**Культура питания как аспект репрезентации этнической идентичности современной мордвы**

Пискунов Тимофей Владиславович

Студент бакалавриата

Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова,

Исторический факультет

E-mail: tpiskunov22@gmail.com

В данной работе автор сравнивает отношение к пищевым традициям и культуру питания жителей Республики Мордовии, в основном эрзян, а также мокшан и представителей Мордовского землячества в городе Москве. В основе исследования - полевые материалы, собранные автором в 2023 году в городе Саранске, Кочкуровском, Лямбирском районах Мордовии, а также в Москве. Кроме того, автором было проведено анкетирование среди эрзян и мокшан из разных регионов России. В докладе отражены следующие аспекты: Повседневное и праздничное питание в республике Мордовии, а также переехавших из Мордовии в Москву и их сравнение; роль домашнего хозяйства в традиционном питании; отношение к фастфуду, разделение мокшанской и эрзянской пищи.

«Пища — это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ним более всего связаны представления народа о своей национальной специфике, и в то же время она легче и быстрее других поддается заимствованиям, вариациям, модификациям и новациям» [2]. В проведенном анкетировании важность национальной кухни как части культуры народа отметило 83,6% респондентов. Однако, пища не является главным фактором в определении идентичности: 41,8% людей видят свою принадлежность через национальную кухню. Для сравнения, через язык почти 90%, общее историческое прошлое 69,1%. В то же время интервьюируемые отмечали существование аналогичных эрзянским и мокшанским блюдам в русской кухне. Так, соотносят пачалксеть с блинами, цемарат с пельменями, панжакай или каймак с ватрушками или пирогами и т.д.

Среди угощений, которые находятся на праздничном столе, респонденты называли характерные для постсоветского пространства салаты и закуски. Среди них: оливье, винегрет, сельдь под шубой, холодец. Кроме того, пироги и различные соления, квашения также присутствовали на днях рождениях, свадьбах и других праздниках. Необходимо отметить и блюда, приготовленные на похороны или поминки. Среди них также существуют местные адаптации. Например, поминальная икра из рыбных консервов с манной крупой и луком, рис с изюмом, кисели.

Наиболее любимыми кухнями у анкетируемых являются мордовская и русская, которые отметили 80% и 70,9% соответственно. Свой выбор они объясняют тем, что блюда этих кухонь ассоциируются у них с домашней полезной пищей, готовящейся из местных продуктов, а также со «вкусом детства». Поэтому можно сказать, что вкусовые предпочтения соответствуют принципу локаворизма. Локаворизм — это потребление продуктов местного производства, в котором считается, что это способствует поддержке производителей в родном регионе и экологичности производства [4]. В связи с этим, почти две трети опрошенных назвали свое отношение к фастфуду отрицательным или скорее отрицательным. Доля тех, кто положительно относится к фастфуду, в основном состоит из родившихся уже после 1991 года или из переехавших из Мордовии в более крупные города.

Национальная кухня мордвы у респондентов ассоциируется с тем, что готовили их бабушки или матери. Кроме того, в настоящий момент мордовскую кухню можно назвать праздничной, так как наиболее популярным ответом на вопрос о частоте употребления мордовских блюд указали именно вариант «по праздникам».

Важно отметить, что разделение мордовской кухни на мокшанскую и эрзянскую условно и по-разному воспринимается населением Мордовии. Один из информантов рассказал о том, что традиционный мордовский свекольный квас эрзяне называют брагой, а мокшане позой. Также, в различных населенных пунктах по-разному называют пирог с творогом или с творогом и картофелем: панжакай или каймак. При этом, ресторан национальной кухни в Саранске не разделяет блюда на мокшанские или эрзянские. На мероприятиях, например, на Дне Республике Мордовии в рамках выставки «Россия» на ВДНХ в Москве мордовские блюда также не были разделены на эрзянские или мокшанские.

Национальные мордовские блюда редко встречаются в заведениях общепита, что подтверждает тезис о том, что эрзянская и мокшанская кухни являются домашней. В Саранске лишь один ресторан специализируется на мордовской кухне. Еще несколько заведений включают в своем меню несколько мордовских блюд. В общепите Саранска предпочтения, характерные и для других регионов России. То есть популярны блюда итальянской, японской и грузинской кухонь. В кафе популярен формат comfort-food, то есть ресторан, в котором есть самые популярные блюда, где человек может встретить свои любимые названия (цезарь, том ям, роллы калифорния или филадельфия, пицца и т.д)

Кухня чувствительна по отношению к любым культурным изменениям, поэтому у мигрантов сохраняются традиции, но происходят и изменения, связанные с стремлением интегрироваться в культурную среду нового места жительства или наоборот изолироваться от нее [3]. Исключением не стало мордовское население, переселившееся в Москву и Московскую область. В условиях мегаполиса национальная кухня трансформировалась, подверглась влиянию современной кулинарии, однако традиционность заметно проявляется в праздничной и обрядовой пище. По свидетельству информаторов, процесс приготовления типичных национальных блюд видоизменился, притом, что их сущность и содержательное наполнение, назначение в ритуалах [1].

1. Акимова З. И. Мордва в поликультурном пространстве Московского мегаполиса: историко-этнографическое исследование: автореферат дис. ... доктора исторических наук. Саранск, 2016.
2. 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.
3. Казьмина О. Е. Пища как маркер идентичности и фактор интеграции: размышления о взаимодействии «пришлых» и «местных» (пример США) // Вестник антропологии. 2023. № 2. C. 267–276.
4. Новик А. А. «Вкус как в деревне»: от слогана к концепту BIO // Этнография. 2022. №1 (15). С. 105-132.