

ща, составляя эстетическую культуру народа. Они имели самое разнообразное применение в быту и различались не только по материалу, внешнему виду, ярко выраженным своеобразием и многообразием, но и по назначению.

Е.Ю.Гуляева

ФОРМИРОВАНИЕ СТЕРЕОТИПНЫХ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ О КУХНЕ ДИАСПОРЫ У АРМЯН АРМЕНИИ

В августе 2007 года я проводила полевые исследования в Армении с целью собрать интервью по теме: «Кулинарная культура и армянская идентичность», меня интересовало то, как информанты представляют себе армянскую кухню. Я предполагала, что «внутренний» взгляд на армянскую культуру обнаружит её вариативность и неоднородность, то есть будут выделяться разные региональные традиции. Оказалось, что армяне Армении рассказывали не только о разных локальных вариантах армянской кулинарной традиции, но и о кухне диаспоры. В этом докладе я попытаюсь обобщить впечатления, полученные в поле и дать ответы на два вопроса: (1) как армяне Армении («хаястанцы») представляют себе кухню диаспоры? (2) почему именно таким образом?

Современная Армения — это лишь малая часть исторической Армении, которую принято делить на Западную и Восточную, так как эти части ее территории на протяжении многих веков входили в состав разных государств. С 30-х годов XIX в. это были Турция (Западная Армения) и Россия (Восточная Армения) соответственно. Политическое разделение дополнялось существованием этнографических особенностей западных и восточных армян и двух литературных языков (Саркисян 2002: 17–19). Основная часть диаспоры возникла после геноцида 1915–1916 гг., в результате которого значительная часть западно-армянского населения погибла, а подавляющее большинство выжившего

населения оказалось в странах Ближнего Востока, Западной Европы и Америки (сейчас там родилось уже третье и четвертое поколение). Для обозначения этой части диаспоры употребляется термин *спюрк* ('армянская колония за рубежом'), к остальной диаспоре отсылает термин *gaxt'oyaxx / gaxt'avaip* 'колония' / 'изгнание', 'сылка' (Абрамян 2000: 60–61). Можно утверждать, что для спюрка (западных армян), современная Армения (Восточная) является символической родиной, а не реальной родиной их предков¹ (Abrahamian: рукопись). Восточные армяне переселялись преимущественно на территорию бывшего Советского Союза, раньше их можно было считать внутренними мигрантами (внутри одной страны), а диаспорой они стали в результате возникновения новых политических границ. Их связи с родиной достаточно крепкие, так как в Армении остались родственники и не было «железного занавеса». В последние 20 лет численность армян в странах СНГ, прежде всего в России значительно возросла (с 1989 по 2002 г. официальное число армян в России выросло с 532 тысяч человек до 1130 (<http://www.rusnations.ru/etnos/armayn/>)), что связано с неблагоприятным положением в Армении после землетрясения 1988 года, карабахских событий и экономической блокады со стороны Азербайджана и Турции.

Число восточных армян в странах Запада было сравнительно невелико, контакты западных и восточных армян в диаспоре были ограничены. Но в 1946–1948 гг. в Армению «возвратилось» около 100 тыс. западных армян диаспоры, и в 1962–1973 — свыше 26 тыс. Большинство из них осело в Ереване (многие потом вернулись обратно, прежде всего в Америку и Европу (Тер-Саркисянц 1998: 34)). Репатрианты, приехавшие из разных стран и происходившие из разных частей Западной Армении, образовали субэтническую группу, которой старожилы дали название *akhpar* — от *akhper*, просторечное от *eghbajr*, брат — так репатрианты обращались друг к другу (Абрамян 2000: 68). Таким образом, армянскую диаспору можно разделить на две условные группы: западно-армянскую и восточно-армянскую.

Мои дальнейшие рассуждения основаны на материалах интервью, взятых у армян Армении (15), российской (5), ливанской (1), американской (1) диаспор. В этом докладе представлена попытка интерпретации полученных мною данных.

Когда я спрашивала о кухне диаспоры, то мне рассказывали о западно-армянских блюдах, в том числе привезенных репатриантами, противопоставленных восточно-армянским. Кроме того, мои информанты, говорили о том, что диаспора (имея в виду западных армян) лучше сохранила традиции, в том числе и кулинарные.

И: Они [спюрк], во-первых, и кухню сохранили, и я могу вам сказать, что они намного лучше сохранили все традиции армянские. У нас здесь [в Армении] живут, ну и живут себе люди, понимаешь... (...). Слушайте, они настолько, вот... у них нету смеси, у них армяне

только с армянами, у них все делается по традиции, причем, по той традиции, по старой, у нас может что-то сейчас уже измененное, там, знаешь... (Armenia2007_D_053, Ж 30).

Это интересно, так как, с одной стороны, на мой взгляд, состояние кулинарной традиции в самой Армении вполне благополучное, в том числе и с точки зрения национальной идентичности. Так Тоомре пишет о том, что хотя официальная советская политика препятствовала «нормальному» выражению «армянскости», в кулинарной сфере, даже при учете изменений и заимствований, национальная идентичность удерживала сильные позиции (Тоомре 1993: 206).

С другой стороны, в диаспоре, как свидетельствуют некоторые исследования, проживание в иноэтничном окружении приводит к сильным изменениям (если конечно группа/община не селится изолированно), в том числе кухня становится все менее аутентичной, особенно если это третье и четвертое поколение, выросшее на «новой родине» (Bakalian 1993: 365).

Тем не менее, мои информанты считают, что кухня западных армян, проживающих в диаспоре, сохранилась лучше, чем у них. Одновременно про кухню восточно-армянской диаспоры в России и странах СНГ говорят, что она скорее утрачивается, и вообще российские армяне «самые ненастоящие». Между тем, российская диаспора наполовину состоит из недавних мигрантов и по моим материалам, собранным, в основном в среде армян, родившихся в Армении и проживающих в России от 30 до 10 лет, кулинарные традиции весьма устойчивы и играют особую роль в репрезентации этничности.

Получается, что существует разное отношение к кулинарным традициям западно-армянской и восточно-армянской диаспоры². Далее я попытаюсь ответить на вопрос, почему относительно западных армян сложился стереотип, что они сохранили традиции, а относительно восточных что они их утрачивают.

Для появления представления о том, что одни утрачивают кулинарную культуру, а другие сохраняют, должна была возникнуть ситуация взаимодействия армян Армении и диаспоры. Контакт с восточно-армянской диаспорой не прерывался, почти у всех родственники живут в России/СНГ, причем большинство — это либо родившиеся ещё в Армении, либо первое поколение родившихся уже в России, то есть это молодая диаспора, которая в отличие от остальной диаспоры поддерживает ту же кулинарную традицию, что и армяне Армении. Контакты западных армян диаспоры с Западной Арменией естественно были прерваны в результате геноцида, а с Восточной Арменией — «железным занавесом», поэтому представление о кухне западных армян в современной Армении возникло благодаря «возвращению» репатриантов, появилась возможность сравнить разные локальные кулинарные традиции. Следует заметить, что репатрианты привезли с собой блюда, которых раньше не было в Восточной Армении³, они очень быстро рас-

пространились среди местного армянского населения (видимо, потому, что местное население считало их «своими» — армянскими).

Я предполагаю, что **локальные особенности кухни диаспоры стали восприниматься как старые общearмянские традиции, которые были сохранены западными армянами, но забыты восточными.** Иными словами, есть тенденция воспринимать локальные особенности, вынесенные за пределы родины в диаспору, как архаику, и приписывать им общearмянский статус, «настоящую армянскость». Такой большой волны репатриантов как после Второй мировой войны больше не было, но после обретения Арменией независимости стали приезжать иранские, сирийские, ливанские (особенно после войны в Ливане) армяне. И сбавляется, как мне кажется, тот же механизм — особенности их кухни поддерживают распространение стереотипа о консервативности кулинарной культуры диаспоры. Мои информанты неоднократно говорили, что самые консервативные традиции — это традиции армян мусульманских стран.

Причем определенную роль в поддержании стереотипов играет и позиция самой западно-армянской диаспоры. В Армении я познакомилась с высокопоставленным духовным лицом — армянином-американцем и рассказала ему, что исследую кухню. Он мне ответил, что традиционной кухни в современной Армении нет. Мнение спюрка о том, что армяне Армении утратили армянскую кулинарную традицию, является, скорее всего, достаточно распространенным⁴. Можно предположить, что опять-таки столкновение с другой локальной традицией порождает у спюрка представление о том, что местные армяне не сохранили известные им армянские блюда. Кроме того, диаспора очень негативно относится к каким-либо изменениям и инновациям, так как для них кухня статична и зафиксирована в прошлом (представители диаспоры стараются сохранить в неизменности кулинарные практики). Соответственно все изменения в кулинарной сфере воспринимаются как сильное воздействие советской культуры. В каком-то смысле подобную позицию западных армян можно переформулировать следующим образом: «армяне спюрка сохранили традиционную армянскую кухню». Такой взгляд на себя можно объяснить важностью для диаспоры поддержания своей идентичности через представление о себе, как о хранителях традиции.

Но локальная специфика — не единственное условие формирования стереотипов, в среде армян существует представление о некоторой внутренней иерархии. Первое место в ней занимают западные армяне диаспоры, так как, во-первых, они сформировались в результате геноцида, пострадали непосредственно их семьи (геноцид является центральным в построении современной армянской идентичности, здесь мотив жертвы возносит западных армян на самый верх иерархии). Во-вторых, в Советском Союзе с Западом были связаны очень «престижные» коннотации; в-третьих, западные армяне диаспоры активно ока-

зывают финансовую помощь Армении, что делает их статус выше, чем армян Армении. Последние выступают как бы на вторых ролях, геноцид больше отношения имеет к западным армянам, кроме того, они находятся в сравнительно тяжелом материальном положении. Их относительное преимущество в том, что они по-прежнему живут на «родине», и возможно этим объясняется то, что для них актуальность проявления идентичности через кулинарную культуру снижена. В то время как в диаспоре при утрате одних маркеров этничности, в данном случае «своей территории», включаются компенсаторные механизмы, активно задействующие другие сферы проявления идентичности, в частности, еда может оказаться «последним бастионом», когда уже представители диаспоры не говорят на армянском языке и не ходят в Армянскую Апостольскую церковь и т. п. (Avakian 2005: 278–279).

Что касается диаспоры в странах СНГ, то ее представители оказываются как бы «на нижней ступеньке». Восточно-армянская диаспора формировалась, прежде всего, под влиянием экономического фактора, а это не является «уважительной причиной» в сравнении с геноцидом. Получается, что российская диаспора воспринимается как «неполноценная», а западные армяне выступают не только в качестве эталонной диаспоры, но и эталона всех армян. Поэтому сохранение традиции оказывается связанным с западно-армянской диаспорой, а её утрата — с восточно-армянской; последнее впрочем, оказывается не очень выраженным.

Таким образом, можно предположить, что формирование стереотипов связано с двумя главными факторами: наличием-отсутствием заметных локальных отличий и существованием внутренней иерархии разных групп армян.

¹ За исключением тех западных армян, чьи предки сразу переселились на территорию Восточной Армении. Их никогда не считали представителями диаспоры. Вообще, в XIX — начале XX веков было несколько волн переселений из Западной Армении.

² Такие выражения как армянская, западно-армянская, восточно-армянская кухня, кулинарные традиции диаспоры — являются абстракцией, их существование обусловлено внешним взглядом на культуру, именно так армяне Армении смотрят на диаспору, а диаспора на хаястанцев, не игнорируя существующее разнообразие.

³ Например, ломаджо, бастурма, суджук, имам балды и т. д.

⁴ Несмотря на то, что среди моих информантов только двое были западными армянами из диаспоры, опосредованно их точку зрения озвучивали восточные армяне, с которыми я работала.

⁵ Эта книга должна была выйти в 2006 году (Levon Abrahamian. Armenian Identity in a Changing World/ Mazda Publishers, Inc. Costa Mesa u CA u 2006. 406 p.) Её электронную версию мне любезно предоставил автор.

Библиография

- Абрамян Л. Армянская диаспора // Диаспора. 2000. № 1 / 2. С. 52–76.
- Саркисян Г.Г. Население Восточной Армении в XIX — начале XX в. Ереван, 2002.
- Тер-Саркисянц А.Е. Армяне: история, этнокультурные традиции. М., 1998.
- Лица России <http://www.rusnations.ru/etnos/armayn/>, 1.06.2008.
- Abrahamian L. Armenian Identity in a Changing World (manuscript)³.
- Avakian Arlene Voski. Shish Kebab Armenians?: Food and the Construction and Maintenance of Ethnic and Gender Identities among Armenian American Fememists // From Betty Crocker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food. University of Massachusetts Amherst, 2005. P. 257–280.
- Armenia2007_D — полевые фонограммы интервью, собранных в Армении летом 2007
- Bakalian A. Armenian Cuisine // Bakalian A. Armenian- Americans: From Being to feeling Armenian. New Brunswick and London, 1993. P. 360–368.
- Toomre J. Food and National Identity in Soviet Armenia // Food in Russian history and culture/ Bloomington, Indianapolis, 1997. P. 195–214.

Е.Ю. Гуляева

ПРЕДСТАВЛЕНИЯ О «СВОЕЙ» И «ЧУЖОЙ» ПИЩЕ У АРМЯН В НАЧАЛЕ ХХІ В.¹

Когда я решила заниматься культурой питания армян, то естественно, стала читать литературу о пище не только армян, но и других народов Кавказа и Передней Азии. Меня поразило, что, с одной стороны, о кухне каждого из народов пишут как о чем-то совершенно особенном (*«у каждой закавказской народности своя излюбленная кухня, в зависимости от того или иного пищевого сырья»* (Лисициан 1955: 216)), с другой, в кухне армян и других народов Кавказа оказалось много похожего: от технологий приготовления до общих названий блюд (*борани, хаш, пахлава, гата* и др.), как правило, тюркского (*толма, кюфта, бозбаш* и др.) или персидского (*плав, аришта*) происхождения.

В связи с этим меня заинтересовало, как сами армяне² будут представлять «свою» кухню, будут ли «замечать» сходства с кухней других народов, что из того, что они готовят, не будут считать армянским?

Материалом для доклада послужили интервью (числом 40), собранные в Армении и в Петербурге в 2007–2009 гг. в рамках моего диссер-