

© Е.Ю. Гуляева

**КУЛИНАРНЫЕ ПРАКТИКИ И ЭТНИЧНОСТЬ
(ПО МАТЕРИАЛАМ НАБЛЮДЕНИЙ И ИНТЕРВЬЮ
С АРМЯНАМИ ПЕТЕРБУРГА)**

Ключевые слова: этническая идентичность армян Петербурга, кулинарные практики, нарративы о пище

Данная работа посвящена проблеме использования кулинарной культуры в конструировании и поддержании этнической идентичности. Поскольку процессы самоопределения получают отражение, прежде всего, на языковом уровне, в статье основное внимание уделено не столько кулинарным практикам, сколько нарративам о них. Анализируются контексты, в которых пища определяется в качестве этнической, а также рассматривается вопрос о взаимосвязи этнической и других идентичностей. Основным материалом послужили тематические интервью с армянами Петербурга, собранные в 2007 – 2011 гг.

Пища – это традиционная этнографическая тема, а среди профессиональных этнографов распространено представление о консервативности (способности хорошо сохраняться) культуры питания и ее ярко выраженной этнической окрашенности – по сравнению с другими видами материальной культуры (см. об этом: *Баранов 2007: 7*)¹. Если мы будем следовать этой логике, мы должны будем считать изучение кулинарной культуры того или иного народа особенно привлекательным для исследователя, придерживающегося примордиального взгляда на природу этноса, поскольку кулинарная культура оказывается одной из практически не изменяющихся характеристик любого народа. В работах о кулинарной культуре, выполненных в рамках этого подхода, возникает оппозиция: *традиционная* пища (связанная с системой хозяйствования, обусловленной природно-климатическими условиями) и *заимствованная*. Особое значение в таких исследованиях приписывается именно традиционной пище – описываются продукты, состав блюд и прагматика их употребления (см., например, ряд статей в сборнике: *Традиционная пища 2001*). Описания, как правило, строятся по одному из двух принципов: либо сначала описываются простые блюда, потом – сложные (эволюционистский/стадиальный подход), либо порядок описания привязан к системе хозяйствования, то есть если основным занятием является земледелие, то описание начинается с продуктов земледелия, а если главное занятие – скотоводство, то – с молочных и мясных продуктов (см., например, *Культура жизнеобеспечения 1983: 200–205, 207–235*). Редко используется “принцип меню”, при котором блюда упоминаются в порядке их появления на столе: закуски, первое, второе, десерт, как это принято в кулинарных книгах, или в последовательности от завтрака к ужину.

В исследованиях, выполненных в конструктивистской парадигме и посвященных этнической идентичности (в том числе армянской), о культуре питания, за некоторым исключением, не пишут (*Abrahamian 2006, Panossian 2002, Pattie 1999, Suny 2001*). Так происходит, видимо, потому, что исследователи не видят для этого оснований, ведь есть значительно более “важные” маркеры: определенное видение истории группы, язык, конфессия. Например, в статье О. Бредниковой и Е. Чикадзе, посвященной эт-

Евгения Юрьевна Гуляева – соискатель Европейского университета в Санкт-Петербурге, научный сотрудник отдела Кавказа Российского этнографического музея; e-mail: guliaevaevgenia@list.ru

нической идентичности армян Петербурга, авторы противопоставляют национальный миф² “бытовой культуре”. Последняя, по их мнению, не дает оснований для конструирования этничности, поскольку сама национальная культура “является фикцией”, так как всегда существовало множество локальных и региональных культур, на основе которых формировался “культурный” идеал (Бредникова, Чикадзе 1998: 229–230).

Вероятно, “антикультурная” позиция авторов статьи³ была реакцией на предшествующую исследовательскую традицию, которая сильно переоценивала роль культуры как признака этноса и игнорировала сконструированность некоторых ее “черт”. Отчасти получается, что О. Бредникова и Е. Чикадзе, придерживающиеся конструктивистского подхода, хотя и видят *реальные* культурные различия (а не воображаемые и сконструированные), чтобы признать их основанием для создания идентичности.

Исследовательницы, отмечая, что их информанты с трудом конкретизировали понятие “армянские традиции”, видят в этом еще одно свидетельство нерелевантности культурных реалий этнической идентичности. Между тем, именно отсутствие конкретизации того, что такое армянская культура, позволяет любому человеку «приписать своей повседневности “этнический характер”» (Там же: 230).

Процессу этнического восприятия повседневности и посвящена данная статья. Основное внимание уделено этнической интерпретации кулинарных практик. В первой части работы на примере одного интервью разбираются контексты некоторых высказываний о пище, чтобы показать зависимость проявления этнической идентичности от обстоятельств социального взаимодействия. Во второй части сделана попытка показать, как неэтнические идентичности, которые наиболее ярко проявляются в рассказах о кулинарных практиках, усиливают, дополняют или затушевывают и вытесняют этничность.

Основным материалом для работы послужили 25 тематических интервью, собранных в Петербурге в 2007–2011 гг. (ПМА 1). Меня интересовали личный опыт информантов, конкретные кулинарные практики, контекст их осуществления, а также рассказы о еде и застольях, современный взгляд на настоящее и прошлое кулинарной культуры и т. д. Выборка информантов формировалась способом “снежного кома”. Кроме этого, в моем распоряжении был корпус из 20 интервью (примерно на ту же тему) с армянами, проживающими в Армении (ПМА 2)⁴.

Еще 5 интервью были взяты в рамках проекта “National Identity in Russia from 1961: Traditions & Deterritorialisation” (ПМА 3), моя задача заключалась в том, чтобы узнать, как проявляется этническая идентичность у армян Петербурга. Интервью были построены в биографическом ключе, я спрашивала респондентов о том, почему они (или их родители) оказались в Петербурге, где живут, ходят ли в церковь, говорят ли на армянском языке. Наряду с этими вопросами в самом конце я спрашивала и о кухне, но иногда кулинарная тема всплывала и без специальных вопросов⁵.

Важными источниками были данные наблюдения, зафиксированные в полевых дневниках (ПМА 1: Дневник), и фотографии, сделанные во время интервью и посещения “кавказских” кафе и ресторанов Петербурга, культурных мероприятий, формальных и неформальных встреч.

Значимый материал был представлен русскоязычными дискуссиями на интернет-форумах и в социальной сети “ВКонтакте” в тех разделах, где проводились обсуждения кулинарных традиций народов Кавказа (их основная тема – описание “своей” кухни и национальная “принадлежность” тех или иных блюд) и их фото-презентации. Одним из важнейших преимуществ этого источника является его интерактивный характер и сведенное к минимуму воздействие исследователя⁶.

Кулинарные практики и их интерпретация. Рассмотрим теперь на примере одного интервью контексты, в которых кулинарные практики осмысливаются в качестве этнических.

Выбранное интервью во многом отличается от других. Связано это с тем, что в роли информанта выступила моя коллега, которую я буду называть Аревик⁷, имевшая представление о целях моего исследования. Наши роли относительно друг друга были неоднозначны: мы были не только информант и интервьюер, но и – эксперт и сторонний наблюдатель, армянка и русская. Это отразилось на вопросах и ответах, степени обоюдной рефлексии. Аревик считает себя армянкой, ей около сорока лет, она замужем за русским. В конце 1980-х годов Аревик приехала из Еревана в Петербург учиться. Сейчас она работает научным сотрудником в одном из институтов города.

С самого начала проблематика моего исследования казалась Аревик надуманной. По ее мнению, все, что связано с едой, для нее не важно, особенно под вопросом оказывается связь этнической идентичности и пищи:

“Лавашная идентичность” – это не мое. Первое, от чего отказались мои близкие родственники в Лондоне – еда. Моя мама стала готовить по оказавшейся у них латвийской кулинарной книге (ПМА 1: Дневник 22. 09. 2009). Можно ли сказать, что различия в кулинарной жизни, они существенны? Честно говоря, я не тот человек, которому важна еда, что я буду есть... А поскольку есть продукты, которые для меня существенны, то я за них борюсь, например, эти фрукты... (ПМА 1: Интервью 1).

Эта фраза свидетельствует о наличии какой-то кулинарной идентичности, но остается не совсем ясным, можно ли ее считать этнической? Собственно этот же вопрос задает себе и моя собеседница:

В конце концов, я говорю: “В Армении такие вкусные абрикосы!” И что? Это является... вот вкусный абрикос, он является маркером моей “армянскости”? Вот как продукт, да? Это серьезный вопрос, потому, что зелень является. Да, что-то есть такое, что, по крайней мере, меня отделяет от кого-то. Причем, зелень, которая продается здесь, тоже. Она есть здесь, другое дело, что ее здесь не едят (Там же).

По сути Аревик говорит о том, что сам продукт не является показателем этничности, но он становится таковым в определенном контексте. Очевидно, что зелень работает как маркер “армянскости” на фоне русских (в ситуации проживания в России), но не работает, например, на фоне грузин или азербайджанцев. Вообще, зелень и фрукты являются частым лейтмотивом и в других интервью. Как правило, говорят, что они в Петербурге невкусные. Многие рассказывают о том, что родственники присылают им из Армении сушеные травы, и, если интервью происходит дома у информанта, показывают свои запасы.

Неслучайно у Аревик встречаются и упоминания абрикоса. Это один из трех фруктов (наряду с виноградом⁸ и гранатом⁹), считающихся символами армянской культуры. В русскоязычной Википедии они соотнесены с темой “Символы Армении” (Абрикос). Латинское название абрикоса *Prúnus armeniáca* (армянская слива) указывает на то, что абрикосы попали в Европу из Армении, о чем, кстати, информанты почти не знают. Отношение к абрикосу отражено в одной из групп социальной сети “ВКонтакте” в рубрике о том, что могут только армяне: “Только армяне могут свалиться от усталости, обсуждая абрикосы” (Что могут делать...). Как известно, выбор символов, репрезентирующих нацию, не случаен. Использование фруктов мотивировано тем, что они представляют территорию, на которой растут, отсылают к земле, природе и щедрому солнцу. Они являются знаком благодатного, комфортного климата, изобилия, что свидетельствует о восприятии родины как сада. Поэтому неудивительно, что в группе “Горячий народ Армении” социальной сети “ВКонтакте” в альбоме “Армянские блюда” примерно на 40 из 95 фотографий запечатлены фрукты (Армянские блюда).

В рассказе Аревик этническая идентичность обнаруживается, когда речь заходит о том, чем собственно является то или иное блюдо:

Дело в том, что плавом у нас называются все-таки каша, которая у вас она более водянистая, а у нас она никогда не бывает водянистая. (...) у нас ничего не является водянистым, практически такой традиции нет. (...) Каша вот тогда она плохо звучит. Нечто сваренное, неводянистое нечто. И плав может быть там из воспа (*чечевица – Е.Г.*), там я не знаю чего...(…) лапши – это все плав (ПМА 1: Интервью 1).

Это объяснение появилось потому, что значения “плава” в армянском языке и “плова” в русском не совпадают. Для русских плов – это рис с морковкой, луком и мясом. В армянской культуре плав – это скорее технология, а не продукт. Кроме того, определение “каша” кажется Аревик недостаточно точным, она особо подчеркивает, что плав – это неводянистая каша¹⁰. В других интервью встречаются многочисленные примеры соотнесения армянских и русских блюд, например, толма – это голубцы, а хаш – горячий студень (пусть это и звучит как оксюморон) и т.п. Здесь нахождение кулинарных соответствий выступает как результат поиска точек соприкосновения разных культур. В этом смысле границы идентичностей оказываются не только местом разделения, но и взаимодействия, через которое и поддерживается самоидентификация.

Особое место в рассказах об армянской кухне занимает *толма*¹¹, она практически всегда упоминается информантами первой. Это блюдо широко распространено на всем Ближнем Востоке и Балканах. Но из-за эксплицитно присутствующих представлений об уникальности и эксклюзивности черт этнической культуры предполагается, что блюда должны быть особенными, а их сходство у разных народов интерпретируется как результат заимствования. Таким образом, на *толму/долму* “авторские права” предъявляют сразу несколько народов и стран, в частности у армян ее оспаривают азербайджанцы¹². Дискуссии особенно остры в публичном пространстве Интернета. Для армян основной аргумент заключается в том, что их кухня самая древняя. Один армянский журналист, узнав о теме моего исследования, задал вопрос: “Скажите, пожалуйста, вот меня когда спрашивают про армянскую кухню, я говорю – толма. А мне говорят, что она и у других есть...” Присутствовавшая армянка не дала мне ответить: “Армянская кухня – самая древняя!” (ПМА, Дневник 1.11.09), из чего следует, что *толму* изобрели армяне. Азербайджанская же сторона апеллирует к этимологии слова:

Армяне с упоением стремятся доказать всему миру, что знаменитое блюдо “толма” является исконно армянским. Блюдо это представляет собой отваренное рубленое мясо, завернутое в виноградные листья или заполняемое в некоторые овощи, такие как помидоры, перец, баклажаны. Азербайджанцы издревле готовящие это блюдо, специально подчеркивают эту разницу, как, например, “ярпаг долмасы”, т.е. долма из листьев. Так вот, уважаемые читатели, термин “долма” исходит из азербайджанского (тюркского) глагола “долмаг” (“заполняться”). И это имеет отношение ко всем случаям “долмы”, когда овощи заполняются рубленым мясом...(…) этимология названий “долма-сарыма” свидетельствует о технологии приготовления этих блюд, названием восходящих к азербайджанскому (тюркскому) корню. Так что, читатель может сам убедиться, кто у кого заимствуют блюда кухни: азербайджанская кухня у армянской или как раз наоборот (*Иманов 2010*).

Моя информантка знает об этом споре и тоже высказывается по этому поводу:

...толму, которую все называют в России долма, что меня совершенно удивляет. То есть мы всегда называли толма, да? (...) Ну, вероятно, долма, в принципе долмас – это... я не знаю этимологию слова и не понимаю откуда. Я путаюсь. Сначала я была уверена, что это тюркское слово, но сейчас у меня такое чувство, что оно греческое. (...) Но вот это “Т”... Ну, вообще, в армянском известно, что вот это (*регулярный переход звуков – Е.Г.*) д-т, г-к в зависимости от региона. (...) И ведь когда пишут “д” – это еще можно прочитать как “т”, это черт его знает, как его читать-то на самом деле. (...). И что касается этой толмы, ее очень готовят по-разному (...). Да, может быть,

но все равно существует вот какая-то система. Вот... Даже того, насколько они у вас маленькие, да, маленькие. Насколько они должны быть мягкие, не мягкие. Вот это очень, очень имеет значение большое. Я вот, например, готовлю так, как готовил мой отец (ПМА 1: Интервью 1).

Этот отрывок интервью показывает, что даже если человек не знает, в чем заключаются различия, то он, тем не менее, предполагает их наличие. В другом интервью было достаточно утверждения, что азербайджанская гата готовится "...просто немножко по другому рецепту, но смысл остается тот же. У них она более сладкая, у нас – нет" (ПМА 3: Интервью 3). Судя по материалам других интервью, конвенции по поводу того, что у кого-то это блюдо более соленое, а у кого-то больше зелени, не прослеживаются, то есть "более сладкое" означает не реальную ситуацию отличия, а наличие представления о ней. Для информантов важно, чтобы их кулинарная культура отличалась, и поэтому для них она отличается. Противопоставление "своих" и "чужих" блюд – один из наиболее очевидных способов выстраивания кулинарной этнической идентичности.

Интересная ситуация возникла, когда я спрашивала Аревик о советском влиянии на армянскую кухню:

Соб.: То есть советское влияние получается борщ и все? (...) других не вошло блюд... Но, наверное, оливье тоже вошло? (...) Винегрет?

Инф.: Винегрет, да, но армянский винегрет очень своеобразный. Например, в нашей семье винегрет делалась с зейтуном (*нрзб.*) (...) Вот, я как раз объясняю, что для нас, мы армяне, наше семейство, для нас оливки были очень нормальной едой, оливки, фисташки... (ПМА 1: Интервью 1).

К разговору подключился третий человек и, возможно, именно это обусловило появление в речи Аревик категорий "мы армяне", "наше семейство" "нормальная еда". По этому отрывку интервью достаточно наглядно видно, как изменение и адаптация рецепта "ассимилирует" "чужое" блюдо, превращая его в национальное. В других интервью объектом "арменизации" чаще всего выступал борщ. Таким образом, формирование "кулинарной этнической идентичности" не замкнуто на элементы "своей" культуры.

Кроме того, здесь также важно указание на семейную идентичность, и то, какое место занимает семья Аревик среди других армян. Чтобы прояснить это, приведу следующий отрывок интервью:

Например, опять же зейтун – вот эти оливки, да? В моей семье очень распространенная еда. Мы ее ели... естественно, моя мама... папа... из Киликии, да, там и его родственники из Муша¹³, понятно, что это для нас естественная еда, вот. (...) А семечки, например, мы вообще не ели, считалось очень неприлично в семье есть семечки любого рода. Мы ели фисташки. Ну, как бы считалось это (семечки – *Е.Г.*) не наше совсем... (Там же).

Этот рассказ свидетельствует о наличии некоторой кулинарной границы, отделяющей семью моей информантки от восточно-армянского окружения. Когда я спрашивала о блюдах ахпаров¹⁴, моя собеседница стала говорить о *лоби* (фасоли):

Инф.: (...) (*Лоби* – *Е.Г.*) мы делаем с яйцом всегда... (...) Они делают с помидорами...

Соб.: Они – это кто?

Инф.: Это вот ахпары (*пауза* – *Е.Г.*). Но это не значит, что восточные армяне делают как мы, это не это значит, да? (...) Значит, мы немного отделяемся. Вот в том-то и неординарность ситуации, что мое семейство попадает вот какую-то середину. Не туда и не сюда. (...) И ту же гату вот папа, например, делал совершенно иначе, чем делают в Восточной Армении (Там же).

Аревик интерпретирует кулинарные практики как показатель принадлежности к определенной группе. Она говорит о том, что ее семья не относится ни к восточным армянам, ни к *ахпарам*: “Не туда и не сюда”. И поскольку она четко ассоциирует себя с западными армянами, то приводит дополнительные доводы в пользу того, что ее семья не относится к восточным армянам. Важно отметить этот пример переплетения разных идентичностей: национальная перетекает в семейную, семейная в “локально-историческую”, потом опять в семейную и т. д. Приведу еще один пример проявления армянской идентичности Аревик. Она с иронией рассказывает о том, как они с мужем поехали на пикник:

Вот. Первое, что он сделал в качестве обеда, это (...) приготовил шашлык, который мариновался в лечо (в данном случае о лечо Аревик говорит с осуждением – Е.Г.). (...) Мясо сложил в тарелку. А я ему сказала, что у армян принято мясо – прямо в лаваш... и лука не взял человек! (...) Я делаю бртуч¹⁵ так называемый, мясо и зелень туда складываю. И он меня спрашивает: “А у вас так принято, да, зелень складывать?” Я говорю: “Знаешь что, когда это шашлык, я себе плохо представляю, что бы к нему клали”. – “Разве это не шашлык?” – “Это ваше мясо и к нему очень хорошо подходит всякая зелень”. Здесь мы обиделись. Потом, поскольку, что с меня взять... он говорит: “Знаешь, я просто не знаю, как делается у вас шашлык, когда я пойду, и меня научат, как он делается, тогда я буду делать настоящий шашлык (Там же).

В пересказанном диалоге каждому приписываются этнические роли, причем это и самоприписывание и приписывание со стороны: *у вас у русских – у нас у армян, у вас у армян – у нас у русских*. Здесь также проявляется типичное для русских представление о том, что люди с Кавказа являются экспертами в приготовлении шашлыка.

Информантка продолжила рассказ:

Дальше я долго его уговаривала помидоры сделать на шампуре, очень долго. Ему не годилось, он не понимал. Но я уговорила, он сделал один шампур с помидорами, он съел одну штуку и сказал, что это не вкусно. Остальное съела я. И вот наступила очередь баклажана. Поскольку он не понимает, что с ними, как это должно быть, был немножечко не доделанный... (Там же).

Этот отрывок иллюстрирует несовпадение принятых культурных практик. По его контексту понятно, что разные кулинарные традиции перекодируются в этнические различия. Весьма показательно, когда определенная коммуникативная ситуация заставляет людей объяснять несовпадение вкусов в этнических категориях, хотя легко можно представить себе армянина, который не любит печеные помидоры или не знает, что их можно готовить таким образом. Рассказы других информантов показывают, что русским часто не нравятся *хаш*¹⁶ и кисломолочный суп *снац*¹⁷. Одновременно многие информанты-армяне говорили о неприятии щей, рассольника, окрошки на квасе, рассказывали мне даже об “ужасном русском хлебе”, в котором своими глазами видели крысиный хвост (ПМА 1 Дневник 26. 08. 2008), но, пожалуй, наиболее часто информанты негативно оценивали отсутствие у русских культуры питания (о чем подробнее – ниже).

Выбранное для анализа интервью позволяет говорить о целом наборе представлений о национальной кухне, в основе которых лежит противопоставление “своего” и “чужого” (продуктов, пищевых привычек, способов категоризации блюд и т.п.). Этническая кухня воспринимается как особенная по сравнению с другими. Важным оказывается то, насколько это распознается окружением. Если что-то оспаривается, как в случае *толмы*, то требуются дополнительные объяснения.

Интервью показывает, что “стихийная” этническая категоризация оказывается гораздо сильнее декларируемой отстраненной позиции. Соотнесение же этничности

с кулинарными практиками делает их инструментом для поддержания этнической идентичности.

Этническая и неэтнические идентичности. В исследованиях, посвященных самосознанию этнических групп, из поля зрения исследователя часто выпадают неэтнические идентичности информантов, а между тем этничность не существует изолированно от других самоидентификаций человека. Рассмотрим, как те из них, которые проявляются в рассказах о пище, взаимосвязаны с этничностью.

В высказываниях информантов о кулинарных практиках семья выступает основной референтной группой:

Вот в нашей семье почему-то не любим (*нрзб.*), не любим вот всякие крашенные супы... (ПМА 1: Интервью 3). ...в моей семье это очень распространенная еда... (ПМА 1: Интервью 1). Дома готовим... мусака называют, там синенькие, помидоры и мясо слоями... (ПМА 1: Дневник 26. 11. 2010).

Это происходит не случайно, поскольку совместные практики питания – один из главных способов поддержания границ семьи:

Наша семья только по воскресеньям собирается. Все работают, и поэтому, как правило, все в субботу и воскресенье (*собираются – Е.Г.*), я стараюсь что-то вот такое торжественное, праздничное (*приготовить – Е.Г.*), потому что (*все – Е.Г.*) за столом... (ПМА 1: Интервью 3).

Семья является одним из главных агентов социализации. В семейном кругу люди получают представление о том, что готовится, как, каким образом и с кем употребляется, какая еда “своя”, а какая “чужая” и т. п.

Меня специально никто не учил (*готовить – Е.Г.*), видела в семье... (ПМА 1: Интервью 6). Дети привыкают к тому, что видят... у них засело то... Когда бабуля приезжала – у них засело. Бабулин борщ, гата, кондитерские изделия. Когда бабуля придет, приготовит гата-мата (ПМА 1: Интервью 11). Шашлык. Как правильно? У каждого свое... Я видел – как отец, сын видит – как я... (ПМА 1: Интервью 10).

Само по себе формирование кулинарных знаний (во многом фоновых) в семье не является чем-то этноспецифичным, но характер этих знаний может становиться таковым в определенной ситуации. Здесь необходимо коснуться вопроса о кулинарной компетенции информантов.

Судя по интервью, собранным в Армении (ПМА 2) и Петербурге (ПМА 1, ПМА 3), рассказ об армянских блюдах сорокалетнего человека, приехавшего в двадцатилетнем возрасте в Петербург из Армении, не сильно отличается от рассказа его сверстника, постоянно проживающего в Армении. Но армянские дети, выросшие в Петербурге, имеют другой кулинарный опыт. То есть существует разница в культурной компетенции (в частности, в кулинарной) у родителей-мигрантов и их детей, выросших в принимающем сообществе¹⁸. Например, в одной армянской петербургской семье старшее поколение, выросшее в Армении, знало о повсеместно распространенном в Армении представлении о несовместимости дыни и меда¹⁹, а младшие члены семьи никогда раньше об этом не слышали (ПМА 1: Дневник 1. 11. 2009). У двух поколений “культурный багаж” оказывается различным, и как следствие, условия для “управления” идентичностью у них отличаются (см. об этом: *Eriksen* 2002: 138). В интервью информанты, социализировавшиеся в армянской среде, упоминали большее количество армянских блюд, чем те, которые выросли в Петербурге. Однако сложилось впечатление, что причину неодинаковой компетенции видят не в отличающихся условиях социализации, а в различном возрастном статусе, что тоже, безусловно, имеет место

(большинство моих информантов, родившихся и выросших в Петербурге – люди до 30 лет, а средний возраст родителей-мигрантов 40–50 лет)²⁰.

В любом случае, более или менее уверенно можно утверждать, что основной кулинарный “репертуар” и предпочтения закладываются и поддерживаются в семье. Поэтому можно предположить, что у мигрантов они не должны кардинально меняться:

Мы привыкли к своему... Не, не изменилось после переезда. У нас друзья русские. Они приходят к нам и видят именно армянское, потому, что другого мы не готовим... (ПМА 1: Интервью 11).

В статье О. Бредниковой и О. Ткач “Дом для номады”, посвященной смыслам и социальным значениям, вкладываемым женщинами-мигрантками в понятие *Дома*, 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»²¹ (Бредникова, Ткач 2010). Эти выводы позволяют интерпретировать вторую часть приведенного выше высказывания информанта как свидетельство приготовления армянских блюд в ситуации межэтнического контакта, а “этническую” кулинарную повседневность ставят под вопрос.

По-видимому, здесь не принималось во внимание, что повседневная и праздничная кухня на родине мигрантов тоже не является “этнической” в чистом виде, она включает и фастфуд, и жареную картошку, и, в случае армян, борщ. Во всех случаях имеют значение представления о вкусе, пользе для здоровья, простоте и скорости приготовления, доступности ингредиентов и т. д. Впрочем, материал авторов этой статьи, видимо, диктует им такие выводы, поскольку объектом их исследования были мигрантки, стремившиеся снизить любые экономические и временные издержки, и лишь присутствием детей было вызвано “долгосрочное планирование в быту: косметический ремонт хозяйской квартиры, покупка мебели, приготовление еды на несколько дней и т.д.” (Там же)²².

Однако возможности людей во многом ограничиваются их кулинарными навыками, то есть люди готовят то, что умеют готовить. Это может проиллюстрировать рассказ исследовательницы Александры Пиир о девочке-азербайджанке. На вопрос о том, готовит ли ее мама какие-то национальные блюда, она ответила, что мама делает это как по праздникам, так и тогда, когда не знает, что приготовить (ПМА 1: Дневник 11. 2007)²³. Кулинарная практика оказывается здесь актом самоидентификации.

О. Бредникова и О. Ткач также отметили, что культурный ресурс мигрантов в новых условиях начинает использоваться по-новому, и его социальное значение меняется. Пицца становится этническим маркером. Ереванец в гостях у своих соседей не склонен будет интерпретировать не знакомые ему кулинарные практики как этнически “другие”, армянин-петербуржец будет делать это с большей вероятностью. Да и иноэтническое окружение будет готово расценивать любые его практики в качестве “этнических”. Приписывание этнических ролей мне довелось наблюдать во время застолья по случаю переезда учительницы-армянки. На столе помимо “очевидно армянских” лаваша и толмы было много “не совсем армянских” блюд: курица в тесте, селедка под шубой, соленая рыба, морковка по-корейски и др. Тем не менее, все присутствующие воспринимали стол как армянский²⁴. Одна из учительниц задала вопрос своей коллеге-армянке из этой же школы: “Вы тоже умеете это все готовить, Вы ведь тоже армянка?” Вообще за столом много говорили о кухне, одна из учительниц, оказавшаяся женой лезгина, стала припоминать лезгинский рецепт кисломолочного супа с рисом. Постепенно через обсуждение еды все получили этнические роли: поволжская немка, украинка, русские и т. д. Татарка, усомнившись в “армянскости” бастурмы, указала, что это тюркское слово, которое переводится как “гнет”. Интересна реакция

на это одной из армянок: она возразила, что это не тюркское, а скорее персидское. А потом просто добавила, что армянская кухня самая древняя (ПМА 1: Дневник 25. 11. 2009.).

Как уже было указано выше, категория “древность” очень часто встречается в рассказах об армянской кухне. Например, в рассказах о лаваше дискурсивно присутствует идея простоты, лаконичности и аскетизма как признака древности, неслучайно лаваш сравнивают с мацой (*Саакян* 2006: 205). Лаваш – древний хлеб древнего народа. При этом “древность” оказывается категорией распознаваемой и востребованной как в армянском сообществе, так и за его пределами. В частности, она используется в русскоязычной публицистике для создания образа армянской кухни. Так, например, В.В. Похлебкин начинает рассказ о ней с утверждения: “Армянская кухня – одна из древнейших кухонь в Азии и самая древняя в Закавказье. Ее характерные черты сложились еще, по крайней мере, за тысячелетие до нашей эры, в период формирования армянского народа и сохраняются во многом на протяжении более трех тысячелетий” (*Похлебкин* 2009: 299). В эссе об армянской кухне Александра Гениса с весьма красноречивым названием “Дары Урарту” встречаются эпитеты “первобытный”, “неолитический” и следующие риторические обороты: “в прямом смысле слова допотопные рецепты (вспомним, что Ноев ковчег пристал к Арарату)”, “...ископаемая армянская кухня, как доисторические мегалиты, пережила не только римлян, персов, византийцев, арабов, монголов и турок, но и отечественный общепит...”, “предшествуя всем кавказским кухням...” (*Генис* 2007: 97 – 102).

Женщины играли и играют основную роль в приготовлении и распределении пищи, эта деятельность тесно связана с поддержанием гендерной идентичности. Как сказал один информант: “Я не знаю, что я могу вам рассказать о кухне, я развелся семь лет назад” (ПМА 1: Дневник 24. 03. 2009). В интервью очень часто встречаются упоминания бабушек и/или мам, при этом нередко гендерная идентичность дополняется этнической: настоящая армянская хозяйка должна хорошо готовить. Как пишет в заметке об армянской кухне А. Шевцова: “Умение вкусно готовить – та самая национальная традиция, которая помогает женщине сохранить семью и любовь мужа” (*Шевцова* 2011:53). Этой логике следуют высказывания: “Все армянские девушки умеют готовить” (*Beach* 2005: 6)²⁵, “Все армянки пекут” (ПМА 1: Интервью 6) или “... (армянский мужчина – Е.Г.) не должен сам себя кормить, если у него есть жена”²⁶ (ПМА 1: Интервью 4.2). Конечно, далеко не все армянки любят готовить или отвечают за это в семье.

Большой интерес представляют случаи смешанных семей. Многие жены-неармянки с энтузиазмом учатся (у свекровей, сестер мужа и т. д.) готовить армянские блюда, таким образом, демонстрируя лояльное отношение к своим мужьям и их культуре. Одна русская информантка рассказывала о своем муже – армянине по отцу и русскому по матери. В семье мужа мать препятствовала тому, чтобы дома говорили по-армянски, так как боялась, что у сына будет акцент. Однако армянскую еду она и ее мать готовили регулярно, чтобы радовать главу семьи. Сейчас сама информантка, навещая детей, живущих за границей, по семейной традиции мужа обязательно готовит *мусаку*. По ее словам, если она этого не сделает, то можно считать, что она к детям не приезжала (ПМА-1: Дневник 26. 22. 2010). Эти примеры показывают, как неармянки поддерживают, в их понимании, армянскую традицию.

У другой информантки 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. Одним из коронных блюд, которое обязательно делали на новый год, был узбекский плов. И готовила его именно мама, которая никогда не была в Средней Азии. В упомянутых случаях жены готовили то, что нравилось мужьям и детям, следуя общепринятому представлению о гендерной роли женщины и воспроизводя семейную идентичность; но различаются эти примеры тем, что в пер-

вом – кулинарная традиция являлась для исполнителей воплощением “армянского”, во втором – нет.

Наряду с лояльным отношением к кухне “другого” в интервью часто звучат мотивы перевоспитания и неодобрения привычек партнера. Например, чай, который муж пьет из большой кружки – “ведро, холодное пойло” (ПМА 1: Интервью 7).

Жена лука не переносила... (...) (Я – Е.Г.) специально ел лук, теперь (она – Е.Г.) конкурент (*то есть тоже любит лук – Е.Г.*)... луковый салат с лавашом: мелко режется, уксус, пахучее масло... теперь ест...” (ПМА 1: Интервью 10).

...до замужества он не ел баклажаны, люби... первый год я не готовила, на второй год я сказала “хватит...”, – ему понравилось (ПМА 1: Интервью 4.2).

Муж у меня русский... Ивану некоторые чисто армянские вещи не нравятся, например, спас на кефире, на пшенице, рисе... диетический... Из национальных моментов употребляется мясо, чай, чабрец, что еще... толма часто <...>Много чего не ел, кстати, тоже кабачки и баклажаны... а сейчас: “Ты сейчас баклажан хоровац сделала?”(ПМА 1: Интервью 7).

Можно отметить, что в таких контекстах часто упоминают баклажан. Неприятие кулинарных привычек “другого” – вполне 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. Их маскулинность проявлялась в том, что речь шла в первую очередь о мясных блюдах, а точнее о шашлыках. Приготовление других блюд с мясом – “трудоемкий процесс”, требующий терпения, и потому, как можно понять из интервью, скорее “женский”, чем “мужской”:

Соб.: А какие блюда (Вы готовите)?

Инф.: Ну, мясные, в основном.

Соб.: Ну, кюфта или там...?

Инф.: Ну, это очень сложно делать. Это я не делаю потому, что после... когда моя мать это делала, лучше чтоб никто больше не пробовал, это очень трудоемкое, там... такое мастерство нужно и терпение, это очень долгий процесс... (ПМА 1: Интервью 18).

... например, делать толму, которую очень мелко надо делать, у меня не хватает нервов, я все умею делать, но у меня не хватает нервов... (ПМА 1: Интервью 2).

Приведенные примеры согласуются с наблюдениями F. Parasecoli, о том, что пишут о еде в мужских фитнес-журналах. Он сделал вывод о существовании представлений, согласно которым мужчины в принципе не готовят ничего, кроме мясных блюд. Если все-таки в журналах давались рекомендации по приготовлению какого-либо немясного блюда, то только самого простого (Parasecoli 2008).

В рассказах информантов, когда речь идет об употреблении алкоголя, мужская идентичность дополняется этнической, выстроенной на противопоставлении армян и русских:

У русских просто – опа – погнали... Между первой и второй перерывчик небольшой, а у нас тосты... длинные... (ПМА 1: Интервью 10). Знаешь, у нас (*у армян – Е.Г.*) мужики не напиваются, вот мой папа пригубил и поставил... Они (*армянские мужчины – Е.Г.*) пьют просто поддержать компанию, а не чтоб выпить” (ПМА 1: Интервью 7). У нас стыдно, если напьешься (...) мы ездили на практику по деревням... русские спиваются (...) У нас (в Карабахе) был один человек, который любил выпить, но и то он алкогольком не был. Начальник почты... его все село “лечило”. На свадьбе, если кто-то напивается, его в сторонку отводят. На моей свадьбе дяди следили... Стыдно...русские пьют без тостов... а у нас стыдно, если напьешься (ПМА 1: Дневник 1. 11. 2009).

Помимо того, что через практики питания конструируются гендерные идентичности и границы семьи, эти практики воспроизводят также ее поколенное деление. Родительская идентичность чаще всего у моих информантов проявлялась в рассказах о вкусовых пристрастиях детей.

Сын лук не ест... картошку, макароны любит... (ПМА 1: Интервью 10)

Инф. 1: Наоборот, она оттуда (*из-за границы – Е.Г.*) приехала, так хорошо себя вела, а сейчас вот не хочет кушать.

Инф. 2: Знаешь, я звоню и говорю: “Мама, когда я приеду, пожалуйста, не готовь ничего мясное, фасоль мне сделай.

Инф. 1: “Фасоль, ты мне приготовишь фасоль?” – то, что она ненавидела. Я потом долго и горько плакала, говорю: “Тигранчик, представляешь, какой жизнью она жила, что она хочет фасоль?” (ПМА 1: Интервью 3).

Армянская идентичность родителей оказывается востребованной во время школьных праздников:

Там был конкурс на национальные блюда... да, то есть каждый класс был... брал какую-то определенную республику СНГ и... представлял ее. Ну, соответственно, я там одна, понимаете ли, и в СНГ и решили, что можно Армению. (...) А дети, они... так вот мы там показывали еще церковный обряд, потому, что у нас была еще религия и кухня армянского народа (Там же). 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 (ПМА 1: Дневник 11. 2007).

В подобных случаях, судя по всему, именно школа, участвуя в различных программах воспитания толерантности, “навязывает” такой способ этнической репрезентации, чему способствуют еще и стереотипные представления о вкусной экзотической/кавказской/армянской кухне.

Следует отметить, что практически в любых ситуациях национальная кулинарная культура репрезентируется не сама по себе, а наряду с другими этническими маркерами, например, как следует из приведенной выше цитаты, – указаниями на религиозную принадлежность, или в других случаях – песнями, танцами, костюмами, инсценировкой обрядов и др.

На “мастер-классе” по выпечке лаваша в Музее Хлеба лаваш не пекли, а устроили фуршет: там были лаваш, тан, бастурма, суджук, пахлава, гата²⁷. Угощению предшествовала большая культурная программа, открывавшаяся молитвой “Отче наш” на армянском языке. Мне объяснили, что решение таким образом начать мероприятие было связано с тем, что в молитве упоминается хлеб. Но, по-видимому, главным было желание организаторов (женского совета армянской общины) показать армян “русской” публике христианами и позволить присутствующим послушать звучание армянского языка (ПМА 1: Дневник 24.10.2009). В армянских ресторанах также для манифестации этничности используется далеко не только кулинарный код, но и язык, история и архитектурное наследие Армении. Например, в одном из залов ресторана “Амроц на Невском” детали интерьера напоминают средневековый храм Звартноц, точнее широко известную его реконструкцию (ПМА 1: Дневник 10. 2009).

Этническая и региональная идентичности сопоставляются в двух очень похожих высказываниях информантов. В первом случае армянка-петербурженка в третьем поколении говорила, что: “У нас за армянское идет все кавказское...” (ПМА 1: Дневник 28. 05. 2008). Во втором – 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...” (ПМА 1: Интервью 21). В первой цитате любое “кавказское” символически становится “армянским”. Информанты-мигранты из Армении вряд ли могли бы высказаться подобным образом, у них другая кулинарная компетенция, для них армянская кухня более конкретна. Во второй – *сациви* – визитная карточка грузинской кухни – упоминается не случайно, мать информантки происходила из тифлисской семьи. Кавказское в каком-то смысле оказывается противопоставленным армянскому. Здесь уместно привести высказывание армянина, уроженца Абхазии:

Есть такой йока. (...) Это такой тонкий, тонкий раскатанный лаваш, 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 – Е.Г.*) туда заворачивают зелень, лук, помидоры. Мы (*армяне Абхазии – Е.Г.*) 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 (ПМА 1: Интервью 22).

В этой цитате сконцентрированы сразу несколько важных моментов. Во-первых, есть указание на то, что *йока* готовила бабушка. Таким образом, подтверждается традиционность этого блюда для армян (аналогично используются и указания на то, что блюдо готовили мать или, что реже встречается, – отец). В частности, поэтому информанты достаточно часто отождествляли семейные кулинарные традиции и национальную кухню: “Если готовила моя бабушка, значит, это наше, (*армянское – Е.Г.*)” (ПМА 1: Интервью 2). Все, что связано с детством, как правило, получает положительную оценку и идеализируется, поэтому высказывания о бабушкиной/маминой еде часто имеют ностальгическую окраску. Во-вторых, четко проявляется локальная/субэтническая идентичность, актуализация которой связана со знакомством с “другими” армянами, что нередко происходит именно в диаспоре²⁸. В-третьих, акцентируется вопрос, *что такое армянское блюдо*, так как локальное подрывает миф о единстве национальной культуры.

Если региональная специфика блюда “мешает” созданию непротиворечивого образа армянской кухни, то утверждение о том, что каждый готовит по-своему, оказывается по отношению к этничности нейтральным.

Ты понимаешь, как, я вот не знаю, какое отличие между ними, но самое интересное, кто бы ни делал толму, вот делает (*дочь – Е.Г.*) Карина – один вкус, делаю я – другой. (...) Почему-то непохоже получается, никто не знает почему. Состав тот же самый, мясо и мясо. Мясо через мясорубку провели, лук провели (*нрзб*). ... зелень такая же, рис такой же, да, все равно толма получается совершенно разная (ПМА 1: Интервью 4).

Признание различий в таких случаях не угрожает “настоящей армянскости” приготавливаемого блюда, так же, как не мешает “аутентичности” и приготовление блюда в неподходящем контексте, например армянского свадебного плова вне свадьбы (ПМА 1: Дневник 6. 12. 2011).

* * *

Подводя некоторый итог, можно сказать, что, как правило, семейная и гендерная идентичности сочетаются с этнической (например, гендерная асимметрия практик питания дискурсивно оформляется как этноспецифическая). Это происходит потому, что они тем или иным способом соотносятся с каким-то стабильным 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. Локальная идентичность, как правило, вступает в противоречие с этнической. Интересно отметить, что в нарративах об армянской кухне почти никогда спонтанно не проявляется религиозная принадлежность. Про пост говорят только после специальных вопросов, а рассказ о жертвоприношении *матах* является скорее “теологическим”, нежели “кулинарным”.

Достаточно сложным представляется вопрос о взаимозависимости этнической идентичности, с одной стороны, и кулинарной компетенции и реальных кулинарных практик, – с другой. Кулинарная компетенция может быть рассмотрена как ресурс, который в определенной ситуации используется для конструирования и поддержания этничности.

Практики и дискурсы взаимообусловлены. И те и другие могут быть выражением лояльности к этнической кухне. Случай диаспоры особенно интересен, поскольку инокультурное окружение для мигрантов и бикультурализм их детей, видимо, по-разному воздействуют на практики приготовления “армянского” и дискурсы об армянской кухне: первые скорее подавляются, а вторые поддерживаются (во многом благодаря окружению).

Данные интервью позволяют говорить о том, что информанты воспринимают армянскую кухню как нечто объективное и неизменное. Поэтому вопрос о том, что понимается под “армянской кухней”, не возникает. Для информантов она существует независимо от того, практикуют они ее приготовление или нет, знают о ней или нет. Неармянское окружение разделяет эти взгляды. Я задавала вопросы об армянской кухне своим неармянским друзьям и родственникам. Многие не имели о ней никакого представления, но не сомневались, что она существует. Все это свидетельствует о том, что вне зависимости от того, воображается она или реально существует, национальной кухне спонтанно или намеренно приписывают функции этнического разграничителя.

Примечания

¹ Например: “...в национальной пище армян, наиболее полно из всех видов материальной культуры сохранившей до нашего времени свою специфику...” (*Тер-Саркисянц* 2001: 119) или “...Известно, что из всех элементов культуры, которые несут этническую нагрузку, наиболее устойчива пища. В ней дольше всего сохраняются специфические черты” (*Сергеева* 2001: 133).

² В данном случае авторы имеют ввиду определенные представления об истории армян, нарратив, повествующий о важных для группы исторических событиях (*Бредникова, Чикадзе* 1998: 232 – 234).

³ Они специально оговаривают, что «не в “ориентации на свою национальную культуру” надо искать основания этнической идентичности петербургских армян» (*Бредникова, Чикадзе* 1998: 231).

⁴ Интервью собраны во время экспедиций в Армению в 2007 г. (при финансовой поддержке Европейского университета в Санкт-Петербурге) и 2008 г. (при финансовой поддержке Российского этнографического музея).

⁵ Стоит отметить, что я как исследовательница с другой этничностью очевидным образом провоцировала информантов говорить о кулинарной культуре в этнических категориях.

⁶ Хотя это воздействие все-таки присутствует, одна моя информантка, прежде чем мы встретились, прислала мне несколько фотографий армянских блюд (*толмы*, шашлыка, овощного шашлыка и торта). Каково было мое удивление, когда я поняла, что одну из фотографий делала я сама и вывешивала ее год назад в сети “ВКонтакте”.

⁷ На мой взгляд, это одно из самых интересных интервью. Кроме того, Аревик познакомила меня с некоторыми информантами, за что я очень ей благодарна.

⁸ Можно отметить, что мотив виноградной лозы очень часто встречается в интерьере армянских и вообще кавказских кафе и ресторанов.

⁹ Гранат не так давно стал восприниматься как символ Армении (потеснив отчасти абрикос и виноград – фруктовые символы Армении в советское время – последний даже был на гербе Армянской ССР). Очень вероятно, что этому способствовала популярность фильма Сергея Параджанова “Цвет граната” / “Саят-Нова” 1969 г. В качестве логотипа гранат использует “Науастан All Armenian Fund”. Огромное количество глиняных, деревянных, каменных гранатов продается на Вернисаже (главной выставке-ярмарке Еревана). В Петербурге у армянской церкви на Невском проспекте сделан фонтан в виде стилизованного гранатового дерева. О гранате в Армении рассказывают, что там 365 зерен, то есть столько, сколько дней в году, что он символизирует армянскую нацию, рассеянную по миру, где каждый – это отдельное зернышко, но одновременно – часть всего граната – армянской нации (ПМА 2). Известно, что гранат считают своим символом не только армяне, но и, например, евреи (количество зерен в гранате равно 613-ти, что соответствует количеству Заповедей (мицвот)) и азербайджанцы (знаменитый гранатовый соус наршараб).

¹⁰ Способы категоризации – одна из любимых тем антропологов, в исследованиях кулинарной культуры первыми этой проблемой стали заниматься структуралисты, прежде всего, Клод Леви-Строс и Мэри Дуглас. Их интересовали символические аспекты питания и роль пищи в структурировании отношений между людьми и событиями (Messer 1999: 1369). Классической в этом отношении можно назвать статью Мэри Дуглас “Deciphering a Meal” (Douglas 1997 (1975): 40–41).

¹¹ Толма – “золубцы” из виноградных или капустных листьев и овощей, начиненных мяско-крупяным фаршем. Существует большое разнообразие видов толмы: ее могут делать в разных овощах и фруктах (например, в баклажане, луке или айве) или использовать разные начинки (например, постная толма – это начинка из разного вида бобовых и зерновых, завернутая в капустные листья; постную толму готовят на Новый год, приходящийся на рождественский пост).

¹² Аналогичные споры по поводу долмы с похожей аргументацией существуют между греками и турками (см., например, Dolma – Turkish or Greek? или Dolmas – Greek or Turkish?). Из научных работ, посвященных этнизации общерегиональных блюд, можно привести статью К. Кенжар (2007).

¹³ Киликия и Муш – область и город Западной Армении, находящиеся на территории современной Турции.

¹⁴ *Ахпар* – название, которое закрепилось за группой армян-репатриантов, преимущественно западных по происхождению, приехавших в Армению после Второй мировой войны. *Akhpar* происходит от *akhper*, просторечное от *eghbajr*, брат – так репатрианты обращались друг к другу (Абрамян 2000: 68).

¹⁵ *Бртуч* – это лаваш с завернутыми в него сыром и зеленью.

¹⁶ *Хаш* – бульон из желудка и бараньих или говяжьих ножек.

¹⁷ *Спас* (или *танов атур /танов апуш*) – суп на кисломолочной основе, в который добавляють яйцо, пшеничную крупу *дзавар* (иногда рис, а в России – перловку), жареный лук и зелень.

¹⁸ Пояснить эту мысль можно на примере языка. Дети мигрантов, как правило, хуже владеють “родным” языком и лучше – языком принимающего сообщества, чем их родители.

¹⁹ Считается, что одновременное употребление дыни и меда вызывает несварение желудка.

²⁰ Нельзя, конечно, сказать, что разница в компетенции поколений совсем не проявляется у немигрантов. Например, в Армении во время одного из интервью мать с сыном обсуждали *ломаджо* – тонкую лепешку с намазанным на нее фаршем со специями (“армянскую пиццу”). Это широко распространенное ближневосточное блюдо, которое готовят и арабы и турки, по всей видимости, распространилось в Армении после Второй мировой войны благодаря армянам-репатриантам из Сирии и Ливана. Сейчас в Армении *ломаджо* одно из основных блюд на рынке фастфуда (его довольно часто готовят и в домашних условиях). Женщина помнила, что распространение *ломаджо* происходило на ее глазах, а потому для нее оно было “не совсем армянским”, что вызвало недоумение ее сына, не сомневавшегося в его “абсолютной армянскости” (ПМА 2: Интервью 2).

²¹ В подтверждение они приводят две цитаты: “Мы когда в эту квартиру только переехали, я готовила мамалыгу из кукурузы. Все соседи приходили пробовать” (Вероника, мигрантка из Молдовы). “Готовят те (соседи по квартире), кто посвободнее, питаемся вместе. Все подряд готовим. Картошку жарим, мясо жарим, на сациви у меня времени нет. Что есть, то и едим.

Сначала готовили грузинскую (еду), а сейчас, когда как. Ну, грузинскую готовим, когда собираемся все” (Тамара, мигрантка из Грузии)” (*Бредникова, Ткач* 2010). Можно отметить, что не только исследователи называли бы эту кухню этнической, но и, судя по последней цитате, сами информанты тоже.

²² Отметим, что это тоже свидетельство того, что кулинарные практики связаны с поддержанием семейной идентичности.

²³ Выражаю благодарность Александре Пиир за рассказ об этом и других случаях.

²⁴ Как показывают наблюдения, сделанные в некоторых армянских кафе и ресторанах Петербурга, для того, чтобы они считались армянскими, совершенно не обязательно, чтобы все блюда (не говоря уже о напитках) были армянскими.

²⁵ Эта работа была мне любезно предоставлена Аллой Орловой, за что я выражаю ей свою благодарность.

²⁶ Эта фраза существует в рамках патриархального дискурса, доминирующего в описаниях “нормальной”, а значит “традиционной” армянской семьи.

²⁷ Употребление армянских названий для блюд тоже является частью презентации армянского, например, в меню армянских ресторанов, армянские блюда называются по-армянски, а потом уже описываются в кулинарных терминах. Любопытно, что бывают ситуации, когда у армянского блюда не оказывается подходящего названия. Я расспрашивала 14-летнего подростка о названиях пищи, в случае с одним печеньем он замялся, а потом сказал: «Мы называем это “сигареты”» (ПМА 1: Дневник 24. 10. 2009).

²⁸ Уроженка Еревана Анна Харутян, проводившая исследование в армянской общине Берлина, рассказывала о том, как “встретились” армяне-выходцы из разных стран: (1) турецкие армяне – трудовые мигранты 1960-х годов, владеющие скорее турецким языком, чем армянским, не очень религиозные, и сдержанно поднимающие вопрос о геноциде 1915 г., но гордые тем, что они жили на исторической родине; (2) ливанские армяне, приехавшие в Германию в 1970-х годах после начала Гражданской войны в Ливане, говорящие на западных диалектах армянского языка, признающих огромную роль Армянской Апостольской церкви и армянских партийных организаций; (3) иранские армяне, которые оказались в Германии после начала Исламской революции в конце 1970-х – начале 1980-х годов, использовавшие восточно-армянские диалекты (то есть варианты более близкие к восточноармянскому литературному языку, используемому в Армении) и придающие сравнительно большое значение церковным институтам; (4) хаястанцы – экономические мигранты из Армении 1990-х годов, использовавшие восточно-армянский литературный язык, нерелигиозные и, как правило, не придающие значения армянским партийным институтам. Между этими группами армян пролегают разные, но в том числе и “кулинарные границы”. Турецкие и иранские армяне предпочитают чай, хаястанцы – заварной кофе, а ливанские армяне, которые после Второй мировой войны научили хаястанцев пить заварной, пьют “европейский” кофе – американо, капучино и т. п. Интересным был рассказ Анны о мантах – не очень распространенном в Армении блюде: “Я знала, что такое манты... ну, пельмени большие... похожи на хинкали, но для турецких армян манты значат то же, что для наших толма” (ПМА 2: Дневник). Приношу свою благодарность Анне за этот рассказ.

Источники и литература

Абрамян 2000 – *Абрамян Л.* Армянская диаспора // Диаспора. 2000. № 1 / 2. С. 52 – 76.

Абрикос – *Абрикос* // Википедия. [Электронный ресурс]: <http://ru.wikipedia.org/wiki/Абрикос>

Армянские блюда – Армянские блюда // ВКонтакте.ру. [Электронный ресурс]: <http://vk.com>.

Баранов 2007 – *Баранов Д.А.* Об особенностях этнографического изучения пищи // Питание в культуре этноса: Материалы шестых Санкт-петербургских чтений. СПб.: РГПУ им. А.И. Герцена, 2007. С. 7–10.

Бредникова, Ткач 2010 – *Бредникова О., Ткач О.* Дом для номады // *Laboratorium*. Журнал социальных исследований. 2010. № 3 [Электронный ресурс]: <http://www.soclabo.org/rus/journal/8/3/vers/167/>.

Бредникова, Чикадзе 1998 – *Бредникова О. Чикадзе Е.* Армяне Санкт-Петербурга: карьеры этничности // Конструирование этничности. Этнические общины Санкт-Петербурга / Под ред. В. Воронкова, И. Освальд. СПб.: Дмитрий Буланин, 1998. С. 227–259.

- Генис* 2007 – *Генис А.* Дары Урарту // Колобок. Кулинарные путешествия. М.: АСТ: Астрель, 2007. С. 97–102.
- Иманов* 2010 – *Иманов К.* Пришел, увидел, ... присвоил // AZE.az 2010. 12 Марта. [Электронный ресурс]: <http://www.aze.az>.
- Культура жизнеобеспечения 1983 – Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры) / Отв. ред. С.А. Арутюнов, Э.С. Маркарян. Ереван: Изд-во АН АрмССР, 1983.
- ПМА 1 – Полевые материалы автора: корпус интервью, собранных в Санкт-Петербурге в 2007 – 2011 гг., и дневник наблюдений.
- ПМА 2 – Полевые материалы экспедиции автора в Республику Армению в 2007, 2008 гг.: интервью и дневник наблюдений.
- ПМА 3 – Полевые материалы автора: интервью, собранные в рамках проекта “National Identity in Russia from 1961: Traditions & Deterritorialisation” [Электронный ресурс]: <http://www.mod-langs.ox.ac.uk/russian/nationalism/>.
- Похлебкин* 2009 – *Похлебкин В.В.* Национальные кухни наших народов. М.: ЗАО Центрполиграф, 2009.
- Саакян* 2006 – *Саакян Н.* Армянское нагорье. Ереван: “Зангак-97”, 2006.
- Сергеева* 2001 – *Сергеева Г.А.* Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в XX веке // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Отв. ред.: С.А. Арутюнов и Т.А. Воронина. М.: Наука, 2001. С. 133 – 146.
- Тер-Саркисянц* 2001 – *Тер-Саркисянц А.Е.* Традиционная пища армян // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Отв. ред.: С.А. Арутюнов и Т.А. Воронина. М.: Наука, 2001. С. 119 – 132.
- Что могут делать... – Что могут делать только армяне? // ВКонтакте.ру (<http://vkontakte.ru>).
- Традиционная пища 2001 – Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Отв. ред.: С.А. Арутюнов и Т.А. Воронина. М.: Наука, 2001.
- Шевцова* 2011 – *Шевцова А.* Испеку тебе Лаваш // Этносфера. 2011. № 2 (149). С. 52–53.
- Abrahamian* 2006 – *Abrahamian L.* Armenian Identity in a Changing World. Costa Mesa, Calif.: Mazda Publishers, 2006.
- Beach* 2005 – *Beach S. D.* Identity and Memory in the Armenian Kitchen / Учебная работа по программе “SIT Russia: Ethnic and Cultural Studies”. СПб., 2005 (рукопись).
- Dolma – Turkish or Greek – Dolma - Turkish or Greek? // Facebook (<http://www.facebook.com>)
- Dolmas – Greek or Turkish? – Dolmas-Greek or Turkish? // Topix (<http://www.topix.com>).
- Douglas* 1997 – *Douglas M.* Deciphering a Meal // Food and Culture: a Reader / Eds. C. Counihan, P. Van Esterik. N.Y.: Routledge, 1997. P. 36–54.
- Eriksen* 2002 – *Eriksen T. H.* Ethnicity and Nationalism. L.: Pluto Press 2002.
- Kenjar* 2007 – *Kenjar K.* Balkan Culinary Nationalism and Ottoman Heritage. 2007 [Электронный ресурс]: <http://classics.uc.edu/~campbell/Kenjar/Culinary-Nationalism.pdf>.
- Messer* 1999 – *Messer E., Haber B., Toomre J., Wbeaton B.* Culinary History // The Cambridge World History of Food / Eds. K.F. Kiple, K. Conee Ornelas. Cambridge: Cambridge University Press, 1999. Vol. II. P. 1367–1378.
- Panosian* 2002 – *Panosian R.* The Past as Nation: Three Dimensions of Armenian Identity // Geopolitics, 2002. Vol. 7, Issue 2. P. 121–146.
- Parasecoli* 2008 – *Parasecoli F.* Feeding Hard Bodies: Food and Masculinities in Men’s Fitness Magazines // Food and Culture: a Reader, Second Edition / Eds. C. Counihan, P. Van Esterik. N.Y.: Routledge, 2008. P. 187–201.
- Pattie* 1999 – *Pattie S. P.* Longing and Belonging: Issues of Homeland in the Armenian Diaspora // Department of Anthropology, University College London, 1999. [Электронный ресурс]: <http://www.transcomm.ox.ac.uk/working%20papers/pattie.pdf>.
- Suny* 2001 – *Suny R.* Constructing Primordialism: Old Histories for New Nations // The Journal of Modern History, 2001. № 73. P. 862–896. [Электронный ресурс]: http://www.dartmouth.edu/~crn/crn_papers/Suny3.pdf.

E.Y. Guliaeva. Culinary Practices and Ethnicity (Through Observation Materials and Interviews with Armenians of St. Petersburg)

Keywords: ethnic identity of Armenians of St. Petersburg, culinary practices, narratives on food

The article deals with the issue of use of culinary culture in the construction and maintenance of ethnic identity. Since the self-definition process is reflected first and foremost at the language level, the article pays principal attention to narratives of culinary practices. The author examines the contexts in which food is determined as “ethnic” and discusses the question of the interconnection between the ethnic and other identities. Thematic interviews with Armenians of St. Petersburg, collected in 2007–2011, have been used as the main source for the study.