

FICHE CULTURELLE : ARMENIE

ALPHABET :

Créer en créé en 400 après J.-C. l'alphabet arménien permet enfin à l'arménien de devenir une langue aussi appelé le grabar. Le premier texte traduit en grabar a été la Bible, rien d'étonnant quand on sait que c'est en l'Arménie qu'a vécu le premier peuple chrétien.

LETTRES		TRANSCRIPTION			NOM			VALEUR NUMERIQUE
Majuscules	Minuscules	Scientifique	Oriental	Occidental	Arménien	Oriental	Occidental	
Ա	ա	a	a	a	ալբ	aïb	aïp	1
Բ	բ	b	b	b	բեն	bèn	pèn	2
Գ	գ	g	g	k	գիմ	gim	qim	3
Դ	դ	d	d	t	դա	da	ta	4
Ե	ե	e	è - yè	è - yè	ետ	yètch	yètch	5
Զ	զ	z	z	z	զա	za	za	6
Է	է	ē	é	é	է	é	é	7
Ը	ը	ĕ (ə)	e	e	ըթ	eut	eut	8
Թ	թ	t'	t (fort)	t (fort)	թո	to	to	9
Ժ	ժ	ž	j	j	ժէ	jé	jé	10
Ի	ի	i	i	i	ինի	ini	ini	20
Լ	լ	l	l	l	լիւն	lioun	lioun	30
Խ	խ	x	kh	kh	խէ	khé	khé	40
Ծ	ծ	c	tz	dz	ծա	tza	dza	50
Կ	կ	k	k	g	կեն	kèn	guèn	60
Հ	հ	h	h	h	հո	ho	ho	70
Ձ	ձ	j	dz	tz	ձա	dza	tza	80
Ղ	ղ	ł	r (gh)	r (gh)	ղատ	ghat	ghad	90
Ճ	ճ	č	tj	dj	ճէ	tjé	djé	100
Մ	մ	m	m	m	մեն	mèn	mèn	200
Յ	յ	y	y (ï)	y (ï)	յի	hi	hi	300
Ն	ն	n	n	n	նո	nou	nou	400
Շ	շ	š	ch	ch	շա	cha	cha	500
Ո	ո	o	o - vo	o - vo	ոն	vo	vo	600
Չ	չ	č'	tch	tch	չա	tcha	tcha	700
Պ	պ	p	p	b	պէ	pé	bé	800
Պ	բ	ǰ	dj	dch	բէ	djé	dché	900
Ռ	ր	ř	r (roulé)	r (roulé)	րա	ra	ra	1000
Ս	ս	s	s	s	սէ	sé	sé	2000
Վ	վ	v	v	v	վե	vèv	vèv	3000
Տ	տ	t'	t	d	տիւն	tioun	dioun	4000
Ր	ր	r	r (chuinté)	r (chuinté)	րէ	ré	ré	5000
Յ	ց	c'	ts	ts	ցո	tso	tso	6000
Ի	ւ	w	u	u	յուն	hioun	hioun	7000
Փ	փ	p'	p (fort)	p (fort)	փիւր	piour	piour	8000
Ք	ք	k'	q	q	քէ	qé	qé	9000
Օ	օ	ō	o	o	օ	o	o	
Ֆ	ֆ	f	f	f	ֆէ	fě	fě	

POEME :

Chant final _ Razmig Davoyan _

Mon pays,
c'est une immense et lumineuse offrande
que sans cesse t'apporte l'infini ;
tes jours hostiles,
les voilà terrassés ;
morts, ils sont morts, tes chants de trahison.
Et dès lors que je suis à nouveau porte ouverte,
et qu'à nouveau je suis prunelle ouverte,
et que je demeure oreille ouverte,
le passé surgissant se dresse contre moi,
arborant l'innombrable effigie des ancêtres ;
surgissant, le passé me pénètre,
m'envahit, se condense au tréfonds de mon âme ;
image funèbre, il s'enflamme,
il se noie dans le vent,
s'éloigne, s'abolit, irréversiblement ;
et soudain le voilà qui ressurgit,
entraînant avec lui de funèbres images,
maints regards, maintes vies funèbres.
Et moi, je défonce toutes les portes closes,
je pose les bombes incendiaires de la parole
au pied des forteresses du mensonge ;
j'ouvre, je fracture sans trêve, je transperce,
je réduis en poussière toutes les cloisons du monde,
je fais éclater toutes les graines de la souffrance,
je laboure à la main, j'ouvre un sillon
dans les tribulations terrestres, j'ouvre
j'ouvre, je pourfends, je déchire,
je démasque l'ordonnateur, j'arrache
son bandeau, je mets à nu son visage,
afin qu'il voie comment s'écoulent
ici-bas, comment s'anéantissent
les rivières de sang, de fiel et de poison.

LA MUSIQUE :

Un instrument : Le duduk est une sorte de chalumeau cylindrique à huit trous où l'on a placé à l'une des extrémités une anche double. Cette anche est un roseau d'environ huit centimètres plié en deux. Une fois l'anche placée entre ses lèvres, il faut faire vibrer celles-ci pour parvenir à sortir de l'instrument un son grave et troublant !
Mais ce n'est pas facile, croyez-moi !!



LA CUISINE :

Les dolmas : la recette de Rosy ! Hummm c'est trop bon !

Ce sont des feuilles de vigne farcies avec du riz, des oignons et de la viande hachée.

Temps de préparation : 2 heures

Temps de cuisson : 30 minutes

– feuilles de vigne

Farce :

– 500 g de viande de bœuf hachée

– 1 gros d'oignons

– 1 tasse de riz basmati

– sel et poivre

– persil

Préparation des feuilles de vigne

Toutes les feuilles de vigne ne conviennent pas à la préparation de ce plat. Il faut des feuilles de vigne larges et fines « comme de la soie ». Les meilleures sont les dernières poussées car elles sont encore plus fines. Les feuilles doivent être bien lavées pour enlever toutes les petites bêtes et impuretés. Ensuite il faut les blanchir 1 minute si elles sont fines ou 3/4 minutes si elles sont plus épaisses. La technique : une fois les feuilles blanchies vous devez pouvoir couper le reste de tige avec un léger pincement de doigts.

Puis égouttez-les feuilles et surtout ne jetez l'eau de la cuisson.

Préparation de la farce

Coupez les oignons le plus finement possible (ne les hachez pas) et le persil.

Mélanger les oignons, le persil, la viande et le riz cru. Rajouter un peu de sel et de poivre (légèrement).

Malaxer le tout.

Mise en œuvre

Posez à plat les feuilles de vigne, déposez de la farce (une petite boule) sur la feuille du de la queue. Roulez puis plier les deux coté et enfin continuez à rouler afin d'obtenir un rouleau (même technique que pour les nems).

Disposez les feuilles de vigne farcies au fond d'une sauteuse, recouvrez-les de l'eau ayant servi pour le blanchissement des feuilles. L'eau doit arriver au même niveau que les dolmas. Rajoutez un filet d'huile d'olive. Puis posez une assiette en porcelaine (résistante à la chaleur) au-dessus de la sauteuse. Laissez chauffer à feu très doux pendant environ une demi-heure.

Les feuilles de vigne se servent froides.

Vous pouvez aussi les faire version « végétarienne » en supprimant la viande. C'est succulent ! !