

© Е.Ю. Гуляева

## Под каким «соусом» подавать армянскую кухню? Размышления о кулинарных практиках и этнической идентичности

**Ключевые слова:** армянская кухня, национальная кухня, национальный нарратив, этническая идентичность, кулинарные практики, антропология питания

Изучать армянскую кухню можно как категорию практики, как выражение, бытующее в языке. Иными словами, через анализ содержания, которое вкладывают информанты-армяне в понятие «национальная кухня», предлагается исследовать один из способов нарративизации этничности. Делается это в сравнительной перспективе, поэтому среди информантов не только армяне, но и азербайджанцы, грузины, иранцы, талыши.

В целом, информанты разных национальностей разделяют общие взгляды о национальной кухне (национальные блюда должны быть эксклюзивны, одинаковые блюда означают заимствование, от кухни своих ожидают сходство) и используют сходные риторические обороты. Структура любого нарратива о национальной кухне построена на перечислении блюд. Однако наборы кушаний и некоторые связанные с ними нарративы, их иерархия и круг упоминаемых топонимов различаются в зависимости от того, с какой этнической группой идентифицируют себя информанты.

В данном эссе речь пойдет об изучении нарративизации этничности через призму рассказов об армянской кухне. Сначала я остановлюсь на проблеме несовпадения этнографических текстов и рассказов информантов, потом уделю внимание выбору в своей работе сравнительной перспективы и поделюсь некоторыми наблюдениями, сделанными во время исследования кулинарных практик и связанных с ними нарративов.

Практики питания армян очень хорошо описаны и в этнографической, и в публицистической литературе. Доминирующим можно считать характерный для советской этнографии подход, когда в фокус внимания исследователей попадала пища, которая считалась традиционной, обусловленной

**Гуляева Евгения Юрьевна** – научный сотрудник первой категории Отдела этнографии Кавказа, Средней Азии и Казахстана Российского этнографического музея, Санкт-Петербург. [guliaevaevgenia@list.ru](mailto:guliaevaevgenia@list.ru)

**Для цитирования:** Гуляева Е.Ю. Под каким «соусом» подавать армянскую кухню? Размышления о кулинарных практиках и этнической идентичности // Антропологии/Anthropologies. 2023. № 2. С. 146-157. <https://doi.org/10.33876/2782-3423/2023-2/146-157>



экологией территории исторического проживания группы и системой ее хозяйствования. Последовательность описаний в таких работах определялась принятыми в научной среде классификациями на основе принадлежности еды к той или иной категории продуктов: зерновые, молочные, мясные, овощи и т.п. Значение также придавалось кушаньям, фигурирующим в различных праздничных и обрядовых контекстах (*Лисициан* 1955: 216–222; *Еремян* 1960; *Арутюнян* 1960; *Villa, Matossian* 1982: 42–59; Культура жизнеобеспечения 1983: 189–270; *Тер-Саркисянц* 1998: 110–130; 2001; 2012; *Арутюнов, Мкртумян* 2004; *Poghosyan* 2005; *Petrosian, Underwood* 2006; *Ճիտըրքի* 2011). Такой же принцип использовался при описании практик питания армянской диаспоры (*Майничева* 2000; *Никонова, Шевцова* 2011: 110–135).

Отправной точкой в моем исследовании стало понимание того, что этнографические тексты и рассказы информантов об армянской кухне устроены по-разному. Например, мои собеседники говорили в первую очередь о *толме* и *хаше*, а у этнографов эти блюда упоминались вскользь. Одни кушанья выпадали из поля зрения исследователей (*аджабсандал*, *хашлама*), другие — информантов (*блит*, *алани*). В некоторых этнографических текстах вместо всем знакомого слова *каурма*, обозначающего заготовленное впрок по определенной технологии мясо, на первый план выходил термин *тыал* (*Еремян* 1960: 27; *Тер-Саркисянц* 1998: 119; 2012: 240; *Poghosyan* 2005: 43), не известный ни одному моему собеседнику. Эта разница сама по себе представляет антропологический интерес, актуализируя проблему адекватности языка описания и корректности исследовательских интерпретаций, особенно в тех случаях, когда речь идет о таких понятиях как «традиционный», «национальный», «этнический». Это подтолкнуло меня к тому, чтобы посмотреть на армянскую кухню глазами собеседников. Меня заинтересовало, какое содержание вкладывают в понятие «национальная кухня» мои информанты-армяне. Перефразируя Р. Брубейкера, я не задавалась вопросом, что такое национальная кухня армян, а спрашивала, каким образом работает это понятие как категория практики, как выражение, бытующее в языке (*Брубейкер* 2010: 111).

Такая постановка вопроса подразумевает не описание характеристик армянской кухни, а изучение одного из способов нарративизации этничности. Этот подход сближает мою работу с другими исследованиями армянской идентичности, особенно теми, в которых внимание уделялось практикам питания (*Bakalian* 1993: 360–368; *Toomre* 1997; *Avakian* 2005; *Fertaly* 2012). В этом направлении я бы особенно отметила статьи Рузаны Цатурян. Исследовательница последовательно рассматривает различные кулинарные аспекты конструирования этнической идентичности: послышки продуктов мигрантам, поваренную книгу «Армянская кулинария» как официальный текст советской эпохи, борьбу за кулинарные национальные символы на мировой арене, в том числе их включение в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО, дискурсы об армянской кухне в СМИ, на кулинарных шоу и фестивалях (*Ճիտըրքի* 2014; *Цатурян* 2015; 2017а; 2017б; *Tsaturyan* 2015; *Ճիտըրքի, Հոփսիքի* 2021).

К сожалению, в большинстве этих исследований не хватает сравнительной перспективы. На мой взгляд, необходимость ее использования объясняется тем обстоятельством, что «*воображаются*» *нации по-разному*, и понять смысл многих высказываний можно, только зная конкурирующие идеологемы соседних этнических групп. Поэтому основным корпусом источников для



меня стали полуструктурированные тематические интервью как с армянами-мигрантами, так и с азербайджанцами, грузинами, талышами, иранцами, проживающими в Петербурге. Также у меня есть возможность сопоставлять эти материалы с полевыми данными, собранными в Армении и других частях Кавказа. По известным причинам мои коллеги в Армении лишены возможности работать в азербайджанском поле, а без этих наблюдений не ясна связь дискурса о национальной кухне и практик питания. Так, никто не заметит, что упоминание *харисы* в путеводителе по Азербайджану выглядит странным (Шукина 2010: 61), поскольку там, в отличие от Армении, не принято готовить разваренную пшеничную крупу с мясом.

Без сравнения невозможно понять, что в рассказах информантов-армян универсальное, что — особенное. Например, и армяне, и азербайджанцы готовят плов, но нарративы о нем у представителей двух народов устроены по-разному. Армяне обычно говорят, что плов может быть не только из риса, но и из полбы *hachap* или домашней лапши *эришта* (то есть он отчасти воспринимается как определенная технология), что рисовый плов обязательно готовят на Пасху, его могут подать к свадебному столу. Для азербайджанцев плов — «вершина азербайджанской кухни» (Агамалиева, Магеррамова 2017: 360). В нем главное — рис (*ауи*), дополнением является *гара*. Помню, как одна знакомая объясняла мне, что ее удивило, что гарниром в России называют рис и гречку, в то время как у них гарнир — то, что подают к рису. Именно *гара* определяет название плова: сабзи плов (с зеленью), говурма плов (с кусочками мяса с луком), тоюг плов (с курицей), балыг плов (с рыбой), ширин плов (с сухофруктами), сюдлю плов (молочный) и т.д. Всевозможные способы приготовления риса (с чечевицей, зеленью, лапшой или т.п.), сочетающиеся с разнообразными вариантами *гара*, дают моим собеседникам основание подчеркивать, что в Азербайджане известно более двухсот видов плова. Эта цифра фигурирует и в интервью, и в различной литературе об азербайджанской кухне (Amiraslanov 2005: 70, 73; Шукина 2010: 58; Агамалиева, Магеррамова 2017: 360). Таким образом, в нарративах плов — символ богатства и разнообразия азербайджанской кухни.

*Толма* — блюдо, которое собеседникам-армянам первым приходило в голову при вопросе о национальной кухне. Но рассказ о нем неотделим от споров с азербайджанцами о его национальной принадлежности. Я далеко не единственная, кто обратил на это внимание (Petrosian, Underwood 2006: 82; Osipova 2014; Tsaturyan 2015; Цатурян 2017а). Мне кажется, что самое интересное в полемике о *толме/долме* — это аргументация, которая обосновывает притязания сторон. Так, ощущение себя древним народом позволяло моим информантам-армянам считать армянскую толму первичной по отношению к ее аналогам. Совершенно неудивительно, что категории «древний» и «архаичный» употребляется и в отношении других кушаний. Довольно часто армянская кухня характеризовалась как пища населения, живущего или вынужденно ушедшего в горы. Таким образом пища оказывалась связана с древней историей, сложной судьбой армян, с тем, что горы олицетворяют родину и образ жизни предков (в разговорах с информантами-грузинами тоже встречалась характеристика тех или иных блюд как еды горцев). Подчеркивая, что азербайджанцы-кочевники не могли иметь необходимых для приготовления толмы/долмы виноградных листьев, армяне описывают себя оседлым автохтонным населением. У азербайджанцев принадлежность долмы определялась в первую очередь тюркской этимологией ее названия. Доводы о номадах



по поводу долмы азербайджанцами игнорировались. Зато принадлежностью к блюдам кочевников мотивировалось включение в состав азербайджанской кухни *хангяла* — отварных кусочков теста, которые принято подавать с кисло-молочным *гатыгом* с чесноком и обжаренным в сливочном масле луком (кстати, о подобном кушанье мне рассказывали и некоторые информанты-армяне). В том же духе звучат слова кулинара Сталика Ханкишиева: «...*хаши* был придуман в спартанских кочевых условиях, где ничего лишнего не водилось и даже соль имела в весьма ограниченных количествах» (Ханкишиев 2012: 80). Это находит параллели в том, как современные жители Казахстана и Киргизии выстраивают связь с кочевниками прошлого, ассоциируя себя с *бешбармаком* — блюдом из отварного мяса, подаваемого с лапшой и бульоном (Алымбаева 2020: 123). Таким образом, одни горожане не в первом поколении продолжают быть горцами, другие — кочевниками. По сути, в этих нарративах о национальной кухне проговариваются представления о своем народе и его истории.

Споры о национальной принадлежности кушаний проистекают из двух пресуппозиций, свойственных, видимо, жителям не только постсоветского пространства: во-первых, эксклюзивность считается характеристикой, присущей «правильному» национальному блюду, во-вторых, бытование одного блюда и/или его названия у двух (и более) народов считается следствием его заимствования одними у других. Острые публичные споры в интернете и на других площадках о принадлежности тех или иных кушаний влияют на то, как информанты рассказывают о своей кухне. Палитра высказываний очень широкая. Кто-то категорически отрицает практики другого народа, обвиняет другую группу в плагиате или краже, сетует, что власти не успели что-то запатентовать (или запатентовали, но это никого не волнует). Другие, зная доводы противоположенной стороны, выдвигают контраргументы — конкурирующую этимологическую версию или альтернативную трактовку истории. Некоторые начинают сомневаться в представлениях о «своем». Так, в вопросе одного армянского журналиста, случайно узнавшего о теме моего исследования, звучала растерянность: «Скажите, пожалуйста, вот меня... когда спрашивают про армянскую кухню, я говорю: “Толма”. А мне говорят, что она и у других есть...». Другие избегают спорных тем. Например, моя азербайджанская знакомая рассказала, что ловила себя на мысли, что, когда ее спрашивают об азербайджанской кухне, она не называет *долму* (так же как не поет песню Сары Гялин), чтобы никого не обидеть, чтобы никто не думал, что она что-то присваивает. Иными словами, многие мои собеседники осознавали сложность использования *толмы/долмы* в качестве этнического символа.

Универсальным способом обоснования принадлежности кушанья к своей национальной кухне оказывалась отсылка к тому, что его готовили родители. Национальная кухня обычно воспринимается как позитивный опыт поколений и культурное наследие, поэтому и нарративы нередко звучали в ностальгическом регистре. Композиция любого рассказа о национальной кухне построена на перечислении национальных блюд. Их присутствие в повседневном опыте многих членов группы делает нацию буквально «осязаемой» и воплощенной материально (De Soucey 2010: 448; Алымбаева 2020: 109).

Наборы «своих» кушаний и их иерархия преимущественно совпадают у представителей одной этнической группы и в определенной степени разли-



чаются у информантов разных национальностей (подробнее см. *Гуляева 2020*). По мнению Р. Уилка, в Белизе ситуативный и неосознанный набор практик был кодифицирован и обозначен в качестве характерного для нации (*Wilk 1999*). Армянский же список основных национальных блюд и продуктов при ретроспективном взгляде не выглядит таким уж случайным. Например, в него попадает лаваш, форма, качество и экономичность которого оказываются обусловленными трудной исторической судьбой народа (ср. слова информанта: «...лаваш делали потому надолго, что, когда печешь, дымом выдаешь свое место, а так выпек один раз и все. Ведь Армения и Турция все время воевали...»). В нарративах о *хаше* обязательно упоминается, что его придумали бедняки, которые решили использовать те части говядины, которые состоятельные люди выбрасывали. В целом подчеркивается стремление армян использовать все возможные ресурсы, чтобы выжить (подробнее об этом: *Fertaly 2012*). В эту же логику укладываются рассказы о сборе дикорастущих трав. Таким образом, создается впечатление, что повседневные практики («низкая культура» по Э.А. Геллнеру) осмысливаются с помощью схем, заимствованных из национального нарратива («высокой культуры») (*Геллнер 1991: 14–15*). По-видимому, это обуславливает стандартизацию нарративов представителей одного народа и их отличие от рассказов соседей.

Все мои собеседники осознавали, что национальные кухни народов Южного Кавказа сходны, однако это представление сосуществовало с неосведомленностью о кулинарных практиках соседей (что очень контрастировало с частыми, категоричными по форме заявлениями об эксклюзивности тех или иных блюд). Так, мне довелось упомянуть в разговоре с азербайджанским собеседником, что у армян есть суп *бозбаш*. Он решил, что я специально называю понятный ему термин и уточнил, как же такой суп называется по-армянски. Ему не пришло в голову, что армянское название звучит так же. Знакомые мне мегрелы были удивлены, что у армян есть *хашлама*, ведь «это блюдо восточных грузин». Последний случай свидетельствует, что практика приготовления и потребления «своих» блюд может быть как активной, так и пассивной: можно просто знать, что какое-то блюдо считается «своим». О многих блюдах, которые могли бы быть предметом дискуссий, не спорят. Это незнание, как правило, не является следствием негативного отношения к чужой кухне («она недостойна знания»). В ответах на вопросы о кухне соседей мои респонденты старались опереться на какие-то общие представления. Например, иранцы, у которых я спрашивала о кулинарных традициях азербайджанцев и армян, не смогли рассказать о каких-то кушаньях и предположили, что практики должны быть примерно такими же, как в Иране, поскольку территории Армении и Азербайджана были в составе Персидской империи. Нередко после констатации того, что соседние народы готовят такие же кушанья, следовало утверждение, что все-таки делают они это немного по-другому. Эти высказывания чаще всего не содержали конкретики, несхожесть скорее воображалась.

Еще одним контекстом разговоров о различиях являлось описание региональных вариантов блюд или локальных продуктов-брендов. Представители одного народа называли определенный круг топонимов, эксплицируя тем самым представление о «своей» этнической территории. Часто выбор регионов был обусловлен биографией информанта и историей его семьи. При этом обнаружение локальных различий (при том, что от кухни «своих» ожидают



сходства) не подрывало миф о единстве национальной культуры, а работало на восприятие национальной кухни как разнообразной. Интуитивно и практически информантам было понятно существование как общности в пределах своей этнической группы, так и локальных различий, а общее с другим народом, тем более разнообразие локальных практик у последнего, как правило, неочевидны.

В целом, информанты разных национальностей разделяют общие взгляды на национальную кухню (национальные блюда должны быть эксклюзивны, одинаковые блюда означают заимствование, от кухни своих ожидают сходство), используют сходные риторические обороты («это только наше»). Структура любого рассказа о национальной кухне построена на перечислении блюд. Однако наборы кушаний, некоторые связанные с ними повествования, круг упоминаемых географических названий различаются. Армяне Петербурга транслируют нарратив о своей кухне, сложившийся в Армении, и даже выходцы из других регионов при комментировании локальных традиций отталкиваются от него. В интервью информанты, социализировавшиеся на Кавказе, упоминали большее количество национальных 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 около 30 лет, а средний возраст родителей-мигрантов — 50 лет и старше. В рассказах мигрантов можно наблюдать несколько больший акцент на нехватке тех или иных продуктов.

В заключение следует подчеркнуть, что возможность соотносить нарративы и практики питания позволяет увидеть процесс конструирования категории «национальная кухня», наблюдать характерную для него избирательность, зафиксировать, что сходные явления могут получать различные интерпретации в рамках разных национальных нарративов. Нельзя не заметить, что рассказы о национальной кухне находятся под влиянием этноцентричных представлений о своей общности и одновременно имплицитно имеют ввиду нарративы соседей, вступая с ними в заочный и очный спор. В этом смысле любой национальный нарратив является плодом творчества не только того народа, которому он принадлежит, но и его соседей.



**Источники и материалы**

*Ханкишиев С.* Базар, казан и дастархан. М: Астрель, 2012.

*Щукина Ю. А.* Азербайджан: Баку. Сальян. Масаллы. Лянкяран. Лерик. Астара. Дявичи. Губа. Хыналыг. Гусар. Мингячевир. Гянджя. Гейгель. Шамкир. Нафталан. Мярязя. Шамахи. Исмайыллы. Гябяля. Шеки. Нахчыван. Джульфа. Ордубад. Шахбуз. Гарабах. М.: Вокруг света, 2010.

*Amiraslanov T.* Azerbaijan. A cuisine in harmony // *Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue* / ed. D. Goldstein, K. Merkel. Strasbourg [France]: Council of Europe Publishing, 2005. P. 65–73.

**Научная литература**

*Агамалиева С., Магеррамова С.* Традиционная пища и напитки // *Азербайджанцы* / серия «Народы и культуры». Отв. ред. А. Мамедли, Л.Т. Соловьева. М.: Наука, 2017. С. 349–358.

*Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И.* Вершина хлебопечения — лаваш // *Хлеб в народной культуре: этнографические очерки* / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М.: Наука, 2004. С. 200–209.

*Арутюнян Л. Б.* О некоторых особенностях питания армянского народа // *Армянская кулинария* / ред. А.С. Пирузян. М.: Госторгиздат, 1960. С. 29–36.

*Брубейкер Р.* Именем нации: размышления о национализме и патриотизме // *Мифы и заблуждения в изучении империи и национализма* / ред. И. Герасимов, М. Могильнер, А. Семенов. М.: НЛО, 2010. С. 110–130.

*Геллнер Э.* Нации и национализм / пер. с англ. Т.В. Бердиковой, М.К. Тюнькиной; ред. и послесл. И.И. Крупника. М.: Прогресс. 1991.

*Гуляева Е. Ю.* Производство этничности: нарративы о своей национальной кухне у азербайджанцев, армян и грузин // *Антропологический форум*. 2020. № 45. С. 159–187.

*Еремян С. Т.* Естественно-историческая основа питания армянского народа // *Армянская кулинария* / ред. А.С. Пирузян. М.: Госторгиздат, 1960. С. 21–28.

*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.

*Лисициан С. Д.* Очерки этнографии дореволюционной Армении // *Кавказский этнографический сборник*. М.: Изд-во АН СССР, 1955. С. 182–264.

*Майничева А.* Армяне современного Новосибирска // *Диаспоры*. 2000. № 1–2. С. 145–159.

*Никонова Л. И., Шевцова А. А.* Традиционная культура армян в поликультурном пространстве Республики Мордовия. Саранск, 2011.



- Тер-Саркисянц А.Е.* Армяне: история, этнокультурные традиции. М.: Наука, 1998.
- 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.
- Тер-Саркисянц А.Е.* Пища // Армяне / серия «Народы и культуры». Отв. ред. Л.М. Варданян, Г.Г. Саркисян, А.Е. Тер-Саркисянц. М.: Наука, 2012. С. 233–247.
- Цатурян Р.* Кочующие «Мы»: пища в посылках для мигрантов из Армении // Диаспоры. 2015. № 1–2. С. 113–136.
- Цатурян Р.* Завернуть в виноградные листья или заполнять? Кавказская борьба за национальную кухню // openDemocracy. 20 июня 2017. [Электронный ресурс]. <https://www.opendemocracy.net/%20od-russia/ruzanna-tsaturyan/kulinarnaya-voina-armenia-azerbaijan>
- Цатурян Р.* Официальная гастрономия: изобилие и история на страницах «Армянской кулинарии» // Конструируя «советское»? Политическое сознание, повседневные практики, новые идентичности: материалы одиннадцатой международной конференции студентов и аспирантов. СПб.: Издательство Европейского университета в Санкт-Петербурге, 2017. С. 169–175.
- Alymbaeva A. A.* Nations of Plov and Beshbarmak: Central Asian food and national identity on the internet // The Muslim World. 2020. Vol. 110, No. 1. P. 107–125.
- Avakian A. V.* Shish Kebab Armenians?: Food and the construction and maintenance of ethnic and gender identities among Armenian American feminists // From Betty Crocker to feminist food studies: Critical perspectives on women and food / ed. A. V. Avakian, B. Haber. Amherst, Boston: University of Massachusetts Press, 2005. P. 257–280.
- Bakalian A.* Armenian — Americans: From Being to Feeling Armenian. New Brunswick, NJ: Transaction Publishers, 1993.
- DeSoucey M.* Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union // American Sociological Review. 2010. Vol. 75, Issue 3. P. 432–455.
- Fertaly K.* Khash, History and Armenian National Identity: Reconsidering Post-Socialist Gender, Food Practices and the Domestic // Identities: Global Studies in Culture and Power. 2012. Vol. 19, No. 1. P. 81–102.
- Osipova Y.* From Gastronationalism to Gastrodiplomacy: Reversing the Securitization of the Dolma in the South Caucasus // Public Diplomacy Magazine. 2014. No. 11. P. 16–20.
- Petrosian I., Underwood D.* Armenian food. Fact, Fiction & Folklore. Bloomington, Indiana: Yerkir Publishing, 2006.
- Poghosyan S. H.* Armenia. Insights into traditional food culture // Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue / ed. D. Goldstein, K. Merkel. Strasbourg [France]: Council of Europe Publishing, 2005. P. 39–51.





*Toomre J.* Food and National Identity in Soviet Armenia // Food in Russian history and culture / ed. M. Glants, J. Toomre. Bloomington (USA): Indiana University Press, 1997. P. 195–214.

*Tsaturyan R.* Taste and Smells of Armenianness // Armenianness Every Day: From Above to Below... / ed. M. Gabrielyan. Yerevan: S.n., 2015. P. 142–172.

*Villa S. H., Matossian M. K.* Armenian Village Life before 1914. Detroit: Wayne State University Press, 1982.

*Wilk R.* «Real Belizean Food»: Building Local Identity in the Transnational Caribbean // American Anthropologist. 1999. Vol. 101, No. 2. P. 244–255.

Ծաւնոյրյան Ռ. Հայոց ավանդական տոնական ուտեստը. Եր.: Գիտություն, 2011.

Ծաւնոյրյան Ռ. Ծամփորդող ինքնություն. ուտեստը ուղեբեռներում // Habitus Studies in Anthropology and Archaeology 1: Materials of International conference, 2010, October 25–27. Yerevan: NAS RA Gitutyun Publ. House, 2014. P. 20–29.

Ծաւնոյրյան Ռ., Հովսեփյան Ռ. «Ժենգլայով Հացը» 2020 Ռ. Արցախյան Պատերազմի Օրերին // Herald of Social Sciences. 2021. P. 305–326.

#### Essay

**Gulyaeva E. Yu.** What kind of «sauce» should Armenian cuisine be served under? — reflections on culinary practices and ethnic identity [Pod kakim «sousom» podavat' armianskuiu kuhnyu? Razmyshleniia o kulinarynh praktikah i etnicheskoi identichnosti] *Anthropologies*, 2023, no 2, pp. 146-157. <https://doi.org/10.33876/2782-3423/2023-2/146-157>

© Institute of Ethnology and Anthropology RAS

**Gulyaeva E. Yu.** | [guliaevaevgenia@list.ru](mailto:guliaevaevgenia@list.ru) | Russian Ethnographic Museum, Department of Ethnography of the Caucasus, Central Asia and Kazakhstan, the first category researcher

#### Abstract:

It is possible to study Armenian cuisine as a category of practice, as an expression existing in the language. In other words, through the analysis of the content that Armenian informants put into the concept of «national cuisine», it is proposed to explore one of the ways of narrativizing ethnicity. This is done in a comparative perspective, therefore, among the informants are not only Armenians, but also Azerbaijanis, Georgians, Iranians, Talysh.

In general, informants of different nationalities share common views about national cuisine (national dishes should be exclusive, identical dishes mean borrowing, similarity is expected from their own cuisine) and use similar rhetorical turns. The structure of any narrative about national cuisine is based on the enumeration of dishes. However, the sets of dishes and some related narratives, their hierarchy and the range of toponyms mentioned differ depending on which ethnic group the informants identify themselves with.

**Keywords:** Armenian cuisine, national cuisine, national narrative, ethnic identity, culinary practices, anthropology of nutrition



## References

- Agamalieva, S., Magerramova, S. 2017. Traditsionnaia pishcha i napitki [Traditional food and drinks]. *Azerbaidzhantsy* [Azerbaijanis] / Series «Peoples and cultures». Eds. A. Mamedli, L.T. Solovieva. M.: Nauka: 349–358.
- Alymbaeva, A.A. 2020. Nations of Plov and Beshbarmak: Central Asian food and national identity on the internet. *The Muslim World*, 110, 1: 107–125.
- Arutiunian, L.B. 1960. O nekotorykh osobennostiah pitaniia armianskogo naroda [On some features of the nutrition of the Armenian people]. *Armianskaia kulinariia* [Armenian Cookery] / red. A.S. Piruzian. M.: Gostorgizdat: 29–36.
- Arutiunov, S.A., Mkrtumian, Iu.I. 2004. Vershina khlebopecheniia — lavash [lavash is the top of bread baking]. *Khleb v narodnoi kulture: etnograficheskie ocherki* [Bread in folk culture. ethnographic essays]. Eds. S.A. Arutiunov, T.A. Voronina. M.: Nauka: 200–209.
- Avakian, A.V. 2005. Shish Kebab Armenians?: Food and the construction and maintenance of ethnic and gender identities among Armenian American feminists. *From Betty Crocker to feminist food studies: Critical perspectives on women and food*. Eds. A.V. Avakian, B. Haber. Amherst, Boston: University of Massachusetts Press: 257–280.
- Bakalian, A. 1993. *Armenian — Americans: From Being to Feeling Armenian*. New Brunswick, NJ: Transaction Publishers.
- Brubaker, R. 2004. In the Name of the Nation: Reflections on Nationalism and Patriotism. *Citizenship Studies*, 8, 2: 115–127.
- DeSoucey, M. 2010. Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union. *American Sociological Review*, 75, 3: 432–455.
- Eremian, S.T. 1960. Estestvenno-istoricheskaiia osnova pitaniia armianskogo naroda [Natural-historical basis of nutrition of the Armenian people]. *Armianskaia kulinariia* / red. A.S. Piruzian. M.: Gostorgizdat: 21–28.
- Fertaly, K. 2012. Khash, History and Armenian National Identity: Reconsidering Post-Socialist Gender, Food Practices and the Domestic. *Identities: Global Studies in Culture and Power*, 19, 1: 81–102.
- Gellner, E., 2008. *Nations and nationalism*. Cornell University Press.
- Guliaeva, E. 2020. Proizvodstvo etnichnosti: narrativy o svoei natsionalnoi kukhne u azerbaidzhansev, armian i gruzin [Producing Ethnicity: Narratives about National Cuisine among the Azerbaijanis, Armenians and Georgians]. *Antropologicheskii forum*, 45: 159–186.
- Lisitsian, S.D. 1955. Ocherki etnografii dorevoliutsionnoi Armenii [Essays on the ethnography of pre-revolutionary Armenia]. *Kavkazskii etnograficheskii sbornik*. M.: Izdatelstvo AN SSSR: 182–264.



- Mainicheva, A. 2000. Armiane sovremennogo Novosibirsk [Armenians of contemporary Novosibirsk]. *Diaspory*, 1–2: 145–159.
- Markarian, E.S. et. al. 1983. *Kultura zhizneobespecheniia i etnos. Opyt etnokul'turologicheskogo issledovaniia (na materialakh armianskoi sel'skoi kul'tury)* [Culture of life support and ethnos. Experience of ethnoculturological research (on the materials of the Armenian rural culture)] . Eds. S.A. Arutiunov, E.S. Markarian. Erevan: Izdatelstvo AN ArmSSR.
- Nikonova, L.I., Shevtsova, A.A. 2011. *Traditsionnaia kultura armian v polikul'turnom prostranstve Respubliki Mordoviia* [Traditional culture of Armenians in the multicultural space of the Republic of Mordovia]. Saransk.
- Osipova, Y. 2014. From Gastronationalism to Gastrodiplomacy: Reversing the Securitization of the Dolma in the South Caucasus. *Public Diplomacy Magazine*, 11: 16–20.
- Petrosian, I., Underwood, D. 2006. *Armenian food. Fact, Fiction & Folklore*. Bloomington, Indiana: Yerkir Publishing.
- Poghosyan, S.H. 2005. Armenia. Insights into traditional food culture. *Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue*. Eds. D. Goldstein, K. Merkel. Strasbourg [France]: Council of Europe Publishing: 39–51.
- Ter-Sarkisants, A.E. 1998. *Armiane: istoriia, etnokulturnye traditsii* [Armenians: history, ethno-cultural traditions]. M.: Nauka.
- Ter-Sarkisants, A.E. 2001. Traditsionnaia pishcha armian [Traditional food of Armenians] *Traditsionnaia pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniia* [Traditional food as an expression of ethnic self-consciousness]. Eds. S.A. Arutiunov i T.A. Voronina. M.: Nauka: 119–132.
- Ter-Sarkisants, A.E. 2012. Pishcha [Food]. *Armiane* [Armenians]. Eds. L.M. Vardanian, G.G. Sarkisian, A.E. Ter-Sarkisants. M.: Nauka: 233–247.
- Toomre, J. 1997. Food and National Identity in Soviet Armenia. *Food in Russian history and culture*. Eds. M. Glants, J. Toomre. Bloomington (USA): Indiana University Press: 195–214.
- Tsaturyan, R. 2011. *Hayots'avandakan tonakan utesty* [Armenian traditional festival food]. Yerevan: Gitutyun.
- Tsaturyan, R. 2014. Champ'vordogh ink'nut'yun. utesty ughebernerum [Traveling identity: food in travel bags]. *Habitus Studies in Anthropology and Archaeology 1: Materials of International conference, 2010, October 25–27*. Yerevan: NAS RA Gitutyun Publ. House: 20–29.
- Tsaturyan, R. 2015. Kochuiushchie «Мы»: pishcha v posylkakh dlia migrantov iz Armenii [Nomadic «We»: food in parcels for migrants from Armenia]. *Diaspory*, 1–2: 113–136.
- Tsaturyan, R. 2015. Taste and Smells of Armenianess. *Armenianness Every Day: From Above to Below...* Ed. M. Gabrielyan. Yerevan: 142–172.



- Tsaturyan, R. 2017a. Zavernut' v vinogradnye list'ia ili zapolniat'? Kavkazskaia bor'ba za natsional'nuiu kukhniu [Wrap in grape leaves or fill? Caucasian struggle for national cuisine]. *openDemocracy*. June 20. URL: <https://www.opendemocracy.net/%20od-russia/ruzanna-tsaturyan/kulinarnaya-voina-armenia-azerbajjan> (accessed 10.10.2020).
- Tsaturyan, R. 2017b. Ofitsial'naia gastronomiia: izobilie i istoriia na stranitsakh «Armianskoi kulinarii». [Official Gastronomy: Abundance and History in the Pages of Armenian Cookery.] *Konstruiruia «sovetskoe»? Politicheskoe soznanie, povsednevnye praktiki, novye identichnosti: materialy odinnadtsatoi mezhdunarodnoi konferentsii studentov i aspirantov* [Constructing the «Soviet»? Political consciousness, everyday practices, new identities: Proceedings of the eleventh international conference of undergraduate and graduate students]. SPb.: Izdatelstvo Evropeiskogo universiteta v Sankt-Peterburge: 169–175.
- Tsaturyan, R., Hovsepyan R. 2021. «Zhengyalov Hats'y» 2020 T. Artsakhyan Paterazmi *Örerin* [«Jengyalov hats» in the 2020 Artsakh wartime]. *Herald of Social Sciences*: 305–326.
- Villa, S.H., Matossian, M.A.K. 1982. *Armenian Village Life before 1914*. Detroit: Wayne State University Press.
- Wilk R. 1999. «Real Belizean Food»: Building Local Identity in the Transnational Caribbean. *American Anthropologist*, 101, 2: 244–255.

