

## 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)<sup>3</sup>.
- 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.<sup>1</sup>

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 армяне<sup>2</sup> 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-

тационного проекта<sup>3</sup>, посвященного тому, как армяне используют кулинарную культуру для конструирования своей идентичности. Я привлекла также материалы сайта «ВКонтакте.ру», те обсужденная, где поднималась тема национальных кухонь народов Кавказа.

Когда я говорила информантам, что меня интересует кухня, то часто они начинали перечислять «свои» армянские блюда. Если обратиться к Интернет-материалам, то можно увидеть похожую картину. В различных группах и на форумах люди просто пишут названия любимых блюд. Получается что-то вроде «инвентаризации», при этом в категорию «своих» попадают *шашлык (хоровац), хашлама, хаши, кюфта, ариса, мацун, спас* и др<sup>4</sup>. Все они составляют общекавказский фонд<sup>5</sup>.

Часть информантов говорила, что блюда у других народов немного, но отличаются:

*Мы по-другому подлив делаем (Armenia2007\_D\_072, Ж 50).*

*У нас больше финики, изюм, виноград, а у них больше чернослив (Armenia2007\_N\_38, Ж 55).*

*И: Да, похожи, все блюда, эли, только там, когда салат готовится с сыром. У нас тот же салат — нет сыра, такой, эли?*

*С: То есть там много сыра в грузинской кухне?*

*И: Нет, я, например, сказал сыр» (Armenia2007\_D\_004, М 25).*

Единая точка зрения на отличия не вырисовывается, эти рассуждения неконкретны, просто различия предполагаются как само собой разумеющиеся.

Но в некоторых случаях обнаруживаемое сходство блюд озадачивает. Одна моя информантка рассказывала о студенческих фестивалях, на которых представители разных национальностей репрезентируют свою культуру, в том числе и кухню. На них нередко возникают конфликты, в частности из-за того, что армяне и азербайджанцы могут приготовить одну и ту же еду, например, *плов* или *толму* (голубцы в виноградных листьях). Поэтому студенты предпочитают заранее договориться между собой, кто что готовит (ArmPeterburg2008\_D\_0x\_3). Получается, что одинаковые блюда у разных народов — это «неправильно». Вот, что сообщил мне один армянин о *толме*:

*Вот я сам не знаю, конкретно на примере долмы, как это можно назвать “настоящим армянским” блюдом, если во-первых есть “ему подобные” не только в кухнях всех соседних стран (Турция, Азербайджан, Иран, Грузия... по-моему), но и у русских (...), а самое интересное, что само слово “долма” далеко не армянского происхождения.... “dolmak” - “наполняться” (соврем. турецкий язык) (...) Это мне и не нравится, кстати, что наши уж чересчур далеко пошли при заимствовании слов, и названий для предметов и понятий, которые им были давно знакомы и для которых они, несомненно, имели свои, армянские, или хотя бы общеиндоевропейские “имена”. Вот и не знаю, что думать теперь. Правда, все это еще не повод думать, что вещь эта именно турецкая...(переписка автора, М 25).*

Из фрагмента интервью видно, что идеальное «свое» блюдо должно обладать двумя признаками: уникальностью и «своим» (армянским) названием. В противном случае это вынуждает предполагать заимствование.

В ситуации с *толмой*, не соответствующей двум указанным критериям, актуальными становятся разные объяснительные стратегии, апеллирующие к истории с целью объяснения, почему *толма* — это «свое» блюдо. Одна доказывает невозможность изобретения *толмы* азербайджанцами в силу их кочевнического прошлого.

*... <с иронией> а, да, долма — это турецкое кухня, да? Начинается начинкой, да? Ну, хорошо, если историк, националист, армянин будет в глубь истории ходить, хорошо. Откуда, если голубцы делают из кочана, скажем так, откуда будет это, капуста? — Средиземноморье. Откуда тюрки? — из Средней Азии. И получается. И другой националист может сказать: «хорошо, если из виноградной лозы делают, но они же кочевники, а виноград растет [неразб.]» (Armenia2007\_D\_008, М 35).*

Другая стратегия — апелляция к номинации: выдвигание конкурирующей этимологической версии, подчеркивающей древность и «автохтонность» армянской *толмы*:

*«По-видимому, первоначально, когда в Армении еще не была известна культура капусты, мясо заворачивалось в листья виноградной лозы, которая у армян называется также «толи» (это слово произошло от урартского «удули», что означает «виноградная лоза»). Название этого блюда «толма» произошло на почве турецкого толкования этого слова «долма» (Армянская кулинария 1961: 27).*

«Кулинарные» споры по поводу *толмы/долмы*<sup>6</sup> между армянами и азербайджанцами особенно остры в публичном пространстве интернета, где предъявляются взаимные обвинения в «кражах» и посягательствах на «авторские права». Следуют заметить, что в интервью об этих спорах часто говорят с иронией:

*А вот то, что касается шашлыка, азербайджанец может кричать: «Это наш!», грузин: «Наш!», армянин: «Наш!». К этим вопросам я отношусь очень спокойно, причем почему, потому, что я понимаю, что путем многовекового смешивания народов, обычай, конечно, традиции тоже смешались... (ArmPeterburg2007\_D\_02, Ж 55).*

При этом толерантное объяснение общего в культуре объясняется долгим совместным проживанием народов Кавказа (что предполагает многосторонние заимствования), не подразумевает сомнений в исконной «армянскости» большинства блюд, например, та же информантка продолжает:

*А вот именно в кулинарии у них очень много общего, можно сказать. Но, допустим, у нас есть кюфта — это исконно армянское блюдо, никакой грузин не попробует сказать, что это грузинское блюдо (там же).*

Когда я спрашивала информантов, что «неармянское» — они готовят, то чаще всего мне приводили в пример грузинские блюда, например, *хинкали*<sup>7</sup> (род пельменей, грушевидной формы и больших размеров). Их активно готовят, но себе не «присваивают». Также приводили в пример *сациви* и *хачапури* (простой и аджарский), последнее стало одним из основных блюд в меню армянского фастфуда. И про то и про другое вполне могут сказать (отчасти с иронией, отчасти без), что армяне готовят их лучше:

*Сациви — это истинно грузинское, но сациви таким же образом делают армяне и вкуснее, допустим, чем грузины* (там же).

*Т: Я люблю армянский хачапури, который здесь готовят, и ломаджо. В Питере только грузинский хачапури, там они несколько слоев делают, жирный получается* (Armenia2007\_D\_026, Ж 28).

Когда речь заходит о русской/советской кухне, то тема «авторских прав» не всплывает; рассказывают о заимствованиях, о том, что стали готовить пельмени, борщ, блинчики, винегрет, «столичный» салат. Борщ становится армянским, если он сварен со «своими» приправами или «это тот же самый армянский борщ, с тем, что попало под руку на нашей воде, можно с баклажанами...» (Armenia2007\_D\_035, М 30). В советское время распространение получил узбекский плов, притом, что у армян есть «свой» варианты *плавов*. Этот плов вместе с чебуреками привезли армяне, высланные при Сталине в Среднюю Азию.

Мне не рассказывали о заимствованиях у этнических меньшинств Армении (курдов-йезидов, айсоров, греков), у персов (их заместителями, по всей видимости, выступают иранские армяне), и главное, мне не привели ни одного блюда, которое считалось бы взятым у азербайджанцев.

Получается, что на уровне дискурса армяне спокойно «заимствуют» блюда у грузин, русских и не «заимствуют» у этнических меньшинств Армении и азербайджанцев. В случае с меньшинствами это, видимо, не актуально, так как у этих народов не та «весовая категория», чтобы конкурировать в борьбе за «авторство» блюд. С азербайджанцами причины неприемлемости заимствований, вероятнее всего, другие. Потому ли, что слишком близки культурные традиции, и, следовательно, это угрожает «кулинарной идентичности» армян? Ведь, например, сходства не всегда расцениваются как проблема. Если речь идет о далеких и престижных кулинарных традициях, легко назвать *ломаджо* — армянской пиццей, а армянский коньяк сравнить с французским (почти цитируя фразы из фильма «Мимино»: «Там коньяк в мире на первом месте, а потом на втором наш коньяк. Вначале французский, а потом наш Арапат» (Armenia2007\_D\_072, Ж 25)). Или причина в межнациональном конфликте, а острота споров вокруг *толмы/долмы* — это продолжение борьбы за территорию? Или и в том, и другом?

Подводя итоги докладу, можно сделать следующие выводы. Существует представление о наборе «своих» блюд, предполагается, что они

должны удовлетворять критериям уникальности и «своего» названия. Однако многие из них имеют широкое распространение и неармянское имя. В такой ситуации, чтобы провести границу между «своим» и «чужим», многим информантам достаточно условных, символических отличий.

Но так как сходство блюд предполагает, что кем-то (оппонентами) оно будет интерпретироваться как результат заимствования, то необходимым оказывается выдвижение разных объяснительных стратегий того, почему какое-то блюдо является для армян «аутентичным».

Формирование «кулинарной идентичности» не замкнуто на элементы «своей» культуры. Так, например, борщ легко был «ассимилирован» и в каком-то смысле стал «армянским»: «*Борщ у нас стал национальным*» (Armenia2007\_D\_072\_045, Ж 60).

Знакомство с кулинарным дискурсом показывает, что если реальность входит в противоречие с какими-то представлениями, то последние «подгоняют» реальность под себя. Для моих информантов важно, чтобы их кулинарная культура отличалась, и поэтому она отличается (можно даже предположить, что сами различия могут быть не причиной существования этнических границ, а следствием (Eriksen 2002: 39, 58)). Надеюсь, мне отчасти удалось показать в докладе, что дискурс может порождать не только знание, но и саму описываемую им реальность (Саид 2006:147).

Мне кажется, что исследование представлений о кухне дает богатый материал для изучения этнической идентичности, межэтнических отношений, националистического дискурса, представлений о связи культуры и этничности.

\*\*\*

<sup>1</sup> Речь пойдет, прежде всего, о «своих» и «чужих» блюдах, так как именно их имеют в виду, когда говорят о кухне.

<sup>2</sup> А не как этнографы, позицию которых можно объяснить тем, что перед ними стояли определенные исследовательские задачи, например, дать монографическое описание того или иного народа.

<sup>3</sup> Эта работа выполняется в Европейском университете в Санкт-Петербурге.

<sup>4</sup> Почти все (мясные, прежде всего) — это праздничные блюда, а значит и престижные. И вероятно, именно престижность способствовала их широкому распространению и, соответственно, упоминанию.

<sup>5</sup> Общекавказский фонд — условное понятие, сюда включены те блюда, которые не имеют однозначной атрибуции в этническом пространстве Закавказья и, соответственно, по поводу которых и до сих пор ведутся споры.

<sup>6</sup> Споры, как правило, ведутся вокруг нескольких блюд (*толма, хаш, мацун*), остальные как бы остаются в тени (суп *бозбаш*, тушеные овощи *аджабсандал*, обработанное определенным образом мясо *каурма*, лапша *аршита*, плов и многие другие).

<sup>7</sup> У армян распространено еще название *манты* (Petrosian, Underwood 2006: 100).

## Список источников и библиография

**Armenia2007\_D** — полевые фонограммы интервью, собранных в Армении летом 2007 года.

**ArmPeterburg2007\_D, ArmPeterburg2008\_D** — полевые фонограммы интервью, собранные у армян в Петербурге в 2007 и 2008 гг.

**Armenia2007\_N** — дневник полевых записей/ наблюдений, сделанных во время экспедиции в Армению летом 2007 года и в Петербурге зимой/ осенью 2007/2008.

**ВКонтакте.ру** (сетевой проект) <http://vkontakte.ru/> 1.05.2009

Армянская кулинария. М., 1960.

Лисициан С.Д. Очерки этнографии дореволюционной Армении. // Кавказский этнографический сборник. М., 1955. С. 182 — 264.

Саид Э.В. Ориентализм. СПб., 2006.

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

*С. Погосян*

## ЖЕНСКИЕ СИМВОЛЫ В АРМЯНСКОЙ КУЛЬТУРЕ: ТРАДИЦИОННЫЕ И СОВРЕМЕННЫЕ ВОСПРИЯТИЯ

Для этнологического изучения женских ролей и статусов важны разграничения полов, стереотипы мужественности и женственности, проявления половой символики и ролевых позиций, их реальные и ожидаемые выражения. Стереотипы маскулинности и феминности различны и представляют половые символы, характерные для мужчин и женщин, выражаясь в разных элементах национальной культуры, в народных представлениях и восприятиях. Интересны соотношения стандартов этикета мужчин и женщин, соответствие или несоответствие нормативным и ролевым ожиданиям.

Стереотипы сексуального поведения мужчин и женщин представляют соматические, психологические и индивидуальные различия. Нормативные стандарты поведения формируются в быту, межличностных, семейных и социальных отношениях. В раннем детстве мальчики и девочки приобщаются к своей культуре и проявляется потребность