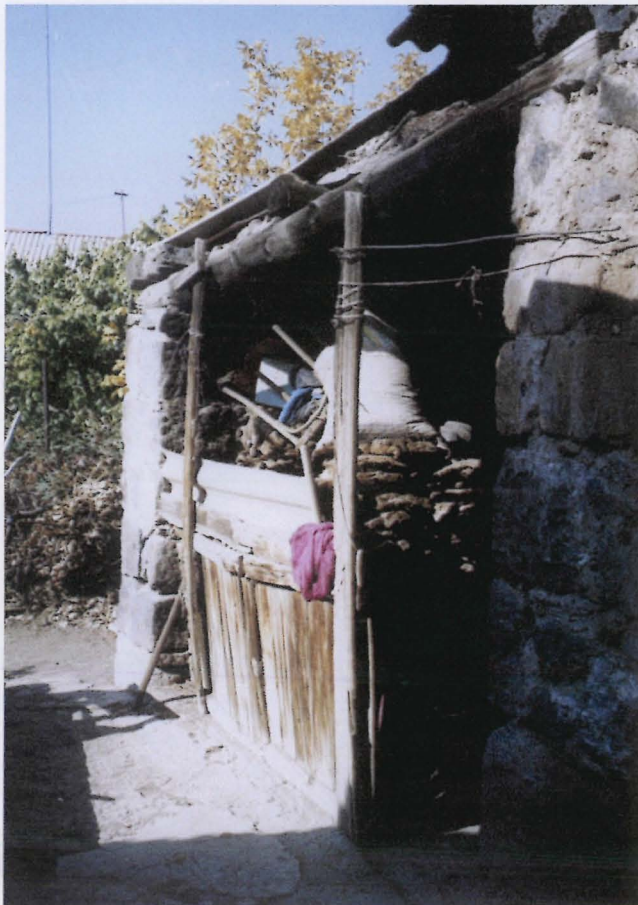
Seznam vyobrazení:

1. Arménská republika a její okresy (www.coafkids.org/images/armenia_map_lg.jpg)
2. thonratun – přístavba s thonirem (pecí na pečení arménského chleba lavaše), okres Aštarak, podzim 2004 (foto aut.)
3. Pečení lavaše, okres Aštarak, podzim 2004 (foto aut.)
4. Pečení lavaše, okres Aštarak, podzim 2004 (foto aut.)
5. Pečení lavaše, okres Aštarak, podzim 2004 (foto aut.)
6. Pečení lavaše, okres Aštarak, podzim 2004 (foto aut.)
7. Pečení lavaše, okres Aštarak, podzim 2004 (foto aut.)
8. Chorovac – arménský šašlik, podávaný s lavašem a pečenými rajčaty, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
9. Chorovac – arménský šašlik, podávaný s lavašem a pečenými rajčaty, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
10. Chorovac v přírodě, Náhorní Karabach, podzim 2002 (foto P. Kohoutková)
11. Polévka z aveluku, divoce rostoucího druhu šťavele a arménský chléb matnakaš (foto aut.)
12. Příprava tolmy – zelných listů, plněných masovou směsí, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
13. Plněné zelné listy tolma, podávané s mac'unem (jogurtem) s třeným česnekem a chlebem – matnakašem, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
14. Příprava sudžuku – sušené klobásky z mletého masa, v pozadí ve sklenici marinovaná zelenina ththu, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
15. Příprava sudžuku – sušené klobásky z mletého masa, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
16. Sudžuk, basturma (sušené maso) a salám na novoročním stole, Abovjan, leden 2005 (foto A. Sochová)
17. Chačapuri, gruzínský pokrm, restaurace Kovkaz, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
18. Chaš – silný vývar z hovězích kolen, ocasů, drštěk, podávaný s lavašem, drceným česnekem a marinovanou zeleninou ththu, restaurace Kovkaz, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)

19. Konzumace chaše, restaurace Kovkaz, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
20. Novoroční stůl, postní tolma ze zelných a vinných listů a mac'un s česnekem, Abovjan, leden 2005 (foto A. Sochová)
21. Vánoce – postní tolma, Jerevan, leden 2005 (foto A. Sochová)
22. Vánoce – postní tolma, Jerevan, leden 2005 (foto A. Sochová)
23. Novoroční a vánoční pečivo gatha, Jerevan, leden 2005 (foto A. Sochová)
24. Novoroční a vánoční pečivo gatha, Jerevan, leden 2005 (foto A. Sochová)
25. Vánoční ryba s rýží smíchanou s hrozinkami a sušenými švestkami, Jerevan, leden 2005 (foto A. Sochová)
26. Postní velikonoční jídla, Vídeň, březen 2006 (foto aut.)
27. Postní velikonoční jídla, Vídeň, březen 2006 (foto aut.)
28. Prodej mléčných výrobků, Jerevanská tržnice, podzim 2004 (foto aut.)
29. Prodej koření, Jerevanská tržnice, podzim 2004 (foto aut.)
30. Prodej sladkostí a sušeného ovoce, Jerevanská tržnice, podzim 2004 (foto aut.)
31. Pouliční prodej květáku, Aštarak, podzim 2004 (foto aut.)
32. Prodej masa a zeleniny, Aštarak, podzim 2004 (foto aut.)
33. Prodej zeleniny, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
34. Příprava kávy v džezvě, Garni, podzim 2002 (foto P. Kohoutková)
35. Prodej ovcí a koz na periferii Jerevanu, podzim 2002 (foto P. Kohoutková)
36. Prodej kohoutů, určených k obětování, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
37. Mataľ – zvířecí oběť, kostel Surb Phrkič poblíž Garni, podzim 2002 (foto P. Kohoutková)
38. Karasy, Státní muzeum národního umění, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
39. Gathanachši – dřevěná razidla na povrch obřadního pečiva - gathu, Státní muzeum národního umění, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
40. Ałaman– zásobnice soli, zoomorfnní figura, současná produkce, prodávaná v Jerevanu, podzim 2004 (foto aut.)
41. Ałaman – zásobnice soli, antropomorfnní figura, Státní muzeum národního umění, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
42. Měděné kotle na vaření harisy, Státní muzeum národního umění, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
43. Měděné nádoby na vodu a měděné tácy, Státní muzeum národního umění, Jerevan, podzim 2004 (foto aut.)
44. Svatba, Chor Virap, okres Ararat, podzim 2004 (foto aut.)
45. Svatba, Chor Virap, okres Ararat, podzim 2004 (foto aut.)



1. Arménská republika a její okresy



2. Thonratun – přístavba s thonirem (pecí na pečení arménského chleba lavaše), okres Aštarak, říjen 2004



3., 4. Pečení lavaše, okres Aštarak, říjen 2004



5. Pečení lavaše, okres Aštarak, říjen 2004



6. Pečení lavaše, okres Aštarak, říjen 2004



7. Pečení lavaše, okres Aštarak, říjen 2004



8., 9. Chorovac – arménský šašlik, podávaný s lavašem a pečenými rajčaty, Jerevan, podzim 2004



10. Chorovac – v přírodě, Náhorní Karabach, podzim 2002



11. Polévka z aveluku, divoce rostoucího druhu šťavele a arménský chléb matnakaš, Jerevan, podzim 2004



12. Příprava tolmy – zelných listů, plněných masovou směsí, Jerevan, podzim 2004



13. Plněné zelné listy tolma, podávané s mac´unem (jogurtem) s třeným česnekem a chlebem – matnakašem, Jerevan, podzim 2004



14. Příprava sudžuku – sušené klobásy z mletého masa, v pozadí ve sklenici marinovaná zelenina ththu, Jerevan, podzim 2004



15. Příprava sudžuku – sušené klobásy z mletého masa, Jerevan, podzim 2004



16. Sudžuk, basturma (sušené maso) a salám na novoročném stole, Abovjan, okres Kotajkh, leden 2005



17. Chačapuri, gruzínský pokrm, restaurace Kovkaz, Jerevan, podzim 2004



18. Chaš – silný vývar z hovézích kolen, ocasů, drštek, podávaný s lavašem, drceným česnekem a marinovanou zeleninou ththu, restaurace Kovkaz, Jerevan, podzim 2004



19. Konzumace chaše, restaurace Kovkaz, Jerevan, podzim 2004



20. Novoroční stůl, postní tolma ze zelných a vinných listů a mac'un s česnekem, Abovjan, okres Kotajkh, leden 2005



21. Vánoce – postní tolma, Jerevan, leden 2005



22., 23. Novoroční a vánoční pečivo gatha, Jerevan, leden 2005



24., 25. Vánoční ryba s rýží smíchanou s hrozkami a sušenými švestkami, Jerevan, leden 2005



26. Postní velikonoční jídla, Vídeň, březen 2006



27. Postní velikonoční jídla, Vídeň březen 2006



28. Prodej mléčných výrobků, Jerevanská tržnice, podzim 2004



29. Prodej koření, Jerevanská tržnice, podzim 2004



30. Prodej sladkostí a sušeného ovoce, Jerevanská tržnice, podzim 2004



31. Pouliční prodej kvěťáku, Aštarak, podzim 2004



32. Prodej masa a zeleniny, Aštarak, podzim 2004
33. Prodej zeleniny, Jerevan, podzim 2004





34. Příprava kávy v džezvě, Garni, podzim 2002



35. Prodej ovcí a koz na periferii Jerevanu, podzim 2002



36. Prodej kohoutů, určených k obětování, Jerevan, podzim 2004



37. Matař – zvířecí oběť, kostel Surb Phrkič poblíž Garni, podzim 2002



38. Karasy, Státní muzeum národního umění, Jerevan, podzim 2004



39. Gathanachši – dřevěná razidla na povrch obřadního pečiva - gathu, Státní muzeum národního umění, Jerevan, podzim 2004



40. Ałaman– zásobnice soli, současná produkce, prodávaná v Jerevanu, podzim 2004



41. Ałaman – zásobnice soli, Státní muzeum národního umění, Jerevan, podzim 2004



42. Měděné kotle na vaření harisy, Státní muzeum národního umění, Jerevan, podzim 2004



43. Měděné nádoby na vodu a měděné tácy, Státní muzeum národního umění, Jerevan, podzim 2004



44. Svatba, Chor Virap, okres Ararat, podzim 2004



45. Svatba, Chor Virap, okres Ararat, podzim 2004

Resumé

Traditional Armenian cuisine is a result of hundred years development, connected with geographical, climatic, historical and cultural conditions. In my work I was concentrated on development of Armenian food in wider native, cultural and social context. I payed special attention to a development of an Armenian family and house.

Original Armenian family was patriarchal, patrilocal, and patrilinear. At the end of 19. century huge widen families, called gerdastans, occurred. A position of each member of the family including division of labour was strictly distinguished according to age and gender. A woman domain was all their housework, including food preparation and fire keeping. Men were farming and looking after cattle. This allocation appeared also in dining, when men and women did not eat at one table. Break up of these families came in 19. century in connection with transition from natural to finance economy.

These days a nuclear family is the most typical one in Armenia. This was a development in an Armenian house, including heating chamber. While in 19 century food was prepared on an open fire or a countersunk kiln, these days a cooker is a normal equipment. This all is connected with dishes and kitchen equipment. What is interesting about Armenian food is that during the last hundred years neither used primary commodities nor a procedure of preparation have changed.

A function of some meals was changed – meals which were more occasional became common, some ceremonial meals disappeared. Some primary commodities changed, for example cooked whole grains were substituted by peeled barley or more by rice, there was a massive expansion of potatoes, mutton is driven out by pork which did not use to be spread. There is a big difference between a town and a countryside.

In ceremonial food particular primary commodities with a symbolical meaning are important. There is a symbol of fertility and life. This is mostly about fruit (mainly apples), nuts, eggs, honey, sweet grain gruel used to be typical meals. Meat meals need a special technology of preparation.