

8. Абрикос // Википедия. Свободная энциклопедия. URL: <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B1%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D1%81> (дата обращения: 10.06.2010).

9. Что могут делать только армяне? // ВКонтакте.ру. Сетевой проект. URL: http://vkontakte.ru/topic-119453_2256202#offset=20 (дата обращения: 10.06.2010).

10. *Scholliers P.* Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present // *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages.* Berg Puplicshers, 2001. P. 3–22.

Е. Ю. Гуляева

НЕЭТНИЧЕСКИЕ ИДЕНТИЧНОСТИ В РАССКАЗАХ АРМЯН ПЕТЕРБУРГА О КУЛИНАРНЫХ ПРАКТИКАХ

Исследователь, работающий в другой этнической группе, склонен рассматривать традиционные и отличные от его культуры элементы как этнические, а схожие или современные — игнорировать. Точно так же в исследованиях, посвященных идентичности этнических групп, из фокуса внимания часто выпадают неэтнические идентичности информантов. В связи с этим предметом данного сообщения являются неэтнические идентичности, наиболее явно выраженные в рассказах армян Петербурга о кулинарных практиках¹. Одновременно раскрывается вопрос о том,

¹ Работа выполнена в парадигме социального конструктивизма, в ней анализируется дискурсивное построение идентичностей. Основным материалом для анализа послужили тематические («кулинарные») интервью (25 интервью) и наблюдения, сделанные в Петербурге в 2007–2010 гг.

как эти идентичности усиливали, дополняли, затушевывали, вытесняли этническую идентичность¹.

Совместные практики питания — один из главных способов поддержания границ любой семьи. Семья выступает основной референтной группой в высказываниях информантов о кулинарных практиках. Довольно часто информанты были склонны отождествлять семейное кулинарное знание и национальную кухню: «Если готовила моя бабушка, значит это наше [армянское]» [ПМ_Интервью_2]. Такая риторика обосновывает традиционность блюда, хотя наряду с этим в других контекстах говорилось о том, что каждая хозяйка готовит по-своему и все индивидуально.

В семье люди получают представление о том, что готовится, как, каким образом употребляется, с кем и т.п. Само по себе формирование фоновых кулинарных знаний в семье не является чем-то этноспецифичным, но характер этих знаний может становиться таковым в определенной ситуации. Здесь интересно коснуться вопроса о наборе блюд и кулинарной компетенции информантов. Социализировавшиеся в армянской среде имеют репертуар и знания о кухне, соотносимые с тем, что рассказывают о практиках питания там, откуда они происходят. Существуют различия культурной компетенции (в частности, кулинарной) родителей-мигрантов и их детей, выросших в принимающем сообществе² и, как следствие, наличие разных условий для «управления» идентичностью, т.е. вкладываемое в этничность культурное содержание у двух поколений скорее всего будет разным (см.: [1, p. 138]), однако у меня сложилось впечатление, что в интервью это не озвучивается. В любом случае можно утверждать, что основной кулинарный репертуар и предпочтения закладываются и поддерживаются в семье, и поэтому у мигрантов они не должны кардинально меняться: «Мы привыкли к своему <...> Не, не из-

¹ Этническим, локальным, семейным и т.п. названо то, что таковым определяли информанты.

² Пояснить эту мысль можно на примере языка. Дети мигрантов, как правило, хуже владеют родным языком и лучше языком принимающего сообщества, чем их родители.

менилось после переезда. У нас друзья русские. Они приходят к нам и видят именно армянское, потому что другого мы не готовим...» [ПМ_Интервью_11]. В статье О. Бредниковой и О. Ткач, посвященной смыслам и социальным значениям, вкладываемым женщинами-мигрантами в понятие «дом», авторы пишут: «Привязанность к “своей” кухне, которую исследователи этничности назвали бы этнической, первое время сохраняется. Однако постепенно привычные блюда, становясь праздничными, заменяются фастфудом, а этническая кухня становится культурным маркером, позволяющим удивить соседей, особым экзотическим ресурсом для выстраивания сетей и контактов» [2]. Эти выводы позволяют интерпретировать приведенную выше цитату как свидетельство приготовления этнической кухни в ситуации межэтнического контакта, а этническую кулинарную повседневность ставят под вопрос. Между тем возможности людей все равно ограничены кулинарной компетенцией.

Как мне кажется, О. Бредникова и О. Ткач в приведенном выше фрагменте текста не вполне учли, что повседневная и праздничная кухня на Родине мигрантов тоже не является «этнической» в чистом виде, она включает и фастфуд, и жареную картошку, и борщ. Впрочем, материал авторов этой статьи, видимо, диктует им такие выводы, поскольку объектом их исследования были мигрантки, стремившиеся снизить любые экономические и временные издержки, лишь присутствие детей вызывало «долгосрочное планирование в быту», в том числе приготовление еды [2]. Авторы статьи отметили, что культурный ресурс мигрантов в новых условиях начинает использоваться по-новому и его социальное значение меняется (кухня становится культурным маркером и часто ресурсом).

В двух интервью встречаются похожие высказывания. Армянка-петербурженка в третьем поколении говорила: «У нас за армянское идет все кавказское...» [ПМ_Дневник_28.05.2008]. Бакинская армянка, более 50 лет проживающая в Петербурге, отметила, что они готовят армянскую еду: «Только когда есть время. И вообще не только армянскую, но всякую кавказскую кухню. Например, все любили наши всегда сациви...» [ПМ_Интервью_21]. Сациви — визитная карточка грузинской кухни — упоминается

неслучайно, мать информантки происходила из тифлисской семьи. Интересно, что в обоих случаях любое «кавказское» символически становится «армянским». Это увязывает и одновременно противопоставляет этническую и региональную (кавказскую) идентичности. Информанты-мигранты из Армении вряд ли могли выразиться подобным образом, для них армянская кухня более конкретна. Здесь уместно привести высказывание армянина, уроженца Абхазии: «...вы его видели, он называется армянский лаваш. У нас в Абхазии называется йока. Нам его готовит всегда бабушка. Мы берем это йока, жарим на сковородке, туда добавляем яичницу и т.д. и т.п. <...> Они [армяне Армении] туда заворачивают зелень, лук, помидоры. Мы [армяне Абхазии] его так никогда не едим. <...> То есть у нас в Абхазии йока — это армянское блюдо, то в Ереване йока — это вообще никто не знает, что это такое» [ПМ_Интервью_22]. В этой цитате есть указание на то, что йока готовила бабушка, таким образом, подтверждается традиционность этого блюда для армян. Кроме того, четко проявляется локальная/субэтническая идентичность, актуализация которой связана со знакомством с «другими» армянами, что нередко происходит именно в диаспоре. Наконец, обостряется вопрос о том, что такое армянское блюдо, так как локальное подрывает миф о единстве национальной культуры.

Приготовление и распределение пищи тесно связаны с поддержанием гендерной идентичности, как сказал один информант: «Я не знаю, что я могу вам рассказать о кухне, я развелся семь лет назад» [ПМ_Дневник_24.03.2009]. Гендерная идентичность часто дополняется этнической: «... [армянский мужчина] не должен сам себя кормить, если у него есть жена» [ПМ_Интервью_4.2]. «Умение вкусно готовить — та самая национальная традиция, которая помогает женщине сохранить семью и любовь мужа» [3, с. 53]. Именно этой логике следуют высказывания: «Все армянские девушки умеют готовить» [4]; «Все армянки пекут» [ПМ_Интервью_6] и т.п.

В связи с этим большой интерес представляют случаи смешанных семей. Многие русские жены армян с энтузиазмом учатся готовить армянские блюда, таким образом демонстрируя лояльное отношение к своим мужьям и их культуре. Моя знакомая

рассказывала, что отец ее мужа был армянином, мать — русской, препятствовавшей тому, чтобы в семье говорили по-армянски, так как она боялась, что у сына будет акцент, однако армянскую еду она и ее мать готовили регулярно, чтобы радовать главу семьи. Сейчас информантка, навещая детей, живущих за границей, обязательно готовит мусаку́ (для нее это, безусловно, армянская традиция семьи мужа), если она этого не делает, можно сказать, что она к детям не приезжала [ПМ_Дневник_26.22.2010]. Это пример того, как неармянка поддерживает армянскую (в ее понимании) традицию. Другая информантка рассказывала, что у них дома коронными блюдами на Новый год были толма и узбекский плов. Ее отец родился в Армении, получил высшее образование в Москве, после чего был направлен в Среднюю Азию, а потом снова вернулся в Армению, где женился на ее маме. И именно мама, которая никогда не была в Средней Азии, готовила для него узбекский плов. В упомянутых случаях жены готовили то, что нравилось мужьям и детям, исполняя общепринятую гендерную роль и воспроизводя семейную идентичность, но различаются эти примеры тем, что в первом кулинарная традиция являлась воплощением «армянского», во втором — скорее «интернационального».

Наряду с лояльным отношением к кухне «другого» в интервью часто звучит мотив перевоспитания и неодобрения привычек. Неприятие кулинарных привычек «другого» — универсальное явление, но дискурсивно оно нередко оформляется как противопоставление «армянского» и «неармянского».

Большинство информантов-мужчин (даже если не учитывать поваров-профессионалов) рассказывали, что они вкусно и хорошо готовят. Маскулинность проявлялась в том, что речь шла в первую очередь о мясных блюдах, точнее о шашлыках (приготовление других блюд с мясом — трудоемкий процесс, требующий терпения, а потому, как можно понять из интервью, скорее женский, чем мужской). В рассказах информантов мужская идентичность дополняется этнической, выстроенной на сопоставлении, когда речь идет об употреблении алкоголя: *«Знаешь, у нас [у армян] мужики не напиваются, вот мой папа пригубил и поставил <...> Они [армянские мужчины] пьют*

просто поддержать компанию, а не чтоб выпить» [ПМ_Интервью_7].

Идентичность родителей у моих информантов проявляется в том, что они рассказывают о вкусовых пристрастиях детей. В интервью удалось зафиксировать лишь один тип условий, когда оказывается востребованной армянская идентичность родителей, а именно — школьные праздники: *«В классе моей дочки есть мальчик-армянин, армянская семья <...> Всякий праздник <...> первое, что говорится: “Ну Вы уж, пожалуйста, приготовьте армянской еды”, — то есть в классе это главная мама, которая в классе что-то готовит. То есть вся школа просто жить не может без их армянской еды»* [ПМ_Дневник_11.2007]. В подобных случаях, судя по всему, именно окружение навязывает подобный способ этнической репрезентации.

Идентичности, о которых шла речь в этой статье, не существуют изолированно друг от друга. Как правило, семейная и гендерная идентичности наиболее часто сочетаются с этнической (например, гендерная асимметрия практик питания дискурсивно оформляется как этноспецифическая). Видимо, это происходит потому, что все они тем или иным способом соотносятся с определенным культурным содержанием, понятиями традиции и традиционности. Идентичность мигрантов и смешанных семей усиливает этническое, а принадлежность к категории родителей (за некоторым исключением) скорее выступает нейтрально по отношению к нему. Региональная/локальная идентичность, как правило, играют против национальной. Учет взаимодополнения/исключительности идентичностей должен способствовать тому, чтобы значение этничности не переоценивалось, а ее анализ был более корректным.

Достаточно сложным представляется вопрос о взаимозависимости этнической идентичности, с одной стороны, кулинарной компетенции и реальных кулинарных практик — с другой. Возможно, случай диаспоры наиболее интересен в этом отношении, поскольку инокультурное окружение для мигрантов и бикультурализм их детей по-разному воздействуют на практики и дискурсы: первые скорее подавляются, а вторые поддерживаются этим окружением. Эта гипотеза требует проверки в дальнейшем исследовании.

Источники

ПМ_Интервью — полевые материалы автора: интервью.

ПМ_Дневник — полевые материалы автора: дневник наблюдений.

Библиография

1. *Eriksen T. H.* Ethnicity and Nationalism. Second Edition. London, 2002.

2. *Бредникова О., Ткач О.* Дом для номады // *Laboratorium*. Журнал социальных исследований. 2010. № 3. URL: <http://www.soclabo.org/rus/journal/8/3/vers/167/> (дата обращения: 14.04.2011).

3. *Шевцова А.* Испеку тебе Лаваш // *Этносфера*. 2011. № 2 (149).

4. *Beach S. D.* Identity and Memory in the Armenian Kitchen / Учебная работа по программе “SIT Russia: Ethnic and Cultural Studies”. СПб., 2005 (рукопись)¹.

Н. В. Казурова

ТРАДИЦИЯ И ОБЫЧАЙ В ГРУЗИНСКОМ КИНЕМАТОГРАФЕ (О. Иоселиани, Т. Абуладзе, Г. Баблуани)

Грузинский кинематограф, пронизанный духом родной культуры, является уникальным источником для ее изучения. Богатое художественное наследие во взаимодействии с народными традициями делает грузинское кино одновременно выдающимся явлением искусства и кладовой местных обычаев, которые режиссеры с виртуозным изяществом переносят на экраны во всех нюансах. В качестве материала для исследования выбраны фильмы с ярко

¹ Эта работа была мне любезно предоставлена Аллой Орловой, за что я выражаю ей свою благодарность.