

УДК 392.8

## ХЛЕБ НА СТОЛЕ АРМЯНСКИХ МИГРАНТОВ В РЕСПУБЛИКЕ МОРДОВИЯ

© 2011 А.А. Шевцова

Московский институт открытого образования

Поступила в редакцию 07.10.2010

Статья посвящена роли хлеба в системе питания и поддержания социальных связей в среде добровольных переселенцев-армян из государств Закавказья (Армения, Азербайджан, Грузия) в Республике Мордовия. На основе полевого экспедиционного материала автор рассматривает традиционные виды хлеба домашней выпечки и связанные с ними обычаи как фактор сохранения этнической идентичности армян, ее репрезентации в иной культурной и этнической среде.

Ключевые слова: хлеб в питании и обрядах, этнокультурная адаптация мигрантов, армянский свадебный стол, потенциал сохранения традиции.

*«Бедняк нуждается в хлебе, а богач – во всем».*

*Армянская пословица*

Миграция населения – это важнейший фактор этнической эволюции и трансформации, прослеживаемый на протяжении всей истории народов мира<sup>1</sup>, однако происходящим в результате этого изменениям в традиционной культуре мигрантов в том или ином регионе в этнографической науке до сих пор не уделялось достаточного внимания.

Всероссийская перепись населения 2002 года зафиксировала следующую численность населения различных этнических групп на территории Мордовии: мордва – 283861 чел. (31,9%); русские – 540717 (60,8%); татары – 46261 (5,2%); лица других национальностей – 14227 чел. (1,7%), в том числе азербайджанцы – 672 чел., армяне – 1310 чел., грузины – 395 чел.<sup>2</sup> Миграционные волны последних десятилетий прошлого века и начала века XXI-го из стран Закавказья в Мордовию постепенно увеличили численность армян на территории республики, практически удвоивших свою численность за межпереписной период 1989-2002 гг. Мордовия, в отличие от Москвы<sup>3</sup>, Ростова-на-Дону<sup>4</sup>, Краснодарского края<sup>5</sup>, не принадлежит к числу российских регионов, где исторически проживала большая армянская община. Армянские мигранты составляют доли процента от населения республики, однако в ближайшем будущем поток трудовых мигрантов в Россию, по оценкам экспертов<sup>6</sup>, не уменьшится.

Первичная биологическая адаптация мигрантов-армян (привыкание к климату, ландшафту и т.д.), а также социальная адаптация мигрантов к новой этнокультурной среде региона, включая адаптацию к структурам и системам, жизненным

ориентациям местного населения<sup>7</sup>, интеграция в трудовые коллективы и соседские общности, происходят непросто. Значительную помощь в этом оказывают родственники, знакомые, земляки новых переселенцев, уже живущие в Мордовии. Определенный свод черт традиционной культуры, носителями которой являются армянские переселенцы (особенно из сельских районов), контрастирует с культурой местного населения Мордовии, а в случае, если мигрант из села переезжает в город, это противоречие только возрастает. Исследование факторов этнокультурной адаптации мигрантов-армян, в частности, к инновациям в их системе питания в инокультурной среде, представляется новым явлением в региональной этнологической науке.

Из 1310 армян в Республике Мордовия – 788 мужчин и 522 женщины.<sup>8</sup> Среди трудовых мигрантов мужчины преобладают (это характерно и для других регионов, скажем, для Москвы)<sup>9</sup>, ведь инициатива переселения принадлежит именно им, женщины чаще выступают как пассивные мигранты, следуя за своим мужем. В городах зарегистрировано 813 чел., причем 529 чел. живут в столице республики Саранске, а в сельской местности – 497 чел. Большинство мигрантов – это добровольные переселенцы в поисках работы, улучшений условий жизни, жилья, более высокого заработка. Расселение армянских мигрантов происходит и на пограничье, вблизи транспортных центров и железнодорожных путей. Лидируют в этом отношении Зубово-Полянский, Чамзинский, Ромодановский, Рузаевский, Ичалковский и Лямбирский районы<sup>10</sup>.

Традиционная система питания (виды пищи, набор блюд, способы приготовления и пищевой режим) – значимая и наиболее устойчивая составляющая в культуре любого народа. Испыты-

*Шевцова Анна Александровна, кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Центра международных образовательных программ.  
E-mail: ash@inbox.ru*

вая на себе воздействие инокультурного окружения, универсальной западной городской культуры, рекламы продуктов питания, магазинной торговли, традиционный рацион медленно меняется. Тем не менее в своих праздничных и ритуализированных вариантах (праздничное, свадебное, поминальное застолье) он продолжает выполнять роль этнического маркера, сохраняя и репрезентуя этническую идентичность мигрантов в инокультурном окружении. Армянская диаспора, наряду с еврейской, демонстрирует одну из самых красноречивых и устойчивых традиций питания в иноэтнической среде во всех регионах мира<sup>11</sup>. Характерно это и для армян Мордовии.

Территория Армении входит в ареал древнейшего хлебопечения в мире<sup>12</sup>, а благоговейное отношение к хлебу – одна из наиболее устойчивых традиций армянской культуры. С лавашем, гатой, другими видами хлеба домашней выпечки связано множество поверий и ритуалов<sup>13</sup>. В наибольшей степени наделение хлеба сакральными чертами, требующими особого обращения, особенно в сравнении с подовым хлебом массового производства, относится именно к лавашу – традиционной тонкой, как бумажный лист, овальной формы лепешке размером до 1 м в длину и 0,5 м в ширину из глиняной печи, «вершине культуры дрожжевого хлебопечения»<sup>14</sup>. О значимости хлеба в жизни армян говорят не только многочисленные пословицы, связанные с ним, но и то, что слова «завтракать», «обедать» или «ужинать» часто заменяют словом «*һаццутел*»<sup>15</sup> (буквально: «хлеб кушать»).

Выпечка лаваша – часть традиционной жизнеобеспечивающей системы армян<sup>16</sup> – процесс, прекрасно изученный<sup>17</sup>. В наши задачи не входит его описание, отметим только, что выпечка хлеба в глиняном *тонире* (*таннуре*, *тондире*, *туруне*, *тандуре*) требует слаженных усилий целой команды женщин, ведь «это непрерывный, конвейерный процесс, и, чтобы его осуществить, должны трудиться как минимум три женщины одновременно, а в идеале, для получения качественного тонкого лаваша необходимы совместные усилия семи женщин»<sup>18</sup> – родственниц, соседок. При этом, несмотря на то, что выпечка хлеба требует неотрывного внимания и напряженных усилий, женщины обычно «непринужденно переговариваются, шутят, обмениваются репликами с окружающими»<sup>19</sup>. Поскольку лаваш долго сохраняет вкусовые качества, его выпекали впрок (раз в одну-две недели, а зимой в горах – раз в два месяца<sup>20</sup>). День выпечки хлеба, таким образом, превращался в своеобразный семейный праздник, любимый детьми, которые с удовольствием доедали «неудавшиеся» (упавшие в золу) лепешки, а женщины собирались не только для

того, чтобы обеспечить свои семьи хлебом, но и посплетничать, «перемыть всем косточки», обсудить семейные дела и новости, присмотреть потенциальных невест сыновьям. Эта социальная функция выпечки лаваша метко определена краснодарским этнографом Ноной Шахназарян как «женское информангентство «Турун-пресс»<sup>21</sup>. Роль «женского клуба» во многом взяли на себя беседы соседок за бесконечными чашками кофе<sup>22</sup>.

Если в городах Армении свежий лаваш можно купить на каждом шагу, то в армянских селах его продолжают выпекать в домашних хозяйствах. Переселенцы из Армении называют лаваш среди тех привычных национальных блюд, по которым скучают в наибольшей степени. Лаваш из частных мини-пекарен, доступный жителям Москвы, Краснодара, Санкт-Петербурга и других крупных российских городов, в розничной продаже в Мордовии пока еще можно встретить лишь в крупных городах – на рынках в Саранске, Рузаевке<sup>23</sup>. Лаваш подают во многочисленных армянских кафе и ресторанчиках поселка Умет Зубово-Полянского района, «специализирующегося» в сфере общепита и обслуживающего московскую трассу: «Арагат», «У Сано вкусно», «Армения», «Азия», «Нико». В меню вошли блюда кавказской кухни, ставшие «международными»: хаш, кебаб, хинкали, цыпленок-табака, шашлык<sup>24</sup>. Здесь мы столкнулись с тем, что мужчины готовят не только мясо, но и довольно ловко пекут лепешки. Последнее в принципе нехарактерно для армян, ведь раньше мужчины, в том числе грудные младенцы, к выпечке хлеба не допускались, хотя сейчас это можно встретить и в Армении<sup>25</sup>.

Разумеется, по вкусовым качествам «магазинный» лаваш, выпеченный на металлических листах мини-пекарен, уступает домашнему<sup>26</sup>, однако от привычного и удобного хлеба отказываться все же тяжело. Удобство лаваша заключается не только в том, что он, в отличие от подового хлеба, долго сохраняет свежесть, но и в том, что этот хлеб зачастую выступает в качестве «съедобной утвари» (скатерть, салфетка): кусочком лаваша, свернув его конусом, можно есть, как ложкой, например, горячий наваристый *хаш* едят именно так<sup>27</sup>. Больше того, в лаваш можно завернуть любую начинку – зелень, сыр, лук, соленья, крутое яйцо. Такие закрытые бутерброды (*бртуч*) весьма популярны и в тех домохозяйствах Мордовии, где пекут свой лаваш. В лаваше едят *кебабы* и *хоровац* (шашлык), завернув в лаваш, хозяйка несет какое-либо кушанье угостить соседей.

В нескольких сельских районах Мордовии в армянских семьях нам довелось наблюдать импровизированные, «народные» *тондиры* для выпечки лаваша, изготовленные из слегка врытой в землю (в «положении лежа») старой железной

бочки<sup>28</sup>. Лаваш пекут не внутри, а снаружи бочки, предварительно разведя в ней огонь и дождавшись углей. Готовое изделие получается меньшего, по сравнению с традиционным, размера – примерно 35-40 см в ширину и 50-60 см в длину. Толстый лаваш (из того же теста – мука, вода, дрожжи, соль) пекут также в газовых и электрических духовках, правда, сетуют, что вкус получается «не тот».

Сохранилось представление о том, что лаваш должны печь только женщины, причем в состоянии ритуальной чистоты<sup>29</sup>. Как отмечают С.А. Арутюнов и Ю.И. Мкртумян, «идеальным участником выпечки считалась замужняя и здоровая женщина, имеющая здорового мужа и здоровых детей. Предполагалось, что общая аура здоровья и благополучия ее семьи через хлеб, выпеченный с ее участием, передастся всем, кто будет есть этот хлеб»<sup>30</sup>. Лаваш нельзя выбрасывать, переворачивать «тыльной» стороной вверх, ронять («если упал, нужно поднять, поцеловать, попросить прощения»), резать ножом («счастье отрежешь»)<sup>31</sup>. Последний запрет не распространяется на магазинные батоны и «кирпичики». Впрочем, на столе армянских мигрантов чаще можно увидеть сдобу, белый хлеб, а не ржаной.

Помнят переселенцы и о важной роли хлеба в традиционной свадебной обрядности. Как и у донских армян, сговор армяне Мордовии называют *haц noxел* («обмен хлебом»)<sup>32</sup>, свекровь кладет на плечи молодым лаваш, свернутый вдоль и упакованный в прозрачную обертку с рюшами и лентами, встречая их после венчания или регистрации брака («чтобы в семье был достаток, деньги водились»)<sup>33</sup>.

В семьях, где жена русская (мордовка), а муж – армянин, жена, помимо привычных блюд (борща, пирогов, блинов, овощных супов, разнообразных каш), старается побаловать мужа теми блюдами, к которым он привык с детства. Например, Зинаида Ивановна Казарян, проживающая в с. Арх.-Голицино Рузаевского р-на, научилась печь армянский лаваш, хотя семья любит и пироги – с повидлом, творогом, с яйцом и луком<sup>34</sup>. В семье Марукян из с. Моревка также пекут лаваш, сладкие пироги с лесными или садовыми ягодами<sup>35</sup>. Любят пирожки (с яблоками, капустой, зеленым луком) Нина и Армине Фиданян (пос. Атьма Ромодановского р-на), а лаваш пекут впрямь на неделю. А вот в семье Галины и Лёвы Фиданян (пос. Пушкино) готовят в основном традиционные русские блюда: блины, каши, пироги<sup>36</sup>. Повсеместно в армянских семьях каши поливают горячим топленым маслом, добавляя сахар, мед, изюм, миндаль, что напоминает об архаических обрядовых кушаньях из зерен с топленым маслом (*хашил*)<sup>37</sup>. Мельсида Анушаванов-

на Марукян рассказала о том, что в раньше в деревнях Армении для рожениц готовили калорийную сладкую кашу *хавиц* – из поджаренной на масле пшеничной муки с сахарным сиропом, медом и сливками<sup>38</sup>.

У армян Мордовии по-прежнему популярна домашняя лапша (*ршта, аршта*). Андраник и Зепюр Степанян (ст. Турдаково) готовят домашнюю лапшу с мясной поджаркой<sup>39</sup>; Наталья Симонян (Ардатов) готовит для мужа Мхитара лапшу с кефиром и соусом «*схторов мацук*»<sup>40</sup>. Как и в старину, сухой лаваш крошат в суп, *хаиш*. Традиция печь рождественский *тарехац* – (буквально: хлеб-год) – круглый хлеб с ямками на ободке, символизирующими плодородие<sup>41</sup>, с запеченной на счастье монеткой или фасолиной, почти забыта. Популярным праздничным блюдом остается сдобное сладкое печенье *гата* (*ката, гота*), в прошлом имевшее ритуальное значение<sup>42</sup>. Своим рецептом приготовления гаты с нами поделилась Нина Фиданян: растопить сливочное масло и растереть его с сахаром, солью и сырым яйцом до получения однородной массы. Вылить в опару и вымесить еще несколько минут, медленно добавляя муку. Оставить на полчаса в тепле. Для начинки растереть сливочное масло с добавлением муки и сахарной пудры. Из готового теста раскатать большую лепешку, смазать её растопленным сливочным маслом и положить начинку, накрыть сверху еще одной лепешкой, зацепить края и смазать взбитым желтком. Выпекать полчаса на смазанном маслом противне<sup>43</sup>.

Армянские хозяйки славятся своей великолепной выпечкой (пахлава, трубочки с кремом, слойки с орехами и повидлом), многоэтажными тортами («Птичье молоко», «День-ночь», «Шоколадный», «Медовый», «Мокко»). Например, «на свадьбу магазинные торты не годятся: надо домашние», и чем больше слоев, тем лучше, «тем счастливее будет жизнь у молодых»<sup>44</sup>. Разрезанием свадебного торта женихом и невестой (буквально – «*торт мортел*», т.е. «забиванием торта»), ставшим новым популярным обрядом взамен забивания жертвенного быка, заканчивается череда свадебных ритуалов, после чего свадьба вступала в фазу неконтролируемого веселья<sup>45</sup>. Обычно жених и невеста делают его вместе – нож держит невеста, а жених обхватывает руку невесты, помогая ей сделать первый надрез<sup>46</sup>. Как правило, пекут хлеб, сдобу старшие женщины (бабушки), попутно обучая национальному кулинарному искусству своих внучек. Умение вкусно готовить – та самая традиция, которая, по словам информантов, помогает женщине сохранить семью и любовь мужа<sup>47</sup>.

Подводя итог, отметим, что в многонациональной Мордовии армяне проживают рядом с

другими этносами, которые воспринимают их как народ, обладающий уникальной самобытной культурой. Безусловно, в условиях иноэтнического окружения и под влиянием универсальной урбанистической культуры традиционная культура переселенцев подверглась значительной трансформации. Однако сохранился ее основной стержень, позволяющий говорить о сохранении и репрезентации этнической идентичности армян, их национальных предпочтениях, позитивном восприятии собственных гастрономических специалитетов.

### ПРИМЕЧАНИЯ

- <sup>1</sup> Григулевич Н.И. Этническая экология питания. Традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М.: ИЭА РАН, 1996. С.35.
- <sup>2</sup> Национальный состав населения Республики Мордовия // Итоги Всероссийской переписи населения 2002 года. Саранск, 2005. С.8, 11.
- <sup>3</sup> Амирханян А. Дорога в Москву // «Этносфера». №1. 2006. С.15.
- <sup>4</sup> Тер-Саркисянц А.Е. Основные тенденции развития современной семьи и семейных обрядов у донских армян (по материалам полевых исследований 1990-х годов) // Итоги полевых исследований / Отв. ред. З.П. Соколова / Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. М., 2000. С.63.
- <sup>5</sup> Корякин К.В. Проблемы адаптации и интеграции мигрантов-армян в Краснодарском крае // «Этнографическое обозрение». №1. 2006. С.62; Потеряева О. Будни и праздники кубанской школы, или Где найти учителя-билингва? // «Этнодиалоги». Альманах. №2(32). 2010. С.177.
- <sup>6</sup> Тишков В.А. Этнология и политика. Научная публицистика. М.: Наука, 2001. С.169.
- <sup>7</sup> Юдина Т.Н. Социология миграции: Учебное пособие для вузов. М.: Академический проект, 2006. С.171.
- <sup>8</sup> Национальный состав населения Республики Мордовия. С.9.
- <sup>9</sup> Дробизева Л., Арутюнян Ю., Кузнецов И. Выходцы из Закавказья в Москве: кто они? // «Демоскоп» weekly, Электронная версия бюллетеня «Население и общество» №271-272, 1-27 января 2007 г., URL: <http://www.demoscope.ru/weekly/2007/0271/tema03.php> (дата обращения 02.09.2010).
- <sup>10</sup> Национальный состав населения Республики Мордовия. С.8-11, 63.
- <sup>11</sup> Григулевич Н.И. Этническая экология питания. С.7-8.
- <sup>12</sup> Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Вершина хлебопечения – лаваш // Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки / Отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. М.: Наука, 2004. С.200.
- <sup>13</sup> См.: Тер-Саркисянц А.Е. Армянский хлеб // «Этносфера». №1. 2006. С.24-25; Шагоян Г. Традиционное «забивание быка» и современное «разрезание торта» на армянской свадьбе // Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки / Отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. М.: Наука, 2004. С.210-226.
- <sup>14</sup> Тер-Саркисянц А.Е. Армяне: История и этнокультурные традиции. М.: Издательская фирма «Восточная литература» РАН, 1998. С.110.
- <sup>15</sup> Григулевич Н.И. Роль зерновых и зернобобовых культур в адаптации народов Закавказья и русских переселенцев // Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки. М.: Наука, 2004. С.258-259.
- <sup>16</sup> Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы типологического исследования механизмов жизнеобеспечения в этнической культуре // Типология основных элементов традиционной культуры / Отв. ред. М.В. Крюков, А.И. Кузнецов. М.: Наука, 1984. С.24.
- <sup>17</sup> См.: Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Вершина хлебопечения – лаваш // Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки. М., 2004. С.207-209; Тер-Саркисянц А.Е. Армянский хлеб // «Этносфера». №1. 2006. С.24-25; Тер-Саркисянц А.Е. Армяне: История и этнокультурные традиции. М., 1998. С.110-111.
- <sup>18</sup> Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Вершина хлебопечения – лаваш. С.202.
- <sup>19</sup> Там же. С.206.
- <sup>20</sup> Тер-Саркисянц А.Е. Армяне: История и этнокультурные традиции. С.111.
- <sup>21</sup> Космарский А.А., Шахназарян Н.Р. Краснодар – Карабах – Москва: опыт диалогической автоэтнографии. // «Этнографическое обозрение». №1. 2006. С.51.
- <sup>22</sup> Полевые материалы автора (ПМА): Республика Мордовия (РМ), ст. Ардатов, Ардатовский р-н, в июне 2008 г. Информант: Тутунджян Сирануш Оганесовна, 1946 г.р.
- <sup>23</sup> ПМА: РМ, г.Рузаевка, в сентябре 2010 г. Информант: Газарян Дмитрий Шмавонович, 1944 г.р.
- <sup>24</sup> ПМА: РМ, Zubovo-Полянский р-н, июль-август 2009 г.
- <sup>25</sup> Тер-Саркисянц А.Е. Научный отчет об экспедиции 2004 г. в Республику Армения // Полевые исследования Института этнологии и антропологии РАН. М.: Наука, 2004. С.189.
- <sup>26</sup> ПМА: Республика Армения (РА), г.Ереван в апреле 2007 г. Информант: Ованесян Армен Мкртычевич, 1962 г.р.
- <sup>27</sup> ПМА: РМ, г.Ардатов, в июне 2008 г. Информант: Симонян Мхитар Радикович, 1967 г.р.
- <sup>28</sup> ПМА: РМ, с.Арх.-Голицино Рузаевского р-на, в июле 2008 г. Информанты: Казарян Апет Хуршудович, 1938 г.р., Казарян Зинаида Петровна, 1938 г.р.; с.Моревка Большеигнатовского р-на, в июне 2009 г. Информант: Марукян Мельсида Анушавановна, 1947 г.р.; пос.Кемля Ичалковского р-на, в июле 2009 г. Информант: Раджоян Хаимзар Сукоевна, 1946 г.р.
- <sup>29</sup> ПМА: РМ, с.Моревка Большеигнатовского р-на, в июне 2009 г. Информант: Марукян Мельсида Анушавановна, 1947 г.р.
- <sup>30</sup> Арутюнов С.А., Мкртумян, Ю.И. Вершина хлебопечения – лаваш. С.208.
- <sup>31</sup> ПМА: РМ, с. Семилей Кочкуровского р-на, в июле 2008 г. Информант: Геделян Давид Москоевевич, 1956 г.р.
- <sup>32</sup> Тер-Саркисянц А.Е. Основные тенденции развития современной семьи и семейных обрядов у донских армян (по материалам полевых исследований 1990-х годов) // Итоги полевых исследований / Отв. ред. З.П. Соколова / Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. М., 2000. С.188.
- <sup>33</sup> ПМА: Свадьба А.М. Фиданян и Г.А. Минасяна, видеозапись 27.04.2008, пос.Атьма Ромодановского р-на.
- <sup>34</sup> ПМА: РМ, с.Арх.-Голицино Рузаевского р-на, в июле 2008 г. Информант: Казарян Зинаида Петровна, 1938 г.р.
- <sup>35</sup> ПМА: РМ, с.Моревка Большеигнатовского р-на, в июне 2009 г. Информант: Марукян Гаяне Робертовна, 1971 г.р.
- <sup>36</sup> ПМА: РМ, пос.Пушкино, пос.Атьма Ромодановского р-на, в июле 2008 г. Информанты: Фиданян Нина Андриковна, 1954 г.р., Фиданян Галина Александровна, 1960 г.р., Фиданян Лёва Тачатович, 1947 г.р.
- <sup>37</sup> Тер-Саркисянц А.Е. Армянский хлеб. // «Этносфера»,

- №1. 2006, С.24.
- <sup>38</sup> ПМА: РМ, с.Моревка Большеигнатовского р-на, в июне 2009 г. Информант: Марукян Мельсида Анушавановна, 1947 г.р.
- <sup>39</sup> ПМА: РМ, ст.Турдаково Дубенского р-на, в июле 2008 г. Информанты: Степанян Зепор Сениковна, 1975 г.р., Степанян Андраник Ишханович 1970 г.р.
- <sup>40</sup> ПМА: РМ, г.Ардатов, в июне 2008 г. Информант: Симонян Наталья Владимировна, 1967 г.р.
- <sup>41</sup> Шагоян Г. Традиционное «забивание быка» и современное «разрезание торта» на армянской свадьбе // Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки. М.: Наука, 2004. С.225.
- <sup>42</sup> Тер-Саркисянц А.Е. Армянский хлеб // «Этносфера». №1. 2006. С.24.
- <sup>43</sup> ПМА: РМ, пос.Атьма Ромодановского р-на, в июле 2008 г. Информант: Фиданян Нина Андраниковна, 1954 г.р..
- <sup>44</sup> ПМА: РМ, пос.Кемля Ичалковского р-на, в июле 2009 г. Информант: Раджоян Хаимзар Сукоевна, 1946 г.р.
- <sup>45</sup> Шагоян Г. Традиционное «забивание быка» и современное «разрезание торта» на армянской свадьбе. // Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки. М.: Наука, 2004. С.217-218.
- <sup>46</sup> ПМА: Свадьба А.М. Фиданян и Г.А. Минасяна, видеозапись 27.04.2008, пос.Атьма Ромодановского р-на.
- <sup>47</sup> Балаш О. Свет несет добро // «Этносфера». №1. 2006. С.22; ПМА: РМ, ст.Турдаково Дубенского р-на, в июле 2008 г. Информант: Степанян Зепор Сениковна, 1975 г.р.

## **BREAD ON A TABLE OF ARMENIAN IMMIGRANTS IN MORDOVIA**

© 2011 A.A. Shevtsova

Moscow Institute of Open Education

The article, based on field expedition material, reveals the role of bread in the food system and social communications among voluntary immigrants-Armenians from the Transcaucasian states (Armenia, Azerbaijan, Georgia) in Mordovia (Russia). The author considers traditional kinds of home-made bread as a factor of preservation and representation of the Armenian ethnic identity in the multicultural and multinational environment.

Key words: Bread in consumption and rites, ethno-cultural adaptation of migrants, Armenian wedding feast, potential of keeping the tradition.