

2Н.В.Атабекян, 0 2К.Э.Григорян,
2Л.М.Дрейер, В.И.Колесов, 0 2И.В.Кузнецов, А.П.Попов

2АРМЯНЕ СЕЛА ГАЙКАДЗОР 2(этнографические заметки)

Гайкадзор (< арм. 1гайкадзор_0 "армянское ущелье", искаженная официальная форма Гай-Кодзор) - название армянского села, входящего в одноименный сельский совет Анапского района Краснодарского края.

В июле 1993 г. в с.Гайкадзор работала этнографическая экспедиция Кубанского государственного университета.* Ниже публикуются некоторые результаты исследований, проведенных в ходе нее.

Село было образовано довольно поздно, уже в советский период, в 1927 г. До этого примерно с 1880-90-ых г. армяне - переселенцы из Трапезунда и окрестностей (Турция) уже проживали на данной территории чересполосно с русскими в различных мелких хуторах: Галкина Щель (на месте нынешнего Гайкадзора), Катламыш и др. Особенно многочисленная волна трапезундских армян переселилась сюда после геноцида 1915 г. связанным с младотурецкими властями. Многие армянские семьи переехали в Гайкадзор из соседних трапезундских хуторов, например, из Шибика Крымского района.

Начиная с 1930-ых г. этнический состав села меняется, сюда запланированно переселяют русские семьи. Позже, уже в послевоенный период к трапезундским армянам присоединяются эрзерумские, карские и др. из ряда районов Грузии (Ахалкалакского, Ахалцихского, Богдановского).

На 1993 г. этнический состав с.Гайкадзор и других населенных пунктов Гайкадзорского сельсовета выглядел следующе (по материалам хозяйственных книг):

Национальность	с.Гайкадзор	х.Рассвет	х.Заря	всего

армяне	1813	379	620	2812	
русские	741	468	209	1418	
украинцы	39	23	11	73	
белорусы	15	11	2	28	
немцы	10	24	1	35	
греки	26	8	-	34	
другие	28	41	23	92	
<u>Итого_0</u>	<u>2672</u>	<u>954</u>	<u>866</u>	<u>4492</u>	

В селе и хуторах проживали представители следующих армянских фамилий:

_1Абаджян, Абгарян, Абоян, Аветисян(Аветисовы), Адамян, Аза-
_1рян, Азатян, **Айвазян, **Акопян, **Алексанян, Алексян, *,**Амба-
_1рян, **Антонян, Анукиян, Арабян, Араведян, *Аракелян, *Арзуманян,
_1Арутамян, *,**Арутюнян(Арутюновы), Асатуровы, Асирян, *Асланян,
_1Атмаджян, **Атоян, Бабаджанян, Бабаян, Базаян, Бакалян, Бандикян,
_1**Барсегян, Барсумовы, Бахишян, Безикян, Билюкян, Биюкян, *Бую_2-
_2киян, _1Богоян, *Вартанян, Вартапетян, _0*_2Вартеванян, _1Вердян, *Газарян
_1(Казарян), **Галоян, *Галустян(Калустян), Гамбарян, Ганаствян,
_1Гандоян, *Гаспарян (Гаспаровы, Каспарян), Гидарян, Гиносян, Го-
_1госян, **Григорян, Гурджянян, *Давидян, **(Давтян), Дайзян, **Да-
_1лагланян, *Делибалтоян, *Демирчян (**Думурчян), *Демирян, Депе-
_1лян, Джагаспянян, *Джермакян, Джиглаванянц, Диванян, Дильтандян,
_1*Диленян, Дингоян, *Дурноян, Егунян, *Еремян, Есоян, *Етумян
_1(*Этумян), *Егикиян, Закарян (Захарьян), Закирян, _2Зикарян, _1Иванян,
_1**Ирицян, *Исаакян, Испиран, *Исаэлян, **Ичитян, Ишханян, *Каба-
_1нян, *Кабасакалян, *Кагримонян, Кайфеджян, *Калайджян, *Календ-
_1жян, _0*_2Кансузян _1Капикян, *Караказян, *Каракян, **Каранебян, **Ка-
_1рапетян, Караглановы, *Карнесцян, Кароян, Кеворкян, Кегемян, *Ке-
_1осян, *(Кесян), *Кеян, *Килимджян, Киносян, Кишишян, Кобелян, Ко-
_1чаровы, Кочкиянян, *Костандян, Костикиян, *Кукасян, **Кургинян,
_1*Кюрегян, *Лусикян, *Луспарян, *Мавъян, **Магулян, *Малха_0-_1сян,
_1Мальян, *Манукян, **Манусаджян, Марабян, *Маркарян(Макарян),
_1*Марпасузян, **Мартиросян (*Мардиросян, *Майдросян), Мартоевы,
_1*Мачкалян, *Мегрикиян, Меликян, **Мелконян, Мердероян, Мигильян,
_1Микаелян, *,**Миносян, Мирзоян, **Мкртычян, **Мовсесян, *Мурадян,
_1Мусикян, Назарян, Налбандян, Наранян, Нахатакян, Никогосовы,
_1Нурджянян, *Овакян, *Овсепян (Оsipовы), Оганесян, Оганян, *Ода-
_1башьян, Окесян, *Оксузян (*Эксузян), *Офлиян, **Папаян, *Папикян,
_1*Пашьян, Петикиян, **Петросян, *Пилосян, *Погосян, Полодян, Поло-
_1ян, *Раганян (*Рогонян), *Русьяն, Саакян, Саноян, *Саркисян, Сау-
_1лян, Серопян, *Симавонян (*Симаванян), **Симонян, Согоян, *Сорко_0-
_1мотян, Стамболян, **Степанян, **Сукиасян, **Сурмалян, Тазаян,
_1*Тахмазян, Татевосян, *Татосян, *Ташьян (_0*_1Ташян, _0*_1Дашян), Терако_0-
_1пян (Тер-Акопян), *Терзян (Терзиян), _0*_2Тертерян, _1**Титоян, *Топа_0-
_1лян, *Торосян, Узунян, **Устян, Усыпян, *Цугурян, Хазарян, **Ха_0-
_1нахян, Хачатрян (_0*_1Хачатурян_0)_1, Хостян (Хастян), *Хриштакян, *Чаки_0-
_1рян, *Чекучян, *Челокян, *Чепниян, *Черекянц (Чирикян), Чехлове_0-
_1рян, Чикалян, Шаинян, *Шах-Меликян, Экимян, *Экнадосян, **Элоян,
_1*Эрганян, Ягубян, *Янукян_2, _0*_2Ятлян_1.

(* Достоверно амшенские преимущественно трапезундские фамилии.

** Фамилии семей, переселившихся из Ахалкалакского, Ахал-

цихского, Богдановского и других районов Грузии).

В настоящее время в Анапском районе, помимо сел Гайкадзорского сельсовета, армяне населяют еще ряд сел в Супсехском сельсовете (п.Супсех, с.Сукко), а также живут компактно в ст.Анапской и г.Анапе. В основном они являются трапезундцами или ахалкалакцами, но раньше в окрестностях Гайкадзора жили компактно и другие субэтнические группы армян: эрзинджанцы (х.Эрзинджан, совр.Победа), мушцы (ст.Тоннельная), ванцы (х.Ван).

В селе есть русская школа с преподаванием армянского языка в качестве факультатива (в довоенный период функционировала полностью армянская школа), недавно был поставлен хачкар, заказанный в Армении. До сих пор в верхней части выделяется околоток, сохраняющий традиционное армянское название "Трапизон".

Нынешние трапезундцы разводят виноградники, занимаются скотоводством и птицеводством. Домашний хлеб из покупной пшеничной муки и сейчас еще выпекают в характерных для Понта высоких печах _1phuypp_0 или в русских печах. Раньше в них выпекали чуреки (_1lazdi-
_1haaç_0).

Напротив, в семьях ахалкалакцев встречаются еще до сих пор западные тандыры (земляные печи с круглым отверстием наверху). Процесс выпечки плоских лепешек (_1lavash_0) в тандыре заключается в следующем: круглый комок теста (_1kount_0) раскатывают скалкой (_1kärde-
_1nak_0); получившуюся таким образом блиновидную лепешку натягивают на подушечку специального деревянного прямоугольного приспособления с ручкой, и затем приклеивают с помощью него к внутренним стенкам печи. Готовые лепешки достают металлической лопаткой (_1agiш_0). Для придания хлебу румяности еще горячим на него брызгают воду. Из полученных лавашей 5 или 7 штук раздают соседям.

Большую роль в питании семьи играют также продукты скотоводства. Масло взбивают в деревянных ракетообразных маслобойках (_1xnoçi_0). Традиционный сыр трапезундцев по форме напоминает макароны (_1tñeli mindzë_0, букв. "нитьевидный сыр"), ахалкалакцев - кружки типа сулугуни.

Из мясных блюд распространены: _1dolma_0 (голубцы), _1xashlama_0 (варились из свинины, в собственном соку, с большим количеством лука и специй, соль клали в конце), _1kozleme_0 (шашлык на углях без шампуров, готовили только мужчины), плов с курицей (_1pnilav_0), _1kaurma (консервированное мясо). Раньше свинину не употребляли, и сейчас еще из нее не делают ритуальных блюд (на _1madaх_0 и поминки). Знают информанты и старые понтийские блюда с рыбой, например, пирог с хамсой.

Трапезундские армяне очень часто употребляют густую мамальгу с маслом и сыром (_1lan>tag_0), кашу из пшеничной муки (_1xaviç_0- свадебное блюдо), лобио (фасоль) и салат из стрелок лука. Из съедобных дикорастущих здесь известны: кинза, щавель, реган, тархун, кизил, дичка. Приготавливаются соленья из огурцов, арбузов и др.(_1thurshi_0).

К десертным блюдам относятся: халва, которая обязательна для свадебного застолья (готовят родственники жениха), варенье из дички (яблок), сухофруктов (_1xoroch_0), розовых лепестков. Традиционные пироги (_1kalisys_0), в отличие от современных, выпекались из пресного теста и были более жесткими. Еще одну разновидность пирогов некоторые трапезундцы восприняли от своих соседей из х.Эр-

зинджан (_1thathap пираги_0).

До сих пор очень популярно виноделие, которым занимаются исключительно мужчины.

Самый старый дом в деревне (1920-е г.) - саманный, ни чем не отличающийся от домов окружающего населения. Видимо, здесь трапезундские переселенцы никогда не строили характерных для Понта двухэтажных деревянных срубов. Сохранилась память о строительных обрядах: при закладке по углам клали четыре монеты, первым в новый дом должен был зайти хозяин и т.д.

От традиционной одежды ничего не сохранилось. Правда ахалкалакские переселенцы отличаются своим внешним видом: их женщины даже летом часто носят черные чулки и платки.

Из обрядов календарного цикла сохранилось немного. Известные во всех историко-этнографических районах театральные представления ряженых здесь устраивались не на Рождество и Крещение (_1дзунд_0), а на Новый год (_1нор дари_0) и, возможно, на Пасху (_1за_1дик_0). Рядились в цыгана, деда, невесту, мужчины переодевались в женщин, и наоборот. Лицо ряженые закрывали, мазали сажей, иногда выворачивали одежду.

Из обязательных новогодних блюд и кушаний информанты называют особые пирожки, которых должно быть семь с семью разными начинками (творог, фасоль, тыква-_1дэтум_0 , горох, _1хороч_0, варенье и повидло). В один из пирожков клали монету, в другой - соль. Рано утром в первый день Нового года шли к источнику и оставляли у него три пирожка. Потом из источника брали воду и умывали ей своих родных и близких, так как в начале Нового года "все должно быть свежим". Существовали гадания, когда специально приглашенный соседский мальчик, стоя спиной ко всем, наугад распределял пирожки (кому с солью, кому с монетой). Иногда в этот день утром в дом пускали собаку и смотрели какой лапой - правой или левой - она сначала ступит.

Летом во время засухи, для того чтобы пошел дождь, обливали друг друга водой. Иногда делали еще жертвоприношения (_1мадах_0). В качестве жертвы выступали бычки.

При граде на улицу выносили _1хачиргат_0 (надочажную крестовину) и посыпали солью.

В целом несмотря на то, что традиционная культура армян Гай-кадзора уже подвергалась влиянию урбанизации и частично разрушена, она требует дальнейшего изучения и представляет несомненный интерес для исследователя.

ПРИМЕЧАНИЕ

* В состав экспедиционного отряда входили: Аatabekyan H., Голобов И., Григорян К., Григорян С., (техн.работник), Дрейер Л., Колесов В., Кузнецов И. (начальник), Попов А. Спонсором выступил координационный Совет Армянских обществ Краснодарского края. Участники экспедиции выражают особую благодарность О.М.Дурнояну за активное содействие и помошь в работе.