

Е. Ю. Гуляева
«Чей лаваш?»: кулинарные аспекты
националистического дискурса

Гуляева Евгения Юрьевна, Российский этнографический музей (С.-Петербург), отдел этнографии народов Кавказа и Средней Азии, научный сотрудник, guliaevaevgenia@list.ru

Чтобы ответить на вопрос о том, какие пресуппозиции лежат в основе представлений о национальной культуре, в докладе анализируется новостной сюжет 2014 г., который назывался «Чей лаваш? Иран обеспокоен желанием Армении включить лаваш в список ЮНЕСКО».

Автор приходит к заключению, что репортаж был построен на существовании противоречия между представлениями об эксклюзивности национальной кухни и сходством практик питания разных народов. Наиболее типичным объяснением сложившейся ситуации становится суждение о заимствовании кушанья одним народом у другого. Определение приоритета часто является причиной острых публичных споров. Между тем кулинарные явления не привязаны к конкретным этническим группам и политическим границам, в частности, представления о том, чем является лаваш, где и как его пекут варьируют. Для участвовавших в репортаже – армянки, азербайджанца и грузинки – значение слова лаваш не совпадало. Кроме того, кулинары совмещали перспективы «местной» и своей культуры.

Апелляция к списку нематериального культурного наследия ЮНЕСКО – это попытка получения мирового признания прав на кулинарные традиции и одновременно частное свидетельство глобального процесса переопределения культуры в категориях собственности. Сама постановка вопроса: «Чей лаваш?» – является характерной чертой националистического дискурса.

Ключевые слова: лаваш, практики питания, национализм, культурное наследие, ЮНЕСКО.

В феврале 2014 г. ко мне обратились представители Пятого канала Петербургского телевидения с просьбой высказаться по поводу намерения Армении признать лаваш достоянием национальной кухни. 25 февраля 2014 г. в эфир вышел репортаж, кото-

рый назывался «Чей лаваш? Иран обеспокоен желанием Армении включить лаваш в список ЮНЕСКО»¹.

Сначала я опишу содержание сюжета, потом прокомментирую его, привлекая свой полевой материал. На мой взгляд, его анализ может помочь ответить на вопросы о том, какие пресуппозиции лежат в основе представлений о национальной культуре у широкой публики.

После вводных слов ведущих журналист Ян Воскресенский описывал сложившуюся ситуацию следующим образом: «Мука, вода, немного соли – простой рецепт известный веками. Теперь его авторство оспаривают сразу несколько государств. Пресная лепешка – самый первый хлеб на земле. В разных национальных традициях способы его приготовления если и отличаются, то совсем незначительно, но из-за них разгорается международная дискуссия, которая вполне может обернуться ближневосточным конфликтом на кулинарной почве».

В сопровождении кадров печи с боковым устьем в ресторане Бричмула сначала корреспондент рассказывал о глиняной печи, а потом повар Фердаус Туракулов – о замешивании теста и о том, что в глину для прочности добавляют овечью шерсть. Затем демонстрировались кадры выпечки лаваша в земляном тонире* с комментариями журналиста о том, что Армения заявила об эксклюзивном праве на рецепт. После этого слово дали Ани Саркисян – директору компании по производству лаваша: «Лучше армяны никто не сделает, а лаваш выпекали в специальных печах тандырах. Тандыр... просто... без сомнения, принадлежит армянскому народу. Это открытие».

Ян Воскресенский говорил, что не все готовы признать лаваш армянским хлебом. В подтверждение приводились слова нескольких поваров: «Мы считаем, что самый вкусный – это грузинский лаваш» (имя повара не указывалось), «Самый настоящий лаваш – это наш, азербайджанский лаваш» (Чингиз Гусейнов, по-видимому, повар ресторана Баку), «Самый лучший лаваш – это, я считаю, узбекской кухни» (повар ресторана Бричмула Фердаус Туракулов).

Корреспондент констатировал, что сначала возмутились иранцы, а потом азербайджанцы (представитель иранцев в сюжете не высказывался, но ссылка на них смягчила противостояние армян и азербайджанцев). В виде доказательства приводились слова

* В докладе для наименования глиняной печи *тандыр* используются разные варианты написания слова. Выбор зависит от того, какая форма чаще всего фиксируется на русском языке в этнографической литературе о культуре того или иного народа или в цитируемом источнике.

Чингиза Гусейнова: «Лаваш именно азербайджанский потому, что он готовится с самых древних времен. Это очень тонкий лаваш и готовится на... на выпуклой стороне саджа».

Ссылки на способы выпечки лаваша директора производственного цеха и повара не проясняют вопроса об «этнической принадлежности» хлеба. Но параллелизм реплик говорит об общей логике. За характером выпечки видят древнюю традицию своего народа: печь-*тонир* – свидетельство оседлого образа жизни его владельцев, то есть армян², *садж* – металлическая лист-сковорода, устанавливаемая на треножнике над открытым огнем (для выпечки хлеба выпуклой стороной вверх), скорее соответствуют коннотациям «простоты» и «кочевого образа жизни» – в данном случае азербайджанцев*.

Далее предоставили слово экспертам. Я выступала на экспозиции «Народы Южного Кавказа» Российского этнографического музея и говорила о том, что мы не знаем, кто первый изобрел лаваш, и непонятно, что нужно патентовать, ведь каждая хозяйка печет немного по-своему, существуют разные формы хлеба.

После меня координатор кафедры ЮНЕСКО Михаил Степанов рассказывал о политических проблемах в отношениях Турции, Армении и Азербайджана и объяснил, что: «Лаваш – это то, что проходит мимо всех политических дрязг в глубину истории. И зарождается там как продукт питания». Итог подводил Ян Воскресенский: «Скорее всего, претендентам на авторство древнего рецепта предложат подать коллективную заявку, чтобы монополия на лаваш не принадлежала ни одному из современных государств».

По сути, весь сюжет был построен на существовании противоречия между представлениями об эксклюзивности национальной кухни и сходством практик питания разных народов. Как правило, осознание этого противоречия вызывает целую палитру реакций у тех, кто рассказывает о национальной кухне: от сомнений в представлениях о «своем» до отрицания практик другого народа. Наиболее типичным объяснением сложившейся ситуации является суждение о заимствовании кушанья одним народом у другого. Определение приоритета часто становится причиной острых публичных споров, которым и посвящен репортаж.

* Промышленное производство лаваша нередко предполагает выпечку на раскаленной металлической поверхности, поэтому процесс можно считать больше похожим на выпечку на садже. Следует заметить, что продавец отдела «Дары Армении» на Андреевском рынке Санкт-Петербурга рассказывала, что лаваш, который она продает, пекут на садже на производстве в Красносельском р-не Санкт-Петербурга (ИМА. СПб., 17.03.2018).

Несмотря на то, что журналисты хотели услышать от меня: чем отличается рецепт армянского лаваша от иранского, — они не акцентировали внимание на том, что именно имели в виду их кулины, утверждавшие, что их лаваш самый вкусный.

В Армении лавашем называют тонкий хлеб овальной формы, традиционно выпекаемый в тонире³. Это то, что в России сейчас принято считать армянским или тонким лавашем. В Армении он, безусловно, воспринимается как один из символов армянской культуры и истории (скорее всего, представители Армении, подавая заявку в ЮНЕСКО по поводу лаваша, руководствовались именно этим). Пекут лаваш не во всех районах страны. Р. Цатурян приводит рассказ учительницы из Тавушской обл. о том, как она объясняла детям главу из учебника: «У нас обычно нет лаваша, и, естественно, традиции его приготовления неизвестны. Я сказала, что это действительно армянский хлеб, что его нет у других народов, что он хорошо сохраняется (устойчив к порче), что особенно важно в военное время, когда их осаждали в течение целого года, и он спасал от голода. Он помогал нашему народу выживать»⁴. Нельзя не отметить, что в этих словах есть утверждение эксклюзивности национального хлеба.

В Азербайджане лаваш — круглый тонкий хлеб, который традиционно пекли на садже⁵. Его также называют фэтир и йуха⁶. Однако, например в Нахичеванском р-не, лаваш пекут овальной формы в тендире, как раз такой, как в большинстве районов Армении (в Баку его продают под названием «Нахичеванский лаваш»).

Уже из приведенных выше примеров видно, что представления о том, чем является лаваш, где и как его пекут, варьируют. Кулинарные явления не привязаны к конкретным этническим группам и политическим границам. Значим также индивидуальный опыт, например, у девушки-азербайджанки, родившейся в Петербурге, лаваш, как в настоящее время у большей части жителей города, ассоциируется исключительно с армянами, несмотря даже на то, что она каждое лето бывает в Баку⁷.

В Грузии лавашем называют относительно толстую круглую лепешку (2–3 см толщиной), выпекаемую в глиняной торне (тони)⁸. Именно это значение слова стало основным в русском языке. В Иране лаваш — это тонкий хлеб, который может быть овальной, круглой или даже прямоугольной формы⁹.

Ни в статье о среднеазиатском хлебе, ни в книге В. П. Курылева о турках упоминания слова «лаваш» не встречаются¹⁰. В книге о питании народов Азии в разделе о Передней Азии термин «лаваш» используется при описании питания курдов и в сравнении лаваша и хлеба бедуинов¹¹.

Думаю, можно утверждать, что участвовавшие в съемке репортажа армянка, азербайджанец и грузинка имели в виду разное. Для каждого из них лаваш – это то, что именно в его сообществе принято считать лавашем, по сути, это проявление этноцентричного взгляда¹².

Кроме того, кулинары совмещали перспективы «местной» и своей культуры. Слово «лаваш» для российского обывателя является синонимом русского термина «лепешка», удовлетворяющего описанию многих упомянутых видов хлебных изделий. Это стало очевидным, когда о лаваше как части узбекской кухни говорил повар из Средней Азии, где этот термин не используется.

Тенденция учитывать представления большинства местных жителей хорошо прослеживается в ресторанах Петербурга. Например, в «Пряностях и Радостях» в меню перечислены лаваш и армянский лаваш, по сути, шоти и тонкий лаваш – для грузин или условно матнакаш и лаваш – для армян. В армянском ресторане «Киликия» в меню было написано «армянский лаваш», а не просто «лаваш». В ресторане азербайджанской кухни «Апшерон» в меню значились лепешка/лаваш и тонкий лаваш, а не чорек и лаваш/йуха/фетир, а в азербайджанском «Кувшине» в меню было написано: «Лаваш армянский (тонкий)»¹³.

В конце 2014 г. ЮНЕСКО включило лаваш в список нематериального культурного наследия человечества от Армении¹⁴. В ответ азербайджанская сторона совместно с коллегами из Ирана, Казахстана, Киргизии и Турции подготовила заявку «Культура приготовления тонкого хлеба – лаваша, кытыма, жупка, юфка». В Баку в это время на автобусах появился слоган: «Лаваш – общее наследие тюркских народов»¹⁵. Эта заявка тоже была одобрена ЮНЕСКО¹⁶. В конце 2017 г. начался новый раунд кулинарной битвы, когда международная организация признала азербайджанскую долму также культурным наследием¹⁷.

Очевидно, что задача ЮНЕСКО (способствовать сохранению культурного наследия, находящегося под угрозой исчезновения¹⁸) не всегда совпадает с целями, которые преследуют представители тех или иных государств. Лаваш и долма не являются исчезающим наследием, но их выбор в качестве предмета заявки не случаен. Он отражает то, с чем представители Азербайджана и Армении себя отождествляют и как они выстраивают свою репрезентацию в мире¹⁹.

Апелляция к списку нематериального культурного наследия ЮНЕСКО – это попытка получения мирового признания прав на кулинарные традиции и одновременно частное свидетельство глобального процесса переопределения культуры в категориях

собственности²⁰. Следствием этой тенденции являются рассказы о патентовании блюд национальной кухни. Сказывается также международная практика использования для продуктов названий, защищенных по происхождению (например, пармезан, шампанское и т.п.). Юридический дискурс проникает в область представлений о национальной культуре, а сама постановка вопроса «чей лаваш?» становится маркером националистического дискурса.

¹ Репортаж 5-го канала «Чей лаваш? Иран обеспокоен желанием Армении включить лаваш в список ЮНЕСКО». URL: <http://www.5-tv.ru/news/81396/> (дата обращения: 25.02.2014).

² «Дискуссии по поводу способа выпечки лаваша в тонире – врытой в землю глиняной печи – опять-таки сопровождались в Армении аргументами по поводу права на территорию: „Лаваш пекли только в тонире, а тонир характерен для оседлого народа, а не для кочевников, каковыми являются турки“. Дискуссии о кулинарных политических претензиях соседей в итоге могут рассматриваться также как угроза самому факту автахтонности армян. „Следующим шагом турок будет присвоение тонира“» (Цатурян Р. Завернуть в виноградные листья или заполнять? Кавказская борьба за национальную кухню//openDemocracy. 20 июня 2017. URL: <https://www.opendemocracy.net/od-russia/ruzanna-tsaturyan/kulinarnaya-voina-armenia-azerbaijan>)

³ Подробнее см.: Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И. Вершина хлебопечения – лаваш//Хлеб в народной культуре: этнографические очерки. М.: Наука, 2004. С. 200–209.

⁴ Tsaturyan R. Taste and Smells of Armenianness // Armenianness Every Day: from above to below... Ed. M. Gabrielyan. Yerevan, 2015. P. 156–157.

⁵ А. И. Абдулаев упоминает, что для обозначения одного и того же вида хлеба армяне и азербайджанцы использовали разные термины за исключением слова лаваш, он также отмечает, что армяне выпекали лаваш и *матнакати* овальной формы, а азербайджанцы – круглой (Абдулаев А. И. Материальная культура азербайджанцев, проживавших в Армении в XIX – начале XX в. (историко-этнографическое исследование по материалам Вайоц-дзорской зоны): Автореф. дис. канд. ист. наук. Тбилиси, 1981. С. 22).

⁶ Ср. «Как отметил Амирасланов, у этого тонкого хлеба, который выпекается из простейшего теста на воде, имеется множество названий, например, бозламадж, лаваш, юха, юфка и другие» (Наконец-то ЮНЕСКО признал азербайджанский лаваш//Sputnik.az 01.12.2016. URL: <https://ru.sputnik.az/azerbaijan/20161201/407939434/yunesko-priznal-nash-lavash.html> (дата обращения: 4.10.2017). Интересно отметить, что мне один абхазский армянин рассказывал, что у них национальным армянским блюдом считается яичница с *йокой* – тонким хлебом, традиционным для армян этого региона, но совершенно неизвестным армянам в Армении (ПМА. СПб., 9.01.2009).

⁷ ПМА. СПб., 9.11.2018.

⁸ Соловьева Л. Т. Хлеб в повседневной и обрядовой жизни грузин//Хлеб в народной культуре: этнографические очерки. М.: Наука, 2004. С. 230;

Гоциридзе Г. Система питания//Грузины. Сер. «Народы и культуры»/ Отв. ред. В.А. Тишков. М.: Наука, 2015. С. 168–171.

⁹ ПМА. Иран, 26.04.2012, 04.05.2012; ПМА. СПб., 18.03.2017, 19.03.2017.

¹⁰ Абашин С.Н., Бушков В.И. Среднеазиатский хлеб//Хлеб в народной культуре: этнографические очерки. М.: Наука, 2004. С. 278–312; Курылев В.П. Хозяйство и материальная культура турецкого крестьянства: новейшее время. М.: Наука, 1976.

¹¹ Передняя Азия//Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии./ Отв. ред. С.А. Арутюнов. М.: Наука, 1981. С. 19, 35.

¹² Этноцентричный взгляд характерен и для талышского политика Ф. Абосзода: «Прежде всего, отметим, что практически во всех (азербайджанских.– Е.Г.) источниках, говоря о лаваше, имеется в виду вовсе не лаваш, а некоторые другие виды хлеба, которые имеют лишь внешне сходство с лавашем, но в действительности их никак нельзя обозначать этим словом <...>. В случае с лавашем они (азербайджанцы.– Е.Г.) под этим названием в действительности подсовывают международному сообществу не лаваш, а юху (по-турецки – «юфка»). Кстати, хлеб, который зачастую продается на территории России и некоторых других стран под названием «армянский лаваш», в большинстве своем также является именно юхой» (Абосзода Ф. Битва за лаваш. В стране фантазий и мифов//Кавказский геополитический клуб. 9 января. URL: <https://kavkazgeoclub.ru/content/bitva-za-lavash-v-strane-fantaziy-i-mifov> (дата обращения: 14.03.2019).

¹³ ПМА. СПб., 6.06.2016, 10.06.2017, 19.10.2017.

¹⁴ Информация на сайте ЮНЕСКО. URL: <https://ich.unesco.org/en/RL/lavash-the-preparation-meaning-and-appearance-of-traditional-bread-as-an-expression-of-culture-in-armenia-00985> (дата обращения: 31.08.2020).

¹⁵ ПМА. СПб., 3.06.2017.

¹⁶ Информация на сайте ЮНЕСКО. URL: <https://ich.unesco.org/en/RL/flatbread-making-and-sharing-culture-lavash-katyrma-jupka-yufka-01181> (дата обращения: 31.08.2020).

¹⁷ Информация на сайте ЮНЕСКО. URL: <https://ich.unesco.org/en/RL/dolma-making-and-sharing-tradition-a-marker-of-cultural-identity-01188> (дата обращения: 31.08.2020).

¹⁸ Информация на сайте ЮНЕСКО. URL: <https://ich.unesco.org/en/purpose-of-the-lists-00807> (дата обращения: 31.08.2020).

¹⁹ ЮНЕСКО были признаны нематериальным культурным наследием от Армении: дудук (2008), хачкары (2010), эпос Давид Сасунский (2012), лаваш (2014), танец кочари (2017), искусство армянского письма (2019); от Азербайджана – мугам (2008), искусство ашугов (сказителей) (2009), ковроделие (2010), игра на таре (2012), човган – карабахские скачки на лошадях (2013), изготовление шелковых платков кялагаев (2014), медное ремесло с. Лагич (2015), искусство приготовления лаваша, катырма, юфки, юпки (2016, совместно с др. странами), долма (2017), игра на кеманче (2017, совместно с Ираном), танец Яллы (Кочари, Тензере) Нахичевани (2018), эпос Деде Коркут (2018, совместно с Турцией и Казахстаном); от Грузии: полифоническое пение (2008), изготовление сосудов кеври для виноделия (2013), грузинский

алфавит (2016), чидаоба – борьба (2018) (UNESCO Intangible cultural heritage. URL: <https://ich.unesco.org/en/lists#2019> (дата обращения: 31.08.2020).

²⁰ Подробнее об этом см.: Обсуждение статьи. Соколовский С. Несколько историй про копирайт и культуру//Антропологический форум. 2012. № 16. С. 171–258.

UDC 172.4; 316.75; 39; 641.55

E. Yu. Guliaeva

«Whose lavash?»: Culinary Aspects of a Nationalism Discourse

Guliaeva Evgenia Yuryevna, The Russian museum of Ethnography (St. Petersburg), the Department of Ethnography of the Peoples of Caucasus and Central Asia, research fellow; guliaevaevgenia@list.ru

To answer the question of what presuppositions underlie the perception of national culture, the report analyzes a news story of 2014, which was called „Whose lavash?” with the subtitle „Iran is concerned about Armenia’s desire to include lavash in the UNESCO list”.

The author concludes that the plot was built on the existence of a contradiction between the ideas about the exclusive nature of the national cuisine and the similarity of the foodways of different peoples. The typical explanation of this is the assertion in the borrowing of foodstuff from one nation to another. Priority is the subject of heated debate. Meanwhile, cultural facts are not tied to specific ethnic groups and political boundaries. In particular, ideas about what lavash is, where, and how it is baked vary. For speakers of Armenian, Azerbaijani, and Georgian origin who participated in the news story meaning of the word lavash was different. Also, cooks combined perspectives of „local” and their own culture.

The appeal to the UNESCO Intangible Cultural Heritage List is an attempt to gain worldwide recognition for the rights to ownership culinary traditions and simultaneously it is evidence of a global process of redefining culture in terms of property. The formulation of the question „Whose lavash?” is a characteristic of a nationalist discourse.

Key words: lavash, foodways, nationalism, cultural heritage, UNESCO.