

-
17. San'kova S. M. Russkaja partija v Rossii. Obrazovanie i dejatel'nost' Vserossijskogo nacional'nogo sojuza (1908–1917). Orel, 2006.
 18. Smolin M. <B.> Vserossijskij nacional'nyj sojuz // Svjataja Rus'. Bol'shaja enciklopedija russkogo naroda. Russkij patriotizm. M., 2003.
 19. Stepanov A. <D.> Otechestvennyj patriotičeskij sojuz // Chernaja sotnja. Istoricheskaja jenciklopedija. M., 2008.
 20. Stepanov A. <D.> Russkij narodnyj sojuz im. Mihaila Arhangela // Chernaja sotnja. Istoricheskaja enciklopedija. M., 2008.
 21. Stepanov A. Russkoe sobranie // Chernaja sotnja. Istoricheskaja enciklopedija. M., 2008.
 22. Stepanov A. <D.> Sojuz russkikh ljudej // Chernaja sotnja. Istoricheskaja enciklopedija. M., 2008.
 23. Stepanov S. A. Chernaja sotnja v Rossii (1905–1914 gg.). M., 1992.
 24. Stukalov P. B. Pavel Ivanovich Kovalevskij i Mihail Osipovich Men'shikov kak ideologi Vserossijskogo nacional'nogo sojuza. Avtoref. dis. ... kand. ist. nauk. Tambov, 2009.
 25. Ustav obschestva pod nazvanieŋ «Vserossijskij Dubrovinskij Sojuz russkogo naroda». SPb., 1912.
 26. Ustav obschestva pod nazvanieŋ «Otechestvennyj patriotičeskij sojuz» [Utverzhden 7 sentjabrja 1915 g.]. Pg., 1915.
 27. Ustav obschestva pod nazvanieŋ «Sojuz Russkogo Naroda». SPb., 1906.

A. A. Шевцова

ХЛЕБ НА СТОЛЕ ГРУЗИН МОРДОВИИ: БЫТОВАНИЕ И СИМВОЛИКА

Статья, основанная на полевом этнографическом исследовании в Республике Мордовия (2008–2010 гг.), посвящена традиционной системе питания семей добровольных мигрантов-грузин в Мордовии и исследует факторы, влияющие на изменение пищевого рациона. Автор рассматривает национальную кухню и национальные виды хлеба как этнический маркер в инокультурном окружении.

Ключевые слова: этнокультурная адаптация мигрантов, хлеб, хлебопечение, традиционная пища, этнический маркер.

A. A. Shevtsova

BREAD ON THE TABLE OF GEORGIANS IN THE REPUBLIC OF MORDOVIA: PRACTICE AND SYMBOLS

The traditional meals of families of voluntary migrants from Georgia to the Republic of Mordovia (Russia) are described. What changes the traditional Georgian food? Could the national food, especially bread, play a role of ethnic marker in the inter-ethnic environment? The answers are found in ethnological expeditions to the Republic of Mordovia (2008–2010).

Keywords: ethno-cultural adaptation of migrants, bread, bakery, traditional food, ethnic marker.

Миграция населения — это важнейший фактор этнической эволюции и трансформации, прослеживаемый на протяжении всей истории народов мира [1, с. 35], одна-

ко происходящим в результате этого изменениям в традиционной культуре мигрантов в том или ином регионе в этнографической науке до сих пор не уделялось доста-

точного внимания. Республика Мордовия не принадлежит к числу российских регионов, где исторически проживала большая грузинская община. Всероссийская перепись населения 2002 года зафиксировала на территории Мордовии 395 грузин [5, с. 6–8], что составляет по сравнению с общей численностью населения региона доли процента, однако в ближайшем будущем поток мигрантов, в том числе трудовых, из стран Закавказья в Россию, скорее всего, не уменьшится. В основном мигранты из Грузии — добровольные переселенцы в поисках лучших условий жизни, работы. Немало и тех, кто переселился в Россию в результате грузино-абхазского конфликта из Абхазии и Самегрело (Западная Грузия). Две трети грузин расселено в городах республики — Саранске, Рузаевке, одна треть — сельские жители. Многие наши информаторы — мегрелы (субэтническая группа грузин).

Традиционная система питания (виды пищи, набор блюд, способы приготовления и пищевой режим) — значимая и наиболее устойчивая составляющая в культуре любого народа. Традиционная система питания армян формировалась в тесной связи с преобладающим среди них хозяйственно-культурным типом. Испытывая на себе воздействие инокультурного и иноэтнического 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) традиционный рацион продолжает играть роль этнического маркера, сохраняя и репрезентуя этническую идентичность той или иной группы мигрантов в инокультурном окружении. Грузинская диаспора, наряду с еврейской и армянской [1, с. 7–8], демонстрирует один из самых красноречивых и устойчивых традиций питания в иноэтнической среде во всех регионах мира, в том числе и в России.

При этнографическом изучении традиционной системы питания переселенцев, в том числе из Закавказья, обращает на себя внимание тот факт, что «хранительницы очага» могут ответить не на все вопросы о пищевом рационе. Женщины, как правило, досконально знают технологию приготовления блюд и полуфабрикатов, мужчины же сведущи в объемах запасов, источниках их пополнения, периоде хранения и закупочных ценах. Кроме того, у них можно получить исчерпывающую дополнительную информацию (о хозяйстве, об условиях заготовки и хранения продуктов, о характере и объеме трудозатрат). Молодежь лучше осведомлена относительно инноваций и, особенно, заимствований из пищи коренных народов [1, с. 37], разрекламированных, «модных» блюдах и напитках.

В традиционной пище грузин наиболее полно из всех видов материальной культуры сочетаются растительные (зерновые) и животные (мясо-молочные) продукты. Уникальность грузинской традиционной кулинарии — сложные методы обработки молока и получения различных молочных продуктов, овощей и трав в сочетании с умеренным потреблением мясных продуктов, которые тем не менее играют очень большую роль в ритуальных трапезах. Основу традиционного питания грузин составляли хлеб, преимущественно дрожжевой, молочные и растительные продукты: сыр (*сулугуни*, *имерули*) домашнего приготовления из овечьего, коровьего молока, *мацони* (кисломолочный продукт), овощи, ягоды и фрукты, сухофрукты, фасоль, бобы, зелень, в том числе дикорастущая.

Грузинские этнографы насчитывают около тридцати видов традиционного хлеба [7, с. 230]. Само слово хлеб (*пури*) имеет множество значений, но, прежде всего, это синоним жизни, веселья, счастья, благополучия. Словосочетание *пурисчама* (букв. — «есть хлеб») означает любое угощение, прием пищи (завтрак, обед, ужин), *пуроба* —

трапезу (букв. — «праздник хлеба»), *пур-марили* — пожелание приятного аппетита (букв. — «хлеб-соль»). Среди наших информаторов в Мордовии отмечено мнение, что последнее словосочетание возникло под русским влиянием и заменило в лексиконе привычный синоним радушного хлебосольтва *пур-гвино* («хлеб-вино») [ПМА¹ Булия].

Хлеб пекли и пресный, но преобладал все же дрожжевой [7, с. 230]. Выпекали хлеб из пшеничной (равнинно-предгорная Восточная Грузия), ячменной, ржаной, просяной и овсяной (в горных селах) муки. В Западной Грузии из кукурузной муки готовят пресный и плотный по консистенции хлеб мчади, до сих пор популярный в Грузии, в том числе в общепите Тбилиси [ПМА Давиташвили]. Его принято есть горячим или, по крайней мере, свежим — он быстро черствеет. Иногда его также начинают рассольным сыром.

Наиболее распространенные в Грузии виды хлеба — выпекаемые в торне *шоти* (удлинённый хлеб с острыми концами); *лаваши* (круглый хлеб, по сравнению с армянским гораздо меньше и толще); изделия из сдобного теста — *назуки* и *када* (кадис квери, кецеули) [7, с. 231–232], последние нередко пекли с начинками, на сковороде с длинной ручкой — *кеци*. В Кахетии шоти пекут в торне (в открытой печи) на углях из виноградной лозы — для особенного аромата [ПМА Бицкинашвили]. Известны и любимы всеми также *дедас нури* (букв. — «мамин хлеб»), хлебцы домашней выпечки с особым ароматом [4, с. 6–7]. Этнографы называют и другие разновидности грузинских домашних хлебных изделий. Вот лишь некоторые из них: *хмиади*, *сапортхела* (Хевсурети), *шапортхела* (Тушети) — круглый пресный хлеб; *грдзелаи нури* (Тушети) — хлеб типа лаваша из пресного теста; *таблис квери* — хлебец небольшого размера из дрожжевого или пресного теста;

хинкали (Тушети) — круглый хлеб, *зедасмула*, *мадеури* — хлебец из остатков теста, *анахела* — хлебец из теста, которое наскребли с корыта и с рук. В Грузии известны и многочисленные разновидности хлебцев, зачастую фигурных, имевших ритуальное назначение: *басила* (антропоморфный новогодний хлебец, изображающий св. Василия), *бедис квери* — лепешка судьбы, хлебцы в виде зверей и птиц — *джихви*, *ваци*, *бацукай*, *бачакурай* [7, с. 231–232].

Но если большинство из этих видов хлеба грузинские мигранты, как правило, не готовят дома в наши дни, есть хлебное изделие, которое готовят в каждой грузинской семье, где бы она ни жила. Речь идет о традиционных грузинских пирогах с сыром хачапури (букв. — «сыр-хлеб»).

Хачапури имеется множество разновидностей. Наиболее известны среди них слоеные пироги из отварного теста (*ачма*), закрытые и тонкие «имеретинские» (*имерули*) и открытые аджарские (*аджарули*) в виде лодочки из теста с сырной начинкой и выпущенным в начинку сырым яйцом, успевшим лишь слегка прогреться в печи, но не приготовиться до конца. Пекут хачапури и с другими начинками, например, с грибами, молодой зеленью, в Сванети — с мясом (*кубдари*) [9, с. 352], но все же традиционный вариант с сыром по-прежнему бьет рекорды популярности, оставаясь своего рода гастрономическим символом этнической идентичности.

В каждой семье есть свой рецепт хачапури [ПМА Арахамия, Арсенидзе, Давиташвили, Пипия]. Это престижное кушанье, которое не стыдно подать уважаемому гостю, а также обязательный атрибут свадебного стола в Самегрело (Западной Грузии) и в Абхазии, а теперь и среди грузин Мордовии. Более того, как отмечает знаток грузинской кухни Тинатин Мжаванадзе, «замешивать тесто для хачапури каждой

¹ ПМА — полевой материал автора.

грузинской хозяйке приходится чуть ли не каждый день» [3, с. 16]. Приведем здесь рецепт мегрельского хачапури, которым с нами поделился Ганели Владимирович Булия. Заметим здесь, что хлеб и пироги пекут женщины, но мужчины тем не менее нередко знают технологический процесс. Приготовленные по этому рецепту пироги подают к столу в его кафе кавказской кухни «Абхазский двор» в Саранске (фото 1).



Фото 1. Приготовление мегрельского хачапури

Для приготовления требуется дрожжевое тесто: в теплое молоко мацони добавляют немного подсолнечного масла, соль, столовую ложку сахара и дрожжи; оставляют в тепле на четверть часа. Добавляют теплый мацони, муку, яйцо, растопленное сливочное масло и вымешивают около десяти минут, все время смазывая руки и ком теста сливочным маслом. Тесто должно выстояться («отдохнуть») около часа.

Начинку готовят из натертого на крупной терке «молодого» сулугуни и сливочного масла. Тесто разделяют на кусочки и скатывают их в шарики. Потом раскатывают толстой скалкой в лепешки и кладут начинку (примерно столько же по массе, сколько и теста). Защищают края сверху, переворачивают швом вниз и снова раскатывают в блин. Смазывают каждый хачапури смесью желтка и сметаны. Выпекают примерно двадцати минут [ПМА Булия].

Когда подрумянится, выложить на доску и накрыть полотенцем на десять минут — это нужно, чтобы сыр «схватился» и не вытекал, когда разрежешь [ПМА Изория Лиана] (фото 2).



Фото 2. Удобнее всего резать хачапури кухонными ножницами

Не менее вкусные хачапури довольно больших размеров с домашним рассольным сыром сулугуни готовит жительница села Лада Ичалковского района Мордовии мегрелка Инеза Арахамия. Вот ее рецепт теста для хачапури:

На десять стаканов муки надо взять 150–200 г топленого масла, три четверти литра жирного молока (можно и больше, в зависимости от качества муки), свежие дрожжи, круг сыра — не меньше килограмма, ведь основное правило — чтобы теста было не больше сыра, лучше поровну, соль по вкусу, три яйца. Разводим дрожжи в теплом молоке, смешиваем все составляющие теста и ставим в тепло на полтора-два часа, чтобы поднялось в два раза. Нельзя шуметь, хлопать дверью, устраивать сквозняк, ссориться — иначе не поднимется! Надо все делать с хорошим настроением, молитвой, или можно тихонько петь. Когда тесто поднимется, смазать руки растительным маслом и добавить пару капель в тесто, чтобы не липло, хорошенько обмять его. Все это

нужно повторить три раза, и каждый раз ставить тесто в тепло «отдыхать», приглядывая, пока не поднимется. Примерно три часа все займет. Если тесто правильно приготовлено и выстоялось нужное время, тогда хачапури не порвется, даже если начинки будет много. Потом трем сыр на крупной терке, добавляем масло сливочное и пару яиц. Тесто раскатываем в лепешку, кладем начинку, защищаем края, переворачиваем вниз швом, раскатываем и «оглаживаем» наш хачапури, чтобы круглым получился. Кладем в большую сковородку и печем в горячей духовке пятнадцать минут [ПМА Арахамия].

Важное место в питании грузин занимало *гоми* — блюдо в виде круто сваренной каши из просяной или кукурузной муки без соли и масла. Гоми в значительной мере заменяло хлеб; ели его всегда горячим. В Западной Грузии (Самегрело) из кукурузной муки готовят пресный и плотный по консистенции хлеб *мчади*, до сих пор популярный по всей Грузии, в том числе в общепите Тбилиси. Его принято есть, разламывая руками. В Имерети рацион кормящих матерей составляли именно гоми и мчади, размоченные в красном вине [6, с. 180], гоми обязательно готовят также для свадебного стола. Грузины Мордовии сетуют на невозможность купить «нормальную» кукурузную муку в обычном магазине и на низкое качество и грубый помол кукурузной крупы, покупаемой на рынке. «Здесь в Мордовии не так просто достать кукурузную муку необходимого качества, хотя на рынке иногда торгуют крупой. Мы обычно готовим гоми из смеси пшенной и манной крупы, получается очень вкусно. Развариваем пшено, засыпаем манку и варим до загустения. Гоми едят горячим. На свадьбу гоми подают обязательно, даже вместо хлеба» [ПМА Булия, Изория Кето]. «Мамалыгу или гоми мы готовим из клейкого риса или манки, подают каждому за столом на отдельной мелкой тарелочке, очень горячей. В гоми кладут кусочки сыра сулугуни для остроты, а еще приправляют разными острыми салатами, аджикой, об-

макивая кусочки и потом отправляя их в рот» [ПМА Лацузбая Давид].

Хлеб был необходимым компонентом всех семейных и общественных обрядов грузин. Особое, чрезвычайно уважительное отношение к хлебу вылилось во множество народных примет и поверий, связанных с ним. В одном старинном предании говорится о том, как люди осквернили Божий дар — хлеб, что привело к расторжению связи Неба и Земли. «Одна женщина позволила себе употребить хлеб вместо тряпки, чтобы обтереть рот испачкавшегося ребенка. Разгневанный этим поступком, Бог удалил от людей Свое жилище — Небо и с ним сам удалился на недостижимую высоту. С тех пор навсегда миновали для человечества счастливые дни непосредственных отношений с Богом. С тех пор он являлся только "избранным"» [2, с. 57–58]. Многие приметы, связанные с хлебом, соблюдают и в наши дни. Например, закваска — символ достатка семьи, чужим ее дают неохотно, а если все же дают, обязательно оставляют кусочек дома, «чтобы не ушло счастье» [ПМА Гочишвили, Арахамия]. Стол, на котором есть хлеб, зелень, сыр, вино, считается в плоне готовым к приему гостей, ведь, по словам наших информаторов, «гораздо важнее — люди, общение» [ПМА Пипия, Баратели]. И напротив, «за стол без хлеба не садятся» [ПМА Булия].

Ритуальным хлебом *джврисури*, украшенным крестом («джвари» — крест) благословляли молодых на свадьбе [7, с. 234], а под Новый год в Кахетии пекли особую «лепешку судьбы винограда» — *вазис бедис квери*, с которой глава семьи отправлялся на виноградник (*венахи*), выпивал вино, зажигал свечи и преломлял хлеб, молясь о хорошем урожае в наступающем году [8, с. 52–53; ПМА Бицкинашвили]. Обычай печь домашние торты и пироги на свадьбу, а также особый круглый пирог, украшенный крестом, для новогоднего стола и застолья по поводу крестин, зафиксиро-

рован нами и в Республике Мордовия [ПМА Арахамия, Баратели].

В тот момент, когда в тесто кладут соль, нужно произнести молитву: «Господи, будь милостив и пошли нам достаток» [7, с. 234]. Если уронил кусочек хлеба, нужно поднять его, поцеловать («попросить прощения») и положить повыше — кому-нибудь да пригодится [ПМА Пипия, Булия]. Хлеб, положенный верхней коркой вниз, якобы предвещал смерть хозяйке дома, а кусок хлеба, оставленный на столе в вертикальном положении, — примета скорого прихода гостя [7, с. 234]. Нельзя печь хлеб по пятницам — в «день, посвященный мертвым» [ПМА Бицкинашвили], и, разумеется, нельзя выбрасывать хлеб или класть его туда, где он может испачкаться. Вместе с тем в современном Тбилиси автору этих строк не раз доводилось наблюдать, как дети и взрослые несли свежие шоти из пурни (уличной пекарни), откусывая на ходу румяную корочку и не думая защитить хлеб от дорожной пыли

В Мордовии на столе грузин можно увидеть и белый, и «серый» подовый хлеб фабричного производства, хотя предпочтение отдается пшеничному хлебу высшего качества.

Здесь нужно отметить, что грузинские хозяйки — великолепные кулинарки, не забывшие в Мордовии десятки рецептов десертов (сдобного песочного и слоеного печенья, пахлавы (баклавы) с грецкими орехами, тортов — «Мокко», «Графские развалины», «Ореховый» и др.). Муртаз Баратели и братья Лацузбая, например, отдают предпочтение газинакам (грецкий орех с медом) — традиционному новогоднему лакомству, тортам, слоеному печенью [ПМА Баратели, Лацузбая]. Многие хозяйки пекут для кофейных посиделок с соседками «простейший пирог с начинкой из сахара и муки» — *каду*, «родственницу» армянской гаты, сухое и сладкое миндальное печенье *шакарламу*. По мнению Л. Изория, в грузинской кухне «нет ничего сложного,

любой может научиться», однако существуют рецепты мучного, «которые редко получаются с первого раза» — *ачма*, тут сложность в правильном отваривании и раскатывании слоев теста, и *баклава* — «здесь важно растягивать слои теста так аккуратно, чтобы они не порвались» [ПМА Изория].

Например, И. Р. Арахамия (Ичалковский р-н, с. Лада) готовит изумительные торты из тончайших слоев орехового бисквита с заварным кремом, заливая их шоколадной глазурью («На три четверти стакана сахара надо взять три столовые ложки какао-порошка, 50 г сливочного масла и полстакана молока, варить, помешивая до кипения, потом уменьшить огонь и варить еще десять минут до загустения») [ПМА Арахамия]. По признанию ее братьев, в родном Ткварчели на торты Инезы родные и соседи «записывались в очередь», упрашивая ее приготовить им торт на семейное торжество [ПМА Лацузбая]. Наши респонденты вспоминают также любимое лакомство — чурчхелу из нанизанных на нитку ядер грецких или лесных орехов, залитых уваренной с мукой виноградной патокой [ПМА Баратели, Булия]. В каждой грузинской семье Мордовии вам предложат лесные орехи, причем каждый гость будет колоть их самостоятельно при помощи щипцов для орехов.

Хлебом, печеньем, пирогами домашней выпечки принято угощать соседей, сослуживцев, друзей, одноклассников детей. Совместная трапеза, «преломление хлеба» обязывало к верности, благожелательности: «Тот, кто с тобой преломил краюху хлеба, разделил твою трапезу, считается другом, близким человеком» [7, с. 233–234].

В полиэтничной Мордовии мигранты из Грузии проживают рядом с другими этносами, которые воспринимают их как народ, обладающий уникальной самобытной культурой. В условиях иноэтнического окружения, под влиянием универсальной урбанистической культуры традиционный

рацион питания переселенцев подвергся значительной трансформации. Однако сохранился его основной стержень, позволяющий говорить о сохранении и репре-

зентации этнической идентичности грузин, об их этнических предпочтениях, позитивном восприятии собственных гастрономических специалитетов.

Полевой материал автора (ПМА)

Арахамия (урожд. Лацузбая) Инеза Ремиковна, 1959 г. р., с. Лада Ичалковского района РМ, запись 2010 г.

Арсенидзе Нателла Валентиновна, 1982 г. р., г. Москва, запись 1998 г.

Баратели Муртаз Варламович, 1956 г. р., г. Саранск РМ, запись 2008 г.

Бицкинашвили Симон Георгиевич, 1966 г. р., с. Шашиани Гурджаанского р-на, Кахетия, Грузия, запись 2006 г.

Булия Ганели Владимирович, 1944 г. р., г. Саранск РМ, запись 2010 г.

Гочишвили Анжела Гивиевна, 1953 г. р., г. Тбилиси, Грузия, запись 2005 г.

Давиташвили Мака Константиновна, 1972 г. р., г. Тбилиси, Грузия, запись 2007 г.

Изория Кето Карловна, 1986 г. р., г. Саранск РМ, запись 2010 г.

Изория Лиана Мамиевна, 1957 г. р., г. Саранск РМ, запись 2010 г.

Лацузбая Анзор Ремикович, 1960 г. р., с. Лада Ичалковского района РМ, запись 2010 г.

Лацузбая Давид Ремикович, 1975 г. р., с. Лада Ичалковского района РМ, запись 2010 г.

Пипия Зураб Константинович, 1968 г. р., с. Уреки Урекского р-на, Гурия, Грузия, запись 2007 г.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Григулевич Н. И. Этническая экология питания. Традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М.: ИЭА РАН, 1996.

2. Месхидзе Д. И. К интерпретации эротического характера грузинского народного праздника берикаоба // Народные игры и игрушки / Отв. ред. Г. Н. Симаков. СПб.: МАЭ РАН, 2000. С. 54–62.

3. Мжаванадзе Т. Грузинская домашняя кухня. (Серия «Книга гастронома».) М.: Бонниер Паббликешенз; Эксмо, 2010.

4. Миминошвили О. Этнографическое путешествие по Грузии / Пер. Р. Цихелашвили. Тбилиси: Некери, 2003.

5. Национальный состав населения Республики Мордовия // Итоги Всероссийской переписи населения 2002 года. Саранск, 2005.

6. Соловьева Л. Т. Напитки в грузинской культуре: повседневность и праздники // Хмельное и иное: напитки народов мира / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина; ИЭА РАН. М.: Наука, 2008. С. 149–193.

7. Соловьева Л. Т. Хлеб в повседневной и обрядовой жизни грузин // Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука, 2004. С. 227–250.

8. Шевцова А. А. Дорога в Виноградное царство // Этносфера. 2009. № 11. С. 50–53.

9. Шевцова А. А. Сванские блюда на грузинском застолье: традиции и современность // Социокультурные и политические проблемы высокогорных районов Кавказа: прошлое, настоящее, будущее: Материалы Всероссийской научной конференции. Карачаевск: КЧГУ, 2010. С. 350–357.

REFERENCES

1. Grigulevich N. I. Etnicheskaia ekologija pitaniia. Tradicionnaja pischka russkikh starozhilov i narodov Zakavkaz'ja. — М.: IJEA RAN, 1996.

2. Meshidze D. I. K interpretacii eroticheskogo haraktera gruzinskogo narodnogo prazdnika berikaoba // Narodnye igry i igrushki / Отв. red. G. N. Simakov. SPb.: MAE RAN, 2000. S. 54–62.

-
3. *Mzhavanadze T.* Gruzinskaja domashnjaja kuhnja. (Serija «Kniga gastronoma»). M.: Bonnier Pablikes-henz; Eksmo, 2010.
 4. *Miminoshvili O.* Etnograficheskoe puteshestvie po Gruzii / Per. R. Cihelashvili. Tbilisi: Neker, 2003.
 5. Nacional'nyj sostav naselenija Respubliki Mordovija // Itogi Vserossijskoj perepisi naselenija 2002 goda. Saransk, 2005.
 6. *Solov'eva L. T.* Napitki v gruzinskoj kul'ture: povsednevnost' i prazdniki // Hmel'noe i inoe: napitki narodov mira / Otv. red. S. A. Arutjunov, T. A. Voronina. M.: Nauka, 2008. S. 149–193.
 7. *Solov'eva L. T.* Hleb v povsednevnoj i obrjadovoj zhizni gruzin // Hleb v narodnoj kul'ture: Etnografi-cheskie ocherki / Otv. red. S. A. Arutjunov, T. A. Voronina; IJEA RAN. M.: Nauka, 2004. S. 227–250.
 8. *Shevcova A. A.* Doroga v Vinogradnoe carstvo // Etnosfera. 2009. № 11. S. 50–53.
 9. *Shevcova A. A.* Svanskie bljuda na gruzinskom zastol'e: tradicii i sovremennost' // Sociokul'turnye i poli-ticheskie problemy vysokogornyh rajonov Kavkaza: proshloe, nastojaschee, budushee: Materialy Vserossijskoj nauchnoj konferencii. Karachaevsk: KChGU, 2010. S. 350–357.

В. В. Слободенюк

ТУРЕЦКАЯ ДИАСПОРА В СОВРЕМЕННОЙ СИСТЕМЕ ОБРАЗОВАНИЯ ГЕРМАНИИ

Статья посвящена проблемам получения образования представителями турецкой диаспоры в Германии. Отслеживается процесс эволюции приобщения немецких турок к духовным ценностям немецкого общества. Рассматривается влияние конфессионального фактора на данный процесс.

Ключевые слова: Турция, Германия, диаспора, иммиграция, гастарбайтер, гражданство.

V. Slobodenuk

TURKISH DIASPORA IN MODERN EDUCATIONAL SYSTEM OF GERMANY

The article focuses on the issues of education of Turkish Diaspora representatives in Germany. The evolution process of German Turks' sharing the spiritual values of German society is traced. The influence of the confessional factor on this process is regarded.

Keywords: Turkey, Germany, Diaspora, immigration, gastarbeiter, citizenship.

С 60-х годов XX в., с началом миграции турок в ФРГ, начался медленный процесс их приобщения к западному укладу жизни, к культурным особенностям. Не всем представителям турецкой общины в ФРГ удалось стать полноценными членами европейского общества, однако отдельные личности достигли значительных результатов, сформировав облик современной турецкой интеллигенции в Германии. К началу XXI в. в

немецком обществе образовался целый пласт культуры, созданной представителями турецкой диаспоры. Сегодня довольно прочно закрепились в культурной жизни Германии литераторы, режиссеры, журналисты турецкого происхождения, которые часто высоко оцениваются критиками, получают международное признание в виде премий, грантов, побед на многочисленных конкурсах, фестивалях. Безусловно, нема-