

вело к поддержке джамаатами своих спортивных сообществ, которые традиционно окружены ореолом «правильности».

Библиография

1. Головин В. В., Лурье М. Л. Идеологические и территориальные сообщества молодежи: мегаполис, провинциальный город, село // Этнографическое обозрение. 2008. № 1.
2. Полевые материалы автора, собранные в п. Мамедкала Дербентского района Дагестана в 2010 г.
3. Ушакин С. А. Человек рода он: знаки отсутствия // О мужественности / Сост. С. А. Ушакин. М., 2002.

Е. Ю. Гуляева

ЭТНИЧЕСКАЯ ИДЕНТИЧНОСТЬ АРМЯН ПЕТЕРБУРГА (По материалам интервью о кулинарных практиках и публицистике)

В данной статье анализируется дискурс об армянской кухне в рассказах армян Петербурга¹ и русскоязычной публицистике [1; 2; 3]. Внимание уделено доминирующим концептам². Сообщение основано на положении, что культура, в том числе кулинарная,

¹ Основным материалом для анализа послужили тематические («кулинарные») интервью (около 20) и наблюдения, сделанные в Санкт-Петербурге в 2007–2010 гг. Большинство информантов являются мигрантами (главным образом из Армении, двое — из Баку, по одному — из Тбилиси и Сухуми), приехавшими в Петербург в конце 1980-х — середине 1990-х. Такой состав информантов во многом определил характер материала.

² Наиболее очевидные примеры выстраивания идентичности путем противопоставления «своей» и «чужой» кухни были описаны.

используется для конструирования и поддержания этнической идентичности, поскольку она часто осмысливается в этнических категориях (т.е. важно, что ее считают этнической) [4, с. 212].

В рассказах об армянской кухне и отдельных армянских блюдах часто встречается категория «древности». Например, в рассказах о лаваше дискурсивно присутствует идея простоты, лаконичности и аскетизма как признака древности, неслучайно лаваш сравнивают с мацой [2, с. 205]. Лаваш — древний хлеб древнего народа.

При этом «древность» оказывается категорией распознаваемой и востребованной как в армянском сообществе, так и за его пределами. Она используется в русскоязычной публицистике для создания образа армянской кухни. Так, 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 до наших дней»* [1]. В эссе об армянской кухне Александра Гениса, названном *«Дары Урарту»* (что тоже указывает на древность), 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»* [3, с. 97–102].

Если вернуться к лавашу, то существует представление о его совершенстве. В качестве примера можно привести название статьи *«Вершина хлебопечения — лаваш»* [5, с. 200–209]. Лаваш считается *«идеально приспособленным к суровому климату и суровым условиям истории»* [2, с. 202]. Один из информантов следующим образом объяснил мне, почему лаваш выпекают сразу на несколько недель: *«Лаваш делали потому надолго, что, когда печешь, дымом выдаешь свое место, а так вытек один раз и все. Ведь Армения и Турция все время воевали...»* [ПМ_Дневник_24.02.09]. Эта мотивировка, как мне кажется, является чем-

то вроде «клише». В другом интервью рассказ о желании не выдать своего местонахождения приготовлением уже относился к шашлыку, который готовят в *тонире* или яме: «*Шашлык в тонирах, который делают, — это в горах делали, чтобы ночью темно было, никто не увидит там <...> Значит, в яме <...> это <нрзб.> делали, чтоб никто не заметил <...> <потом в печи>, в чем-то другом делал*» [ПМ_Интервью_2]. Важным местом в рассказах является указание на то, что армянам приходилось скрывать место своего пребывания.

Представления об обусловленности качества, формы, утилитарности и экономичности хлеба трудной исторической судьбой народа находят свое отражение и в публицистике: «*Когда жизнь ваша тревожна и каждую минуту на вас может обрушиться угроза изгнания, когда в любую минуту враг может заставить вас покинуть насиженные места, — тогда вы поймете, что поклажа ваша должна быть легкой, а в дороге вас могут встретить голод и бесплодные земли. Совсем по-иному тогда взглянете вы на компактную и не очень тяжелую горку плоских листов лаваша, способных кормить вас и месяц, и два, и три...*» [2, с. 202].

Еще одно блюдо, которое связывают с трагической и героической историей армян, — это хариса: «*Это блюдо идет из Анатолии, места, где 40 дней Муса-лера, книжка есть, это из района Киликии. Турки окружили <...> А они собрали курицу и пшеницу и на этом блюде держались, пока их не спасли французские корабли <...> Спаслись благодаря этому блюду*» [ПМ_Интервью_8].

Здесь имеется в виду знаменитая оборона жителей армянских сел, расположенных у подножия горы Муса-даг (Муса-лер), во время геноцида армян в Турции в 1915 г. Хариса стала ассоциироваться с этими событиями во многом потому, что в романе австрийского писателя Франца Верфеля «Сорок дней Муса-дага» (1933) повествуется о том, что духовный наставник оборонявшихся принимает решение о приготовлении *харисы*, руководствуясь не только практическим смыслом, но и тем, что, «*как и все древнее, ушедшее из памяти поколений, так и это кушанье и его приготовление овеваны духом торжественным и религиозным. Одно упоминание праздника харисы заставило помрачневший народ воспрянуть духом*» [6]. В 1947 г. часть мусалерцев репатри-

ировалась в Армению, а в 1970-х гг. недалеко от Эчмиадзина был построен мемориал Муса-дага, где каждый год в третье воскресенье сентября варят и угощают присутствующих *харисой*, приготовление которой стало одним из способов коммеморации. Это интересный пример того, как литературный текст влияет на закрепление определенных смыслов за блюдом. Информант, рассказывавший о харисе, эту книжку не читал, а ссылаясь на рассказ о ней своей знакомой. Другой информант это блюдо называл просто *мусалер*, уточняя, что ни у азербайджанцев, ни у грузин его нет [ПМ_Интервью_11].

С историей народа связано и представление об армянской кухне как «длинной», пища долго готовится, чтобы долго храниться: *«Не один и не два дня готовят, но потом используют в течение месяцев»* [ПМ_Интервью_11], это в свою очередь подразумевает трудоемкость приготовления блюд: *«Есть огромное количество блюд, которые очень долгое время — 3–4 дня [готовятся] <...> Вот в этом есть сложность <...> Я не знаю почему, но наши предки, наши деды предпочитали сложности <...> У них жизнь была сложная и блюда у них сложные»* [ПМ_Интервью_2]. К этому можно добавить и другое высказывание: *«Значит, если опять же... <...> готовилось в горах — наше, поскольку мы всегда бежали [в горы] для того, чтобы спастись»* [ПМ_Интервью_2]. Здесь также дискурс о специфике приготовления пищи подкрепляется мотивом народа-страдальца. На мой взгляд, помимо истории в концепт «горного» вкладываются и представления о Родине, своей стране, земле, образе жизни предков. Например, не приходится ожидать, что мои информанты-армяне будут рассказывать о «кочевнических» блюдах.

В упоминавшемся выше эссе Александра Гениса об армянской кухне в фразе о сыре, которым его угощали пастухи, тоже прослеживаются категории «древнего» и «горного»: *«Сыр называется сыром, терпеливо объяснили мне пастухи, пока я не понял, сколько первобытного достоинства содержалось и в этом ответе, и в этом продукте. Изготовленный на скорую руку, но по неолитическому рецепту, он собрал в себе квинтэссенцию гор: и аромат диких трав, и нектар альпийских цветов, и росу под облачных лугов»* [3, с. 99].

Визуализацией образа гор и родины является силуэт Арарата, его изображение встречается и на упаковках армянских продуктов (например, лаваша и тана), и в интерьере армянских ресторанов, есть даже плов «Арарат», где рис выкладывают двумя горками: большой и маленькой. Один из ресторанов Петербурга называется «Арарат», при этом название написано с большими буквами «А», как коньячный бренд «АрАрАт». Это как бы дополнительно гарантирует, что ресторан будет опознаваться как армянский. Можно предположить, что выступающие в слове литеры «А» — это иконический знак гор.

Мои информанты в интервью часто с ностальгией рассказывают об армянских фруктах, и, на мой взгляд, не только потому, что они вкусны, но и потому, что они репрезентируют территорию, на которой растут, отсылают к земле, природе и щедрому солнцу. Фрукты — символ благодатного, комфортного климата, изобилия, восприятия родины как сада. В связи с этим не удивительно, что в группе «Горячий народ Армении» в «ВКонтакте» в альбоме «Армянские блюда» из 92-х фотографий более чем на 40 запечатлены фрукты, на долю мясных блюд, выпечки и овощей приходится заметно меньше фотографий [7]. В Википедии абрикос, виноград и гранат входят в рубрику «Символы Армении» [8], что иногда высмеивается: *«Только армяне могут свалиться от усталости, обсуждая абрикосы»* [9].

Отождествление семейного и национального является еще одним способом выстраивания отношения между пищей и «армянскостью»: *«Если готовила моя бабушка, значит это наше [армянское]»* [ПМ_Интервью_2]. Здесь есть отсылка к преемственности кулинарной традиции и временной категории «старого». Все, что связано с детством, как правило, получает положительную оценку и идеализируется, поэтому высказывания о бабушкиной/маминой еде часто имеют ностальгическую окраску.

Предпринятый в данной работе анализ показывает, что центральной категорией в рассказах об армянской пище является «древность» и в целом, хорошо прослеживается стратегия построения армянской идентичности через ориентацию на прошлое и определенное видение истории народа. Не случайно одна из

моих информанток резюмирует: «У армян генетически заложено выживание, все блюда на выживание» [ПМ_Интервью_14]. Одновременно через кухню происходит репрезентация «своей» территории.

«Кулинарный» способ конструирования и презентации этнической идентичности — лишь один из многих. Некоторые исследователи считают, что это достаточно «маргинальный» способ самоопределения, так как он слишком «бессознательный» (см.: [10, Р. 9–10]), но скорее это свойство свидетельствует об обратном, так как оно стабилизирует кулинарную идентичность. Использование пищи в качестве этнического идентификатора осложнено: человек скорее скажет, что он армянин, потому что его родители армяне, он говорит на армянском языке или ходит в Армянскую апостольскую церковь, но вряд ли будет утверждать, что он армянин, поскольку ест армянскую еду. Но одновременно пище приписываются этномаркирующие свойства, а главное — она удобна для репрезентации традиционности.

Источники

ПМ_Интервью — полевые материалы автора: интервью.

ПМ_Дневник — полевые материалы автора: дневник наблюдений.

Библиография

1. *Похлебкин В. В.* Армянская кухня // Национальные кухни народов мира. М., 1990. URL: http://www.eda-server.ru/books/pohlebkkin_armenian.htm (дата обращения: 10.06.2010).
2. *Саакян Н.* Армянское нагорье. Ереван, 2006.
3. *Генис А.* Дары Урарту // Колобок. Кулинарные путешествия. М., 2007.
4. *Темкина А.* Сексуальная жизнь женщины: между подчинением и свободой. СПб., 2008.
5. *Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И.* Вершина хлебопечения — лаваш // Хлеб в народной культуре: этнографические очерки. М., 2004.
6. *Верфель Ф.* Сорок дней Муса-дага / Пер. Н. Гнединой, В. Розанова. Ереван, 1984. URL: <http://armenianhouse.org/werfel/novels-ru/musa-dagh/2-1.html> (дата обращения: 15.05.2010).
7. Армянские блюда // ВКонтакте.ру. Сетевой проект. URL: http://vkontakte.ru/album-119453_12760032 (дата обращения: 10.06.2010).

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.