

УДК 314.7

С.В. Березницкий, В.А. Каштанюк, П.В. Примак, Е.В. Титова

ЭТНОКУЛЬТУРНАЯ СПЕЦИФИКА ТРАДИЦИОННОЙ КУХНИ В ЕВРЕЙСКОЙ АВТОНОМНОЙ ОБЛАСТИ

Рассматриваются этнокультурные особенности современной модели питания в Еврейской автономной области в качестве сложного, но необходимого механизма адаптации мигрантов в принимающем обществе, расширения этнографического горизонта коренных жителей ЕАО. В результате проведенного исследования авторы статьи пришли к выводу о том, что этнические компоненты достаточно прочно сохраняются в кулинарных традициях как местных этносов так и мигрантов, что способствует взаимному обогащению их культур.

Ключевые слова: традиционная кухня; межэтнические отношения; Еврейская автономная область; межкультурные коммуникации.

Известно, что система питания народов мира является важным механизмом экологической и этнокультурной адаптации, сохранения этнического самосознания [1. С. 5–6; 2. С. 3; 3. С. 121–126; 4. С. 491–502; 5. С. 149; 6. С. 147–148]. В качестве методологической основы авторы статьи использовали разработки известного российского этнографа, теоретика науки А.С. Арутюнова о том, что пища, как культурный институт, характеризуется двумя, на первый взгляд, взаимоисключающими компонентами. С одной стороны, она, как стойкий элемент материальной культуры, позволяет этносу сохранять особенности своего традиционного питания. Однако, с другой – быстрее других показателей этнической культуры включает в себя иноэтнические аспекты, новации и заимствования. Кроме того, ярким маркером служат многочисленные пищевые табу, предписания и запреты, связанные с особенностями социальной организации этноса, его хозяйственно-культурного типа, с диаспоральными и половозрастными отличиями. При этом значительно отличаются по своим функциям обыденные, архаичные, праздничные и ритуальные блюда; три последних типа играют более важную роль для сохранения этнического самосознания [7. С. 10–14, 17; 8. С. 4–5].

Особенно актуальными эти процессы являются для общества, принимающего определенное число мигрантов, носителей иной культуры, языка хозяйства, вкусовых предпочтений. В этом смысле в качестве исследовательского объекта авторами взят особый российский регион – Еврейская автономная область, которая изначально формировалась за счет переселенцев из разных регионов мира. Мигрантами были евреи из Европы, Палестины, Америки, Белоруссии [9. С. 37]. Они ехали на Дальний Восток, в бассейн р. Амур с идеей о возможности создания собственной «земли обетованной», с сохранением устоев своего привычного мира, родной культуры, в том числе и кухни [10. С. 22; 11. С. 19]. При расселении и обустройстве на новой для них территории, в условиях непривычного климата, у них не возникло конфликтов с немногочисленными коренными народами – тунгусо-маньчжурами и потомками русских перепроходцев казаков. В конце XX – начале XXI в. в область стали активно переселяться различные категории мигрантов (трудовые, студенты, с целью создания семьи и пр.¹) из соседнего Китая, с европейской части России, из бывших советских среднеази-

атских и кавказских республик. Анализируя особенности этих миграционных процессов, авторы статьи решили обратить внимание на следующие факторы: как традиционная кухня коренного населения области (в частности евреев) позволяет противостоять миграционной волне, а также как традиционные модели питания мигрантов помогают им адаптироваться к принимающему сообществу и сохранить основу своей культуры. Для этого в статье рассматриваются самые яркие показатели этнической кухни ряда контактирующих этносов России, ближнего и дальнего зарубежья.

Анализ логично начинать с евреев, т.е. этноса, давшего на основе своего этнонима название этому региону. Этнокультурным маркером еврейской кухни является кашрут – свод законов, регламентирующий особенности запрещенной и разрешенной пищи. Согласно предписаниям употреблять в пищу разрешается мясо крупного рогатого скота, овечье и козье мясо, а также некоторых видов диких животных – оленей, косуль, мясо птицы (кур, гусей, индюков, голубей). Рыбу можно употреблять в пищу только имеющую плавники и чешую. Все другие виды животного мира в пищевое употребление запрещены, как и смесь молочных и мясных продуктов.

В 1990-е гг. наблюдался всплеск возрождения еврейской культуры, что нашло отражение в особенностях развития этнических аспектов кухни. В Биробиджане во всех кафе и ресторанах есть фирменное блюдо: шницель по-биробиджански, автором которого является шеф-повар Яков Исаакович Блехман. В еврейском меню области на сегодняшний день наблюдается смешение разных этнических блюд: китайских и корейских салатов, борща. Но, как правило, обязательным составляющим являются еврейские некошерные блюда: гифелте фиш (фаршированная рыба), бульон с манделак, латкес (драники), варнечекес (вареники с творогом), форшмак (паштет из соленой сельди с маслом). В магазинах области имеется ограниченный ассортимент кошерных продуктов (овощи, фрукты, кошерная рыба, соевое мясо). Однако фактическое проявление еврейской культуры выражается в заново созданной и искусственно сформированной традиционной кухне с еврейскими названиями и основным составом блюд, без всякого религиозного компонента. Поэтому вопрос о кошерности пищи в ресторанах с еврейской кухней остается

наиболее спорным. Сегодня в Еврейской автономной области заведений с еврейской кухней, основанной на строгих кошерных предписаниях, нет. Прежде всего, это связано с тем, что у предприятий, занимающихся ресторанным бизнесом, нет возможности приобрести необходимую продукцию для приготовления кошерных блюд. Немаловажным фактором является и не слишком большое количество желающих отведать такие блюда, что входит в противоречие с коммерческими интересами ресторанного бизнеса.

Наряду с постепенным возрождением еврейской пищевой культуры появились этнокультурные особенности питания мигрантов, которые можно рассмотреть на основе анализа их современной домашней кухни и ресторанной сети. Собранный у мигрантов материал представлен в статье на основе его объема и полноты, на что повлияли степень знания мигрантами русского языка, их готовность к диалогу, степень доброжелательности, условия установления контакта исследователя и респондента и многие другие факторы.

Наиболее распространенными среди населения Биробиджана и области являются блюда армянской, азербайджанской, узбекской кухонь. Все они давно находятся в известной степени взаимовлияния, что не исключает их самобытности, своего, особого вкуса. Например, армянская кухня многое заимствовала из турецкой [11. С. 37–39]. Любимый многими народами плов (узб. «палов», тадж. «оши-палов») встречается не только у армян, но и у народов Индии, Центральной Восточной и Ближней Азии, Кавказа и др. При этом у каждого этноса есть свои особенности его приготовления. Отличительными чертами армянской кухни Биробиджана являются ритуальные и праздничные блюда. В частности, для Святого таинства – Причастия – готовят хлеб, который называется ншхар. В дни больших праздников принято готовить мясо петуха (или баранину) – матах в качестве своеобразного обряда жертвоприношения. Мясо раздают нуждающимся, съедают дома в день жертвоприношения. По словам респондента М. Шаринян [11. С. 37], на празднование Нового года готовятся блюда: анушапур – суп из сухофруктов (сладкий суп), чтобы наступающий год был «сладким»; тарехац – сладкий хлеб, внутрь которого кладут монету, символ удачи в новом году; кашика – мясо в глиняных горшочках как символ мира в новом году, бозбаш (суп из баранины с добавлением овощей и фруктов), кололик – суп с мясными фрикадельками, хаш – суп из говяжьих ног и чеснока [11. С. 37]. Супы армяне готовят не только на основе мясного или рыбного бульона, но и на кислом молоке. Например, суп из кислого молока – тапанур. Закваску оставляют на ночь, после чего суп несколько раз доводится до кипения на медленном огне. Многие супы готовятся с добавлением бобовых и зерновых культур: суп таронский (из курицы с добавлением сельдерея, лука, лимона, перловой крупы, яичных желтков и специй); сарнапур (с горохом, рисом, свекольной ботвой, зеленью и специями); лобахашу (с красной фасолью, грецкими орехами, луком, зеленью); чирапур (гороховый с курагой, зеленью и специями); катнапур (с рисом и молоком) [11. С. 37–38].

Наиболее распространенными вторыми блюдами считаются приготовленные из вареного или жареного мяса с гарниром из кисло-сладких фруктов или овощей и зелени. Например, амич – курица, фаршированная рисом с сухофруктами и молотыми специями; бораки – пельмени по-армянски с начинкой из мясного фарша, сверху пельмени открытые. Их сначала отваривают до полуготовности в бульоне и после обжаривают на сковороде. В качестве приправ в армянских блюдах используют чеснок, черный и красный перец, уксус, эстрагон, кинзу, лук. Чаще всего армянские блюда готовят на топленом масле, сливочном, из овечьего молока, придающих блюдам особый кисловатый привкус. Для сладких блюд чаще всего используются корицу, кардамон, ваниль, иногда шафран [11. С. 38]. Таким образом, армянские мигранты практически ничего не утратили из своей традиционной кухни на Дальнем Востоке России. Более того, некоторые из армянских блюд очень популярны среди жителей Биробиджана и области.

На традиционную кухню азербайджанцев, исповедующих ислам, повлияли культурные и торговые связи с арабо-персидской, ближневосточной, средиземноморской цивилизациями [11. С. 29]. Наиболее популярными блюдами азербайджанцев, по информации их мигрантов-респондентов, являются левенш (рыба с начинкой из молотых грецких орехов и жареного лука), джиз-быз (блюдо из потрохов барана), долма (мясной фарш в виноградных листьях), пахлава (сладкое блюдо из слоеного теста с добавлением орехов и меда), кутабы (пирожки с начинкой из рубленого мяса), хашлама (блюдо из мяса говядины или баранины и овощей), плов, сабзи (соус из зелени, например, из шпината или стручковой фасоли), пити (суп из мяса и гороха), чабаб (мясо на шампурах), садж, блюдо из мяса и овощей, кебаб (шашлык) [11. С. 30]. По твердому убеждению азербайджанских переселенцев, шашлык должен готовить исключительно мужчина, имеющий свой особенный секрет в разделке бараньей туши, обработке мяса, нанизывании его на шампур, длительности приготовления, в интенсивности жара от углей. Как правило, кебабы подают на шампурах или порционных тарелках, украшенных шинкованным луком, зеленью, сумач (кислая пряность); отдельно подают соусы. Самый распространенный кебаб среди азербайджанских мигрантов, который подают во многих биробиджанских ресторанах и кафе, носит название люля-кебаб («люля» от тюркского – «трубка», «кебаб» – жареное мясо, шашлык из молотого мяса). Мучные блюда азербайджанцы предпочитают выпекать в тандырах. Сначала муку просеивают и обогащают мучную массу кислородом. Из нее приготавливают самое распространенное порционное (на одного человека – до 5–7 штук) мучное блюдо – кутабы. Начинкой служит мелко рубленое мясо с добавлением зерен граната, зелени, специй. Центральным блюдом праздничного стола у азербайджанцев считается также плов который подают в больших блюдах, поливают растопленным сливочным маслом, украшают фигурно разрезанным газмахом (лепешка из теста) [11. С. 28].

В азербайджанской (равно как и во всей кавказской кухне) большую роль играют холодные и горячие закуски: острые и соленые кушанья, с которых

обычно начинают обед или ужин, реже завтрак. К повседневному столу принято подавать одну-две закуски, а праздничный стол может состоять только из одних закусок. Примеры закусок: кюкю – взбитые яйца с зеленью с добавлением различных специй; аджика – закуска из острого красного или зеленого перца с добавлением специй (также используется и как приправа) [11. С. 29–30]. Часто в блюда добавляют шафран, лепестки роз, приправу обгара – из незрелого винограда, лашаран – из граната, сумах – из барбариса, сушеный и свежий алычар, кизил и т.д. [11. С. 30].

Азербайджанские мигранты при приготовлении пищи крайне умеренно кладут соль, которую компенсируют добавлением фруктовых соков, например гранатового. В результате использования различных приправ, специй, зелени, душистого перца, базилика, корицы и других для многих блюд характерен острый вкус. Для улучшения вкусовых качеств пищи очень часто применяют лимоны, маслины, оливки, пищевые кислоты, альбухуру (сливы). Первые блюда готовят на основе заранее приготовленного бульона (овощного или мясного), при этом мясо и зерно готовятся отдельно. При приготовлении холодных супов широко используется катык (соус из молока) и айран (кисло-молочный соус, приготавливаемый на основе катыка). Супы едят после горячих закусок в супницах, креманках, питишницах. Отдельно к супам подаются уксус, сметана, толченый чеснок, абгара, катык, сумах (кислая пряность) и мелкорубленная зелень. Вторые блюда готовят путем жарки на сковороде, в тандыре, на шампурах, вертеле и подают на широких блюдах или порционных тарелках с гарниром [11. С. 31]. Мигранты-азербайджанцы известны своими сладкими блюдами: пахлавой, шакер-чуреками (песочное печенье), шакербуру (узорчатое печенье со сладкой ореховой начинкой), бамья (десерт из теста с сахарным щербетом) и другие сладостями [12. С. 181].

Узбекская кухня во многом схожа с традиционной азиатской кухней, но все же имеет специфические черты. Прежде всего, блюда узбекской кухни, как и таджикской, отличаются высокой калорийностью. Они очень жирные, потому что их готовят с использованием курдючного сала, хлопкового и сливочного масла. А для того чтобы компенсировать чрезмерную жирность, в блюда добавляют много овощей и зелени [11. С. 35]. Особые традиции в узбекской кухне связаны с хлебом. Традиционные узбекские лепешки обязательно нужно класть «лицом» вверх, чтобы показать уважение хозяину дома [11. С. 35]. На обеденном столе всегда должно быть четное количество лепешек. На узбекскую свадьбу готовят праздничный плов туй оши с добавлением турецкого гороха – нута, большого количества специй: барбариса, куркумы, чеснока кориандра и др. Плов традиционно едят руками. Одно из ритуальных блюд узбекской кухни – сумалак из пророщенных зерен пшеницы, готовится почти сутки. В основном его едят в праздник Навруз (равно как таджики и азербайджанцы). Сумалак символизирует начало весенних посевных работ [11. С. 36]. Первые блюда чаще всего мясные. В отличие от азербайджанской кухни, мясо и рис узбеки готовят

вместе. В супы часто добавляют для густоты крупы, бобовые, домашнюю лапшу. Например, мош утра – суп из говядины, лапши и маша (разновидность фасоли); машхурда – мясной суп с добавлением риса и маша и др. [11. С. 36]. Центральное место среди вторых блюд (как и у таджиков) занимает плов, который готовит только мужчина. Узбеки Биробиджана сохранили много рецептов его приготовления. На свадьбу плов начинают готовить с вечера. По словам узбекских мигрантов, их традиционная кухня включает много видов мучных изделий. Многие блюда имеют яркий, насыщенный аромат из-за обильного добавления специй и приправ (черный и красный перец, кориандр, базилик и др.) [11. С. 37].

На узбекскую и азербайджанскую кухню очень похожа таджикская [11. С. 33]. Таджики также готовят много жирных блюд с использованием мяса, зерновых, бобовых, муки, овощей. Блюда готовят в казанах, мантоварках, тандырах, мангалах, пекарских шкафах, для того чтобы блюдо равномерно прогревалось со всех сторон и не пригорало. Для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий используют различные виды пресного и дрожжевого теста. Очень популярны лепешки фатир, их иногда делают с дыней. Традиционными считаются лепешка в виде овального круга, символизирующего солнце или луну (кроме того, овал олицетворяет дружбу народов), а также самса. Самса делается из слоеного теста треугольной формы, в качестве начинки берут баранье или говяжье мясо с добавлением молока, куриных яиц, иногда ее посыпают кунжутными семенами [11. С. 34].

Другие популярные блюда таджикской кухни: курутуб – блюдо из творога, слоеной лепешки, помидоров, огурцов, зелени, лука, соли; шакороб – салат из помидоров с луком и специями; оши-палов – таджикский плов. Главные его ингредиенты – рис, морковь, мясо, баранина или говядина, различные специи. Плов подают как на повседневный, так и на праздничный ужин. Мигранты называли и такие блюда, как шурпа (мясной суп), мош-биринч (суп, основные ингредиенты которого – рис и зеленая фасоль), хом-шурбо (суп с мясом, овощами и зеленью), самбуса (мясные пирожки). Очень жирные, наваристые в таджикской кухне и супы. Мясо для них предварительно обжаривают. В суп добавляют овощи, зерновые и бобовые культуры. При подаче на стол суп обильно посыпают петрушкой, укропом, зеленым луком, шавелем, базиликом. В основе вторых блюд у таджиков, несомненно, мясо. В ЕАО есть небольшое заведение таджикской кухни – кафе «Душанбе», в которое с удовольствием посещают не только таджики, но и другие народы, для того чтобы поесть плова и других таджикских блюд, выпить чаю с различными видами сладостей – халвой, конфетамичак, чак-чаком (печеное тесто с медом), орехами в сахарной глазури, сухофруктами, свежими фруктами и т.д. [11. С. 34–35]. Эти посещения – хороший показатель того, что кухня таджикских мигрантов не только позволяет им сохранять свои привычные гастрономические пристрастия, но и разнообразить вкусовые традиции представителей других национальностей элементами восточной культуры.

Весьма популярна в Еврейской автономной области китайская кухня. Ее отличительная особенность заключается в том, что блюда содержат в себе несочетаемые, с точки зрения других этносов, продукты. Например, знаменитая китайская свинина с рыбой, говядина с креветками, сладкое мясо, жареные бананы и т.д. Китайские мигранты утверждают: все, что зеленого цвета – это овощи, а все, что шевелится, – это мясо [11. С. 32]. Приготовление различных блюд в китайской кухне не занимает много времени, так как их готовят на сильном огне в течение нескольких минут, используют сковородки, сковородки «вок». До тепловой обработки все ингредиенты тщательно чистят, обмывают, нарезают и т.д., на что уходит гораздо больше времени. Едят китайцы палочками, а ложки используют для супа или соуса. Палочки считаются культурным достижением Китая. Мигранты раскрыли особенности использования палочек. Если едок удерживает палочки тремя пальцами, то он считается простым человеком, если использует пять пальцев, то это означает, что он рожден для больших свершений [11. С. 33].

Повар Лин Син Чин одного из китайских биробиджанских ресторанов рассказал: «...многие в России считают, что китайская кухня состоит только из экзотических ингредиентов. Но это не так. Как правило, особенность заключается в скорости приготовления блюда, в соблюдении определенных пропорций продуктов...» [11. С. 32]. Кроме того, китайцы не употребляют кисломолочные продукты, творог, сыр. Это объясняется экономической неэффективностью молочного животноводства в условиях муссонного климата, к тому же часть китайцев не имеют ферментов, способствующих переработке в организме лактозы. Но мудрые китайцы нашли альтернативу и активно употребляют в пищу соевое молоко. Самое популярное блюдо, названное мигрантами, – го-баожоу (свинина в кляре в кисло-сладком соусе) [13]. Оно чаще других встречается в меню местных ресторанов, кафе и т.д.

Среди китайских мигрантов области популярным блюдом является китайская лапша «удон» с соусом, имеющим специфический острый запах. Очень распространены такие блюда: свиные уши с огурцом, салат из куриных желудков с грибами и овощами, свиная рулька в соевом соусе, стрелки чеснока со свиной, курица кунгпао с арахисом и горьким перцем, свиная печень в соусе тирей², свиные хрящики с овощами в соусе, куриное филе с грибами шитаке, куриное сердце с овощами, суп из свинины с овощами и лапшой, свинина с пекинской капустой в остром масле, свиное сердце с овощами, баклажаны с курицей по-пекински и др. [11. С. 33]. Основой китайских супов служит «нейтральный» бульон, чтобы он не перебивал вкуса приправ. Поэтому такой бульон готовится чаще всего из куриного или свиного мяса, но никогда не из говяжьего. За один праздничный обед китайцы могут подать к столу сразу несколько супов. «Второй» суп могут готовить из ингредиентов для «первого» супа, и вкус у него получится еще более нейтральным. В качестве вторых блюд китайцы чаще всего используют свинину и курицу. Мясо готовят на

большом огне, предварительно мелко нарезав. Часто применяют куриные яйца в приготовлении холодных и горячих блюд. Немало блюд в китайской кухне из морепродуктов – кальмаров, креветок и т.д. [11. С. 34]. Знаменитый специфический вкус и аромат китайских блюд появляется в результате использования разнообразных специй, овощей и трав. Например, самой распространенной приправой считается вей-су, это белая сыпучая приправа. Она добавляется во время приготовления почти во все блюда, чтобы усилить вкус входящих в них продуктов. Вместо соли в горячие и холодные первые и вторые блюда китайские повара добавляют соевый соус, усилитель вкусовых качеств блюд юшу глютамат натрия. Также распространенными добавками являются зеленые стрелки чеснока, лук, крахмал, имбирь, красный, белый, черный перец, бадьян, острая паприка, корица, рисовое вино и т.д. В отличие от кухни азербайджанцев, таджиков, армян с их лепешками из теста, китайцы употребляют в пищу либо пончики «баоцзы» [11. С. 35], немного похожие на обыкновенные пирожки с любой начинкой, либо сушеные тонкие листы теста. Таким образом, именно специфические блюда китайской кухни стали популярными в ЕАО и ее столице Биробиджане.

В корейской кухне, еще одного этноса восточной цивилизации, можно найти отражение восточной философии, например, сочетание в блюде сушеной и свежей зелени, продуктов животного и растительного происхождения. Благодаря этим составляющим блюда являются завершенными и наполненными большим количеством витаминов и прочих полезных микроэлементов. Одним из основных корейских блюд является пининбаб – рис с овощами, мясом и специями. Согласно корейским традициям пининбаб отражает сущность дальневосточной космогонической доктрины, согласно которой Вселенная состоит из пяти основных элементов – огня, земли, воды, дерева и металла. Именно по традиционному рецепту пининбаб сочетает в себе пять цветов и пять вкусов. Считается, что данное блюдо не только избавляет от голода, но и способствует постижению мудрости и идеи вселенской гармонии [11. С. 37–38].

Довольно распространены среди корейцев суп «кук-си» и пирожки «пян-се», приготовленные на пару. Многие местные жители области и Биробиджана, особенно молодежь, студенты, очень любят пян-се, которые продаются во многих закусочных лавках. Еще одним популярным блюдом не только среди корейцев-мигрантов, но и местных жителей является бульгоги – жареная говядина со специями. Мясо предварительно маринуется в соевом соусе с чесноком, кунжутным маслом и зеленым луком. В Биробиджане одно из корейских кафе носит название «Бульгоги». Корейская кухня отличается разнообразными салатами из свежих или пассированных овощей с различными видами специй. В качестве заправок салатов в большинстве случаев выступают соевый соус, растительное масло, лимонный сок, уксус. Наиболее распространенными в кафе и ресторанах ЕАО, по словам информантов, являются салаты морковча (морковь по-корейски), фунчоза (салат из тонкой лапши с ово-

щами и специями), салат хе (острая закуска из мяса или рыбы с овощами и специями) [11. С. 37]. Распространены супы: чиге (острый красный суп с мясом свинины или морепродуктами и овощами); кук (бульон из овощей); тхан (мясной бульон из свинины); нанмен (суп из лапши, овощей, мяса с добавлением соевого соуса и горчицы) [11. С. 38]. Вторые блюда в корейской кухне готовят по большей части из рыбы и морепродуктов, но и мясо не является исключением. Рыбу обычно тушат или обжаривают в большом количестве масла. К тому же в горячие или холодные вторые блюда добавляют много овощей. Для большинства супов, салатов, закусок, вторых блюд, характерен специфический острый пряный вкус. Особая пряность и острота объясняются, во-первых, природно-климатическими особенностями Кореи, особенностями хозяйства, основанного на земледелии и питании днем в поле. Для того чтобы блюдо не испортилось в жарких условиях, его обильно насыщают перцем и другими пряностями. Во-вторых, острые блюда стимулируют метаболизм и затормаживают процессы старения организма человека. Основные специи, которые добавляют корейцы при приготовлении во многие блюда, – красный перец, черный перец, чеснок, жареные кунжутные семена, имбирь, соевый соус, уксус, горчица [11. С. 39]. Именно острота многих корейских блюд является причиной отказа их пробовать, особенно среди пожилых людей.

Таким образом, индустрия питания в ЕАО, которая по массовости обслуживания уступает только торговле, является одним из рычагов, способствующих развитию межэтнических и межкультурных коммуникаций. Этническая кухня имеет большое значение в позитивном развитии межэтнических контактов. Исследование этнокультурных особенностей пищевых моделей позволило сформировать определенные маркеры, которые разделяют «свое» и «чужое» в процессе межкультурных контактов. Анализ культурных компонентов, входящих в основу концепта «еда», позволяет выстроить систему механизмов для успешной реализации межэтнических диалогов [14]. В целом на современном этапе невозможно представить культуру мигрантов, которая развивалась бы совер-

шенно изолированно, вне межэтнических отношений. Вливаясь в динамичный межкультурный диалог в ЕАО, мигрантский этнос привносит в это взаимодействие свои характерные черты. С 2011 г. в Биробиджане проходит ежегодный областной фестиваль этнических культур «В семье единой». В рамках этого фестиваля проводится конкурс кухонь различных этносов. Жители и гости города проводят дегустацию русских, еврейских, армянских, азербайджанских, узбекских, таджикских, китайских, корейских блюд и гастрономических достижений других народов. Кроме того, местные и приезжие этносы стараются приурочить к этому фестивалю свои праздники, связанные не с календарной или религиозной схемой, а, например, с событиями в конкретной диаспоре – свадьбой, днем рождения, – что привлекает большое количество гостей.

Выбранный авторами статьи теоретический тезис А.С. Арутюнова об амбивалентном характере пищи как наиболее стойком элементе материальной культуры, позволяющем этносу сохранять особенности своего традиционного питания, и в то же время легко включающем в свой состав иноэтнические рецепты, подтверждается на конкретном этнографическом материале Еврейской автономной области. Мигранты с помощью своей привнесенной в область пищевой модели сохраняют собственную идентичность, а коренные жители региона, не утрачивая свое этническое самосознание, расширяют свои гастрономические пристрастия, узнают о пищевых культурах других народов. Как коренные народы региона, так и мигранты, вносят разнообразие в свой рацион, с интересом проводят время в кафе и ресторанах области и Биробиджана. Исключение составляют ортодоксальные члены принимающего и приезжего этносов, сохраняя сакральные устои своей культуры. Несмотря на то что эти сферы (повседневные, обыденные, ритуальные, религиозные) не пересекаются, они и не противоречат друг другу, позволяя этносам ЕАО, при сохранении своих архетипических компонентов, не отказываться от употребления общепринятых инокультурных блюд на праздниках, фестивалях, свадьбах, в системе общественного питания.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ Авторы не рассматривают такой вид миграции, как криминальная. Она, несомненно, присутствует, как и во многих других субъектах Российской Федерации. Однако как исследовательский объект криминальная миграция требует особых методов сбора эмпирического материала контактов с криминальными группировками, органами спецслужб и т.п. Данной методикой никто из авторов статьи не владеет.

² Основными ингредиентами соуса тирей являются: традиционный соевый соус, уксус, чеснок, сахар, кинза, кориандр, красный перец.

ЛИТЕРАТУРА

1. Арутюнов С.А., Воронина Т.А. Предисловие // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 5–9.
2. Кабицкий М.Е. Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 3–7.
3. Андреева Л.А., Хопияйнен О.А., Филимонова Н.В. Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности // Историческая и социально-образовательная мысль. 2017. Т. 9, № 6. Ч. 1. С. 121–126.
4. Андреева Л.А. Национальная кухня марийцев в диалоге культур народов Югры // Вестник угроведения. 2018. Т. 8, № 3. С. 491–502.
5. Маркарян С.Б. Японская кулинария – объект мирового культурного наследия // Ежегодник Японии. 2018. Т. 47. С. 149–162.
6. Андреева Л.А., Хопияйнен О.А., Филимонова Н.В., Якимчук А.В. Язык, культура, питание: национальная кухня как этномаркер в молодежной среде // Историческая и социально-образовательная мысль. 2017. Т. 9, № 6. Ч. 2. С. 147–153.
7. Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 10–17.

8. Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4. С. 3–15.
9. Каштанюк В.А. Социокультурная адаптация евреев Еврейской автономной области в Израиле и их реэмиграция на рубеже XX–XXI вв. : дис. ... канд. ист. наук. Улан-Удэ, 2012. 222 с.
10. Липинская В.А. Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М. : Наука, 2001. С. 18–40.
11. Титова Е.В. Этнокультурный облик мигрантов в Еврейской автономной области. Биробиджан // ГА ЕАО. Ф. 629. Оп. 2. Д. 380. 2012. 55 л.
12. Гуревич В.С. Все о Еврейской автономной области : справ.-энцикл. сб. Биробиджан : Этнос-ДВ, 1997. 225 с.
13. Зливко А. Культура по-восточному // Биробиджанская звезда. 20.08.2014. № 59 (17245).
14. Марушкина Н.С. Национальная кухня в условиях межкультурного диалога // Научный поиск. 2014. № 2.6. С. 26–28.

Статья представлена научной редакцией «История» 27 ноября 2019 г.

The Ethnocultural Specificity of Traditional Cuisine in the Jewish Autonomous Oblast

Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta – Tomsk State University Journal, 2020, 453, 135–141.

DOI: 10.17223/15617793/453/16

Sergey V. Bereznitsky, Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the Russian Academy of Sciences (St. Petersburg, Russian Federation). E-mail: svbereznitsky@yandex.ru

Valeriya A. Kashtanuyk, Amur State University named after Sholem Aleichem (Birobidzhan, Russian Federation). E-mail: valeriya-77@mail.ru

Petr V. Primak, Amur State University named after Sholem Aleichem (Birobidzhan, Russian Federation). E-mail: primakos@yandex.ru

Ekaterina V. Titova, Amur State University named after Sholem Aleichem (Birobidzhan, Russian Federation). E-mail: efimovaekaterina91@yandex.ru

Keywords: traditional cuisine; interethnic relations; Jewish Autonomous Oblast; intercultural communications.

The aim of the research is to determine the features of the ethnocultural specificity of traditional cuisine in the Jewish Autonomous Oblast. The sources for the study are religious texts that reveal the peculiarities of Jewish cuisine, publications in the periodicals of Birobidzhan that throw light on the ongoing ethnocultural events in the region including the food culture of the region's ethnic groups, the authors' ethnographic field material—the questionnaire data from a survey conducted among migrants and the local population of the Jewish Autonomous Oblast. Food traditions are strongly associated with the culture of an ethnic community. The consideration of the ethnocultural meanings underlying the concept “food” is one of the conditions for the successful implementation of intercultural dialogue. An ethnocultural marker of Jewish cuisine is *kashrut*—a set of laws regulating the characteristics of banned and allowed food. However, the issue of kosher food in local restaurants with Jewish cuisine remains the most controversial. It turns out that the Jewish Autonomous Oblast has no venues with authentic Jewish cuisine, and, to this day, this is primarily due to the fact that enterprises involved in the restaurant business do not have the opportunity to purchase products required for preparing kosher dishes. By the 1990s, along with the revival of Jewish culture, other distinctive features emerged in the region that manifested themselves in the peculiarities of the cuisine. Despite the national status, since its official formation, the region appears as a territory with a multi-ethnic palette. A characteristic feature of the Jewish Autonomous Oblast is the development and support of cultures of different nationalities. The culinary situation in the Jewish Autonomous Oblast, represented in food venues, attests to the great influence of the nearest border neighbor (China) and reflects the migration processes, namely, the inflow of migrants from the regions of the Caucasus and Central Asia. In the 1990s, there was a revival of Jewish culture, which was reflected in the peculiarities of the development of the national aspect in the cuisine. Every cafe and restaurant in Birobidzhan has a local specialty: Birobidzhan-style schnitzel authored by the chef Yakov Blekhan. Today, there is a mixture of different ethnic dishes in the menu of the inhabitants of the region: Chinese and Korean salads, borscht, etc., but normally the Jewish national dishes such as gefilte fish (stuffed fish), broth with mandel, latkes (draniki), varnechkess (ravioli with cottage cheese), forshmak (pate from salted herring with butter) are an obligatory component, although all these dishes are not kosher. In this case, we do not see the actual manifestation of the Jewish national culture expressed in traditional cuisine, but rather the development of an original and distinctive cuisine itself. Although the Jewish names and the basic composition of the dishes are preserved, there is no religious component due to the fact of their “non-kosher” nature.

REFERENCES

1. Arutyunov, S.A. & Voronina, T.A. (2001) Predislovie [Preface]. In: Arutyunov, S.A. & Voronina, T.A. (eds) *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional Food as an Expression of Ethnic Identity]. Moscow: Nauka. pp. 5–9.
2. Kabitskiy, M.E. (2011) Vvedenie v temu: antropologiya pishchi i pitaniya segodnya [Introduction to the Topic: Anthropology of Food and Nutrition Today]. *Etnograficheskoe obozrenie*. 1. pp. 3–7.
3. Andreeva, L.A., Khopiyaynen, O.A. & Filimonova, N.V. (2017) National Cuisine as a Constituent Part of Ethnic Identity. *Istoricheskaya i sotsial'no-obrazovatel'naya mysl' – Historical and Social-Educational Idea*. 9 (6):1. pp. 121–126. (In Russian). DOI: 10.17748/2075-9908-2017-9-6/1-121-126
4. Andreeva, L.A. (2018) National Cuisine of the Mari in Cultural Interaction With Yugra Peoples. *Vestnik ugrovedeniya – Bulletin of Ugric Studies*. 8 (3). pp. 491–502. (In Russian).
5. Markaryan, S.B. (2018) Japanese Food Culture – an Intangible Cultural Heritage of Mankind. *Ezhegodnik Yaponiya – Yearbook Japan*. V. 47. pp. 149–162. (In Russian). DOI: 10.24411/0235-8182-2018-10007
6. Andreeva, L.A. et al. (2017) Language, Culture, Food: National Cuisine as an Ethno-Marker in Youth. *Istoricheskaya i sotsial'no-obrazovatel'naya mysl' – Historical and Social-Educational Idea*. 9 (6):2. pp. 147–153. (In Russian). DOI: 10.17748/2075-9908-2017-9-6/2-147-153
7. Arutyunov, S.A. (2001) Osnovnye pishchevye modeli i ikh lokal'nye varianty u narodov Rossii [The Main Food Models and Their Local Variants Among the Peoples of Russia]. In: Arutyunov, S.A. & Voronina, T.A. (eds) *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional Food as an Expression of Ethnic Identity]. Moscow: Nauka. pp. 10–17.
8. Arutyunov, S.A. & Mkrtyumyan, YU.I. (1981) Problema klassifikatsii elementov kul'tury (na primere armianskoy sistemy pitaniya) [The Problem of the Classification of Cultural Elements (On the Example of the Armenian Food System)]. *Sovetskaya etnografiya*. 4. pp. 3–15.

9. Kashtanyuk, V.A. (2012) *Sotsiokul'turnaya adaptatsiya evreev Evreyskoy avtonomnoy oblasti v Izraile i ikh reemigratsiya na rubezhe XX–XXI vv.* [Sociocultural Adaptation of the Jews of the Jewish Autonomous Okrug in Israel and Their Re-Emigration at the Turn of the 21st Century]. History Cand. Diss. Ulan-Ude.
10. Lipinskaya, V.A. (2001) Adaptivno-adaptatsionnye protsessy v narodnoy kul'ture pitaniya russkikh [Adaptive Processes in the Folk Culture of Russian Food]. In: Arutyunov, S.A. & Voronina, T.A. (eds) *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional Food as an Expression of Ethnic Identity]. Moscow: Nauka. pp. 18–40.
11. State Archive of the Jewish Autonomous Okrug. Fund 629. List 2. File 380. Titova, E.V. (2012) *Etnokul'turnyy oblik migrantov v Evreyskoy avtonomnoy oblasti* [Ethnic and Cultural Image of Migrants in the Jewish Autonomous Okrug]. Birobidzhan.
12. Gurevich, V.S. (1997) *Vse o Evreyskoy avtonomnoy oblasti: sprav.-entsikl. sb* [All About the Jewish Autonomous Okrug: A Reference Book]. Birobidzhan: Ethnos-DV.
13. Zlivko, A. (2014) Kul'tura po-vostochnomu [Culture in an Eastern Way]. *Birobidzhanskaya zvezda*. 20 August. No. 59 (17245).
14. Marushkina, N.S. (2014) Natsional'naya kuchnya v usloviyakh mezhkul'turnogo dialoga [National Cuisine in an Intercultural Dialogue]. *Nauchnyy poisk*. 2.6. pp. 26–28.

Received: 27 November 2019