С. А. Арутюнов, Ю. И. Мкртумян

ПРОБЛЕМА КЛАССИФИКАЦИИ ЭЛЕМЕНТОВ КУЛЬТУРЫ (На примере армянской системы питания)

В комплексе систем жизнеобеспечения любого народа одно из ключевых мест принадлежит пище, которая составляет самую первую, основную и повседневную витальную потребность человека. В свойственных разным народам наборах пищевых продуктов, способах их обработки, типах блюд, в традициях пищевого предпочтения или избегания, в организации и ритуале трапез и в других аспектах культуры, прямо или косвенно связанных с пищей, отразилась этническая и культурно-историческая специфика народов, и изучение этих явлений имеет большой культурологический интерес.

Пища снабжает человека энергией (калориями) и веществами, необходимыми для его нормального физиологического функционирования. Калорийность обеспечивается всеми тремя основными компонентами пищи, т. е. белками, жирами и углеводами (крахмалом и сахаром). Однако в калорийном балансе пищи не только у народов, знакомых с земледелием, но даже, как показывают исследования, у большинства скотоводов и неспециализированных охотников и собирателей преобладает доля углеводов растительного происхождения, и прежде всего крахмала [1]. Поэтому основные источники и форма потребления крахмала в большинстве случаев могут считаться ключевыми моментами для определения системы питания этноса.

Хотя в растительных продуктах наряду с крахмалом содержатся в немалом количестве белки, соли и другие вещества, тем не менее, как правило, всегда необходимы дополнительные источники белка, в частности животного, без получения определенного количества которого человеческий организм нормально функционировать не может. Поэтому общий профиль системы питания обычно задается характеристикой ее основных крахмалистых и белковых компонентов [2].

Прежде чем попасть на стол, пищевые продукты проходят в своей обработке ряд этапов. Среди них можно выделить несколько основных, условно обозначив их терминами сырье, полуфабрикат, снедь и блюдо. Полуфабрикат — это продукт, прошедший определенную обработку, но еще не готовый к употреблению в пищу. Снедь — продукт, вполне готовый к употреблению в пищу без какой-либо дальнейшей обработки, притом продукт, допускающий относительно длительное хранение. Наконец, блюдо — продукт, предназначенный к употреблению более или менее непосредственно по изготовлении и не допускающий длительного хранения. Так, зерно — сырье, мука и крупы —

[1] *Майский И. М.* Монголия накануне революции. М.: Изд-во АН СССР, 1960, с. 304; *Woodburn J.* An introduction to Hadza ecology.— In: Man the Hunter. Chicago, 1968, p. 51.

[2] *Покшишевский В. В.* Человечество и продовольственные ресурсы. М.: Знание, 1974, с. 44—47.

полуфабрикат, хлебные изделия — снедь, каши — блюдо; мясо — сырье, вяленое мясо — полуфабрикат, колбасы — снедь, жаркое — блюдо и т. д. Разумеется, как и во всех сферах материальной культуры, границы между этими условно выделяемыми категориями не абсолютны. Например, хотя сыры — это преимущественно снедь, тем не менее некоторые виды творожно-сырных изделий в основном могут служить полуфабрикатами при изготовлении блюд, а другие виды, предназначенные к непосредственному употреблению, скорее должны рассматриваться как блюдо.

Особый интерес с историко-этнографической точки зрения представляют встречающиеся почти у каждого народа специфические виды пищи и специальные блюда, непохожие на повседневные и имеющие праздничное или ритуальное назначение. Одни из них просто несут праздничную окраску и могут быть приготовлены по случаю любого праздника или трапезы, отличающейся от обычной большей торжественностью, присутствием почетных гостей и т. д. Другие четко приурочены к определенным календарным праздникам или моментам жизненного цикла: таковы новогодние блюда, церемониальные свадебные блюда, ритуальные похоронно-поминальные блюда, жертвенная пища и т. д. Специфический интерес, который представляет изучение этих блюд, заключается в том, что иногда среди них представлены архаические, уже вышедшие из употребления в повседневной жизни. Порой же, напротив, блюдо, первоначально ритуального, знакового содержания, в ходе истории постепенно превращается просто в праздничное, а затем даже в повседневное.

В соответствии с религиозными представлениями, поверьями и их пережитками, бытующими среди данного этноса, в системе его питания утверждается ряд правил, имеющих ритуально-культовый характер. С одной стороны, это могут быть предписанные традиционной нормой действия, с другой — запреты на какие-либо противопоказанные действия. Особенно наглядным проявлением таких ритуально-культовых ограничений являются постоянные или временные запреты на определенные пищевые продукты, а также посты, обычно включающие и ряд других предписаний помимо пищевых.

Каждому этносу присуща своя система питания, чем-то похожая на системы питания других этносов, а чем-то отличающаяся от них. Для упорядоченного сравнительного изучения разных систем питания необходимо выработать их классификацию. В данной работе такая попытка предпринята на основе анализа главным образом одного конкретного примера, а именно системы питания армян. Мы описываем и анализируем здесь традиционную систему питания в том виде, в каком она существовала у армянского сельского населения на рубеже XIX—XX вв. В наши дни она обогатилась в основном за счет взаимодействия с кухней других народов СССР, но в целом в значительной мере сохраняет свой традиционный облик.

Проблемы классификации в той или иной форме возникают в ходе любого этнографического исследования, ибо этнографическая наука имеет дело с такими явлениями, которые предполагают наличие определенной повторяемости. Уже сама по себе повторяемость явлений во времени и пространстве дает возможность их группировки и создания различных классификационных систем в зависимости от познавательных задач исследования.

В отдельных разделах этнографической науки создано немало удачных, детально разработанных, глубоко научно обоснованных классификационных схем. В советской этнографии к высшим и наиболее общим образцам таких классификаций принадлежат типология этнических общностей, выделение хозяйственно-культурных типов (ХКТ) и категорий историко-этнографических областей (ИЭО) и районов и др. Несмотря на наличие различных мнений в отношении числа выделяемых

типов, их соотношения, терминологии и других более частных вопросов, в общих принципах построения подобных классификаций советские этнографы, можно сказать, придерживаются весьма близких взглядов[3]. Что касается классификации конкретных явлений культуры, носящих более дробный и частный характер, то примеров подобных классификаций очень много: существуют классификации, созданные для различных явлений материальной и духовной культуры и их отдельных элементов, как, например, классификации средств транспорта, одежды, жилища и т. д.[4].

Однако большинство имеющихся конкретных классификаций явлений и элементов отдельных сфер и подразделений культуры осуществлено в отрыве от типологических классификаций высшего уровня обобщения и не предусматривает их дальнейшей вписываемости в классификационные схемы, обнимающие более широкие культурные категории, вплоть до культуры отдельного общества и в конечном счете всего человечества.

Из работ, содержащих попытку дать общую классификацию явлений материальной культуры, надо отметить труд А. Леруа-Гурана, на примере которого, несмотря на все его достоинства, отчетливо видны и все недостатки формально-дескриптивного подхода к построению подобных классификаций, или классификационных схем[5].

При создании классификационных схем не только в области материальной культуры, но и в значительной степени в области духовной культуры нам представляется важным рассматривать подвергаемые классификации явления как составные части более сложного и емкого комплекса, а именно хозяйственно-культурного типа; нельзя упускать из вида, что начиная с момента сложения любого конкретного ХКТ и в дальнейшем ходе его функционирования и развития все составные элементы ХКТ находятся в тесной взаимосвязи и взаимообусловленности.

Вопрос о группировке ХКТ и о принципах более дробной хозяйственно-культурной типологии все еще является предметом дискуссий, в ходе которых высказываются весьма различные мнения. В частности, нам представляется, что до сих пор еще не проводится достаточно четкого различия между родственными и конвергентными ХКТ. Так, если ХКТ мотыжных земледельцев тропических лесов Старого и Нового Света имеют самостоятельное происхождение и сходство их обусловлено лишь действием сходных факторов и общих закономерностей, то все ХКТ плужных земледельцев Старого Света (за возможным исключением Восточной и Юго-Восточной Азии) восходят к общему источнику и родственны между собой, несмотря на все их различия.

В каждом регионе ХКТ специализированных оседлых рыболовов — в Приамурье, на Камчатке, Северо-Западном побережье Северной Америки и др., направление хозяйства и связанные с ним культурно-

---

[3] *Бромлей Ю. В.* Этнос и этнография. М.: Наука, 1973, с. 125; *Андрианов Б. В. Чебоксаров Н. Н.* Историко-этнографические области.— Сов. этнография, 1975, № 3; *Их же.* Хозяйственно-культурные типы и проблемы их картографирования.— Сов. этнография, 1972, № 2.

[4] Типы сельского жилища в странах Зарубежной Европы. М.: Наука, 1968; Типы традиционного сельского жилища народов Юго-Восточной, Восточной и Центральной Азии. М.: Наука, 1979; Русские. Историко-этнографический атлас. М.: Наука, 1970; *Бломквист Е. Э.* Крестьянские постройки русских, украинцев и белорусов (поселения, жилища и хозяйственные строения).— Восточнославянский сборник. Т. 31. М.: Изд-во АН СССР, 1956 (Тр. Ин-та этнографии АН СССР); *Чижикова Л. Н.* Изучение сельского жилища восточных славян. Итоги и задачи классификации.— Сов. этнография, 1976, № 4; *Вийрес А. О.* История крестьянского транспорта в Прибалтике: Автореф. дис. на соискание уч. ст. д-ра истор. наук. М.: Ин-т этнографии АН СССР, 1979; *Сычев Л. П., Сычев В. Л.* Китайский костюм. Символика, история, трактовка в литературе и искусстве. М.: Наука, 1975.

[5] *Leroi-Gourhan A.* Milieu et techniques. Paris, 1945; *Idem.* L'homme et la matiere. Paris, 1943.

бытовые особенности складывались самостоятельно, в отличие, например, от ХКТ оленеводов: таежное и тундровое оленеводство при всем многообразии своих вариантов имеет единые истоки и общий центр происхождения.

Последовательное различение конвергентных и родственных ХКТ, на наш взгляд, методологически очень важно именно при построении классификационных схем по образующим их отдельным компонентам культуры и хозяйства, ибо в случае родственных ХКТ желательно учитывать не только структурные, но и генетические параметры, при анализе же конвергентных ХКТ могут приниматься во внимание лишь структурные параметры, так как отсутствие генетических связей в данном случае принято за постулат.

Попытка типологизации такого рода, учитывающей не только структурные, но и генетические параметры, в данной работе предпринимается на примере системы питания как одной из важнейших составных жизнеобеспечивающего сектора культуры.

Традиционная культура армянского народа вписывается, как известно, в переднеазиатский культурный ареал.

Не предваряя во многом еще спорного вопроса о количестве первичных очагов становления производящего хозяйства, можно считать несомненным, что во всяком случае важнейшим из таких очагов был Переднеазиатский центр одомашнивания полезных растений и животных, который в расширенном понимании включает также территорию Армянского нагорья и Кавказа, особенно Южного[6]. Именно здесь сложился тот хозяйственный комплекс, варианты которого легли в основу целого ряда ХКТ, распространившихся затем по всей Евразии, кроме ее крайнего Севера, Востока и Юго-Востока. В то же время следует отметить, что за пределами Евразии до новейшего времени этот комплекс ХКТ и связанных с ним весьма специфических особенностей питания практически нигде, за исключением небольшой части Северной Африки, не получил распространения. Речь идет о хозяйстве, основанном на возделывании зерновых культур в непременном сочетании с разведением крупного и мелкого рогатого скота и с использованием широкой гаммы получаемых от него продуктов, как мясных, так и молочных, при очень сложной и разнообразной ферментационной обработке последних (сыроварение, маслоделие и др.).

Мы не ставим себе здесь целью дать всеобъемлющую картину эволюции форм и компонентов системы питания у армян во все исторические эпохи. Ясно, что такая задача потребовала бы гораздо более обширного материала и фундаментального рассмотрения, чем то, которое можно произвести в рамках данной работы. Поэтому мы пойдем по пути последовательной классификационной дихотомизации, выделяя все более и более низкие классификационные таксоны, что в конечном итоге подведет нас к этнографически хорошо прослеживаемой ситуации рубежа XIX—XX вв., в которой, однако, представляется возможным выделить пласты, весьма различные по времени образования. Их ретроспективный анализ может способствовать не только познанию механизмов формирования и развития системы питания как общечеловеческой культурной категории, но и выявлению качественного своеобразия компонентов системы питания у армян и соседних с ними народов, имеющих во многом аналогичные пищевые традиции. Определение роли и места каждого из элементов данной конкретной системы питания в ее исторической и функциональной сбалансированности может иметь определенное теоретическое значение для понимания культуры как универсального адаптивно-адаптирующего механизма.

---

[6] *Жуковский П. М.* Культурные растения и их сородичи. Л.: Наука, 1971; *Синская Е. Н.* Историческая география культурной флоры. Л.: Наука, 1969.

В качестве первого этапа такой дихотомизации мы выделяем два основных типа, критерием различения которых является способ получения растительного компонента пищи: собирательство или земледелие. Что касается мясной пищи, то способ получения ее (охота или скотоводство) не влияет, как правило, существенно ни на качественный состав потребляемого мяса, ни даже на удельный вес его в общей системе питания. Здесь возможны самые широкие вариации. Напротив, при переходе к земледелию существенно изменяются именно качественные показатели растительной пищи. Намечается резкое преобладание продуктов одного-двух видов культурных растений, и среди разных компонентов растительной пищи резко возрастает доля крахмального компонента.

Правда, иногда этот сдвиг опережает появление земледелия, так как в известной мере он присутствует уже в ХКТ «собирателей урожая», но про последних чаще всего можно сказать, что они находятся на пороге земледелия.

В конкретном применении к анализу армянской системы питания этот этап дихотомизации означает констатацию того, что основная масса растительного компонента пищи в традиционной армянской культуре получалась через земледелие; собирательство, как мы увидим ниже, присутствовало почти непременно, но имело сугубо вспомогательное значение. Такая ситуация сложилась на Армянском нагорье уже с периода неолита [7].

На следующем этапе дихотомизации, в рамках земледельческого типа системы питания, можно выделить два подтипа в зависимости от того, какие культурные растения являются основным источником крахмала в пище — зерновые или незерновые (корнеплоды, клубнеплоды).

У армян среди всех земледельческих продуктов решительно преобладали зерновые, в основном пшеница и полба; в наиболее высокогорных районах с особо суровым климатом на первое место мог выступать ячмень, который, однако, неизменно воспринимался как вынужденный заменитель пшеницы.

Далее, вслед за типом и подтипом, можно выделить класс систем питания. В рамках зернового подтипа, каковым является система питания у армян, также можно выделить два класса в зависимости от характера основного источника мясной пищи. Во всех хозяйственно-культурных типах, основанных на зерновом земледелии, либо широко употребляется в пищу мясо домашнего скота, либо, если этого не происходит, основным источником животного белка становятся присваивающие отрасли хозяйства, а среди них, как правило, рыболовство и, значительно реже, охота. В армянской системе питания мы встречаемся с классом, который можно назвать зерново-скотоводческим.

На исторической территории армян почти столь же рано, как и земледелие, фиксируется разведение и крупного и мелкого рогатого скота, которое сохраняло свое большое значение во все последующие исторические эпохи [8].

В рамках этого класса возможно подразделение на два подкласса: первый — с потреблением в пищу молока и молочных продуктов и второй — без такового. Деление это имеет очень существенное значение. Там, где нет доения скота или состав стада ограничен свиньями, забой скота является одним из центральных моментов во всей ценностной и ритуальной системе этноса (пример этого дает Юго-Восточная Азия,

---

[7] См. *Еремян С. Т.* Естественноисторические основы питания армянского народа.— Армянская кулинария. М.: Госторгиздат, 1960, с. 21; *Арутюнян Л. Б.* О некоторых особенностях питания армянского народа.— Там же, с. 29.

[8] *Арутюнян Л. Б.* Указ. раб., с. 30, 31; *Мартиросян А. А.* Армения в эпоху бронзы и раннего железа. Ереван: Изд-во АН АрмССР, 1964.

Меланезия и др)[9]. Но с началом использования молока, во-первых, развивается особая ценностная и ритуальная система, ориентированная на доение скота и изготовление молочных продуктов, а во-вторых, определяется тенденция к максимальному ограничению убоя скота. Своего крайнего развития эта тенденция достигла в Индии, где коровье масло окружено ореолом сакральности, убой коров категорически табуирован и во многих слоях общества имеется тенденция к полному вегетарианству[10]. Что касается армянской системы питания, то она принадлежит к развитым формам первого подкласса. Ей присущи весьма сложные методы обработки молочных продуктов и ряд связанных с ними ритуально-ценностных ориентаций. Однако мясной компонент скотоводческой продукции сохраняется в ней в полной мере. Ценностные ориентации, связанные с мясом, не только весьма детализированы, но и доминируют по сравнению с ориентациями, соотносимыми с молоком. Большое число ритуалов предполагает обязательный забой мелкого, а иногда и крупного рогатого скота.

Следующий уровень дробности классификации требует уже выделения большого видового и подвидового разнообразия систем питания, определяемого по целому ряду признаков. В рамках интересующего нас здесь зерново-мясо-молочного подкласса эти признаки будут включать как доминирование тех или иных форм обработки зерновых продуктов, так и способы приготовления и хранения мяса, и еще в большей степени наличие и распространенность всевозможных форм обработки молочных продуктов (различные культуры молочных заквасок, варианты сыроварения и т. д.). Выделение всех или хотя бы только ведущих видов систем питания в границах данного подкласса составляет задачу большой сложности, не выполнимую в рамках данной работы, и мы ограничимся лишь констатацией того, что традиционная армянская система входит в переднеазиатскую локальную группу видов, в рамках зерново-мясо-молочного подкласса, в который укладываются системы питания обширной группы родственных ХКТ, широко распространенных в большей части Евразии. Очевидно, в связи с тем, что к Передней Азии восходят истоки формирования этой группы ХКТ, основанной на сочетании пашенного зернового земледелия с многоотраслевым животноводством, именно в переднеазиатской группе видов и, в частности, в армянском виде системы питания практически все специфические и определяющие черты этого комплекса выражены с наибольшей полнотой.

Других видов, соотнесенных с теми или иными этносами в данной группе, вероятно, столько же, сколько этносов (по другим параметрам культуры те же этносы, возможно, будут группироваться иначе). Субэтнические различия мы должны рассматривать в большинстве случаев как подвидовые.

Вопрос о соотношении видового уровня системы питания и этноса должен, по всей вероятности, решаться, как правило, однозначно: вид соответствует этносу и наоборот. Дело в том, что объективное существование этноса как коммуникационного сгустка[11] сопряжено с субъективным фактором самосознания, и свободный поток информации внутри этноса, связанный с его языковым и, шире, вообще знаковым единством, здесь может быть противопоставлен препятствиям для инфосвязей на межэтнических границах. Поэтому, например, хотя по материальному

---

[9] Народы Австралии и Океании (серия Народы мира. Этнографические очерки). М.: Изд-во АН СССР, 1956, с. 399.

[10] Народы Южной Азии (серия Народы мира. Этнографические очерки). М.: Изд-во АН СССР, 1963, с. 261; Боги, брахманы, люди. М.: Наука, 1969, с. 399.

[11] *Арутюнов С. А., Чебоксаров Н. Н.* Передача информации как механизм существования этносоциальных и биологических групп человечества.— Расы и народы. Вып. 2. М.: Наука, 1972.

содержанию восточногрузинская система питания гораздо ближе к армянской вообще и североармянской в особенности, нежели к западногрузинской, тем не менее она может быть объединена с последней на правах подвидов в рамках одного вида уже хотя бы в силу единого этнически специфичного терминологического оформления ее компонентов[12]. По этой же причине свободы внутреннего взаимодействия подразделения видового и подвидового уровня образуют обычно компактные ареалы (случаи дисперсного расселения этноса, как отдельная проблема, должны рассматриваться особо). Что же касается таксономически более высоких подразделений, то в силу исторических причин они могут иметь и дизъюнктивный (разорванный) ареал.

Анализируя армянскую систему питания, мы можем выделить в ней три наиболее существенных пласта: основной пласт, который связан с ведущим хозяйственно-культурным типом и непосредственно укладывается в вышеназванный зерново-мясо-молочный комплекс; пласт субстратного характера, связанный с рудиментами древнего ХКТ, предшествовавшего становлению производящего хозяйства и основанного на собирательстве, охоте и рыболовстве; наконец, пласт адстратно-суперстратного характера, являющийся отражением формирования историко-этнографических областей на Кавказе и во всей Передней Азии, развития межэтнических контактов и культурных заимствований, последующего усложнения, развития и обогащения структуры и спектра производящего хозяйства. При этом следует иметь в виду, что выделенные пласты не изолированы друг от друга, а порождают многочисленные явления смешанного и синтетического порядка.

В рамках первого пласта (хронологически являющегося вторым) следует прежде всего выделить зерновые продукты и основанные на них блюда.

Именно зерновые продукты являются основой традиционного комплекса питания. Они не только дают, по ориентировочным подсчетам, значительно более половины общего количества калорий, но и входят в качестве основного или существенного дополнительного компонента в большую часть всевозможных блюд, зафиксированных у армян в интересующий нас период.

Даже если мы возьмем лишь те изделия, которые имеют в своей основе исключительно зерновые продукты, а все прочие продукты включают как второстепенные добавки, и то получим весьма внушительный список блюд, снеди и полуфабрикатов.

По технологии изготовления они укладываются в определенный эволюционный ряд (опять-таки с большим числом ветвлений и сочетаний), отражающий историю становления и развития зернового хозяйства. Древнейшим в этом ряду представляется непосредственное употребление в пищу зерна, в сыром или обжаренном виде, а затем муки (в тех же видах)[13]. Ряд таких блюд дошел до наших дней. Они готовятся либо всухую, либо на масле, либо разбавляются водой или молоком. В качестве примера можно привести *эги* или *харухарн* — зерно, вымолоченное из обожженных на костре свежесорванных колосьев, употребляющееся в импровизированной трапезе, как детское лакомство и т. д., или *ахандз* — обжаренные зерна пшеницы (иногда полбы) в смеси с льняным, кунжутным либо иным масличным семенем, подающиеся как новогоднее лакомство. Из обжаренной муки на молоке, масле или меде делают различного рода затирухи *похинд* — блюдо, фигурирующее на многих праздниках календарного цикла. Каша-затируха *хашил* замеши-

[12] Народы Кавказа (серия Народы мира. Этнографические очерки), II. М.: Изд-во АН СССР, 1962, с. 305—307.

[13] *Арутюнян Л. А.* Некоторые фрагменты из истории питания армян. Ереван: Минздрав, 1971, с. 8.

вается на горячей воде с добавлением растопленного коровьего масла, *асуда* и *хавиц* — со сладкими сиропами.

Более сложным способом приготовления является варка различным образом обработанного зерна или муки; сюда мы относим многочисленные формы каш, галушек и лапшевидных изделий. Среди каш особенно распространен *коркот*, который варят из обрушенного зерна, нередко с различными мясными или овощными добавками. Это преимущественно зимнее блюдо. Более праздничный характер носит *ариса*. Для ее приготовления пшеничную крупу (либо полбенную) длительное время варят вместе с мясом или птицей до полного разваривания последних. Рисовые *плавы* различных видов, ныне ставшие повседневной пищей, в прошлом были исключительно праздничными и высоко престижными блюдами. Из крутого мучного теста делают *ыришта* — домашнюю лапшу, употребляемую для заправки многих блюд, а в поджаренном виде даже для приготовления плава.

Третьим способом обработки зерновых продуктов выступает печеное тесто в самых различных технологических вариантах. Варьируют как виды самого теста (наиболее архаическое пресное, сдобное и кислое), так и техника выпечки (на углях, на камнях, на специальной утвари и приспособлениях). На металлическом противне садж выпекали просяные лепешки *чат*. Это была малопрестижная пища беднейших слоев населения. Различные виды пресного пшеничного хлеба, выпекаемые на камнях или в очаге, имели преимущественно ритуальное значение, равно как и сдобная *гата*. Для гаты использовались наиболее высокие сорта пшеничной муки, из которой готовили и тесто, и начинку, а также мед, яйца, топленое масло, орехи и другие вкусовые добавки. Вершиной армянского хлебопечения является лаваш, допускающий практически неограниченное, длительное хранение и самое разнообразное употребление. Архаичные формы часто продолжают фигурировать в качестве специфической ритуальной пищи, а с потерей ими сакральной функции остаются в общей системе культуры как детская забава или лакомство. Характерно также, что наиболее древний и основной злак, т. е. пшеница, заполняет все или почти все ячейки приводимой здесь классификационной схемы (только в ряде высокогорных областей, где пшеница не вызревает, она заменяется различными сортами ячменя). Дополнительный же характер других злаков выражается в том, что они представлены лишь в отдельных ячейках, а расширение их употребления связано с кризисными ситуациями (см. табл. 1).

Таблица 1

Классификация хлебно-зерновых продуктов

Технология обработки	Без ферментации	С ферментацией
Термическая обработка цельного зерна	Обжаренное зерно (*эги, харухарн, ахандз*): пшеница, редко ячмень	Солод: пшеница
Механическая обработка зерна на муку и крупу	Получение муки: пшеница, полба, ячмень, просо Обрушивание крупы: пшеница, полба, ячмень, просо, рис	Квасообразный напиток из мучного теста (*махох*): ячмень с добавкой пшеницы
Термическая и безводная обработка муки	Блюда из обжаренной муки (*похинд, хашил, асуда, хавиц*): пшеница, полба, редко ячмень	Нет
Термическая водная обработка крупы	Кашеобразные блюда (*коркот, плав, кашови*): пшеница, полба, рис, реже ячмень, просо	Солодовые блюда (*ацик*): пшеница
Термическая обработка мучного теста на воде	Лапшеобразные изделия (*ыришта*): пшеница. Пресные лепешки и сдобные печенья (*чат, клоч, чалаки, гата, бахарч*): пшеница, полба, реже ячмень, просо	Дрожжевой хлеб (*лаваш, помби*): пшеница, полба, реже ячмень

Следует отметить, что с появлением кислого теста в переработку зерновых продуктов вносится качественно новое начало: к термическим и механическим способам обработки добавляется ферментационный.

Сущность ферментационного способа заключается в том, что биологическая активность микроорганизмов создает в среде крахмала (разумеется, при наличии белка и других веществ, имеющихся в зерне) и новую физическую пористую структуру, и модифицирует химический состав массы, сообщая ей лучшую усвояемость. Другой путь ферментации — это проращивание зерна для получения солода.

Побочным результатом или ответвлением этой инновации является возникновение ряда хлебных солодовых и дрожжевых блюд и напитков. В армянской кухне к ним относятся *махох* и *ацик*. *Махох* — это квасообразный прохладительный напиток, приготовляемый настаиванием воды на дрожжевом ячменном тесте. *Ацик* представляет собой разваренный растертый пшеничный солод с добавлением пшеничной муки.

Напитки типа пива в этнографически известной армянской системе питания не представлены. Однако в древности, по свидетельству античных источников[14], армяне изготовляли и пили ячменное пиво в больших количествах. Видимо, по мере все большего развития виноградарства пиво было полностью вытеснено вином к началу средневековой эпохи, когда мы уже о нем не имеем свидетельств.

Продукты скотоводства в балансе и рационе питания армян стоят на втором месте вслед за продуктами земледелия. В наибольшей степени это относится к молочным компонентам питания. По сравнению с ними любые фруктово-овощные и даже мясные добавления в пище являлись не столь значительными и обязательными. В этом отношении показательно, что сыр считается у армян едва ли не столь же необходимым компонентом пищи, как хлеб, а с другой стороны, наличие хлеба и сыра позволяет считать, что минимальные требования к ассортименту достаточной и достойной пищи удовлетворены.

Как и зерновые, молочные продукты подвергаются тем же трем способам обработки — термическому, механическому и ферментационному, но соотношение между ними тут несколько иное. На первом месте по роли в формировании ассортимента молочных продуктов стоит ферментация: спонтанная молочнокислая, культурная молочнокислая и сычужная (простокваша, мацун, сметана, сыр, творожистые массы). Далее идет механическая сепарация жирового компонента (сливки и масло), а затем уже изготовление с помощью термической обработки различных творожистых масс (шор, лор и др.).

Весьма показательно, что у армян все без исключения молочные продукты употребляются в пищу вместе с продуктами зернового хозяйства, прежде всего с хлебом, с которым сочетается все, начиная от парного молока и кончая сырами самой сложной технологии. Это наводит на предположение, что время становления молочного хозяйства у армян нужно, по-видимому, отнести к той эпохе, когда культура хлебопечения уже занимала господствующее положение в системе питания. Кроме того, молочные продукты — и твердые, и жидкие — широко выступают как добавки к различным мучно-крупяным блюдам или служат субстратом для их приготовления: масло для *похинд*, мацун для *танов апур* (кисломолочного супа) и др.

Общая классификационная схема молочных продуктов в армянской системе питания может быть представлена следующим образом: 1) кисломолочные продукты спонтанной и культурной ферментации; 2) цельномолочные продукты механической сепарации (сливки, сливочное масло); 3) продукты комбинированной ферментации и механической

---

[14] См. *Еремян С. Т.* Указ. раб., с. 27; см. также: *Ксенофонт.* Анабасис. М.— Л.: Изд-во АН СССР, 1951, кн. IV, гл. 5, § 25—27.

Таблица 2

Классификация молочных продуктов

Технология обработки	Продуценты				
	коровы	буйволицы	овцы	козы	кобылы, ослицы
Без обработки (потребление сырого или кипяченого молока)	Часто	Редко	Нередко	Часто	В лечебных целях
Кисломолочная ферментация	Мацун	Мацун (престижно)	Мацун	Мацун (редко)	Нет
Механическая сепарация	Сливки, сливочное масло	Сливочное масло (престижно)	Сливочное масло	Практически нет	Нет
Кисломолочная ферментация с сепарацией	Сметанное масло, отжатый мацун, творог	Отжатый мацун (престижно)	Сметанное масло, отжатый мацун	Практически нет	Нет
Плесневая и сычужная ферментация	Сыры	Сыры (редко)	Сыры (престижно)	Сыры (престижно)	Нет
Ферментация (сыворотка) и осаждение кипячением	Лор (непрестижно)	Лор (редко)	Лор	Лор	Нет

сепарации (жировой компонент, масло из сметаны и мацуна, белковый компонент — отжатый мацун и различные виды творога); 4) продукты плесневой и сычужной ферментации (сыры); 5) жидкие ферментированные продукты, сепарированные и осажденные. Становится ясным, что здесь возможно построение решетки на основе технологии, а если ортогонально наложить на нее другую, исходящую из видового разнообразия продуцентов, то можно начертить таблицу, где нашли бы отражение объем, масштабы, а возможно и генетическая последовательность и означенность (имеется в виду ритуально-престижная означенность) разных продуктов в соотнесении с видовым составом (см. табл. 2).

Мясные продукты по распространенности уступают молочным. В способах обработки мясных и молочных продуктов есть существенное различие: если большинство молочных продуктов рассчитано на более или менее длительное хранение и в то же время на непосредственное употребление, т. е. выступает в форме снеди, то из мясных абсолютно преобладают блюда, предназначенные только для непосредственного употребления, и сравнительно небольшое место занимают специфические формы снеди, рассчитанные на особо длительное хранение. Поэтому в обработке и приготовлении мясных продуктов мы выделяем такие основные способы приготовления блюд, как жарение на углях, жарение на сковороде, варка, а с другой стороны, специфические способы консервации — посол, отжим, сушка, покрытие мацуном (так называют и специальную смесь из пряностей). Промежуточное положение занимает *тыал* или *каурма*, по технологии приготовления подобная блюду, но предназначенная для сравнительно длительного хранения. Характерно, что в качестве ритуальной выступала исключительно вареная мясная пища и что жарение на углях мяса в отличие от других кулинарных приемов является почти всецело мужской прерогативой [15].

Переходя ко второму, генетически древнейшему пласту в системе питания армянского народа, надо отметить и его богатство, и его повсеместное распространение. В дореволюционное время во многих горных и засушливых районах фруктово-овощной компонент был представлен весьма незначительно. В этих условиях дикорастущие растения

[15] О всеобщем значении этого явления см.: *Levi-Strauss C.* Le Triangle culinaire.— L'Arc. Paris, 1967, № 26.

становились важнейшим источником витаминов и других биологически необходимых дополнительных компонентов питания. Способы и употребления, и обработки, и консервации здесь были, пожалуй, наиболее разнообразными. Они параллельны или соотнесены с большинством видов обработки зерновых, молочных и мясных продуктов.

Дикорастущие травы, плоды, орехи широко употреблялись в пищу непосредственно в сыром виде, а некоторые после предварительного обжаривания. Многие из них были объектами варки или жарения на масле для приготовления различных блюд, как из дикорастущих, так и в сочетании с различными продуктами производящего хозяйства. Разнообразны были и способы их консервации: сушка, соление, квашение. В то же время нельзя выделить такие способы, которые были бы специфичны только для продуктов собирательства. Наоборот, многие методы использования последних, как, например, добавление в тесто, в сыр, невозможны иначе, как на фоне производящего зерново-мясо-молочного хозяйства. Субстратное присваивающее направление хозяйства в армянской системе питания уже полностью инкорпорировано и преобразовано производящим направлением. Соответственно и система его классификации является не автономной, а отражающей систему классификации продуктов основного направления хозяйства.

Суперстратный пласт в традиционной армянской системе питания оказывается очень многообразным и неоднородным. Это пласт, связанный прежде всего с влиянием других, иноэтнических цивилизаций, представляющий заимствования, с которыми, как правило, по крайней мере вначале, были сопряжены относительно высокопрестижные коннотации. Сюда же могут быть отнесены такие инновации в культуре питания, которые были созданы самостоятельно в рамках данного региона и этноса, не зависели непосредственно от заимствований и внешних влияний, но появились относительно поздно, уже в эпоху развитого классового общества, и органически не были связаны с исходным зерноводческо-скотоводческим направлением хозяйства. Тем не менее полностью отрицать эту связь нельзя, так как в суперстратной сфере питания отразились и были использованы и преобразованы те навыки обработки исходных продуктов и приготовления пищи, которые ранее были отработаны на продуктах, органически свойственных данному ХКТ.

В качестве одного из важнейших компонентов этого пласта следует выделить пищевые припасы и блюда, приготовляемые из овощей и фруктов. Часть овощей и фруктов несомненно была самостоятельно введена в культуру на месте, другая же часть — через заимствование. Однако, независимо от происхождения, огородничество и садоводство, особенно в горных районах, явились более поздним пластом в хозяйстве, дополнительным по отношению к исконному для данного ХКТ зерноводческо-скотоводческому направлению.

На обработку и способы приготовления фруктово-овощных продуктов были частично распространены приемы, выработанные для дикорастущих съедобных растений — трав и плодов. Показательно, что корнеплоды почти не были представлены среди местных дикорастущих и вплоть до самого позднего времени занимали в питании мало места, а использование культурных корнеплодов шло в основном аналогично использованию травянистых растений. В этом отношении наблюдается большой контраст, скажем, с системой питания Юго-Восточной Азии, где корнеплоды играют огромную роль и были объектом собирательства в субстратном ХКТ. Помимо потребления в сыром виде, формы приготовления овощей включают в основном ферментацию (квашение) и термическую обработку (варение, жарение), производимую по тем же принципам, что и термическая обработка мяса, например, жарение на вертеле, на угольях. Механическая обработка (очистка от кожуры, шинковка, резка) в данном случае обычно не играет решающей роли

и выступает чаще всего как вспомогательная операция, предшествующая ферментационной или термической обработке.

К суперстратной категории продуктов кроме овощных мы относим и фруктовые. Рассматриваемый регион явился центром одомашнивания многих садовых культур, таких как груша, айва, алыча, гранат. Другие, например, яблоня, черешня, абрикос, тутовник, обрели здесь свою вторую родину и важнейший очаг сортообразования. Свидетельства достаточно широкого использования в питании фруктов на исторической территории Армении имеются уже начиная с урартской эпохи и даже ранее, а в античное время садоводство и обработка его продуктов достигают весьма высокого уровня развития.

Из способов обработки фруктов помимо сушки следует отметить приготовление сиропов (тутового, виноградного) и изделий на основе этих сиропов (например, *чучхел*), а также упаривание фруктового взвара до твердой консистенции (*лаваш тту*). С сиропом (*дошабом*) по вкусовой функции в традиционной кулинарии смыкается мед, несомненно, один из самых ранних продуктов собирательства и достаточно рано введенный в культуру продукт. Но все-таки наиболее архаичным источником сладкого вкуса в данном ХКТ представляется солод, роль которого постепенно отмирает.

Сам принцип приготовления твердых продуктов из жидких в переработке фруктов взят, очевидно, из практики молочного хозяйства, по аналогии с сыро-творожными изделиями. Эта связь прослеживается и в терминологии (для ряда растительных продуктов пасто- и кашеобразных применяется термин *мацун*), и в использовании высушенных продуктов как основы для супов.

Таким образом, в значительной степени овощные продукты выступают как субститут мясных, а фруктовые как субститут молочных, и показательно, что наибольшее их распространение падает именно на районы, бедные продуктами животноводства.

Другой компонент суперстратного пласта в армянской системе питания — это те блюда, формирование которых связано не столько с данными ХКТ, сколько с переднеазиатской ИЭО. Из продуктов в этом компоненте нужно прежде всего отметить рис, затем различные привозные пряности, а из блюд — блюда сложного состава, включающие в себя компоненты как из основного обусловленного исконным ХКТ субстрата, так и из суперстрата. К ним относятся различные *плавы*, мясные шарики *кюфта,* голубцы *толма, ариса* и др. Сложная кулинария, связанная со всеми этими блюдами, сформировалась уже в условиях высокоразвитой городской переднеазиатской цивилизации и оттуда «спустилась» в крестьянскую культуру, причем показательно, что до недавнего времени все эти блюда в состав повседневных не входили.

Такова в самых общих чертах классификационная схема, предлагаемая нами для армянской системы питания. Генетически-дихотомический принцип, применявшийся для ее построения, выделение субстрата, аналогии в технологии обработки продуктов разных категорий, на наш взгляд, могут быть применены и при анализе других систем питания. Следующим этапом построения классификации явится, возможно, систематизация тех аспектов питания, которые лежат вне рамок кулинарной технологии и ассортиментного набора видов пищи. Одним из важнейших среди этих аспектов может быть, например, классификация трапез. Трапезы делятся по распорядку (утренние, дневные, вечерние), по ситуации (домашние, полевые, общественные), по осмыслению и престижности (повседневные, праздничные, ритуальные). Параметрами каждой трапезы являются набор ее участников, характеристика лица, которое готовит эту трапезу, и ее материальный состав. Сопоставление этих параметров позволяет выявить социально-знаковую и материально-

потребительскую роль различных компонентов в этнически специфической системе питания.

Другой аспект питания — поведенческий, так как даже одно и то же действие, имеющее одну и ту же цель, например нарезка овощей для маринования, можно произвести кардинально различными способами, которые никак не отразятся на качестве конечного продукта, но для проведения границ этнокультурных ареалов могут иметь решающую роль. Такая же роль будет принадлежать и поведенческим нормам принятия пищи (например, рукой, ложкой или вилкой), даже если в самом составе блюд и продуктов и не обнаружится существенного различия.

Мы полностью отдаем себе отчет в том, что предложенная здесь классификационная модель является сугубо предварительной. Так же как и в линнеевской классификации живой природы, все многообразие культурных форм нельзя выявить через единую систему индикаторов, которые необходимо должны разниться в различных типах и классах явлений. Единым может быть лишь общий принцип последовательности классификации, обусловленный ступенчатым характером прогрессивного развития.

THE PROBLEM OF CULTURE CLASSIFICATION AS EXEMPLIFIED BY THE ARMENIAN FOOD SYSTEM

The authors propose a classification of food systems linked to the economic-cultural type of each ethnos and to the historically accumulated strata of which it is composed. In the case of the Armenian food system, it is classified with the Near East group of systems belonging to the milk subclass of the grain-and cattle class of the grain subtype within the agricultural type. For this group the «starch-protein» axis takes the form of «grain-milk». Meat products are limited to prestigious and ritual consumption and are clearly distinguished along the «roasted-boiled» axis correlated with the «profane-sacred» axis. Vegetable products serve largely as substitutes or analogues of meat products and fruit products as substitutes of milk ones.