

© 1990 г.

Н. И. Григулевич

ЭТНОЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ЛОКАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ КОМПЛЕКСОВ РУССКИХ СТАРОЖИЛОВ АРМЕНИИ

В этнической экологии продолжается разработка методов, подходов и концепций научных исследований. В настоящей статье мы предлагаем подход, который можно было бы назвать изучением локальных комплексов жизнеобеспечения. Сам по себе метод подробного исследования небольших территорий не нов для этнографической науки. С этого этапа начинается любой сбор сведений этнографического характера. И все же есть существенное различие между предлагаемым методом и тем, что уже имеется. Широкое распространение того или иного явления культуры объясняется прежде всего длительной историей его развития. Именно широкий ареал распространения подобного явления — своего рода проверка на «прочность» в самых разнообразных условиях — служит одной из главных предпосылок становления этого феномена на уровень культурно значимого. Поэтому в традиционной этнографии «точечное» исследование — чаще всего только шаг на пути к обобщению и анализу гораздо более обширного материала.

Для этнической экологии интересны не столько собственно явления культуры, сколько их «изменчивость», иными словами, то, как эти явления ведут себя в разных природных и других условиях, насколько они деформируются, при каких условиях исчезают, в какой степени одни элементы культуры альтернативны другим и т. д. Этноэколог стремится выяснить именно специфическое проявление какого-либо элемента культуры для того, чтобы понять его роль в конкретной системе жизнеобеспечения. Вместе с тем известно, что для жизнеобеспечения, в особенности осуществляемого по традиционным принципам, необходимым условием является наличие комплекса локальных связей человека с природой. Поэтому в этнической экологии данные о локальных этнокультурных процессах могут оказаться достаточными для глубокого осмысления таких явлений, как жизнеобеспечение, этнокультурная адаптация и др.

В настоящей работе мы рассмотрим некоторые аспекты такой важнейшей области жизнеобеспечения, как традиционное питание. Эта тема наиболее эффективно разрабатывается в этноэкологических исследованиях; традиционный пищевой комплекс практически всегда напрямую и жестко связан с природными и другими условиями, в которых существует человек, и, следовательно, в наибольшей мере, чем остальные элементы культуры, отражает уровень приспособленности именно к данным конкретным условиям.

Специфические проблемы возникают при изучении особенностей систем жизнеобеспечения переселенческих групп. Оказавшись далеко от исконной этнической территории в новых природно-экологических условиях, в окружении иноэтнического населения, такие группы вынуждены в той или иной степени изме-

нять прежнюю систему питания. Миграции населения — это важнейший фактор этнической эволюции, прослеживаемый на протяжении всей истории народов мира, однако происходящим в результате этого изменениям системы питания до сих пор не уделялось достаточного внимания.

В рамках разрабатываемой Сектором этнической экологии Института этнографии АН СССР темы «Этническая экология переселенческих групп» в качестве модели переселенческой группы были выбраны поселения русских сектантов — молокан и духоборов, обосновавшихся в Закавказье в 30—40-х годах XIX в. Такие группы в силу присущей им конфессиональной обособленности, как правило, сохраняют характерные для данного этноса черты материальной и духовной культуры¹. С течением времени комплекс традиционной системы хозяйства, перенесенный на новые земли, под воздействием культурных и экологических факторов претерпевает ряд изменений, которые должны способствовать трансформации традиционной системы питания. Именно это мы и попытаемся показать в настоящем исследовании.

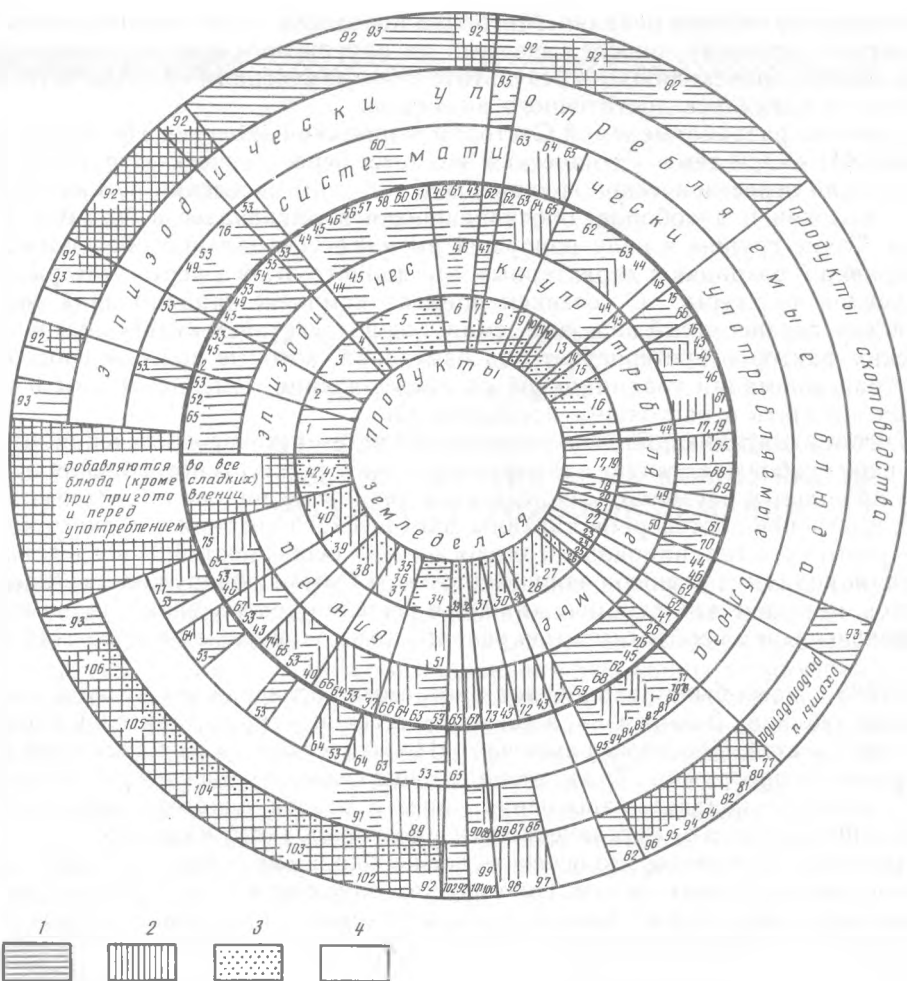
Изучая адаптацию пищевого комплекса системы жизнеобеспечения, мы ставили перед собой следующие задачи: выявление структуры потребления продуктов в прошлом и настоящем, определение тенденций инноваций и заимствований²; получение достоверной картины фактического питания сельского населения с учетом его традиционных и экологических особенностей. В исследованиях по традиционному питанию различных этносов³ мы не обнаружили методологических и методических рекомендаций для решения поставленных задач и были поставлены перед необходимостью разработать такой исследовательский аппарат.

В 1985 г. нами была разработана программа обследования жителей русских сел в республиках Закавказья, а также их соседей — представителей коренных национальностей. Программа включает «Практические рекомендации для сбора материала по программе „Традиционная пища сельского населения“» и три типа анкет, а также образцы заполнения анкет и список дикорастущих растений с указанием русского, ботанического и простонародного названий.

Мы исходили из того, что осветить все необходимые вопросы в одной анкете не представляется возможным. Поэтому разделили весь континуум на три смысловые части или анкеты. Анкета 1 самая объемная, предназначена для сбора наиболее детальной информации о фактическом питании на сегодняшний день (вторая половина 1980-х годов). Кроме того, в ней с пометкой «История» собирается аналогичная информация для более ранних периодов. В ходе исследования мы старались охватить следующие временные интервалы: 1) конец XIX — начало XX в; 2) 1930-е годы — период коллективизации; 3) 1940—1950-е годы — послевоенный период.

Анкета 2 предназначена для сбора данных о повседневном рационе сельской семьи на момент обследования (завтрак, обед, ужин) с учетом количества потребляемых продуктов и вкусовых предпочтений. В анкете 3 акцент сделан на ритуальных, праздничных блюдах и напитках, наиболее архаических, но зачастую сохранившихся по сей день. Она также подразделяется на различные временные периоды.

В данной работе невозможно привести анкеты полностью, поэтому ограничимся перечислением вопросов, которые в них затрагиваются: перечень основных продуктов; частота употребления каждого продукта в теплый и холодный сезоны; продукты, производимые и потребляемые в данном хозяйстве; покупные продукты; в виде каких блюд и изделий употребляются основные продукты; технология приготовления отдельных блюд и изделий; способы хранения и заготовки продуктов впрок; продукты охоты и рыбной ловли; перечень основных дикорастущих трав, а также кустарников и деревьев, плоды которых употребляли в пищу; сроки сбора трав, ягод и плодов; способы их использования и хранения; алкогольные и безалкогольные напитки; суточный рацион сельской семьи; особенности пищевого рациона различных возрастных групп; пищевые запреты;



Динамика и структура пищевого комплекса русских старожилов сел Лермонтово и Фиолетово.
 1 — продукты и блюда, традиционные для пищевого комплекса русских; 2 — заимствованные продукты и блюда, а также те, что возникли в XX в.; 3 — покупные продукты; 4 — продукты и блюда, вышедшие ныне из употребления.

Продукты земледелия. Употребляемые в течение всей жизни в Закавказье: 1)* капуста (белокочанная); 2) морковь; 3) картофель; 4) свекла; 5) мука пшеничная; 6) дрожжи; крупы: 7) гречневая, 8) рисовая, 9) пшенная, 10) перловая, 11) манная; 12) тыква; 13) сухофрукты; 14) мед; 15) огурцы; 16) подсолнечное масло; 17) фрукты (яблоки, груши, вишня...); 18) грибы; 19) ягоды (клубника, смородина, малина); 20) мята, хмель; 21) дикорастущие травы; 41) соль; 42) перец. *Вышедшие из употребления:* 22) ржаная мука; 23) льняное масло; 24) конопляное масло; 25) мука гречневая. *Заимствования и инновации:* 26) чай байховый; 27) сахар; 28) пареная свекла; 29) крупа кукурузная; 30) кабачки; 31) баклажаны; 32) фасоль; 33) листья винограда; 34) пряности и специи; 35) чеснок; 36) петрушка; 37) кишнец; 38) перец болгарский; 39) лук; 40) помидоры.

Блюда на основе продуктов сельскохозяйственного и скотоводческого комплексов. Употребляемые эпизодически: 43) икра (баклажаны, кабачки, лук...); 44) кулага; 45) пироги (с творогом, картошкой, морковью...); 46) хлеб (собственного изготовления); 47) кулеш; 48) окрошка; 49) супы (мясо, рис, лук); 50) ши (картофель, капуста, морковь...); 51) аджика. *Употребляемые систематически:* 52) квашеная капуста; 53) борщ; 54) вареный картофель; 55) жареный картофель; 56) блины; 57) саламата; 58) затирушка; 59) вареники; 60) лапша; 61) квас; 62) каша; 63) плов; 64) харчо; 65) долма; 66) соленые огурцы; 67) лобио; 68) варенья; 69) компоты; 70) чай (из дикорастущих); 71) мамалыга; 72) жареные кабачки; 73) печеные, тушеные баклажаны; 74) запеченый перец болгарский; 75) соусы; 76) мясо с вареной картошкой; 77) яичница с помидорами; 78) молоко свежее коровье (некипяченое), молоко парное; 79) простокваша; 80) творог; 81) мацони; 82) масло сливочное (в том числе топленое); 83) сыры; 84) пахта

праздничные, гостевые, ритуальные блюда; напитки; печенья; инновации и заимствования в традиционной кухне; данные о приусадебном хозяйстве; состав семьи информатора; материальное положение и доходы семьи.

Сбор полной информации по программе требует продолжительных, иногда неоднократных бесед с одним и тем же информатором, что, безусловно, затрудняет обследование большого контингента жителей. Сокращение времени бесед возможно тогда, когда по полной схеме опрошено хотя бы несколько человек. Некоторые затруднения возникают при выявлении наиболее знающих информаторов. Это прежде всего относится к выполнению той части программы, которая касается питания в прошлом. Как правило, наиболее ценную информацию сообщают не старики, а люди, достигшие 60—65-летнего возраста, т. е. те, которые довольно отчетливо помнят период, когда еще преобладало единоличное хозяйство. Оказывается, что хранительницы очага не могут ответить на все вопросы. Они обычно досконально знают технологию приготовления блюд и полуфабрикатов. А вот объем запасов, источники их пополнения, период хранения, закупочные цены — обо всем этом лучше осведомлены мужчины. Кроме того, от мужчин можно получить более исчерпывающую дополнительную информацию о хозяйстве, условиях заготовки и хранения продуктов, характере и объеме трудовых затрат для их получения. Молодые люди, как правило, лучше осведомлены об инновациях и особенно заимствованиях из пищи коренных народов. Нам приходилось неоднократно наблюдать, как в одной и той же семье люди старшего поколения больше привержены традициям, а молодежь наряду с традиционными широко употребляет в пищу заимствованные блюда.

Как известно, сведения, сообщаемые информаторами, не всегда соответствуют действительности. Нередко это связано с соображениями престижности, в особенности, когда дело касается потребления мясных и молочных блюд. Поэтому в ходе обработки полученных материалов приходится производить коррекцию, учитывая сведения о личном подсобном хозяйстве и доходах информаторов, а также данные, полученные в ходе включенного наблюдения.

Цельность пищевого комплекса, реконструируемого нами на основе собранных материалов, в значительной степени условна, особенно на нынешнем этапе социально-экономического и культурного развития, когда система и номенклатура питания каждой семьи в известной степени индивидуальны. В прошлом, особенно в период единоличного хозяйствования (с рубежа нашего столетия до середины 1930-х годов), питание отдельных семей дифференцировалось в зависимости от уровня личного хозяйственного благополучия. Однако перечисленные трудности не исключают возможности выявления общих закономерностей питания, так как получение и использование продуктов питания всегда зависело не только от этапов хозяйственно-экономического развития указанных сел, но и от сложившихся культурно-исторических и природных условий.

В качестве примера изучения локальных комплексов жизнеобеспечения мы представляем материалы, собранные нами за полевой сезон 1987 г. в двух русских селах Гугарского района Армянской ССР — Лермонтово (бывшее с. Воскресеновка) и Фиолетово (бывшее с. Никитино)⁴. В Лермонтове и Фиолетове живут потомки русских сектантов-молокан⁵, которые в 30—40-е гг. XIX в. по ряду причин были вынуждены покинуть родные места (южные губернии России) и перебраться в Закавказье⁶. В силу этнической и конфессиональной замкну-

Мясные и рыбные блюда, употребляемые эпизодически: 85) кишки, начиненные печенью и гречкой; 86) уха из форели; 87) жареная форель; 89) шашлык; 90) жаркое из дичи; 91) уха
Продукты скотоводства, охоты и рыбной ловли: 92) говядина; 93) яйца; 94) молоко овечье; 95) молоко козье; 96) сливки; 97) форель; 98) другая рыба (сазан, карась, сиг); 99) медвежатина; 100) мясо копытной дичи (джейраны, кабан); 101) мясо дикой птицы (куропатка, перепелка); 102) баранина; 103) козлятина; 104) ковурма; 105) домашняя птица (куры, утки, гуси); 106) курдючное сало.

* Порядковые номера соответствуют очередности расположения продуктов и блюд в диаграмме.

тости эта группа русских сумела сохранить свою целостность. Вот как описывает свои впечатления от поселений русских, которые облюбовали для своего устройства возвышенное горное плато со знаменитым альпийским оз. Гокча (Севан) известный исследователь-кавказовед А. Ф. Ляйстер: «...И здесь, среди чуждо звучащих для русского уха названий армянских и татарских селений, появились: Воскресеновка, Никитино, Надеждино, Семеновка... Целый ряд селений, посещая которые, как бы незаметно переносишься за тысячи верст — в самую глубь коренной России: те же мазанки с подслеповатыми окнами у бедных, те же деревянные срубные хаты с тесовой или черепичною крышею и традиционным коньком на ней у зажиточных, тот же теплый запах теплого хлеба и дымка, который так мягко окутывает вас при въезде в любую из российских деревень...»⁷.

Воскресеновка и Никитино были основаны в 1840-х годах вдоль дороги Дилижан — Караклис (нынешний Кировакан), пролегающей по нескольким межгорным долинам. В одной из таких долин в нескольких километрах одно от другого и разместились эти два села. Конкретные места для поселений выбирались мигрантами с тем расчетом, чтобы сельскохозяйственные угодья размещались на плоскости, хорошо прогреваемой солнцем, а жилые строения были защищены от северных ветров. Поэтому, несмотря на большую высоту, климатические условия, в которых проживает русское население, в целом вполне удовлетворительны для жизни и ведения хозяйства. Сразу же уточним, что такое расположение селений не исключает объективных трудностей для земледелия. В частности, поля, размещенные на дне долины, подвержены сильным ветрам, которые здесь отнюдь не редкость, а также выхолаживанию почвы в ночные часы при повышенной влажности атмосферы. Другой сложностью для ведения земледелия и приусадебного хозяйства является качество почв. И дело не столько в том, что они малогумусны (бурые лесные и дерновые), а в том, что они, как правило, маломощны и каменисты. Окружающие естественные ландшафты: по долине и низким холмам остатки дубовых и буковых лесов на бурых почвах. Горы сильно расчленены, а высокогорья покрыты субальпийскими лугами и кустарниками.

Лермонтово и Фиолетово относятся к тем немногим селам, обследованным нами на территории Закавказья, в которых русские по численности резко превосходят коренные национальности (армян, азербайджанцев, курдов). Так, в Лермонтове при общей численности 1583 чел. (на 1987 г.) на долю русских приходится 89%, а в Фиолетове при общей численности 1800 чел. русские составляют 87%. Это обстоятельство, безусловно, также способствовало большей сохранности здесь традиционной культуры. Всего по разработанной нами программе было обследовано 19 семей (23 информатора).

Для того, чтобы систематизировать и проанализировать полученные в результате анкетирования сведения⁸, мы составили матрицу в виде круговой диаграммы; весь объем данных в ней группируется по 8 параметрам: продукты, блюда, хозяйственный комплекс (земледельческий или животноводческий), период, на протяжении которого употреблялось то или иное блюдо, частота употребления (систематически или эпизодически), их происхождение — свои или покупные (рисунок). Подобная матрица дает представление об основной структуре изучаемого пищевого комплекса и происходивших в нем изменениях приблизительно за 150 последних лет и является первой попыткой формализовать континуум полученных в ходе полевых исследований данных.

В центре матрицы — продукты земледелия, составляющие основу питания, а также изготавливаемые из этих продуктов блюда — основные (систематически употребляемые, сезонные). Затем следуют блюда, включающие компоненты как растительного, так и животного происхождения: блюда, для приготовления которых использовались только продукты животного происхождения (также с подразделением на основные и дополнительные), и наконец — продукты животноводческого комплекса.

Анализ матрицы позволяет сделать ряд выводов. В структуре питания русских старожилов в местах выхода основу составляли продукты земледелия. При

переселении на Кавказ почти все компоненты системы питания, относящиеся к сельскохозяйственному комплексу, сохранились практически без изменений. На первоначальном этапе адаптации русские переселенцы пытались сохранить без потерь весь традиционный пищевой комплекс: выращивали озимую и яровую пшеницу, полбу, просо, рожь, гречиху, овес, ячмень, лен, коноплю, мак (из семян трех последних культур давили растительное масло), капусту, тыкву, хрен, морковь, картофель, свеклу, бобы, горох. Ячмень и овес шли в основном на корм скоту. Лук и чеснок из-за религиозного запрета молокане не выращивали и в пищу не употребляли.

Со временем из употребления вышли лишь гречневая и ржаная мука. Культуры, которые по тем или иным причинам переставали возделываться, сохранились в рационе благодаря тому, что перешли в разряд покупных. Льняное, конопляное и маковое масло были заменены подсолнечным. Некоторые традиционные для русских земледельцев компоненты стали употребляться шире за счет введения в рацион новых для русских старожилов блюд, заимствованных из кухни кавказских народов.

С другой стороны, и набор продуктов земледелия, используемых в питании русских старожилов, с течением времени также расширялся за счет заимствования ряда продуктов, традиционных для народов Закавказья. Условно можно выделить три группы заимствованных продуктов сельскохозяйственного комплекса: 1) зернобобовые — кукурузная крупа, кукуруза в початках, фасоль; 2) овощные культуры — помидоры, кабачки, баклажаны; 3) пряности, соленья — перец острый (аджика), пряные травы, специи, маринованные виноградные листья.

Эти заимствованные компоненты используются либо для приготовления модифицированных русских блюд (борщ) и солений (огурцы, помидоры маринованные), либо традиционных кавказских блюд и приправ (плов, лобио, долма, аджика и др.). Таким образом, в данном случае заимствованные компоненты не столько компенсируют утраченные при переселении, сколько существенно расширяют основу традиционного питания, главным образом ее земледельческий компонент.

Если принять весь набор когда-либо употреблявшихся продуктов земледелия в исследованных селах за 100%, то, по нашим данным, 60% приходится на долю традиционно используемых русскими старожилами, 10 — на долю утраченных и 30% — на долю заимствованных из кухни кавказских народов.

Что же касается блюд, относящихся преимущественно к животноводческому комплексу, то заимствуются не столько сами продукты, сколько способы их переработки. В данном случае мы смогли четко проследить влияние окружающей среды на формирование структуры и особенностей пищевого комплекса. Русские переселенцы использовали преимущественно некипяченое молоко, из которого готовили простоквашу, творог. Масло сбивали из скисших сливок. Народы Закавказья же, как правило, кипятят молоко и уже из него получают разнообразные молочные и прежде всего кисломолочные продукты.

Наши полевые материалы свидетельствуют, что русские, попав в Закавказье, если позволяли климатические условия, пытались максимально сохранить традиционные для них способы переработки молока. В селах Лермонтово и Фиолетово в условиях среднегорной местности со сравнительно мягким, умеренным климатом живет традиция приготовления простокваши. Русские старожилы считают ее более полезной для здоровья, чем мацони. Это же мы наблюдали в 1988 г. в русских духовборческих селах Богдановского района Грузинской ССР, расположенных на высоте 2000 м над уровнем моря. В то же время русские, живущие в жарких субтропиках Ленкоранской низменности, все молоко подвергают кипячению⁹.

Более подробно рассмотрим культуры, имеющие отношение к сельскохозяйственному комплексу. Жители сел Воскресеновка и Никитино, так же как жители других русских сел Закавказья, выращивали пшеницу и рожь, доля которой со временем уменьшалась. Н. Дингельштедт, наблюдавший быт этих сел, писал,

что «переселенцам пришлось расстаться со знакомыми посевами ржи и овса, но они не только скоро вошли во вкус пшеничного хлеба, но по примеру местных жителей стали своих лошадей кормить ячменем, находя даже, что так лучше...»¹⁰. Пшеничная мука широко употреблялась для выпечки хлеба, пирогов, приготовления различных мучных блюд. В настоящее время ее используют почти так же широко, но ряд традиционных блюд перешел в разряд дополнительных. Это старинное русское блюдо на основе солода — кулага, саламата, хлебный квас. По-прежнему часто, как в повседневных, так и в ритуальных трапезах, употребляется лапша, сваренная на мясном бульоне.

Самодельные дрожжи из пшеничных отрубей, муки и соцветий хмеля использовались русскими для выпечки хлеба, пирогов, приготовления кваса. В настоящее время дрожжи применяются гораздо реже, так как хозяйки сами пекут хлеб только по праздникам или торжественным случаям. Традиция приготовления кваса практически утрачена.

Из ржаной муки пекли хлеб и готовили кулагу. Затем рожь, пользовавшуюся малым спросом на местных рынках, перестали возделывать. Несмотря на это, жители сел Лермонтово и Фиолетово до наших дней сохранили пристрастие к хлебу, выпеченному из ржаной муки, который покупают в ближайшем городе. Кулагу теперь готовят из пшеничной муки.

Интересно, что в Эриванской губернии гречиху выращивали, и притом весьма успешно, только в названных селах. Вот что пишет об этом Н. И. Спасский: «Русские переселенцы-молокане селений Никитино и Воскресеновка Александропольского уезда разводят для собственного употребления гречиху, которая родится там отлично. В 1870 г. под гречихой было 40 десятин, посеяно на этом пространстве 45 четвертей; урожай был сам-14, так что собрано его 230 четвертей»¹¹. Из гречневой крупы варили кашу, из муки — кулеш. По всей вероятности, сокращение посевов гречихи, а затем и их полное исчезновение было вызвано теми же причинами, что и сокращение посевов ржи, — низким спросом на местных рынках. Н. И. Спасский подчеркивает, что гречиха не только нигде больше по губернии не возделывается, но и вряд ли известна местному населению. В наше время присутствие в рационе гречки определяется ее наличием в магазине. Гречневая же мука полностью вышла из употребления. Это единственный компонент земельного комплекса традиционной системы питания русских старожилов, который был ими полностью утрачен при адаптации в Закавказье.

У молокан сладкая рисовая каша — традиционное свадебное и поминальное блюдо (кутья). Она до сих пор осталась в рационе, но приобрела некоторые кавказские черты (в нее добавляют корицу, кишмиш). В наши дни рис используется русскими в основном для приготовления заимствованных из кавказской кухни блюд — плова, харчо, долмы (голубцы в виноградных листьях). Из крупяных блюд распространены пшенная, манная и перловая каши. Просо, из которого получали пшено, ранее выращивали сами. Азербайджанцы использовали необрущенное просо как добавку при выпечке хлеба. В настоящее время пшено перешло в разряд покупаемых продуктов. Пшенную кашу иногда по традиции варят с тыквой. Из покупной кукурузной крупы русские готовят мамалыгу, которую едят со сливочным маслом. Это единственное крупяное блюдо, заимствованное из кухни кавказских народов.

На приусадебных участках русские выращивали разнообразные овощи: капусту, картофель, свеклу, морковь, редис, репу, редьку, тыкву, из которых готовили традиционные русские блюда. В Лермонтове и Фиолетове капусту выращивали и для продажи. До наших дней она пользуется особым спросом на рынках. Лук и чеснок, ранее не употреблявшиеся молочанами по религиозным соображениям, судя по полевым материалам стали возделывать с конца 1930-х годов. В наше время эти запреты соблюдаются только людьми преклонного возраста, и то далеко не всеми.

Пищевой рацион жителей сел Лермонтово и Фиолетово постоянно расширялся за счет покупных овощных культур, которые невозможно было вырастить в местных климатических условиях. Это прежде всего помидоры, огурцы, салат, баклажаны, кабачки, представлявшие собой новые для русских культуры. Их готовят так, как это принято у кавказских народов. Кабачки и баклажаны жарят, запекают, делают из них икру. Баклажаны кроме того фаршируют. Русские переняли также опыт приготовления долмы. Они так же, как и коренные народы, покупают фасоль: стручковую жарят с луком и яйцами, из зерновой готовят лобio, добавляя в него многочисленные травы и специи. Огурцы, как и капусту, засаливают на зиму.

Постепенно русские переселенцы переняли у армян и азербайджанцев традицию широкого употребления зелени и пряностей. На приусадебных участках наряду с петрушкой и укропом они выращивают кишнец, сельдерей, чабрец, рейхан, тархун. Покупают гвоздику, черный перец, лавровый лист, шафран, корицу, виноградный уксус. Используется все это как в свежем виде, так и для приготовления различных солений, маринадов, в выпечке, при приготовлении долмы, плова и других заимствованных блюд.

Соль добавлялась русскими во все блюда и в тесто. Было принято досаливать пищу на столе. Черный жгучий перец употреблялся в весьма умеренных дозах. Живя в Закавказье, они стали использовать перец и соль в больших количествах. Дело в том, что переселенцы заимствовали у коренных народов ряд приемов заготовки овощей на зиму. Очень популярна среди русских кавказская жгучая приправа аджика, которую готовят в нескольких вариантах. Среди основных компонентов аджики, наряду с пряной зеленью — соль и жгучий перец.

Фрукты, ягоды, орехи широко используются в традиционной русской кухне как в свежем виде, так и для приготовления варенья и компотов. В условиях Закавказья изменился видовой набор фруктов и ягод, употребляемых в пищу. В селах Лермонтово и Фиолетово на приусадебных участках выращивают яблоки, груши, вишню, сливу, клубнику, малину, крыжовник, кизил. Такие культуры, как виноград, айва, черешня, абрикосы, гранаты, персики, хурма, дыни, арбузы, так же как грецкие и миндальные орехи, в этом климате не вызревают. Поэтому по возможности их покупают на рынке и употребляют как в свежем виде, так и для компотов и варений.

В местах выхода для приготовления компотов и кулаг русские использовали сухофрукты из плодов дикой яблони и груши. После переселения на Кавказ ассортимент сухофруктов у них значительно расширился за счет покупных, традиционных для закавказской кухни: чернослива, кураги, урюка, инжира, изюма. Ими заменяют сладости; кроме того, их добавляют в плов и рисовую кашу.

Русские старожилы сел Лермонтово и Фиолетово наряду с их соседями — армянами широко употребляют в пищу дикорастущие растения. В условиях весеннего авитаминоза включение в рацион щавеля, шпината, крапивы, лебеды, черемши, хвоща насыщает организм необходимыми витаминами. Кроме того, русские собирают дикорастущую смородину, землянику, малину, ежевику, алычу, терн, калину, шиповник. Облепиху покупают на рынке. Ягоды употребляют в свежем виде и заготавливают впрок. Наше внимание обратил на себя тот факт, что жители обследованных сел в отличие от русских, живущих в средней полосе, не собирают плоды рябины в окрестных лесах. По-видимому, эта традиция была ими утрачена, что на фоне резкого расширения спектра используемых в пищу фруктов, овощей и ягод представляется совершенно незначительной потерей. Грибы собирают и варят из них супы. Из цветов дикого хмеля, как уже упоминалось, изготавливают самодельные дрожжи. Мята, чебрец, зверобой, душица испокон веков использовались для заварки ароматных и полезных чаев. Кроме того, мяту добавляли в квас. Постепенно в связи с широким распространением черного байхового чая напиток из дикорастущих трав перешел в разряд

эпизодически приготавливаемых. То же можно сказать и о квасе. В трудные годы Великой Отечественной войны эти полузабытые традиционные напитки опять вошли в употребление. В наши дни русские старожилы сел Лермонтово и Фиолетово заваривают и пьют черный байховый чай по несколько раз в день.

Для получения растительных масел русские выращивали на приусадебных участках лен и коноплю. Масло, сбивавшееся на многочисленных маслобойнях, использовалось в пищу и в сыром виде, и для жарения. В настоящее время конопляное и льняное масла полностью уступили место подсолнечному. Интересно, что русские старожилы и сейчас считают конопляное масло самым вкусным и полезным. Покупное подсолнечное масло используется в свежем виде для заправки салатов, супов, для жарения при приготовлении заимствованных из кавказской кухни блюд — баклажанной и кабачковой икры, лобио, а также добавляется в тесто (для хлеба и пирогов).

В традиционной русской кухне широко употреблялся мед. Когда русские поселились в селах Воскресеновка и Никитино, они стали активно заниматься пчеловодством¹², чему способствовало и местоположение сел в горно-лесной зоне, недалеко от альпийских лугов с их богатыми медоносами. Достигнув некоего пика, пчеловодство постепенно стало сходить на нет. В Лермонтове сохранилась всего одна пасека. Упадок пчеловодства объясняется как исчезновением традиционных медоносов (гречихи и др.), так и тем, что в связи с доступностью сахара мед давно перестал употребляться как естественный сладкий и, кроме того, питательный и целебный продукт.

Более подробно остановимся на рассмотрении продуктов и блюд животного происхождения. До 1940-х годов в с. Лермонтово русские старожилы держали много коз, молоко которых в основном шло в пищу детям. Технологию приготовления мацони русские целиком заимствовали у армян: молоко, надоенное от всех имеющихся в хозяйстве животных, смешивали и кипятили. Заквашивали в теплом виде небольшим количеством сметаны или остатком мацони.

В селах Лермонтово и Фиолетово русские кроме мацони делают и два вида армянских сыров: нитевидный сыр чилчил (чичель), который получается путем нагревания мацони и молока с последующим вытягиванием нитей (в последние годы за неимением молока его делают редко), и круглый сыр из цельного овечьего молока чанах (иногда с добавлением козьего), который готовится из теплого кипяченого молока, заквашиваемого сычужной закваской (часть желудка ягненка кладут в трехлитровую банку, заливают сывороткой от мацони, добавляют рис и сахар). Эту закваску делают весной, и она сохраняет свои полезные свойства в течение всего лета. Сыворотку из-под сыра в пищу не используют. Она идет на корм скоту. Бурдючный сыр мотал в с. Лермонтово делают только армяне.

Еще несколько лет назад, когда условия (главным образом наличие кормов) позволяли получать на личном подворье достаточное количество молока, русские старожилы снимали с сырого молока сливки, и когда они прокисали, из них в деревянных бочонках сбивали масло.

Интересно, что иногда при сохранении традиционного способа получения того или иного продукта, типичного для русских средней полосы, способы употребления побочных продуктов перенимались от автохтонного населения.

Наши полевые материалы показывают, что в личном хозяйстве русские старожилы держали коров, лошадей, овец, коз, птицу. Буйволов в отличие от армян не разводили, хотя условия для этого были. Обеспеченность скотом была довольно высокой; в Никитине на каждые 100 человек приходилось 175 голов крупного рогатого скота¹³. Свиней не держали, так как существовал у переселенцев-молокан религиозный запрет на употребление свинины. В настоящее время на личном подворье, как правило, наряду с крупным рогатым скотом, содержатся овцы, птица (в основном куры и утки). В последние годы в связи с ухудшением социально-экономической ситуации на селе, нехваткой кормов

и пастбищ количество скота, содержащегося в личном пользовании, сокращается.

Наряду с традиционными для русских мясными блюдами (щи на мясном бульоне, мясо с картошкой, пироги с мясом и потрохами) в быт русских старожилов широко вошли блюда, заимствованные у армян (харчо, долма, сациви, мамалыга, шашлык, плов), которые употребляются как в повседневной кухне, так и в праздничной. Кроме того, русские по примеру армян и азербайджанцев научились заготавливать мясо на зиму, делая ковурму (пережаренное, залитое курдючным салом мясо). В качестве животного жира используется перетопленное курдючное сало. В пищу идут куриные яйца во всех видах, утиные добавляют в тесто.

В потреблении мяса и мясных продуктов у русских старожилов и коренного населения прослеживается четкая сезонная зависимость. Они используются в основном в осенне-зимний период; на летнем столе преобладают молочные и овощные блюда. Удельный вес хлеба, печеностей и мучных продуктов остается весьма значительным на протяжении всего года. Аналогичная картина наблюдается и в питании коренных народов. Что касается особенностей рациона старших возрастных групп, то нами не выявлено сколько-нибудь значительных отклонений от общей картины. В некоторых семьях представители старшего поколения, чаще всего женщины, продолжают придерживаться пищевых запретов, не употребляя в пищу свинину, зайчатину, лук и чеснок.

Охота и рыболовство, игравшие большую роль в традиционной культуре русских, в условиях Закавказья с его горными лесами и реками и относительно ограниченными земельными ресурсами, получили дополнительный импульс. Продукты охоты и рыбной ловли стали весомой добавкой к столу русских старожилов. Наши информаторы свидетельствуют, что окрестности русских сел Воскресеновка и Никитино были богаты дичью. Вплоть до 40-х годов XX в. их жители охотились на медведей, джейранов, куропаток, перепелок. Несмотря на запрет употреблять в пищу свинину, мужчины охотились на диких кабанов и сами готовили и ели их мясо. Таким образом, они раньше женщин стали отходить от этого пищевого запрета. В последние годы охота на все виды птицы и дичи полностью запрещена.

В многочисленных реках и источниках в изобилии водилась форель, численность которой из-за обмеления рек и речушек в последнее время значительно сократилась. На столе русских старожилов в наши дни чаще можно встретить сазана, карася, а также севанского сига. Из них варят уху, жарят, а также по примеру армян и азербайджанцев делают из рыбы шашлык.

Таким образом, для русских жителей сел Лермонтово и Фиолетово характерна значительная стабильность пищевого комплекса на протяжении всей истории их проживания в горах Кавказа, что свидетельствует об успешной адаптации в таких важных сферах жизнеобеспечения, как хозяйство и быт. Продуктовая основа земледельческого комплекса осталась практически неизменной за счет того, что те культуры, которые перестали по тем или иным причинам выращивать, перешли в разряд покупаемых. Из употребления вышла незначительная часть малосущественных для рациона культур. Заимствования составляют 30% всего набора земледельческих культур. Блюда чисто земледельческого комплекса тоже сохранились.

Больше заимствований обнаруживают блюда, приготовляемые из продуктов земледельческо-скотоводческого комплекса, хотя основные блюда и здесь остались неизменными.

Больше всего трансформировался комплекс блюд из продуктов скотоводства. Значительно количество новых блюд и заимствованных способов обработки первичных продуктов. На тех территориях, где позволяет экологическая ситуация, традиционные для русских способы обработки продуктов скотоводства сохраняются в максимальной степени.

В целом пищевой комплекс русских старожилов изменился незначительно, в основном за счет добавления новых элементов, не ставших, впрочем, основными. Стержень жизнеобеспечения (набор продуктов и способы их обработки) остался прежним. Более пластичным оказался скотоводческий комплекс, т. е. та часть жизнеобеспечения, которая играет подчиненную роль и имеет менее развитые формы, чем у коренного населения. Консервативность земледельческого комплекса происходит из-за его наибольшей развитости (главствующее положение в структуре традиционного питания, большое разнообразие продуктов и блюд в абсолютном значении по сравнению со скотоводческим и относительно того же у коренного населения). Сохранить земледельческий комплекс в значительной степени удалось благодаря удачному выбору места для поселения и, соответственно, для ведения хозяйства в близких к местам выхода природных условиях. На нынешнем этапе многие элементы этого комплекса сохраняются в рационе за счет покупки, что, безусловно, сказалось на частоте их употребления, целиком зависящей от наличия продуктов в продаже. В последние годы в ряде районов Закавказья, как и в других регионах, ассортимент продуктов в сельских магазинах существенно оскудел. В сочетании с трудностями ведения подсобного хозяйства, как огородничества, так и животноводства, это привело к ухудшению и обеднению пищевого рациона сельских жителей.

В прошлом пищевой комплекс с преобладанием натуральной основы был в большей степени комплексом самообеспечения. В настоящее время многие локальные экологические связи, особенно касающиеся производства традиционных продуктов земледелия, прервались. За счет возрастания роли обмена и торговли система жизнеобеспечения стала более открытой. С другой стороны, в области получения продуктов скотоводства появились новые экологические связи, что объясняется прежде всего наличием прекрасных местных пастбищ. В Закавказье, когда русские встали перед необходимостью налаживать хозяйство в иных, чем у себя на родине, природных и климатических условиях, для более успешной адаптации было выгодно максимально расширить набор используемых в повседневном питании продуктов и блюд. Это расширение они осуществили прежде всего за счет заимствований в области скотоводческого комплекса коренных народов, оказавшегося более богатым и разнообразным.

Когда по данной программе будут охарактеризованы все обследованные нами локальные пищевые комплексы русских старожилов Закавказья, станет возможным провести их сравнительное исследование, наиболее интересное с этноэкологической точки зрения. Кроме того, нам представляется чрезвычайно актуальным проанализировать традиционные пищевые комплексы с точки зрения их биологической значимости, что очень важно для оценки их влияния на адаптацию мигрантов в новом для них природном и этническом окружении. В последующем мы предполагаем реализовать эти две линии исследований.

Примечания

¹ Козлов В. И., Комарова О. Д., Степанов В. В., Ямсков А. Н. Проблемы адаптации русских старожилов в Азербайджане (середина XIX—XX в.) // Сов. этнография. 1988. № 6.

² Наши полевые материалы свидетельствуют, что существенное влияние на традиционное хозяйство и материальную культуру поселенцев оказывали контакты с коренным населением, с которым на протяжении всей истории своей жизни в Закавказье русские поддерживали тесные связи. В данной статье делается попытка проанализировать значение подобных контактов для развития традиционной культуры.

³ Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М., 1981. Волкова Н. Г., Джавахишвили Г. Н. Бытовая культура Грузии XIX—XX веков: традиции и инновации. М., 1982; Феномен долгожительства. М., 1982; Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). Ереван, 1983; Липинская В. А. Русское население Алтайского края. Народные традиции в материальной культуре (XVIII—XX вв.). М., 1987; Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. М., 1987.

⁴ Работа проводилась в составе антрополого-этнографического отряда (начальник Ду-

бова Н. А.) Комплексной межинститутской этноэкологической экспедиции по изучению русских поселенцев на Кавказе (начальник — Большаков В. А., научный руководитель — Козлов В. И.).

⁵ В этих селах действуют также общины прыгунов и максималистов, представляющих собой ответвления секты молокан. Мы не будем останавливаться на них подробно в силу их крайней малочисленности.

⁶ См. об этом более подробно: *Исмаил-заде Д. И.* Русское крестьянство в Закавказье (30-е годы XIX — начало XX в.). М., 1982; *Долженко И. В.* Хозяйственный и общественный быт русских крестьян Восточной Армении. (Конец XIX — начало XX в.). Ереван, 1985.

⁷ Памятная книжка Эриванской губернии на 1912 г. Эривань, 1912. Ч. 5. С. 2.

⁸ См. полевые материалы автора: Архив Ин-та этнографии АН СССР. Комплексная межинститутская этноэкологическая экспедиция по изучению русских поселенцев на Кавказе, антрополого-этнографический отряд, 1987 г. Полевые материалы автора.

⁹ *Grigulevich N. J.* Cultural and Ecological Peculiarities of the Traditional Diet of the Russians in Azerbaijan // XII ICAES. Zagreb. July 24—31. 1988. М., 1988.

¹⁰ *Дингельдштедт Н.* Закавказские сектанты в их семейном и религиозном быту. СПб., 1885. С. 3.

¹¹ *Спасский Н. И.* Сельскохозяйственно-статистические сведения об Эриванской губернии за 1870 г. // Сборник сведений о Кавказе. Тифлис, 1872. Т. 2. С. 175.

¹² Дореволюционные исследователи отмечали, что у коренных жителей Эриванской губернии, в отличие от русских, не было развито пчеловодство. (*Спасский Н. И.* Указ. раб. С. 190)

¹³ *Долженко И. В.* Указ. раб. С. 65.

© 1990 г.

А. С. Петрова

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ СОВРЕМЕННОЙ АМЕРИКАНСКОЙ ЭТНОПСИХОЛОГИИ

(психологическая антропология
и кросс-культурные исследования)

Когда в советской литературе говорится об этнопсихологическом направлении в этнографии США, под этим, как правило, подразумевается деятельность школы исследований культуры и личности. Основные черты этого направления критически проанализированы в работах советских этнографов и философов¹. Однако советская историография американской этнопсихологии почти исключительно ограничивается критическим анализом концепций названной школы, причем даже в тех работах, где речь должна идти о современных этнопсихологических исследованиях за рубежом².

Наша задача состоит в том, чтобы в общих чертах осветить современные тенденции развития американской этнопсихологии и несколько уточнить бытующую в нашей литературе упрощенную картину.

Как известно, уже в начале 1950-х годов методологические основы школы исследований культуры и личности были подвергнуты аргументированной критике, исходившей не только извне (от представителей других этнографических школ, а также от психологов и социологов)³, но и от ученых, долгое время работавших в русле данного направления⁴. С тех пор школа исследований культуры и личности навсегда утратила ведущее положение в американской этнографии. Однако это совсем не означало, что у ученых угас интерес к обширному спектру проблем, лежащих на стыке этнографии и психологии. Напротив, тематика работ настолько расширилась, что не укладывается теперь в рамки проблемы «культура и личность». В настоящее время обширная область этнографических исследований, имеющих четко выраженный психологический аспект, объединяется под названием «психологическая антропология» (термин, введенный в 1961 г. одним из ведущих современных американских исследователей этого направления Ф. Л. К. Сюем)⁵.