

УДК 615.8

**Шевцова А.А.**

*Московский институт открытого образования*

**НАРОДНАЯ МЕДИЦИНА В СРЕДЕ АРМЯНСКИХ МИГРАНТОВ  
В РЕСПУБЛИКЕ МОРДОВИЯ: ТРАДИЦИОННЫЕ  
ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ИХ ТРАНСФОРМАЦИЯ (К ПРОБЛЕМЕ  
ИСТОРИИ ПОВСЕДНЕВНОСТИ)**

**A. Shevtsova**

*Moscow Institute of Open Education*

**ETHNIC MEDICINE WITH THE ARMENIAN IMMIGRANTS  
IN THE REPUBLIC OF MORDOVIA: TRADITIONAL REPRESENTATION  
AND ITS TRANSFORMATION**

*Аннотация.* На основе полевых этнографических материалов, собранных в Республике Мордовия в 2008–2010 гг. под руководством проф. Л.И. Никоновой (г. Саранск) автор анализирует повседневную практику народной медицины и сохранения здоровья в семьях армянских мигрантов региона, а также трансформацию традиционных представлений в этой сфере. Установлено, что рациональные и иррациональные народные способы лечения и профилактики болезней могут выступать в роли этнического маркера в инокультурной среде многонациональной Мордовии. Способы сохранения здоровья армянских мигрантов обогащаются под влиянием народной медицины коренных этносов региона – мордвы и русских.

*Ключевые слова:* народная медицина, адаптация мигрантов, этнический маркер, армянская диаспора.

*Abstract.* The article is based on new ethnographic materials collected in Republic of Mordovia in 2008–2010 under the direction of prof. Ludmila Nikonova (Saransk). The author considers a daily practice of folk remedies and health preservation used by some families of the Armenian immigrants in the region as well as some transformation of traditional representations in this sphere. It has been established that rational and irrational ethnic ways of treatment and preventive maintenance of illnesses could play a role of an ethnic marker in foreign culture environment of multinational Mordovia. The ways of preserving health by the Armenian immigrants are enriched by local medical practices of the Mordvinians and Russians.

*Key words:* folk medicine, adaptation of immigrants, ethnic marker, the Armenian Diaspora.

*Лук, в твоих объятиях проходит всякая болезнь.  
(Армянская поговорка)*

В основу данной статьи легли полевые материалы, собранные в 2008–2010 гг. в семьях армянских мигрантов в Мордовии в ходе комплексной этнографической экспедиции Отдела археологии и этнографии НИИ гуманитарных наук при Правительстве Республики Мордовия (руководитель экспедиции – профессор, д.и.н. Л.И. Никонова). Интересующая информация была получена методом неконтролируемого включенного наблюдения и развернутых этнографических интервью. Всего было опрошено более 180 чел., как горожан, так и сельских жителей в разных районах Республики Мордовия (РМ) при официальной численности<sup>2</sup> армян в РМ, по данным переписи 2002 г., 1380 человек. Выборка формировалась на основе

---

© Шевцова А.А., 2011.

<sup>2</sup> Лидеры армянской общины оценивают численность армян в РМ значительно выше: свыше 5 тыс. чел. на декабрь 2010 г. [ПМА: Саргсян Л.Г.].

журналов учета и регистрации иностранных граждан, предоставленных местными органами МВД РМ, а также при использовании известной в этнологии методики «снежного кома».

При опросе информантов ключевыми вопросами из блока тем, посвященных народной медицине (этномедицине), были следующие: Используется ли в повседневной бытовой практике семей армянских мигрантов арсенал средств армянской народной медицины? Как оценивается польза от практического применения этих средств для лечения и профилактики различных заболеваний? Какова доля рационального и иррационального в этих средствах? Обогатились ли знания о народной медицине и арсенал используемых средств и методов лечения на новом месте жительства, в ином климате и условиях иного культурного и этнического окружения? Обобщению и анализу ответов информантов и посвящены данные заметки.

В современной этнологической науке этномедицина, иначе – народная (традиционная) медицина – понимается как совокупность методов и средств лечения, применяемая в повседневной бытовой практике того или иного этноса. «Жизнеобеспечивающая функция этномедицины, складывающаяся на протяжении столетий, отражена в социально-экономических, ритуально-культурных и других аспектах этнической культуры, как общих, так и специфических методах и средствах, применяемых для лечения и предупреждения заболеваний» [7, 3]. Изучение прикладных аспектов народных методов целительства может быть полезно как с точки зрения научной медицины, так и для расширения современного этнологического знания.

Подавляющее большинство (практически 100%) опрошенных информантов широко используют в повседневной жизни при лечении, профилактике и восстановительном периоде целого ряда заболеваний различные средства и методики народной медицины, принятые на родине. Мотивировки могут отличаться: «Так лечились наши деды, и

им всегда помогало», «Надежное средство, а не химия из таблеток», «Некогда ходить по врачам» (ПМА: Варданян, Саргсян, Гекчян). Можно отметить значимость и устойчивость этой составляющей этнической культуры, наряду с такой сферой, как традиционная система питания. Как известно, армянская диаспора, наряду с еврейской, «демонстрирует одни из самых красноречивых и устойчивых традиций питания в иноэтнической среде во всех регионах мира» [4, 7–8], в том числе и в России. При этом научная медицина и народные средства не отменяют, а взаимно дополняют друг друга. По сообщению многих информантов, при необходимости они ходят к врачу, сдают анализы, посещают процедуры в медицинском учреждении, но дома дополняют лечение или реабилитационный период народными средствами, усиливающими эффект лечения.

Обращает на себя внимание такой факт, что на вопросы относительно способов лечения «бабушкиными средствами» могут развернуто и подробно ответить как женщины, так и мужчины. Решающее значение имеет возраст и жизненный опыт. Размышляя об истоках болезни, женщины чаще склонны давать иррациональные объяснения («испортили», «позавидовал нехороший человек», «Бог наказал»), в то время как мужчины стремятся объяснить причину болезни рационально. Как и при этнографическом изучении традиционной системы питания переселенцев, в том числе и из Армении, «хранительницы очага», как правило, досконально знают технологию приготовления домашних лекарственных средств, мужчины более сведущи в объемах запасов, источниках их пополнения, периоде хранения и закупочных ценах, условиях заготовки и хранения продуктов, объеме трудозатрат [4, 37]. Многие информанты, особенно пожилого возраста, смотрят телепередачи и слушают радиопередачи о новых лекарственных средствах, обращают внимание на рекламируемые фармацевтические новинки, некоторые – выписывают популярную у российских пенсионеров газету «ЗОЖ», пробуют публикуемые средства.

Молодежи, особенно девочкам-подросткам и девушкам, мамы и бабушки передают знания о народной медицине как необходимые в жизни каждой семьи.

Среди наших информантов-армян популярно представление, что обычные продукты питания также могут являться лекарством. Рассмотрим применяемые в повседневной практике подобные народные средства.

В традиционной пище армян наиболее полно из всех видов материальной культуры сочетаются растительные (зерновые) и животные (мясомолочные) продукты. При этом первенство принадлежит зерновым продуктам, по-прежнему составляющим у армян основу питания [8, 110]. Сложные методы обработки молока и получения различных молочных продуктов в сочетании с умеренным потреблением мясных продуктов сложной обработки, большой долей свежей зелени и разнообразных овощей в рационе, характерные для современной армянской кулинарии, воспринимаются нашими респондентами как основа здорового питания: «Если питаться как положено, ну, как наши бабушки готовят, будешь здоров, болеть не будешь» (ПМА: Варданян).

Тесную связь здоровья и питания демонстрирует устойчивое представление о том, что участвовать в выпечке хлеба может только здоровая женщина, находящаяся в состоянии ритуальной чистоты, имеющая здорового мужа и здоровых детей: «Предполагалось, что общая аура здоровья и благополучия ее семьи через хлеб, выпеченный с ее участием, передается всем, кто будет есть этот хлеб» [3, 207].

Жительница с. Моревка Мельсида Марукян рассказала о том, что раньше в деревнях Армении для рожениц готовили калорийную сладкую кашу *хавиц* – из поджаренной на масле пшеничной муки с сахарным сиропом, медом и сливками [ПМА: Марукян]. Эта практика существует и сейчас: «Когда женщина выходит из роддома, дома ей готовят яичницу с медом и хавиц. Это специальное блюдо, чтобы женщина могла восстановить силы. Пшеничную муку или манку жарим на

топленом масле до золотистого цвета, потом добавляем сахарный сироп и мед и тщательно перемешиваем, варим до густоты, доливаем свежие жирные сливки и доводим до кипения» (ПМА: Саргсян Т.А.).

По данным Национальной статистической службы Армении, в рационе армян овощей гораздо больше, чем каких-либо других продуктов. В среднем граждане Армении ежедневно потребляют около 860 гр. овощей, из которых только 150 гр. приходится на картофель. На втором месте – молочные продукты (532 гр), на третьем – пшеница (хлеб, мука) – 403 гр, далее – фрукты (279 гр) и мясо (132 гр)» [2]. В рационе армян Мордовии, по оценкам наших информантов, это соотношение изменилось: выросло потребление мяса в связи с ростом материального благополучия их семей, в то время как потребление фруктов снизилось («климат не тот»).

Особым почтением среди овощей пользуется лук, чьи полезные свойства воспела пословица, вынесенная в эпитафию. Во времена эпидемий у армян было принято развешивать связки репчатого лука в домах, из лука плели занавески на окна и двери, чтобы оградить себя от болезней [5, 222]. Лук считается природным регулятором пищеварения, помогающим при переваривании «тяжелых» мясных блюд, улучшающим аппетит (ПМА: Казарян). Еще один «уважаемый» овощ – фасоль, который, помимо вкусовых качеств и сытности, считается «первым помощником, когда человек после тяжелой болезни поправляется» (ПМА: Тутунджян).

Недостаток витаминов компенсируется ежедневным употреблением зелени (культурной и дикорастущей), в свежем и сушеном виде. Особенно распространены базилик (*рехан*), эстрагон (*тархун*), кинза, кориандр (*хамэм*), кресс-салат (*котэм*), укроп (*самит*), петрушка, мята, зеленый лук и т. д. Из дикорастущих трав (армяне знают не менее 100 видов) наиболее популярны щавель (*авелук*), крапива (*банджар*), портулак (*дандур*), конский фенхель (*бохи*), шпинат (*спанех*), мальва (*пиперт*), лебеда (*телук*). Дикую и специально выращенную зелень

отваривают, иногда жарят на масле с луком, заливают яйцами, кладут в пироги, солят, маринуют, добавляют во многие блюда, едят отдельно или заворачивают в лаваш вместе с сыром [8, 120]. Листья крапивы в сочетании с листьями инжира (в виде отвара) восстанавливают силы (ПМА: Симонян). Нам также рассказали об особом «весеннем лечении» от авитаминоза, которое практикуется и в РМ: «из молодых листьев крапивы выжимаем сок, можно так пить, можно в мацун добавить» (ПМА: Петросян).

«Вообще, к мясу мы подаем много зелени, маринованной и свежей, – рассказывает житель Саранска, уроженец Ташира Левон Саргсян. – Мы и в Мордовии солим зелень, причем такую, какую местные не очень-то и едят – черемшу, шушан (кервель). Бросаем черемшу или шушан в крутой кипяток, откидываем на дуршлаг, потом снова бросаем в кипяток, но уже подсоленный, на несколько минут, вынимаем из воды, остужаем и режем кусочками, заправляем уксусом, солью и перцем. Очень вкусно и полезно – для желудка, пищеварения, для общего тонуса. Еще засаливаем бохи с укропом – в деревянных кадках. Солим и готовим салаты из апузана (кипрея) и дандура (портулака), лебеды, шпината, крапивы, бохи, бамии, борани (свекольной ботвы)» (ПМА Саргсян Л.Г.).

Некоторые сорта душистых трав, например чабрец (ури), заваривают кипятком и пьют как чай от повышенного давления [9, 120], также используют отвар из сушеных ягод шиповника масур, обладающий укрепляющим и успокаивающим действием (ПМА: Айвазян). Черный чай с медом и мятой, как и кипяток с черным молотым перцем или корицей, пьют при простуде, переохлаждении (ПМА: Геделян). Заваренные как чай сушеные листья крапивы употребляют при лечении «женских болезней», например, нарушениях цикла, воспалениях (ПМА: Айвазян). Мятный чай пьют «от давления»; от малокровия, слабости помогает гранатовый сок, от диареи – отвар сушеной кожуры граната (ПМА: Марукян, Симонян).

Мед применяют при лечении многих бо-

лезней: наружно – при «лихорадке на губах» (герпетических высыпаниях), «медовые лепешки» (компрессы на меду) – в качестве средства, разжижающего мокроту при затажном сухом кашле (ПМА: Марукян), внутренне – повсеместно при простуде. В качестве успокоительного средства, снимающего головную боль, пьют мед, разведенный водой – *меграджур* (ПМА: Айвазян) [9, 129]. Вообще, от головной боли «помогает съесть что-то сладкое – курагу, ложку меда, чир (сухофрукты)» (ПМА: Фиданян).

В семье наших информантов – уроженцев Авлабара (района в центре Тбилиси, исторически заселенного армянами), ныне жителей г. Рузаевки, нам рассказали о «самом вкусном лекарстве», которое очень любят дети. Готовят его зимой, в пору простуд и обострения легочных заболеваний, дают часто болеющим детям. «Десять сушеных ягод инжира замачиваем на ночь в воде, утром воду сливаем и запекаем инжир в духовке до темно-коричневого цвета, потом заливаем инжир двумя стаканами молока, варим на слабом огне 15 минут, потом настаиваем два часа, даем пить теплым» (ПМА: Камалян). Инжир, курага, чернослив, в том числе и в виде традиционного армянского фруктового десерта – *кайсабы*, – действенное средство профилактики запоров (ПМА: Мартинян). Из сливы, терна, туты, абрикоса, других ягод готовят витаминный «*тту лаваш*» («кислый лаваш») или «*тклапи*» – тонкую пастилу из ягодного пюре, которая может храниться длительное время. Свежие сырые яйца – еще одно противопростудное средство (ПМА: Когосян). Винным уксусом, смазывая им лоб и грудь больного, «сбивают температуру» (ПМА: Тутунджян).

По сравнению с другими народами Кавказа, армяне употребляют больше соли. По оценкам наших информантов, на новом месте жительства – в РМ, снизилось потребление ими соли по сравнению с Арменией. Соль – старинное обереговое средство, которому по сей день армяне придают огромное значение [10, 47]. Голову и тельце новорожденного принято посыпать солью, чтобы малыш рос

красивым и крепким [1, 195]. В наши дни в семьях армян Мордовии малыша, привезенного из роддома, обычно с той же целью купают в подсоленной воде (ПМА: Саргсян Т.А.). Прогретой в духовке солью в полотняном мешочке лечат ломоту в пояснице, боли в суставах [ПМА: Петросян, Симонян]. Аналогичный способ хорошо известен мордве и русским [7, 107].

Кипяченое цельное молоко в прошлом в Армении давали детям, больным, старикам [9, 128]. В РМ зимой горячее молоко с сахаром пьет вся семья – «для профилактики простуд, от кашля» [ПМА: Гекчян]. *Мацун* (кисломолочный напиток) с добавлением рубленого чеснока, зелени и кипяченой воды пьют в жару и во время застолья с горячими мясными блюдами – для улучшения пищеварения (ПМА: Ерицян).

*Хаш* – старинное армянское блюдо, похожее на горячий крепкий холодец, употребление которого обставляется множеством традиций. Готовят хаш обычно зимой, подают на утро после обильного застолья (например, свадьбы), оно считается отличным средством от похмельного синдрома, также полезным при ревматизме, ломоте в суставах, боли в спине (ПМА: Варданян, Петросян, Саргсян Л.Г.).

Среди других традиционных напитков армян, выступающих также в качестве лекарственных средств, необходимо назвать соки и компоты из ягод и фруктов, виноградное вино и домашнюю водку (*арах*). Из винограда, помимо вина и водки, а также из тугты (шелковицы) и граната готовят уваренный сладкий сок – *дошаб*, помогающий при кашле [9, 140]. Домашнюю 60–70-градусную водку до сих пор сельские жители готовят из выжимок винограда, а также из кизила, тугты, терна, абрикоса, яблок и других плодов. Лечебные свойства виноградной и тутовой водки, например, при простуде, общеизвестны [6, 82]. «Рюмка домашней тутовой водки способна сбить температуру, избавиться от боли в горле, кашля, после нее не бывает похмельного синдрома» [9, 135–137]. Компрессы из нее помогают при ушибах, затяж-

ном кашле (ПМА: Саргсян Т.А., Фиданян, Марукян). Армяне Мордовии обычно привозят тутовую водку из Армении и используют ее в лечебных целях. Для «улучшения крови», восстановления после тяжелых кровопотерь, при мастите, «чтобы не пропало молоко», дают размоченный в красном вине хлеб (ПМА: Тутунджян).

Прислушавшись к советам местного населения (мордвы, русских, татар), многие мигранты – сельские жители – стали возводить деревянные бани, почитаемые народами Поволжья средством от всех болезней [7, 100], париться вениками, заготавливать лесные ягоды, противопростудные сборы. Шире употребляются листья малины, брусники, земляники, ромашка аптечная, череда, калина, лопух, тысячелистник, почки березы, душица, зверобой, девясил, другие лекарственные травы, популярные среди местного населения.

Подводя итог, отметим, что терапевтический эффект большинства перечисленных выше «бабушкиных средств» подтверждается современной медициной, хотя рациональные объяснения «пользы» информанты часто принимают с оговорками: «помогает, если с молитвой», «помогает, потому что деды наши так лечились» (ПМА: Казарян, Тутунджян, Варданян).

В многонациональной Мордовии армяне проживают рядом с другими этносами, воспринимая от них в своем повседневном сосуществовании ряд черт, изменяющих традиционную систему жизнеобеспечения, в том числе народные средства лечения и профилактики болезней. Безусловно, в условиях иноэтнического окружения и под влиянием универсальной урбанистической культуры традиционная этническая 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 представлений о способах сохранения здоровья.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Анчабадзе Ю.Д., Волкова Н.Г. Старый Тбилиси. Город и горожане в XIX веке. М.: Наука, 1990. 272 с.
  2. Армяне предпочитают овощи // «Ноев Ковчег», № 9(156), сентябрь 2010.
  3. Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Вершина хлебопечения – лаваш // Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки. М.: Наука, 2004. С. 200-209.
  4. Григулевич Н.И. Этническая экология питания. Традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М.: Наука, 1996. 163 с.
  5. Лучшие рецепты армянской кухни / Сост. М. Аванесова. Ростов н/Д: Баро-Пресс, 2003. 432 с.
  6. Мартиросян А. Великий шелковый плод // «Ереван». Сентябрь №9 (26), 2007. С. 82-83.
  7. Никонова Л.И., Кандрина И.А. Как лечились народы Поволжья и Приуралья. Саранск: Ковылк. тип., 2005. 213 с.
  8. Тер-Саркисянц А.Е. Армяне: История и этнокультурные традиции. М.: Наука, 1998. 397 с.
  9. Тер-Саркисянц А.Е. Напитки в армянской культуре // Хмельное и иное: напитки народов мира. М.: Наука, 2008. С. 126-148.
  10. Шевцова А.А. Сестра хлеба // «Этносфера», 2010. №12. С. 46-47.
- ПОЛЕВЫЕ МАТЕРИАЛЫ АВТОРА (ПМА):  
Айвазян Арпинэ Амировна, 1954 г.р., пгт. Комсомольский Чамзинского района, зап. 2008 г.
- Варданян Шамхал Арамаисович, 1956 г.р., г. Саранск, зап. 2011 г.  
Геделян Давид Москвеевич, 1956 г.р., с. Семилей Кочкуровского р-на, зап. 2008 г.  
Гекчян Серёжа Леонович, 1947 г.р., пос. Умёт Зубово-Полянского р-на, зап. 2009 г.  
Ерицян Саак Тигранович, 1947 г.р., пгт Зубова Поляна Зубово-Полянского района, зап. 2009 г.  
Казарян Апет Хуршудович, 1938 г.р., с. Архангельское Голицыно Рузаевского р-на, зап. 2008 г.  
Камалян Яна Дмитриевна, 1975 г.р., г. Рузаевка, зап. 2011 г.  
Когосян Герасим Мкртычотович, 1960 г.р., г. Саранск, зап. 2011 г.  
Мартинян Арменуи Вачиковна, 1959 г.р., г. Саранск, зап. 2011 г.  
Марукян Мельсида Анушавановна, 1947 г.р., с. Моревка Большеигнатовского р-на, зап. 2009 г.  
Петросян Лева Гегамович, 1940 г.р., пос. ст. Ардатов Ардатовского р-на, зап. 2008 г.  
Симонян Мхитар Радикович, 1967 г.р., г. Ардатов, зап. 2008 г.  
Саргсян Левон Гарникович, 1964 г.р., г. Саранск, зап. 2010 г.  
Саргсян Тамара Ашотовна, 1966 г.р., г. Саранск, зап. 2010 г.  
Тутунджян Сирануш Оганесовна, 1946 г.р., ст. Ардатов Ардатовского р-на, зап. 2008 г.  
Фиданян Нина Андраниковна, 1954 г.р., пос. Атьма Ромодановского р-на, зап. 2008 г.