

ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

Сборник статей



МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР
РУССКОГО ФОЛЬКЛОРА

ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ ЗАСТОЛЬЕ



Сборник статей



Москва
2008

ББК 82.3Р

Т 57

Печатается по решению Редакционно-экспертного совета
Государственного республиканского центра русского фольклора

Составители А. В. Костина, Л. Ф. Миронихина

**Редколлегия: А. С. Каргин (отв. редактор),
М. Д. Алексеевский, М. В. Ахметова, В. Е. Добровольская, А. Н. Иванов,
А. В. Костина, Н. Е. Котельникова, В. В. Новожилов**

Т 57 Традиционное русское застолье: сборник статей. — М.: Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008. — 352 с.

Сборник объединяет статьи, посвященные застолью как явлению традиционной народной культуры. В тематических разделах сборника рассматриваются различные аспекты застолья — всрования и ритуалы, связанные с трапезой; застолье в семейной (родинной, свадебной и похоронной) обрядности; отражение темы пищи и трапезы в различных фольклорных жанрах — от поговорки до былины; особенности питания в различных регионах; предметы традиционного застольного быта. В приложении приводятся статьи по истории застольных ритуалов, публикации материалов и библиография по теме «Русское традиционное застолье», включающая описание публикаций с 1990 по 2006 г.

Для специалистов в области фольклора и этнографии.

**С 470201015—058 без объявления
ЛР 700132—2007**

ББК 82.3Р

ISBN 5—86132—057—8

© Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008



Содержание

От составителей	5
-----------------------	---

I. Повседневная трапеза и праздничное застолье: традиционные верования и формы этикета

И. А. Морозов (Москва). Обычаи, верования, магия, связанные с началом и завершением трапезы	16
А. Б. Мороз (Москва). Стол в севернорусских поверьях и обрядах	36
С. Ю. Дубровина (Тамбов). Пища в традициях народного православного календаря (на материале Тамбовской области)	44
Н. А. Ефимова (Ростов-на-Дону). Девичья обрядовая трапеза на святки в Шолоховском районе Ростовской области	54
А. В. Черных (Пермь). Пищевые запреты летне-осеннего периода у русских Пермского Прикамья	60

II. Компоненты и атрибутика застолья в семейных обрядах

В. Е. Добровольская (Москва). Структурная характеристика родинно-крестинного застолья (на материале Центральной России)	70
И. С. Маховская (Минск). Застолье в белорусской традиционной родинной обрядности	82
Т. Б. Дианова (Москва). Традиционное свадебное застолье на Дону	96
М. Д. Алексеевский (Москва). Поминальные трапезы на Русском Севере: пищевой код и застольный этикет	118
Т. А. Новгородский (Минск). Традиции народного застолья в похоронно-поминальной обрядности белорусов	128
Л. В. Фадеева (Москва). «Гостевание» и «пирование» в похоронных причитаниях и похоронно-поминальных обрядах русских (в сравнении с финно-уграми)	136

III. Специфика фольклорных жанров в контексте традиционной трапезы

Н. С. Бурмистров (Москва). Частушка в свадебном застолье	148
В. Г. Смолицкий (Москва). Застолье в былинах	173
Е. А. Самоделова (Москва). Званный обед (из записок фольклориста)	183
М. А. Бобунова, И. С. Климас (Курск). Хлеб да соль, и обед пошел!	195

IV. Пища в народной культуре

М. М. Валенцова (<i>Москва</i>). Магические функции еды	202
А. А. Желтов (<i>Вологда</i>). Некоторые особенности традиционной пищи населения Присухонья и Поважья	216
Т. А. Воронина (<i>Москва</i>). Питание русских крестьян конца XIX в. во время постов	238

V. Предметный мир застолья

А. Г. Кулешов (<i>Москва</i>). Посуда в северодвинском застолье	250
Л. Н. Гончарова (<i>Москва</i>). Северодвинская медная посуда	258
И. Л. Симакова (<i>Москва</i>). Скатерть как явление народного искусства	266

Приложение I. Застолье в истории культуры: от архаических ритуалов к современным обрядовым формам

Н. А. Хренов (<i>Москва</i>). Застолье в контексте ритуала	272
М. В. Добровольская (<i>Москва</i>). О появлении древнейших кулинарных традиций	293

Приложение II. Публикации

Л. Ф. Миронихина (<i>Москва</i>). Народная кухня в голодные годы	306
А. В. Кулагина (<i>Москва</i>). «Невыносимый голод...» (из дневника костромского крестьянина)	314

Приложение III

Н. Р. Тимонина (<i>Москва</i>). Материалы к библиографии по застолью	324
---	-----



От составителей

Предлагаемый сборник подводит определенный итог работы, проводившейся в Государственном республиканском центре русского фольклора в течение ряда лет¹. В сборнике впервые представлены работы специалистов, исследующих данную проблематику в разных ракурсах и с использованием методов различных наук. Составители сборника ставили перед собой задачу рассмотреть традиционное застолье как многокомпонентный социокультурный феномен, история которого уходит своими корнями в самые древние времена развития человека и культуры. Лейтмотивом книги становится мысль о том, что из всех ритуализованных форм человеческой деятельности застолье является одной из наиболее устойчивых, цементирующих структуру обрядов и праздников и сохранивших в себе как древние, так и активно бытующие в современную эпоху элементы. Каждое значительное событие в жизни человека — как печальное, так и радостное — сопровождается трапезой, когда само принятие пищи воспринимается не столько как физиологический акт, связанный с удовлетворением первейшей потребности в пище, но в первую очередь как акт культурный, сакральный, как акт исходный и итоговый, акт перехода в новое качество жизни или подведения ее итогов.

Именно за столом собираются люди, образующие единую общность, и именно здесь фиксируется факт завершенности любого события, начиная от календарных праздников, когда застолье начинается в строго определенное время, и завершая праздниками семейно-бытовыми, утверждающими и демонстрирующими новый статус виновника торжества. Несмотря на то что сакральная составляющая многих обрядов и ритуалов в современной культуре утрачена, особая

¹ В сборник включены материалы научно-методологического семинара «Традиционное русское застолье. Проблемы междисциплинарного подхода», заседания которого проводились в Центре в 1999 г. Часть материалов семинара была опубликована на страницах научного альманаха «Традиционная культура» в № 2 за 2002 год. Учитывая большой объем и актуальность представленных материалов, Редакционно-экспертным советом Центра было принято решение о публикации специального сборника научных статей, посвященных традиционному застолью.

роль праздничной трапезы сохраняется и в наше время. Застолье продолжает оставаться неизменной составляющей любого значительного события в жизни человека: за столом принято не только праздновать крестины или свадьбы, не только поминать усопших, но и отмечать все события, представляющиеся важными и о которых необходимо извести всех близких, родных, знакомых. Праздничный стол позволяет зафиксировать в сознании определенной группы — семьи или просто коллектива единомышленников — новый (возрастной, научный, творческий и т. д.) социальный статус человека, получившего правительственную награду или воинское звание, защитившего диплом или диссертацию, опубликовавшего научный труд и т. д. Устойчивость архаических форм традиционного застолья свидетельствует об их актуальности и для современной культуры в ситуации стремительной смены стилей жизни, технологий, практик осуществления жизненной активности, в ситуации дефицита социальной солидарности. Традиционные формы застолья становятся важной составляющей современной жизни, помогая человеку сохранить константы своего бытия. Застолье остается эффективным способом преодоления социального и культурного отчуждения и средством сохранения единства членов общности, садящихся за пиршественный стол. Многообразие социальных и культурных функций застолья и предопределило его сложную семантику и подвижную структуру.

Изучение застолья и его роли в социокультурной жизни имеет давние традиции. В 1910 г. была опубликована статья «Социология трапезы», принадлежащая известному немецкому социологу и философу Георгу Зиммелю. В ней автор обращал внимание на объединяющую роль трапезы в обществе, ее функционирование в качестве механизма социализации. Однако застолье в своих различных проявлениях привлекло внимание широкого круга специалистов всего три с небольшим десятилетия назад, когда оно стало предметом изучения новой научной дисциплины — «антропологии пищи» (anthropology of food). За рубежом это привело к формированию ряда исследовательских центров¹, которые занимаются междисциплинарным изучением роли пищи и трапез в жизни общества. В отечественной научной традиции эта проблема анализировалась в различных аспектах: исследовалась семантика и символика пищи, специфика застольного этикета, кулинарный код обрядов, социальные функции трапез, анализировалась система наименований пищи и напитков в различных языковых системах².

Специфика настоящего сборника состоит в стремлении авторов следовать комплексному подходу, рассматривая прежде всего праздничное русское застолье в качестве одной из историко-культурных

¹ Например, The Ethnological Food Research Group (1970), The International Commission on the Anthropology of Food (1977) и др.

² См. библиографию в конце сборника.

доминант жизни общества, человека, государства. Это потребовало преодоления узкоэтнографического или филологического взгляда на данное явление и осуществления анализа в историческом, социально-психологическом, философском, культурологическом, фольклористическом и иных ракурсах. Такой подход позволил показать отражение застолья в ментальности человека и его картине мира, раскрыть его воплощение в художественных формах, проанализировать застолье как сложный ритуал, имеющий жесткую структуру, наконец, отразить особенности пищевого рациона человека в разные периоды жизни — и в благополучные годы, и в годы лишений. В ряде статей сборника прослеживается мысль о том, что в отношении человека к пище содержится определенная константа, связанная с сакральным ядром традиционной культуры. Эта константа сохраняется на протяжении всей истории человечества, ее можно выделить в различных исторических формах застолья, что, естественно, не исключает постановки вопроса о культурных, региональных и этнических его вариантах.

Застолье является также не только основным элементом ритуала как значимым слагаемым праздника, но и соотносится с мечтой-утопией о лучшем, ином мире, которая материализуется в образе праведной земли, а позже — города. Утопия застолья в частности получила отражение в таком фольклорном жанре, как сказка: ее герои часто отправляются на поиски веселого житья, символом которого является пир. Эти образы утопического застолья рассматривал Е. Трубецкой, в свое время попытавшийся осмыслить революционную и постреволюционную историю [Трубецкой 1995: 398]. Актуализация сказки в реальности эпохи, еще недавно называемой социализмом, заставляет вспомнить многочисленные образы искусства, которое называли советским. Скажем, литература и кино этого времени воссоздавали утопию, например колхозную. Не случайно идея пищевого изобилия и плодородия в советском искусстве выходит на первый план.

Однако застолье не просто выступает как способ переключения человека из повседневного времени в праздничное и погружения его в особую атмосферу эмоционального подъема. Это лишь поверхностный пласт застолья как социокультурного феномена. Смысл испытываемого людьми во время совместной трапезы катарсиса заключается еще и в переходе из чувственной реальности в сверхчувственную, что является главным в онтологии любого ритуала и позволяет рассматривать данную проблему на уровне мифа и религии. Чем глубже в историю, тем очевиднее магические функции застолья, в силу чего оно предстает актом сакральным. Контакт участников застолья со сверхчувственным миром означает контакт с предком или с божеством. Не случайно, согласно народным верованиям, обед с живыми часто разделяют вернувшиеся с того света умершие предки, а застолью предшествует обращение к Богу.

Эти обстоятельства позволяют рассматривать застолье как одну из наиболее ранних форм культуры, свидетельствующую о преобразовании человеком биологической потребности в пище в культурное явление. Этот момент, по мнению К. Леви-Строса [Леви-Строс 2000а; 2000б: 385], связан с осознанием человеком значения предмета-посредника в приготовлении пищи, когда «сырое» стало восприниматься как грубое, природное, а «приготовленное» — как имеющее сакральную природу и связанное с человеческой деятельностью. Совместная трапеза является одной из древнейших форм социального объединения коллектива, формирующих у его участников чувство причастности к священному целому рода и создающих символическую общность, а обмен различными видами блюд отражает совокупность определенных отношений — родственных, социальных, религиозных, гендерных. Пища выступает не только как маркер «своего» и «чужого», но и проявляет способность к включению или исключению человека из социального целого. Включенность в трапезу и принятие общей для всех пищи консолидирует общину, и, напротив, вкушение чуждой пищи означает исключенность из социума. Здесь приобщение к таинству принятия пищи в определенном смысле приравнивается к установлению родственных связей. Принятие «чужого» как «своего» становится моделью, которая помогает выстроить отношения и между представителями разных общин, и между посланниками разных миров. Кроме того, застолье, предполагающее вкушение ритуальной пищи, позволяет соприкоснуться не только социальным группам, но также миру мертвых и миру живых. В целом ритуал как культурная форма особую важность приобретает для переходных, кризисных ситуаций, именно поэтому символическая сплоченность трапезы помогает ликвидировать обособление и разобщенность социальных групп и индивидов. Подобная функциональная особенность застолья связана с игровой стихией, предохраняющей социум от возможных вспышек кровопролития и жестокости.

Стремление осмыслить все аспекты застолья позволило составителям включить в сборник не только статьи, где представлен анализ застолья в его историко-генетических, онтологических и структурных аспектах, но и те материалы, которые связаны с проблемой традиционного застолья опосредованно, однако представляют значительный научный интерес. Прежде всего речь идет о впервые публикуемом дневнике крестьянина А. И. Скрыбина, раскрывающем драматизм событий Первой мировой войны, революции и коллективизации как лет голода и лишений.

* * *

Установка на многоаспектность отражения особенностей исследуемого феномена определила структуру сборника. В разделе, посвященном традиционным верованиям и нормам этикета в повседневной трапезе

и праздничном застолье, пища рассматривается в качестве одного из наиболее важных элементов обряда. Это определяет и типы регламентации поведения, приобретающего ритуализированные черты. В значительной степени подобные нормы были связаны с использованием традиционных предметов, связанных с трапезой и в первую очередь со столом, который всегда являлся не только местом принятия пищи, но и сакральным центром дома, своеобразной моделью мира, пространством, где происходило общение семьи с умершими предками. Совместное принятие пищи выполняет функцию жертвоприношения, аналогичного тому, которое совершается во время поминальной трапезы, а сам обряд потчевания как членов семьи, так и гостей может рассматриваться как кормление умерших.

Место хозяина осмысливается как место предка, а сам порядок расположения за столом участников трапезы строго регламентирован. Таким образом, функции стола оказываются значительно более широкими, чем те, что связаны непосредственно с застольем. Семантика стола выявляется на примере локальной традиции Каргопольского района Архангельской области. Несмотря на фрагментарность сохранения вербальных формул и ритуальных запретов, представления, связанные с восприятием стола как сакрального предмета, весьма устойчивы. Стол связан и с христианской традицией (обычно он располагается под иконами), в отличие от печи, с которой связаны поверья и обрядовые действия, имеющие дохристианские корни.

То, что трапеза как элемент архаического обрядового действия была ассимилирована христианством, показал еще Э. Тайлор. Однако эту ассимиляцию он объясняет чисто внешними мотивами, а именно необходимостью обратить в христианскую веру народы, у которых жертвоприношение оказывалось центральным мотивом их отношения к миру. Кроме того, как отмечал ученый, обряд жертвоприношения хотя и не входил первоначально в христианское богослужение, рано занял выдающееся место в христианском ритуале.

Аналогичные факты были в свое время представлены и А. Н. Афанасьевым, показавшим, что в некоторых местностях еще во второй половине XIX в. уцелели остатки древних пиршеств и жертвенных приношений Перуну, совершавшихся некогда во время жатв. Вся волость собиралась на Ильин день к церкви, куда стогнали рогатый скот, а после обеда выбирали одно животное, за которое платили хозяину деньги. Потом животное закалывали, варили его мясо и раздавали по кускам за деньги, которые шли на поддержание церкви. А. Н. Афанасьев говорил и о важном условии обряда: в процессе поедания должны принимать участие все члены общины. Видимо, это условие соблюдалось во всех архаических культурах. Не быть на этом празднестве и не получить священного мяса считалось большим грехом (см., например, [Мосс 1996: 101]).

Синкретизм христианских представлений и народных ценностей, сформированных древними традициями славян, спаянность архаического мировидения и православия в полной мере присуща традиционным представлениям, связанным с трапезой. Начиная с XVII в. и вплоть до 1940-х гг. пища и трапеза в традициях народного православного календаря неизменно связывалась с традициями христианского благочестия.

Генетическая связь застолья с обрядом предопределила его жесткую структурированность, когда наиболее ритуализованные формы поведения и наиболее устоявшиеся семантические структуры связаны с началом и завершением застолья (именно к этим стадиям сводится смысл любого ритуализованного действия). Кульминационные точки ритуального застольного действия наделены особой «внутренней потенцией разрыва», концентрирующей в себе весь смысл обряда. Отсюда и особое отношение ко всему, что имеет семантику первоначала и конца — к первому и последнему куску хлеба и глотку воды, к пище, вкушаемой первый раз в году (яблоку, огурцу, курице), к первому и последнему блюду. Эти этапы являлись наиболее сакральными, а потому структурно уподоблялись друг другу.

Формы застольного поведения во многом связаны с социальным статусом лиц, в нем участвующих, начиная от младенцев и детей и завершая глубокими стариками, а также нищими, имеющими маргинальный статус и выполняющими своеобразную связь между миром потусторонним и посюсторонним. Существенную смысловую нагрузку несут и способы приготовления праздничной пищи, и ее эстетическое оформление. Структура застольного этикета, его продолжительность и эмоциональная наполненность, виды пищи напрямую связаны с функциональной предназначенностью застолья, его типами и видами — семейными и общественными, гостевыми и окказиональными.

В разделе, посвященном **компонентам и атрибутике застолья в семейной обрядности**, представлен достаточно репрезентативный материал, связанный с родинно-крестинными, свадебными и похоронно-поминальными обрядами. Послеродовое и крестинное застолья проходят по сходным сценариям, обусловленным их функциональной направленностью — укрепить здоровье новорожденного и его матери, хотя каждое из них обладает и спецификой, например более жесткими запретами на родинном застолье и значительным разнообразием обрядовых действий — на крестинном. В частности, в традиционном родинном комплексе могут быть выделены три обряда, непосредственно связанные с застольем: *отведки*, *крестины* и *муровинки*, где застолье выступает главным ритуальным действием, смысловым центром всего обрядового комплекса, связанного с рождением ребенка. В то же время в первом и третьем обрядах, маркирующих начало и конец ритуала рождения ребенка и легализации его как члена коллектива, обрядовая

трапеза играет сопутствующую роль. В родинном комплексе выделяется система обрядов, связанных с блюдом, несущим основную семантическую нагрузку — кашей, которую готовила бабка-повитуха или сама роженица. О важности этого блюда свидетельствует разнообразие действий, производимых вокруг него: это и тщательная его охрана, и попытки его кражи, и последующая продажа гостям, уподобляемая выкупу коллективом нового его члена.

Возможно, наибольшей регламентацией и устойчивостью традиционно отличались похоронно-поминальные обряды. Особая роль среди домашних застолий 3-го, 9-го, 20-го дня, *сороковин* и *годин* принадлежит комплексу обрядов 40-го дня как наиболее развернутому и символически важному. Именно здесь в большей степени воплощается основная идея похоронно-поминальных обрядов — родовое единство присутствующего на «последнем пировании» гостя-покойника, провожающих его живых гостей-родственников и умерших, встречающих его на том свете.

Блюда поминального стола обладали глубинной семантикой: кутья и функционально замещающий ее кисель традиционно связывались с представлениями о «доле», которая после похорон перераспределяется между живыми, так как в ней нет уже «доли» умершего, и от которой, соответственно, нельзя отказываться. Обязательность же употребления спиртных напитков определялась сходством состояния опьянения и состояния смерти, таким образом осуществлялся контакт с миром мертвых.

Жесткость семиотической и символической структуры застолья определила и характер его ритуально-эстетического оформления, в первую очередь музыкально-поэтического. В разделе, посвященном **специфике фольклорных жанров в контексте традиционной трапезы**, представлено подробное описание частушки в свадебном застолье: порядок и обусловленность исполнения, определение семантики и символизма текста. Застолье в традиционной культуре занимало настолько важное место, что описание пиров для определенных жанров становится центральным эпизодом. Таким смыслообразующим центром, определяющим драматургию повествования, застолье является в былинах. На пиру происходят наиболее значимые для сюжета былины события: похвальба, вызывающая недовольство; обвинение, ведущее к соре; внезапный, нарушающий неспешное течение застолья, уход кого-либо из его участников. В былинах осуждается не только нарушение застольного этикета (например, занятие чужого места за столом или отказ от приветствия хозяев, что воспринимается как оскорбление), но и чрезмерное употребление вина и пищи, которому противопоставляется христианский аскетизм. Этот момент чрезвычайно важен, так как свидетельствует о значительном укоренении христианского мировоззрения во время оформления былинных циклов — по крайней

мере в форме идеала. Сам пир в былинах, где противопоставляются два типа отношения к пище — по-язычески гедонистическое или по-христиански аскетическое, — перерастает в столкновение идеологий. Само же понятие пищи в русской устной словесности представлено значительным количеством наименований, что связано с богатыми словообразовательными ресурсами, отражающими разнообразные нюансы значений и служащими для эмоциональной и семантической выразительности речи.

Как обладающая магическими функциями в традиционной культуре воспринималась любая пища. Она рассматривалась как влияющая на жизненные процессы, а потому связывалась не только с витальной, но и с над-витальной силой человека. Эти проблемы представлены в разделе **«Пища в народной культуре»**. Все свойства поедаемого — вкус, цвет, внешний вид, особенности продукта при приготовлении (например, набухание при варке каши), его способность противостоять порче (кислые, квашенные, соленые продукты) — в традиционной культуре воспринимались как способные передаваться человеку. В пище семиотически или символически значимым является всё, от состава продукта (его единичности или множественности) до его скрытых смыслов: например, яйцо, зерно, орех воспринимаются в качестве зародышей жизни.

С подобным традиционным пониманием пищи связаны многочисленные запреты и предписания (например, запреты готовить брынзу и кислую капусту сироте, замешивать кислый хлеб в пятницу, субботу, воскресенье и некоторые праздники, есть и пить на заходе солнца). Причем магические свойства пищи усиливались в праздничное время, а сам процесс еды придавал любым действиям магические свойства. Так, окончательность или бесповоротность действия означивалась съеданием или выпиванием чего-либо, что отразилось в многочисленных обрядах, связанных с завершением какого-либо действия: выставлении магарыча при завершении сделки, принятии негодной к употреблению пищи при клятве, угощении обрядовыми блюдами в рамках определенных обрядов. Подобные блюда — к примеру, кутья на поминальной трапезе — стали воплощением ритуала. Аналогичную функцию основного блюда в рамках дожиночной трапезы выполняли «соломат», «дижень», «сальник», распространенные в Присухонье и Поважье, а в качестве блюд девичьей обрядовой трапезы на святках в Шолоховском районе Ростовской области выступали лапша, блины и сделанный из теста садок с курами. В традиционном питании жителей различных регионов России были широко распространены дикорастущие растения, ягоды и грибы, которые существенно дополняли пищевой рацион. Однако традиция собирательства к концу XX в. стала угасать, что во многом связано с изменением уклада жизни.

В заключительном разделе сборника, посвященном **предметному миру застолья**, уделяется внимание предметам, связанным с приня-

тием пищи. Их семантика определяет и порядок их содержания. В частности, стол как предмет-медиум содержится в чистоте, без лишних предметов, открытым; скатертью же он покрывается только во время трапезы, создавая дистанцию между миром живых и умерших, для которых столовые приборы кладутся непосредственно на стол, под скатерть. Магические свойства скатерти и наделение ее сакральными свойствами отражаются и в многочисленных обрядах, и — опосредованно — в эстетическом оформлении скатерти как предмета быта, делающим ее ярким феноменом народного искусства. Столь же существенное значение в народной застольной культуре имела посуда, по преимуществу деревянная и глиняная. Украшенная резьбой и надписями, содержащими формулы-пожелания, посуда являлась предметом особой гордости хозяина дома. Праздничная трапеза предполагала использование медной утвари — ковшей, братин, котлов, на протяжении многих веков являвшихся неременной принадлежностью свадеб, ритуальных игр и пиров-братчин.

Братчина символизирует общее дело, общие ценности, общие интересы. Братчина обычно устраивалась возле церкви. На ней кроме участников присутствовали приглашенные почетные гости, например князь. Другое название братчины — *ссылчина* или *ссыльная крестьянская братчина*. Ее участники назывались *сыпцами*, поскольку в застолье каждый вносил свою долю, называвшуюся *сыпью*, будь то солод или овсяная мука, которые ссыпались в одно место. При этом доля каждого не определялась: состоятельные люди могли давать долю, не сопоставимую с взносами других.

Медная посуда выполняла также функции оберега: чем больше было в доме праздничной посуды, тем реже его посещали «злые силы». Произведения медников участвовали и в формировании эстетической среды, окружавшей человека в будни и праздники. Несмотря на то что предметы быта имели довольно большое значение в повседневной жизни древних славян, они никогда не имели исключительно утилитарно-бытовой характер. Набор символов, который встречается на праздничной посуде, принципиальным образом отличается от того, который украшал, к примеру, вальки или прялки. Каждый предмет выполнял определенные функции, а каждый символ, наносимый кистью или резцом мастера, призван был усилить эти функции и защитить обладателя данного предмета от воздействия враждебных потусторонних сил. Причем изготовление каждой вещи требовало творческого отношения, которое проявлялось, в частности, как в индивидуальном отношении к материалу, так и в выборе изобразительных средств.

Итак, застолье и сам акт принятия пищи, будучи связанными с наиболее важными моментами в жизни человека, «обрастают» символической и семиотической многозначностью, позволяющей фиксировать наиболее существенные моменты функционирования общественных

систем и закреплять их через многократное воспроизведение. Необходимость постоянного поддержания общих смыслов и ценностей социума обуславливает ритуализацию поведения во время акта принятия пищи, которая носит характер безусловный, является механизмом социальной и культурной традиции и содержит информацию об устое мира и месте в нем человека. Эти обстоятельства определяют актуальность проблемы, которой посвящен данный сборник, и выбор ракурсов ее рассмотрения, связанных по преимуществу с ритуально-обрядовой стороной застолья, которые привлекли внимание авторов и которые позволили раскрыть особенности русского традиционного застолья во всем его многообразии.

Литература

Леви-Строс 2000a — *Леви-Строс К.* Мифологии. Т. 1: Сырое и приготовленное. М.; СПб., 2000.

Леви-Строс 2000б — *Леви-Строс К.* Мифологии. Т. 3: Происхождение застольных обычаев. М.; СПб., 2000.

Мосс 1996 — *Мосс М.* Очерк о даре. Форма и основание обмена в архаических обществах // *Мосс М.* Общества. Обмен. Личность. М., 1996.

Трубецкой 1995 — *Трубецкой Е.* «Иное царство» и его искатели в русской народной сказке // *Трубецкой Е.* Избранное. М., 1995.



I
ПОВСЕДНЕВНАЯ
ТРАПЕЗА
И ПРАЗДНИЧНОЕ
ЗАСТОЛЬЕ:
ТРАДИЦИОННЫЕ
ВЕРОВАНИЯ
И ФОРМЫ
ЭТИКЕТА





И. А. МОРОЗОВ
(Москва)

ОБЫЧАИ, ВЕРОВАНИЯ, МАГИЯ, СВЯЗАННЫЕ С НАЧАЛОМ И ЗАВЕРШЕНИЕМ ТРАПЕЗЫ

Застолье является ядром социальной и общественной жизни как в традиционном, так и в современном быту. важным элементом половозрастных, групповых, межэтнических коммуникаций, средоточием фундаментальных мировоззренческих концептов. Застолья и трапезы¹ в разных контекстах обозначают границы между трудом и отдыхом, пассивным и активным времяпрепровождением, днем и ночью, буднями и праздником, обыденным и сакральным, ими маркируются любые «ситуации перехода». Этническая и региональная специфика церемонии застолья во многом определяет логику важнейших обрядов жизненного цикла, традиционных и современных праздников, повседневного жизненного распорядка. Таким образом, обнаруживается насущная необходимость изучения застолья как особого этнокультурного феномена, без которого невозможно постижение основополагающих принципов жизненного уклада, особенностей национально-этнического мироощущения и менталитета. Универсальный характер феномена застолья позволяет проводить широкие культурно-исторические и кросскультурные исследования, дает возможность междисциплинарного подхода в рамках этнологии, социологии, психологии, этномусиковедения, фольклористики, этнолингвистики (об опыте междисциплинарного изучения застолья см. [Морозов 2000: 118—119]).

В последние годы опубликован ряд исследований по истории русского застолья, где предприняты попытки осмысления этого явления в широких культурно-исторических рамках [Лотман, Погосян 1996;

¹ В современном литературном языке под *застольем* обычно понимается церемония праздничного угощения. Однако еще у В. И. Даля можно найти расширительные трактовки этого понятия (наряду со словом *стол*): 'трапеза, столование (обед, ужин), пир'. 'место за обеденным столом', а также более старые, специализированные значения и формы слова типа *застольщина* 'общий стол складчиною или от хозяина' [Даль (1): 640—641]. По-видимому, при изучении историко-культурных аспектов традиционного застолья было бы удобно использовать понятие *застолье* в широком смысле слова как любой тип коллективной трапезы, оставив для обозначения праздничных застолий более специальные термины *пир* или *пирование*.

Романов 2000; Ковалев, Могильный 1996 и др.], тем не менее остаются неразработанными важнейшие аспекты темы. Требуют первоочередного внимания проблемы дефиниции всех разновидностей застолий (пир, трапеза, угощение странников и т. д.), а также их типологии, в том числе их социо- и половозрастной стратификации; глубинной семантики застолья, в частности его соотносительности с жертвенными ритуалами; генезиса феномена застолья, соотношения его архаических и современных форм и др. В данной статье будут проанализированы ключевые элементы структуры традиционного застолья — его начало и завершение. При этом мы опираемся в основном на русский материал², используя в некоторых случаях славянские параллели из источников XIX—XX вв.

В традиционной обрядности дихотомии *первого—последнего* придется особое значение. С некоторой долей преувеличения можно утверждать, что смысл любого ритуализованного действия сводится к его началу и концу, а цель любого обряда состоит в том, «чтобы начать и кончить». Иными словами семантические доминанты наиболее ярко проявляются и «считываются» участниками и зрителями в начале и конце обрядовой акции, хотя это, конечно, не отменяет возможности акцентирования и других компонентов обрядового действия. Эти акцентированные или кульминационные точки наделены свойством, которое можно назвать «внутренней потенцией разрыва». При редукции обрядовой канвы, отпадении от обряда инициальной или финальной части именно они концентрируют в себе свойства начала или конца. Иначе говоря, в ткани обряда всегда есть «точки напряжения» или «семантические сгустки», которые стремятся заменить, восполнить утраченные, редуцированные, утратившие актуальность части. Исследование начальных и завершающих фаз любой обрядовой акции даст богатый материал для изучения особенностей ее генезиса и обусловивших ее эволюцию внешних условий и факторов, в том числе глубинной мотивации.

В структуре традиционного застолья такими «акцентированными» компонентами являются, например, начинающая и завершающая его **молитва** или **песня**. В более архаических версиях застолья эти два компонента нерасчленимы. У удмуртов обрядовое застолье, практически всегда связанное с обрядовой жертвой, начиналось песней жреца (*восясь*), в которой наряду с молитвенным обращением к верховному божеству (Инамру) обычно присутствовало восхваление, чествование хозяев и участников действия [Владыкина 1997: 86 и далее].

В традиционном русском застолье эти два компонента уже, как правило, разведены. Молитва начинает и завершает повседневные трапезы,

² Помимо печатных и архивных источников, используются также результаты полевых исследований по программе «Традиционное застолье» (см. [Актуальные проблемы 2002: 125—128]), проводившихся автором в последние пять лет во многих регионах России (Архангельская, Вологодская, Костромская, Ярославская, Рязанская, Калужская, Орловская, Брянская, Курская, Ульяновская области) и частично опубликованных [Морозов 1998б: 140—146; Морозов, Слепцова 2001: 172—182].

особенно постные («Садяще за стов да: “Господи, благослави!” — перекрестяще и садяще йисть» [1]), и наиболее регламентированные обрядовые (например, поминальные или связанные с важными религиозными праздниками — Рождеством, Пасхой, Троицей, престололами). Песня в начале застолья (величание, прославление хозяев и участников) сохраняет свое значение для ряда семейных и календарных обрядов (свадьбы, дожинок, угощений в честь завершения косьбы), трапез и застолий в рамках окказиональных обрядов (например, при «литках», «магарычах»), а также во время молодежных собраний и пирушек («кочеты» или «девичий праздник» во время Кузьминок, «пирования» и «игрища» после святочных или весенних обходов и др.). В некоторых локальных свадебных традициях плясовые или хороводные песни исполнялись при перемене столов или в перерывах между угощением (в Парфеньевском районе в этой ситуации пели: «Где земелька чернозём, / Роза, роза, чернозём, / Посеяли девки лён...» [2]).

Вообще в обрядовых ситуациях противопоставление *первое*—*последнее* часто связано с пищей. Такая взаимосвязь может показаться совершенно случайной, однако при более внимательном рассмотрении становится ясным, что *первый* (например, первый гость или победитель в обрядовом соревновании) получает особое право на использование тех или иных благ, в частности пищи. Так, во время праздника «Слава» в северо-восточной Сербии первого гостя, который приходил в дом, называли «попом», ему выделяли особое, почетное место и он получал право разрезать праздничный калач вместе с хозяином [ГЕМ 1968—1969: 397]. *Последний* (или проигравший в состязаниях) наделяется демоническими свойствами, приближаясь к герою-трикстеру. Он нередко похищает пищу. Например, во время обеда, устраивавшегося в Бельском уезде Смоленской губернии в честь завершения толоки по вывозу навоза в поле, тот, кто вывозил последний воз (его называли «поскребышем» или «телепнем»), должен был украсть со стола кашу и унести ее в хлев, из которого вывозили навоз; его преследовала толпа детей и подростков. В хлеву «при общем смехе вся толпа наперерыв подхватывает кашу, а горшок разбивают» (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1540, л. 19). В данном случае *последний* тождественен обрядовому антогонисту (*чужому*).

От того, кто ест первым, зависит благополучие семьи, урожай, плодородие скота. Например, у белорусов в Роговском уезде «на заговенье и на дедов должны есть первыми женщины, чтобы приплод скота был женского пола» [Романов 1912: 315].

Часто застолье начинается с напитков. Церемония вкушения ритуальных напитков существенно различается по деталям в разных локальных традициях. Приведем достаточно полное описание одной из его версий во время «пирования» в Тотемском уезде: «Угощение начинается в самый праздник по окончании обедни. Гостей сажают за два стола: в передний угол — мужчин, против печки — женщин. Сажает по рангам и возрастам: самые близкие — в самый угол, под образа, а

прочие — по краям. Прежде всего приносится самовар и начинается чаепитие. Но перед чаем (здесь и далее выделено мной. — *И. М.*) хозяин каждому из гостей, также в зависимости от ранга и возраста, не исключая женщин и детей, даже малолетних, подносит по рюмке водки, сопровождая потчевание каждого гостя низким поклоном, иногда, хотя и редко, даже земным (например, любимому тестю в первый год супружества). Хозяйка также низко кланяется каждому, кого потчует супруг.

Затем выносятся две большие братины с пивом, которыми обносят гостей муж и жена — каждый своих. Это так называемая круговая, общая чаша. Самый почетный гость, приняв братиную из рук хозяина и предварительно заставив его самого отпить из нее, пьет и передает своему соседу, тот — следующему и т. д.

Потом пьют чай — чашками и не очень помногу, притом с одним куском сахара (взять другой кусок к недопитой чашке считается верхом неприличия). Далее, убрав посуду, хозяйка кладет перед гостем ворох пирогов (рогули, пряженики, витушки, шаньги, хворосты). После этого следовал рыбник или жаркое, каша, кисель. В промежутках между угощением хозяева вновь и вновь обносили гостей пивом» [Скворцов 1881: 36—37].

Обычай распивания «общей» или «круговой» чаши (*круговины*) символизирует сопричастность к общей «доле», воплощенной в обрядовом напитке. Отсюда строгая регламентация количества выпитого: по обычаю подаваемый напиток часто нельзя допивать до конца, «чтобы дом не был пустым». В. М. Соболевская, описывая ритуал обноса пивом при начале застолья у старообрядцев на Верхней Кокшеньге и в Брусенской волости, отмечает, что «во время еды пивом обносит преимущественно хозяйка. Держа в руках подносик с двумя стаканами, наполненными пивом, она подает его гостю с низким поклоном, причем полагается пиво не допивать, а выпив приблизительно три четверти стакана, поставить стакан обратно» [Соболевская 1920].

Первой чарке, являющейся символическим воплощением «доли», человека во всей его целостности, во время традиционного пирования придавалось очень большое значение. Первую чарку пить трудно, что подчеркивается в народной фразеологии: «Первая рюмка колом, вторая соколом». Именно поэтому принято сопровождать ее приговорами типа: «Выпил, как Бог босичком пробежал», «Как Христос в лаптях прошел!» («Мужики выпьют стопку: “О! Как Иисус Христос протяпал! Ой, как легко сделалось. Из горла как камень прокатился, а то и дышать нечем!”» [3]; «Это когда выпьют, гладят себя по груди и говорят: “Как Христос протопав!”» [4]; «Когда дома за столом первую рюмочку пьют: “Ой, как Христос по сердцу прокативсе!”» [Северное Белозерье 1998: 144]).

Это не просто чисто физиологические трудности, связанные с началом еды-питья, но прежде всего проблема преодоления психологического барьера между *своим* и *чужим*. Пища как воплощение *чужого* должна стать *своим* в процессе застольной игры, которая обладает уни-

версальными адаптивными свойствами. Как кошка играет с мышью, прежде чем ее поглотить, так и участники традиционного застолья «играют» с напитками и пищей. Отсюда столь неожиданные с первого взгляда игровые эпизоды в традиционных пировании. В Вохомском и Павинском районах Костромской области застолье сопровождалось игровыми и плясовыми песнями, сценками ряженья («веретена точить», «в бане парить» [5]), шутками — гостей угощали с лопаты или с лаптя, из кружки «с секретом» [6] и т. д. Молодожены нередко соревнуются за обладание первым куском ритуальной трапезы. Невеста стремится первой ухватить кусок рыбы из разрезаемого дружкой рыбака [7].

Семантика **первого глотка** отчетливо проявляется в запрете угощать водой из первого набранного ведра. По свидетельству В. Н. Добровольского, «с первого ведра баба не даст напиток: “Если беременна буду, не разражусь”. И девкам тоже запрещают быть услужливыми в этом отношении» [Добровольский 1914: 55]. У болгар (Царибродско), чтобы в новой бадье «была сладкая вода», из нее должен первым напиться мужчина [Сборник 1891: 89]. Первого после отела молока обязательно дают всем членам семьи: «сколько человек попробует того молока, столько молока в день будет давать корова впоследствии» [СЕЗ 1928: 318]. В традиционных поверьях обычно строго регламентируется, кто ест **первый и последний кусок** хлеба (*горбушку, крайчик, целку*) [Страхов 1991: 60 и сл.]. Например, «горбушки должны есть только девочки, чтобы титечки росли» [8].

Первый и последний кусок или глоток потенциально смертельно опасны и одновременно необыкновенно благодатны. Особые предосторожности соблюдались при вкушении того или иного вида пищи **в первый раз в году**. В Черниговской губернии перед тем как начать есть первое в году яблоко, огурец, курицу и т. д., «заговывали»: перегибали за голову руку и приговаривали: «Нова новина, щоб не болів ні живіт ні голова!» [Гринченко 1895: 253]. То же у белорусов в Оршанском уезде: «Когда пьют в первый раз берёзовик (березовый сок), едят первые ягоды или грибы и т. п., то говорят: “Нова новина: камарова ида, мидьвежжая сила, щоб у рот насила, заяччій паскок, а ў рот скок!”» [Романов 1912: 315].

Первый кусок нередко приносился в жертву [Тројановић 1911: 29—35], так как одной из важнейших целей застолья было умилостивление тех сил, которые обеспечивают благополучие и «долю». Это домашние «пенаты», духи предков, христианские святые-покровители или реальные лица, представляющие их в обряде (например, священник). На пировании в Павинском районе первая порция обязательно предназначалась *Большому*, как здесь было принято называть «лесного хозяина», «дедушку лесного» или лешего, под властью которого находилась лесная рать («парамонская сила») [9, 10]. Присутствие на ритуальной трапезе невидимых гостей особенно ярко проявляется в описаниях поминальных трапез (см., например [Седакова 1990: 54—63], которые обычно всегда начинаются с символического угощения усопших. В

Вытегорском уезде, по замечанию собирателя, к поминовению готовятся, «как к великому празднику или свадьбе»: «В день поминок, в полдень, хозяйка накрывает чистою скатертью стол, раскладывает на нем яства и питья — всё, что приготовлено. Кругом стола ставят скамейки. Хозяин берет кадильницу — глиняный роговичок с ручкою, насыпает в нее горячих угольев и ладану, начинает ходить кругом стола и кадить кушанья, читая молитву “Святой Боже!”. Когда хозяин обойдет кругом стола три раза, трижды прочитавши упомянутую молитву, поставит кадильницу в большой угол — под образа, а сам и вся семья становятся вдали от стола, скрестивши руки на груди и храня строгое молчание. В это время, по убеждению крестьян, являются все умершие родственники, садятся за стол и невидимо угощаются. Великим преступлением считается в это время разговор и даже малейшее движение». Так иногда стоят «час и больше». Затем хозяин снова трижды обходит стол с кадильницей, «держа ее в высоко вытянутых вперед руках, как бы опасаясь задеть сидящих за столом. После этого хозяин всё убирает со стола, все садятся обедать, употребляя в пищу всё приготовленное к поминкам. При этом дверь в дом обязательно запирают» [Трошков 1899].

Все «пирования» и братчины на Ильин и Михайлов день, Никольщины, масленицу вплоть до первой трети XX в. сопровождалась общественной трапезой с мясом специально для этой цели предназначенного общинного (*селянского*) быка или барана. Жертвенная символика сохраняется в обычаях начинать трапезу в крупные годовые праздники (Рождество, Новый год, Крещение, Пасха, в некоторых локальных традициях — Кузьминки) с тушки жареного поросенка или курицы, иногда свиной головы³. С этого блюда нередко начиналось и свадебное застолье⁴. По-видимому, опасения, связанные с вкушением первого куска и первого глотка, объясняются как раз тем обстоятельством, что совершающий это невольно становится посредником между устроителями застолья и теми высшими силами, которым эта порция предназначена.

Некоторую расшифровку опасности первого глотка можно усмотреть в описываемом Дж. Фрээрером обычае выбора племенного вождя: перед претендентами ставят две чаши, в одной из которых напиток с ядом. Тот, кому повезет, становится вождем [Фрээрер 1980]. Здесь мотив «доли» («судьбы»), заключенной в пище, предстает в наиболее явном, обнаженном виде. В русской и славянской традициях широко известны версии этого обычая, например, наделение участников традиционного застолья кусками пирога с запеченной в нем монеткой или средокрестными «крестиками» с запеченными в них монетами, зернами, угольками, щепками и т. д. Подобные практики могут быть

³ Обычай широко распространен на юге России, но известен также в западной и северной традициях. Нами, например, отмечено употребление свиной головы при разговении на Рождество [36].

⁴ Обычай широко распространен на юге России, но известен также в западной и северной традициях (см., например, [Русские 1997: 225 и сл.]).

связаны со многими крупными годовыми праздниками. Мотив найденного в ритуальном блюде «счастливого» предмета встречается и в величальных застольных песнях:

Испей-ко, умноё,
Испей, разумноё...
Ешшо пей-ко, попей-ко,
На дне-то копейка,
Ешшо попьёшь,
Дак и грош найдёшь! [11].

Степень опасности или благодати, скрытой в первом куске, иногда определяют внешние обстоятельства. Например, в с. Спас-Деменск Мосальского уезда Калужской губернии в начале «княжого стола» подавали «цельный непочатый горшок каши», которым, по словам собирателя, «распоряжается невестина сваха». При этом сваха «должна знать, честная или нечестная невеста: в первом случае “вершонки” надо отдать скоту, а во втором спрятать их под навоз. Невеста, — замечает собиратель, — со своей стороны три раза во время обеда откладывает кашу в тряпочку и, так как она знает про себя, то знает и про то, что нужно сделать с кашею. И сколько потом бывает нареканий на молодую, если она окажется нечестною! Всякое несчастье во дворе “присекают” к тому. Пропала свинья, лошадь. Отчего? Молодая была нечестная, а с кашей поступили неосмотрительно — не выбросили под навоз» [Добровольский 1902: 232—236].

С повышенной опасностью первого куска или глотка связан тот факт, что нередко, особенно во время престольных праздников, первая чарка или первый глоток предназначались местному священнику. Так, в с. Никольское Кадниковского уезда «хозяин наливает чарку водки и подносит сперва батюшке руками, без подноса, а потом уже по [столам]» [Преображенский]. Иногда священник временно заменял хозяина, исполняя функции виночерпия, и обязательно выпивал первую чарку. Если он после этого не покидал застолье, то все последующие подношения начинались с него: «Пировство начинается с благославления и почина попа. Он после славы обязательно садится в передний угол, рядом — дьякон, псаломщик, а потом гости по родству — сначала “тестюшка” и теща, далее зятевья, шурин с бабами, потом остальные. <...> Перед чаем хозяин [не садится, а только угощает] приносит предварительно и исключительно для священника бутылку водки со словами: “А вот те, батюшко, бутылка вина, хошь сам пей всю, хошь угости, хошь домой понеси!” И священник, не знающий этого обычая, никогда не может угодить хозяину. Ему следует самому сначала выпить, а потом угостить: налить и поднести каждому из гостей по рюмке» [Городецкий: л. 35].

Первую чашу обязан испить каждый желающий приобщиться к праздничному застолью: «При входе в избу во время пира входящий прежде всего крестится, затем останавливается у дверей. Тогда хозяин берет братию, наливает два стакана пива и с поклоном подает при-

шедшему, и уже тогда он приглашается к столу» [Соболевская 1920]. Любому вошедшему в дом во время пирования была положена чарка, а иногда и какое-нибудь угощение со стола. Однако чаще всего для «посторонних» предназначаются именно обрядовые напитки, а не пища: «К пировству допускается всякий желающий, причем угощение предлагается не всем, а пиво может пить всякий, для чего нарочно выносятся несколько ушатов пива на повить, на ушат выносятся ковшик, и всякий желающий пьет и тут же иногда усыпает» [Городецкий: л. 35]. Таким образом, предполагалось, что не только каждый участник застолья, но и случайный гость должен приобщиться к «первому куску» или «доле». На этом основаны некоторые традиционные праздничные обычаи, например, церемония обхода гостями домов в деревне, где происходит пирование. Так, в окрестностях с. Улома Новгородской губернии «если случится в деревне праздник, то идут все из окрестных селений. Приходят артелью в избу, рассаживаются по лавкам и ждут. Хозяин подносит по рюмке или по две водки и по кружке пива. Эта артель уходит дальше, а на место ушедших являются новые гости» [НГВ 1895: № 54]. В подобных обычаях проявляется основной смысл традиционного застолья: приобщение к «доле», воплощенной в обрядовых напитках и пище и отведенной всем членам данного социума, родовой общины, включая и предков, роль которых исполняли посторонние и странники (эта их роль проявляется и в раздаче пищи и напитков во время поминовения у дома и на кладбище), а нередко и священник [Морозов 1998: 176, 177]⁵.

Вообще первое, что обычно предлагается гостю, — это угощение: его сразу приглашают к трапезе. Отсюда традиционные этикетные формулы приветствия зашедших в дом в момент застолья. Например, в Мосальском уезде приехавших во время свадебного застолья родственников невесты («вечерних») подруги невесты встречают словами: «Покорно просим в отцовский дом хлеба-соли кушать и что Бог послал» [Попроцкий 1864: 169—173].

Важна и семантика **первого блюда**. В ней выделяются две составляющие: актуальная (прагматическая), осознаваемая носителями традиции, мотивируемая ими, и глубинная (мифологическая и историко-культурная), часто не осознаваемая. Пример «прагмасемантической» мотивировки начала свадебного застолья можно видеть в варианте костромской свадьбы, в котором «красный стол» нередко предварялся «отогревой». Вот характерный пример развертывания свадебного застолья такого типа: «Сначала на свадьбе как от венчания придут — “отогрева”. Сидят “отогревающа”. Жених с невестой сидят между столам, в одежде во всёй — не роздевающа. Перед ними два пирога — жениха и невесты, тоже всё лентам уряжены. <...> И за “отогревой” за стой поставят токо пирог один, картошка, холодца и там огурцы. Закусят и вылезают. А молодых повядут кормить. На винчанье-то едут, эть молодые-то не йидят, голодные — а там причёшшают — голодные едут

⁵ Об особом статусе странника см. [Щепанская 1992: 102—126].

молодые-от. С молодых одёжу снимают и повядут кормить. И начинающа “обеда” — свадьба пойдёт. Сначала “квасы” — квас с холодцом. В блюдах всё ставят. Потом суп. Потом лапша. Опять мясноё всё нёсут — всё в блюдах. Это сменяет другоё. Потом каша из яшной крупы. Это уш “погонятой”! Кисели поставят всё в стаканах. <...> Кисель выгоняет — всё уш, это перед концом. А потом “красной стол” пойдёт. Вот тогда и курицу принесут...» [12]. В других случаях сначала «хлебали квасы» [12], таким образом выходила на первый план, акцентировалась глубинная семантика свадьбы, связанная с символикой хмельных напитков (брага, пиво, квас).

Свадебный стол часто начинался с разрезания свадебного каравая (пирога, рыбника, курника). Эту церемонию исполняли либо молодожены, либо основные свадебные чины (дружка, свашка, тысяцкий). Иногда она осложнялась другими ритуальными действиями, символизировавшими «зачин», изменение статуса молодоженов (поцелуи, битье горшков). В русских селах Поволжья это могло быть «заламывание березки»: «“Во поле берёзонька стояла” — эт поют на второй день и берёзку втыкают. Нарядуют цвяточками, тряпачками такими цвятными вот, навяжут там цвяточкыв, припасут. И иё воткнут в пирог, в курник. Да. Эт пирог — ёо, значит, падають на передний стол. Пададут и сразу втыкають эт ветычку, берёзку. Привяжут две нитки. А тут крёсная и крёсный и жэниха, и невесты. Вот они эт разделють нитычки: одну в один конец, другую в другую — вот за один конец крёсны невестины, а за другой жениховы. И вот они держут и вот запевают уш песню: “Во поле берёзонька стояла, / Во поли кудрявая стояла, / Люли-люли, стояла [2 р.], / Некаму бирёзу заломати, / Некаму кудряву заломати, / Люли-люли, заломати [2 р.]...” И вот в эта время-та, как споют вот “заломати”, оне старающа: то та хрёсна, то другая эты, дёрнуть-ты — кака быстрее дёрнит. Да. Хто вперёд дернит. Тада, значит, та хрёсна пабедила... Ну, наша пабедила! Значит, если невестина крёсна: “Ну, эта будит жэних подчиняцца невести!”...» [13].

Во время поминок чаще всего первыми принято подавать мед или медовую воду («сыту») и блины, в других случаях — кутью (смесь каши и ягод, иногда яиц и меда) [Носова 1993: 151; ШЭС 2001: 300]. «Кутью — при первой встрече. Кашу какуя-нибудь с мёдам смишають, вадичку вальють. И вот кутья называюща. Ага. Как садисси за стол — и пряма кутью. Да. И с мёдам, йиички варёныи и там в кутью смишають всё вмести, кажнаму паложуть ложычки па палтары...» [14].

Причем первая и последняя порция (ложка) обычно предназначены для усопшего или замещающих его в обряде персонажей (нищего, странника, птиц) [Седакова 1990: 56, 57]: «Пад Троицу, в субботу Радительская ниделя, [на кладбище] хадили все. Нисуть, бывала, поминать пакойникав — хто и мяса, хто и кашы, хто сала. “Радитили” называюща... Расстелють салфетычку какуя-нибудь и паставють еду на магилку. И вот хто идёт, можыть, там пы пути, па дарожки-та — йиво прыглашають: “Иди, — мол, — памини нашева там Никалая, Ивана!”

Верница, сядить. Ага. Сыжали, кармили. Винца паднисуць... А щё асталась-та, вить ани дамой-та ни забирать иё абратна. Аставляли тама. Ну, паклюють птички, паменуть...» [14].

Жертвенная семантика «первого куска» просматривается и в обычае нести на кладбище «священное» на Пасху и Троицу сразу после всенощной.

Важное значение имели церемонии **приглашения гостей за стол, их рассаживания и потчевания** («Хозяйка подаёт на стол закуску: “Кушайте, гости, кушайте, дорогие!”» [4], что определяло весь дальнейший ход событий: **порядок угощения** (в частности расстановку, раскладывание и поднесение блюд, особенно ритуальных, очередность раздачи ритуальной пищи и напитков), **порядок чествования присутствующих**.

Церемонии чествования гостей хозяевами и величания хозяев гостями, их «славление» связаны с созданием понятий *честь* и *часть*. Оказание *честь* связано с наделением «долей» (т. е. выделением *части* из общей доли) в виде угощения и напитков. В ситуации праздничного застолья это имеет магический ритуальный смысл: получивший много чести получит лучшую долю, в том числе лучшую судьбу.

Под *славлением* могло пониматься исполнение песни и пляски для хозяев и гостей. В Вожегодском районе во время пивного праздника на Успение (*Богородицын день*) приходящие в дом гости чествовали хозяина плясовой песней: «У нас праздник-от Богородицын быв — у августе. Ну, дак пива варили, пировали так. Дак ходили так компаниями. Ну, вот по деревням-то пива-то много наварят, дак пить-то. А не званы, ништо. Как заходят там бабы три-цетыре, да й гыт: “Што у esto-во хозяина / Смить ли писенка запить [2 р.], / Как хозяйюшка велит? / А хозяйка торовата: / — Погуляйте-ко, ребята!” Тогда они и пляшут. Подплясывают и припевают...» [15].

Одной из самых эффектных и архаических деталей церемонии угощения был обычай кланяться в ноги угощаемому. В Тотемском и Вельском уездах «всё семейство падает ниц перед гостем, взявшим стакан, и лежит в таком положении на полу до тех пор, пока гость не выпьет стакана». С этим обычаем была связана забавная шутка: желая кого-либо подпойть, выжидали момента, когда этому гостю вручают чару, после чего все присутствующие валились ему в ноги и лежали до тех пор, пока он не выпьет всё содержимое. Причем отказываться в этом случае было большим «бесчестьем». По свидетельству очевидца, «во время братчины 1895 года одной старухе [повивальной бабке] подали чарушу около полведра и лежали у ее ног до тех пор, пока она не выпила всего. Чтобы старуха не выбежала из избы, несколько мужиков лежали ничком у порога. Старуха, польщенная таким почетом, выпила и упала (на месте)» [Крупнов].

В структуре традиционного застолья выделяются компоненты, в большей степени связанные с игрой. Это, как правило, «чай» или «закуска»: «Сначала абед. Паабедают, пагуляют, папляшут, а потом эт всё сабирають, а закуску становють. У нас квас варили. Эт абед впирёд, а тут уш тада закуску дають. Апать за стол. Плясали. Да.

Играли...» [16]. Если основная часть застолья проходила достаточно чинно и благопристойно, то «чай», как правило, сопровождался песнями и плясками: «Выпили, поели. Уш чево? Больше не лезёт. Вот ищё пойдём плясать “руссково” под гармонь! Гармонист всё время был. Выпьют и потом пойдут плясать. Да. А потом ещё за стол садяцца...» [4]. Интересно, что в некоторых локальных традициях принято начинать застолье именно с «закуски» или «чая». В Вельском уезде для приехавшего гостя в первую очередь «ставят самовар, поят его вином. После чаю обедают и тоже выпивают» [Пешков]. Такая интродукция в основное действо предполагала неспешное, медленное начало. В это время, например, могли вести разговоры на различные на семейные и «застольные» темы, в том числе рассказывать анекдоты. Важная тема застольных разговоров — «еда и питье» [ШЭС 2001: 178].

Очень большое значение придавалось первым словам, которые, как правило, произносил хозяин, а также первой песне — в одних случаях это было величание, в других — намек на то, что пора начинать угощение:

Ну-ка, ну-ка, наш хозяин, поворачивайся!
Не тебя пришли смотреть
И не дома твоего,
Пришли сведать мы вино,
Не прокисло ли оно?.. [17].

Не меньшее значение придавалось **завершающей части застолья**, в точном соответствии с пословицами «Конец — делу венец», «Не гляди на начало, смотри последка» [Даль (3): 336]. Как уже указывалось выше, *последнее* в традиционной культуре и в других ситуациях тоже связано с едой и угощением. **Последний кусок** по многим признакам тождествен первому. Всё, предложенное в ритуальной трапезе, необходимо было съесть и выпить без остатка, так как выделенная часть ритуальной пищи символически отождествлялась с «долей», а следовательно, со здоровьем и силой. Остатки нельзя выбрасывать или оставлять без присмотра на столе, так как в этом случае они попадают во власть нечисти, которая отбирает у человека здоровье и силы: «Покушаёшь дома, ак ить на столе-то вот не надо оставлять-то никовда. Еду, говорят, неверной ест, кушаэт ночью. У меня-от оставляю, дак я ночью встаю, да крешшу всё, да закрываю. Вот чево оставили на столе, тем и питаэцца суседушко-доброхотушко, он и питаэцца этим. Всё надо перекрешшать. Всегда перекрести» [18]. Пережиточные формы такого рода верований распространялись и на повседневный обиход: «Когда едят и не доседают, говорят: “Свою силу оставив!” У другого привычка есть — хоть хамók да оставит» [Северное Белозерье 1998: 142]. Отсюда специальные обрядовые церемонии, направленные на доедание остатков пищи (*ошурки доедать, охараточки подбирать, черенки собирать* и т. д.) [Морозов, Слепцова 2004: 293—299; Северное Белозерье 1998: 222; ШЭС 2001: 232, 424], сопровождавшие любые праздничные пирования. Наиболее ярко это проявляется на масленицу и престолы, но

известно и по традиционной свадьбе (ср. такие названия третьего дня, как *о(т)пивки, на перепивку*).

Недоеденную пищу было нельзя выбрасывать: ее либо раздавали нищим или инородцам⁶, (отсюда отмечаемые многими исследователями формы ритуального нищенства), либо сушили и хранили до Пасхи. Известны также символические акции, демонстрирующие уничтожение скоромной пищи или избавление от нее: бросание в масленичный костер кринок с молоком или блинов, бросание друг в друга яйцами при поминовении на могилах на троицкое заговенье и т. д. Здесь используемая в обряде пища символизирует «последний кусок».

Последний глоток, как и другие остатки, нельзя было «оставлять бесам». Гостей упрасивали: «Пейте до дна, не оставляйте зла!» На что следовал ответ: «Выпью, выпью, хуже людей не сделаю!» [3]; «Пей до дна, не оставляй зла» [21]. Во время «запоя», а также на праздничных застольях остатки спиртного из каждой чарки обязательно выплескивали в потолок [22]. Отсюда и этикетная форма демонстрации опустошенной рюмки: ее опрокидывали на голову, т. е. последняя капля (а следовательно, и «доля») в любом случае достается ее обладателю: «Говорит: “Всё штоб вот до дна выпить!” Вот и раньше это было, да и сейчас есть. Как выпивают маленько да оставляют: “Нет, до конца, конца!” И даже вот выпьют до дна — и вот стопку так опрокинут вот на голову...» [23].

Завершение угощения обычно подразумевает восстановление некоего status quo, нарушенной гармонии, возмещение хозяину его «доли». Поэтому к этой части застолья часто привязаны песни и приговоры с благопожелательными мотивами и *quotamodo*-формулами. Например, после ужина на предсвадебном вечере девушки поют от имени невесты песню, обращенную к ее отцу, в которой ему желают многократного возмещения съеденного и выпитого: «А невеста сидит в переднем углу — ни пьёт, ни ест, у неё ложка сухая. А потом, как это они поедят, и запоят девки деревеньские, из которой она деревни, девушка-та, опеть песни, што:

— Напилась, да я наелась,
Да красной ложкой нахлебаласе.
Лошачка сухошенька,
[Резенёк] хлеба целёшонёк...

— Вот у невесты, она, значит, не сла.

— Не осуди, кормилец батюшко,
Да я людным севодни ужнала,
Да со милыми со подружками,
Я сусек да хлеба выела.
Да я родник да воды выпила.
Хлеба-соли не убыло [2 р.],

⁶ В Присурье «поганные куски», т. е. остатки скоромного после масленицы, обычно отдавали татарам [19, 20].

Да ещѣ вдвоѣ-втроѣ прибыло [2 р.].
А тебе на лето тёплое
Да тебе создай жѣ Господи [2 р.],
[На прок] рожь тебе хорошую [2 р.],
Да чистую да колосистую [2 р.].

— Это она ёму. Эт-от она ёму насулит, шчо вот она тут покормила-то, дак на будущый-от год рожь хорошая будет... Это девушки поют, как будто невеста благодарит. Вот эту спели песню — и всё, потом мы все туто розойдемсе...» [15, 24].

Блюдо, которое подавали в конце застолья и которое знаменовало его окончание, называлось *разгонщиком* [Слепцова 2001: 338—341]. Очень часто это были кисель или солomat. В Вашкинском районе во время застолья на троицкое заговенье непременно угощением, которое обычно выносили под конец трапезы, был солomat [25]. В Пошехонье последним блюдом на праздничных застольях, в том числе и на свадьбе, была *сладкая похлебка* — ржаной кисель с суслом. Она же служила угощением для детей [26]. *Разгонщиком* или *разгончетой кашей* могла называться каша (кутья), подававшаяся в качестве завершающего блюда во время поминок [26] (см. также [Морозов 2001: 301]), в том числе и в троицких обрядах «поминовения кукушки». Реже каша могла употребляться как *разгонщик* (вариант: *разгониха* [Слепцова 2001: 338]) на свадебном пиру: «Каша — эт уже “разбежка” называицца, всё. Раз подали кашу — в разбежку. Пшонну, пшонну кашу [на воде] падавали. Всё, больши — хазяин канчаить свой базар. И на других [гостеваниях], всё: ежели пѡдали кашу — всё, в разбежку» [27]. Обычное завершение поминальной трапезы — кисель или компот, иногда раскрошенные в медовой или подслащенной воде кусочки хлеба [Носова 1993: 151; Морозов, Богина 2001: 30—32]. На вологодской свадьбе *выгонялой* или *разгоней* также мог быть овсяный кисель [Воронина 1992: 92]. Медовая вода фигурирует и в других случаях. В с. Спасском Фетининской волости осенью девушки организовывали *веселые* — пирушки для рекрутов с участием их подруг из соседних деревень (*госей*). Последним блюдом на «веселых» были пироги с изюмом, слегка посыпанные толченым сахаром, которые ели, макая в разведенный в горячей воде мед. По свидетельству собирателя, «это любимое и богатое кушанье, приготовляемое подругами для своих “госей” только во время “веселых”» [Городецкий: л. 16, 17]. Такая концовка соответствует общей логике традиционного русского застолья, которое чаще всего завершается «сладким столом» или «сладким пирогом» [Даль (4): 328], что в городской традиции соответствует «третьему блюду».

Очень разнообразны формы свадебных *разгонщиков*. Первоначально *разгонщик* символизировал собой обрядовую жертву, воплощением которой являлось животное или птица (зажаренные целиком поросенок, бык, гусь, курица либо куски мяса от них — *чистя* или *жарковья*) и к которой должны были приобщиться все участники свадебного пира. Раздача гостям частей этого животного (отсюда, кстати, название *чистя*) и совместное его вкушение наряду со взаимным одариванием и

чествованием завершало целый комплекс обрядов, обозначавших как закрепление родства между семействами жениха и невесты, так и символический откуп за невесту. Это дает основание рассматривать раздачу кусков *разгонщика* еще и как чествование гостей «почетной» пищей, т. е. воздание им чести (ср. распространенное название свадебного стола *почетный* или *почетный пир*): «Эт щ да нас была. У богатых тада зажаривали пырасёнка. Назывались “чистя”, “чистя” были. Вот этива пырасёнка зажарють и патом яво режуть на части. И вот пы сталам там: у каб на пять, можить, на десить сталов. И вот на этим сталам эт назывались “чистя”. Да. На свадьбу пад канец йих падавали...»; «Падавали на стол жарко́вья — у каво чё было. У каво падавали курятину: вот такими ламтями! — курятину падавали». Подобным образом поступали и с гусем. Причем в тушку нередко предварительно втыкали перья и складывали из них крылья. Ломти мяса вместе с перьями захватывались гостями, которые на место взятых кусков бросали деньги длястряпух. «Ухадить кады — “разгонщик”, он разганяить всех. Гусака вот — перьих в няво натычуть. И там уж сват, примерна мой атец, начинать. Вот гаварить: “Давайтя приступать! Давайтя, приступайтя к няму!” И начинают таскать — деньги кладуть и начинают. Патом съядить — и всё. Па стакану — и пашла!» Разрезал тушку обычно один из важных свадебных чинов со стороны жениха. Нередко одновременно совершались различные символические действия, напоминавшие гостям, что им пора уходить: Когда на стол ставят свиную голову или вареную курицу, то втыкают в нее нож и кричат: “Кукареку!” — это намек засидевшимся гостям»; «За столом на гуляние дружка делал вид, что никак не разрежет жареного поросенка — знак, что пора уходить. Гости, уходя, бросали деньги “на брусок”», т. е. чтобы наточить нож [Слепцова 2001: 338]. Интересна эволюция форм *разгонщика*, постепенная замена его символическими формами: перья имитируются ленточками и разноцветными тряпочками.

Более поздними формами *разгонщика* являются каравай или специальный *разгонный пирог* (курник) либо свекла с воткнутыми в них цветами, веточками или лучинками-*пичужками* (т. е. птичками), украшенными лентами: «Последнее блюдо — пирог на свадьбе. На первый день. Хто прадлагаватый, хто круглый, хто и с начинкай делаюу, с вареньем каким-нибудь. Вот и большой — булка палуцаица. И у пирагу цвяты ваткнуть, букет цвётов пасерёдки! Йиво режуть прями чистяыми и с кампотам. Ага. Вприкуску» [14]. Причем если каравай, пирог, а возможно, свекла или редька, символизируют тушку жертвенного животного или птицы, то лучинки с *пичужками* соотносятся с перьями, некогда втыкавшимися в нее. Встречаются случаи наименования *пичужками* мелкого фигурного печенья из пресного теста из пшеничной муки, которое обычно также нанизывалось на лучинки длиной около 30 см, обмотанные полосками цветной бумаги с предварительно нарезанным бахромой краем. Иногда оно просто подавалось на стол в большом блюде в качестве десерта (такой тип *разгонщика* назывался еще *приспёшками*). В некоторых случаях употреблявшийся в качестве

разгонщика пирог-курник назывался так же, как и церемония одаривания молодых — *сыр-каравай* [ШЭС 2001: 387 и сл.], что отражает тесную взаимосвязь обрядов одаривания и выпроваживания гостей; это подтверждается и поговоркой: «Сыр прайдётъ — и свадьба врозь пайдётъ» [28]. Характерно, что в ряде случаев под *сыр-караваем* подразумевался хлеб, которым молодых встречали из-под венца и кусочки которого в конце свадьбы раздавались гостям, либо хлеб, применявшийся на «богомолье».

В Тарусском уезде Калужской губернии на пропое *последним* (*круглым*) *блюдом* был *сальник*. Именно за последним блюдом мать невесты или сама невеста дарят гостей платками, за что получают вознаграждение деньгами [Попрощкий 1864: 178—179]. Этим блюдом могла завершаться и вся свадьба [29]. В качестве разгонного блюда на пированьях и на свадьбе употреблялась также яичница: «Ну вот, вечер сидять, вроде уш позна, и йишницу дадутъ, тада сватья сабирающа ухадить. И йих выходить праважать» [30]. В Великоустюгском районе Вологодской области последним блюдом на свадебном застолье было молоко. Судя по названию (*отказ*), блюдо символизировало окончательный разрыв невесты с ее родом [7]. Особая роль молока и молочных блюд в завершающей части традиционного застолья объясняется, возможно, их причастностью к символике разговления, ярко проявляющейся в календарной обрядности [Агапкина, Топорков 1986: 76—88].

Наряду с *пичужками* каравай нередко украшался куколками, изображавшими жениха и невесту или других важных свадебных лиц. Интересен мотив ритуальной борьбы за эти фигурки между гостями со стороны жениха и со стороны невесты и последующее одаривание ими детей, использовавших их во время игр в куклы: «Пичужка — эта вот на палачки: из бумажки нарежутъ вот тах-та вот мелка-мелка и завёртываютъ. И ани прям этими, кудрюшками, из разнай бумаги. И в редьки иль там в свёкли втыкають. И в сирёдках этих “барынов”-ты сажаютъ (из теста пикли). Вот пасля абеда выносятъ и хватать начинаютъ — хто схватить. Гаварять: “Пичужкыв хватать, пичужкыв хватать!”» [31].

Куклы из теста, тряпок, глины или даже из дерева величиной до полуметра могли выставляться на свадебный стол независимо от каравая; характерным атрибутом глиняных, деревянных куколок и фигурок из теста была метла: «Вот ана эту и састряпаить чилавечка тама. А некатрыи из глины делаютъ, а некатрыи из теста делаютъ. И вот он стаить, митла у няво, значить: “Вымятайси все!” А патом вот выкинуть яво, а если из теста, атдадутъ каровам там» [32]. Еще один из вариантов *разгонщика* в с. Польное Ялтуново внешне напоминал кукольный театр. Здесь полуметровую куклу показывали гостям из-за перегородки, отгораживающей кухню от комнаты, где происходило застолье: «Ну, из тряпких куклу вот такую сделаютъ (большая, парядашна кукла) — и с запаном, и всё. Эт в первый, в первый день — наденуть вон иё, вон аттоль пакажутъ. А ана с жичиный [прутиком] стаить — вродь разганяить. Пакажутъ, а ани, гости-т: “Наверна надать нам расхадица!” Вот

и начать эту песню: «Ни пара ли нам, ребята, чужой пиву пить, / Ни пара ли нам, ребята, сваей наварить?» Вот так — эт щоб ани скарей ушли...» [28]. Связь свадебного *разгонщика* с другими обрядами выпроваживания появляется в названии одного из его типов: «Такую русалку пикли из теста, с полметра...» [33].

В конце застолья хозяин или распорядитель застолья предлагает гостям *на постельку последнюю чарку* — *подорожник* (Радищевский район); выходящим из-за стола наливают *на бадожок* (Устюженский район) или *на дорожку* (Буйский район). В конце свадебного застолья «ета уш тада хуть вот “сыр-каравай” прайдётъ, всё уш эта, напаследках тада уш дадуть, эта качатá убяруть и парасёнычка убяруть. И вот ишо там паднясутъ па сколько, выпиють и там разломить на сколько хто есть там ни есть и тада — в разбежку, и всё. А патом в двирях стаять ишо дружкó и ишо хто-нибудъ с бутылками. Гости идуть, и опять всех праважають, апять с вином, или тада брага была» [34].

Песня в качестве *разгонщика*, нередко в сочетании с другими обрядовыми действиями, встречалась почти повсеместно. Обычно текст такого рода песни обязательно включает формулы выпроваживания, сетования на то, что всё съедено и выпито, иногда шуточные жалобы на назойливость гостей. Среди часто встречающихся можно отметить песню «Полно, полно вам, ребята, / Чужо пиво пити, / Не пора ли вам, ребята, / Своё заводити?...» [28]; [Слепцова 2001: 341]. Эта песня исполнялась как на свадьбе, так и во время других праздников. В с. Петроселье Мосальского уезда предсвадебная «вечеруха» в доме невесты завершалась песней:

Пора, сваты, до дому,
Поели кони салому:
Оржаную-кривую,
Ячную-смачную,
Пшеничную-пышную
[Попроцкий 1864: 169—173].

В Брянском Полесье в конце свадебного застолья гостям исполнялась песня «Гостики наши милые, вы нам надоели, хлеб-соль попривели...» [35].

Итак, подведем некоторые предварительные итоги. Даже беглый обзор материала позволяет увидеть сущностные схождения между инициальной и финальной частью традиционного застолья — как на структурно-семантическом, так и на прагматическом уровнях. Подчиняясь общим правилам и регламентациям, действующим в ситуациях встречи и проводов, они имеют и собственный мифологический (наделение «долей») и прагматический подтекст. Учитывая глубинную семантику традиционного застолья — общение с духами-покровителями, одаривание их в обмен на различные блага (благополучие, урожай, приплод скота, здоровье), — можно рассматривать застолье в рамках общей модели обряда «гостевания» со свойственными ему церемониями встречи и выпроваживания гостей, их угощения («пот-

чевания») и развлечения. Гости выступают как обрядовые заместители духов-покровителей (в семейных обрядах, например при поминовении, «родители» присутствуют «реально», «собственной персоной»), отсюда близость многих формул встречи и выпроваживания гостей и «душек» на поминках.

Особенности застольного ритуала и его связь с гостеванием в целом наиболее ярко проявляются именно в начальной и конечной (акцентированных) точках застолья.

Литература

Агапкина, Топорков 1986 — *Агапкина Т. А., Топорков А. Л.* К проблеме этнографического контекста календарных песен // Славянский и балканский фольклор. Духовная культура Полесья на общеславянском фоне. М., 1986. С. 76—88.

Актуальные проблемы 2002 — Актуальные проблемы полевой фольклористики. М., 2002. Вып. 1.

Владыкина 1997 — *Владыкина Т. Г.* Удмуртский фольклор: проблемы жанровой эволюции и систематики. Ижевск, 1997.

Воронина 1992 — *Воронина Т. А.* Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // Русский Север: Арёалы и культурные традиции. СПб., 1992. С. 78—101.

ГЕМ 1968—1969 — Гласник Етнографског музеја у Београду. Т. 31—32. Београд, 1968—1969.

Городецкий — *Городецкий П.* Этнографические сведения о крестьянах Вологодской губ. Вологодского уезда Фетининской волости (и части Кубенской и Несвойской волостей), прихода Спасопреображенский, что в с. Спасском: Рукопись. АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 130.

Гринченко 1895 — *Гринченко Б. Д.* Этнографические материалы, собранные в Черниговской и соседних с ней губерниях. Вып. 1. Чернигов, 1895.

Даль — *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. М., 1882.

Добровольский 1902 — *Добровольский В. Н.* Свадебный обряд в Калужской губ. С. Сильковичи Мосальского у. // Живая старина. 1902. Вып. 2.

Добровольский 1914 — *Добровольский В. Н.* Смоленский областной словарь. Смоленск, 1914.

Ковалев, Могильный 1996 — *Ковалев В. М., Могильный Н. П.* Традиции, обычаи и блюда русской кухни. М., 1996.

Крупнов — *Крупнов П.* Этнографические сведения о крестьянах Вохомского Тихоновского прихода Лапшинской волости Никольского уезда: Рукопись. АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 295, л. 6.

Лотман, Погосян 1996 — *Лотман Ю. М., Погосян Е. А.* Великосветские обеды. СПб., 1996.

Морозов 1998а — *Морозов И. А.* Женитьба добра молодца. Происхождение и типология традиционных молодежных развлечений с символикой «свадьбы»/«женитьбы». М., 1998.

Морозов 1998б — *Морозов И. А.* Застолье // Духовная культура Северного Белозерья: Этнодиалект. словарь. М., 1998. С. 140—146.

Морозов 2000 — *Морозов И. А.* Семинар «Традиционное застолье как историко-культурный феномен» // Традиционная культура. 2000. № 1. С. 118—119.

Морозов 2001 — *Морозов И. А.* Поминки // ШЭС 2001. С. 300—304.

Морозов, Богина 2001 — *Морозов И. А., Богина Е. Г.* Душу провожать // Духовная культура русских Среднего Поволжья: Материалы полевых исследований. Вып. 3. Ульяновск, 2001. С. 30—32.

Морозов, Слепцова 2001 — *Морозов И. А., Слепцова И. С.* За столом // ШЭС 2001. С. 172—182.

Морозов, Слепцова 2004 — *Морозов И. А., Слепцова И. С.* Круг игры. Праздник и игра в жизни севернорусского крестьянина (XIX—XX вв.). М., 2004.

НГВ 1895 — Новгородские губернские ведомости. 1895.

Носова 1993 — *Носова Г. А.* Традиционные обряды русских: крестины, похороны, поминки // Российский этнограф: Этнологический альманах. Вып. 6. М., 1993.

Пешков — *Пешков П.* Этнографические сведения о крестьянах д. Нестюковская (Заозерье), Усть-Кулойского общества Усть-Вельской волости Вельского уезда: Рукопись. АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 99, л. 32.

Полюцкий 1864 — *Полюцкий М.* Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами штаба Калужской губернии. Т. 9. Ч. 2. СПб., 1864.

Преображенский — *Преображенский И.* Сельский праздник (Этнографический очерк Кадниковского уезда). ГАВО, ф. 652, оп. 1, д. 68, л. 16—16об.

Романов 1912 — *Романов Е. Р.* Белорусский сборник. Вып. 8. Вильна, 1912.

Романов 2000 — *Романов П. В.* Застольная история государства Российского. СПб., 2000.

Русские 1997 — Русские: народная культура (традиции и современность). Т. 2: Материальная культура. М., 1997.

Сборник 1891 — Сборник за народни умотворения, наука и книжнина. София, 1891. Кн. 6.

Северное Белозерье — Духовная культура Северного Белозерья: Этнодиалект. словарь. М., 1998.

Седакова 1990 — *Седакова О. А.* Тема «доли» в погребальном обряде (восточно- и южнославянский материал) // Исследования в области балто-славянской духовной культуры: Погребальный обряд. М., 1990. С. 54—63.

Скворцов 1881 — *Скворцов Л.* Бережнослободская волость Тотемского уезда. (Этнографический очерк) // Вологодский сборник. Вып. 2. [Вологда], 1881.

Слепцова 2001 — *Слепцова И. С.* Разгонщик // ШЭС 2001. С. 338—341.

Соболевская 1920 — *Соболевская В. М.* Очерки быта кокшаров и присухонских крестьян: Рукопись. 1920 г. ГАВО, ф. 4389, оп. 1, д. 144, л. 51—53.

СЕЗ — Српски этнографски зборник. Књ. 19. Београд, 1928.

Страхов 1991 — *Страхов А. Б.* Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингв. исследования. Мюнхен, 1991.

Тројановић 1911 — *Тројановић С.* Главни српски жртвени обичаји. Београд, 1911.

Трошков 1899 — *Трошков П.* Куржекса (Вытегорского уезда Олонецкой губернии). Этнографический очерк: Рукопись. 1899 г. АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 891, л. 2.

Фрэзер 1980 — *Фрэзер Дж. Дж.* Золотая ветвь. М., 1980.

ШЭС 2001 — Рязанская традиционная культура первой половины XX века. Шацкий этнодиалект. словарь. Рязань, 2001. (Рязанский этнографический вестник. Вып. 28).

Щепанская 1992 — *Щепанская Т. Б.* Культура дороги на Русском Севере. Странник // Русский Север: Ареалы и культурные традиции. СПб., 1992. С. 102—126.

Список информантов

1. Н. П. Лапочкина, 1927 г. р., урож. д. Михеевская, зап. в 1992 г. в д. Сорогинская Вожегодского р-на Вологодской обл.; МИА.
2. М. А. Парамонова, 1908 г. р., урож. д. Старово, зап. в 1996 г. в д. Ложково Парфеньевского р-на Костромской обл.; МИА.
3. А. И. Петрова, 1911 г. р., зап. в 1992 г. в д. Коротыгинская Вожегодского р-на Вологодской обл.; МИА.
4. Т. С. Калинина, 1908 г. р., урож. д. Воздвиженское Пошехонского р-на, зап. в 1998 г. в г. Пошехонье Ярославской обл.; МИА.
5. И. А. Ивкова, 1911 г. р., урож. д. Раменье, зап. в 1996 г. в д. Березовка Павинского р-на Костромской обл.; МИА.
6. М. Е. Останина, 1925 г. р., урож. д. Жарки, зап. в пос. Талица Вохомского р-на Костромской обл.; МИА.
7. П. И. Колотова, 1922 г. р., урож. д. Верхнее Чистяково Великоустюгского р-на, зап. в 2000 г. И. С. Слепцовой в г. Великий Устюг Вологодской обл.; СИС.
8. К. Я. Злобина, 1916 г. р., зап. в 2001 г. в д. Гряда Устюженского р-на Вологодской обл.; МИА.
9. А. Н. Гончарова, 1928 г. р., зап. в 1996 г. в д. Карпово Павинского р-на Костромской обл.; МИА.
10. Т. И. Дуягина, 1924 г. р., урож. д. Шубино, зап. в 1996 г. в д. Карпово Павинского р-на Костромской обл.; МИА.
11. Е. И. Адеева, 1917 г. р., урож. д. Варжа, зап. в 1996 г. в пос. Талица Вохомского р-на Костромской обл.; МИА.
12. Е. М. Калинина, 1915 г. р., урож. д. Спицыно Парфеньевского р-на, зап. в 1996 г. в с. Парфеньево Костромской обл.; МИА.
13. З. С. Огольцова, 1919 г. р., зап. в 1999 г. в с. Верхняя Маза Радищевского р-на Ульяновской обл.; МИА.
14. Е. М. Ноздрунова, 1907 г. р., зап. в 1999 г. в г. Болхов Орловской обл.; МИА.
15. Е. Е. Тюрикова, 1908 г. р., урож. д. Храбровская, зап. в 1992 г. в д. Федяевская Вожегодского р-на Вологодской обл.; МИА.
16. Д. И. Труднева, 1916 г. р., зап. в 1999 г. в с. Купля Шацкого р-на Рязанской обл.; МИА.
17. Н. М. Макаркина, 1918 г. р., урож. д. Воскресеновка Радищевского р-на, зап. в 1999 г. в пос. Радищево Ульяновской обл.; МИА.
18. П. М. Чучина, 1916 г. р., урож. д. Андреевская, зап. в 2000 г. И. С. Слепцовой в д. Полдарса Великоустюгского р-на Вологодской обл.; СИС.
19. З. Н. Устинова, 1912 г. р., урож. с. Кезмино Сурского р-на, зап. в 2000 г. И. С. Слепцовой в пос. Сурское Ульяновской обл.; СИС.
20. И. С. Бакеева, 1914 г. р., урож. с. Бестужевка Кузоватовского р-на, зап. в 1999 г. И. С. Слепцовой в пос. Кузоватово Ульяновской обл.; СИС.
21. А. Г. Иванов, 1915 г. р., урож. д. Тюриково Пошехонского р-на Ярославской обл., зап. в 1998 г. И. С. Слепцовой в г. Пошехонье Ярославской обл.; СИС.
22. А. И. Крайнова, 1929 г. р., зап. в 1999 г. в с. Ясачный Сызган Базарно-Сызганского р-на Ульяновской обл.; МИА.
23. Е. С. Прокофьева, 1908 г. р., урож. д. Киселево Рыбинского р-на Ярославской обл.; зап. в 1998 г. в г. Пошехонье Ярославской обл.; МИА.
24. А. П. Соловьева, 1907 г. р., урож. д. Коротыгинская, зап. в 1992 г. в д. Олевиховская Вожегодского р-на Вологодской обл.; МИА.
25. Н. Я. Клубикова, 1903 г. р., урож. д. Сидорово, зап. в 1994 г. в д. Монастырская Вашкинского р-на Вологодской обл.; МИА.

26. А. И. Шашкина, 1914 г. р., урож. д. Колыберево Пошехонского р-на, зап. в 1998 г. в г. Пошехонье Ярославской обл.; МИА.
27. М. И. Романова, 1921 г. р., урож. пос. Крыловский Болховского р-на, зап. в 1999 г. в г. Болхов Орловской обл.; МИА.
28. А. А. Кузякина, 1908 г. р., урож. д. Токарёво, зап. в 1995 г. в с. Полное Ялтуново Шацкого р-на Рязанской обл.; МИА.
29. Е. А. Седова, 1920 г. р., урож. д. Зиновка, зап. в 1998 г. И. С. Слепцовой в д. Ламанцево Пошехонского р-на Ярославской обл.; СИС.
30. Е. И. Шерсткина, зап. в с. Кулики Шацкого р-на Рязанской обл.; МИА.
31. М. И. Калганова, зап. в с. Чёрная Слобода Шацкого р-на Рязанской обл.; СИС.
32. Е. С. Улина, 1907 г. р., зап. в с. Полное Ялтуново Шацкого р-на Рязанской обл.; СИС.
33. Н. А. Миронова, 1910 г. р., зап. в 1995 г. И. С. Слепцовой в с. Полное Ялтуново Шацкого р-на Рязанской обл.; СИС.
34. Е. Г. Митькина 1917 г. р., зап. в 1997 г. И. С. Слепцовой в с. Тарадеи Шацкого р-на Рязанской обл.; СИС.
35. М. И. Суконкина, 1928 г. р., зап. в 2000 г. в с. Макарино Трубчевского р-на Брянской обл.; МИА.
36. Е. А. Кузькина, 1908 г. р., урож. д. Орлинка (Марьино), зап. в 1999 г. в с. Каменка Козельского р-на Калужской обл.; МИА.

Сокращения

АРЭМ — Рукописный архив Российского этнографического музея

ГАВО — Государственный архив Вологодской области

МИА — личный архив И. А. Морозова

СИС — личный архив И. С. Слепцовой

Предварительная публикация: *Морозов И. А.* Структура и семантика русского застолья: обычаи, верования, магия, связанные с началом и завершением трапезы // Традиционная культура. 2002. № 2. С. 18—31.



А. Б. МОРОЗ
(Москва)

СТОЛ В СЕВЕРНОРУССКИХ ПОВЕРЬЯХ И ОБРЯДАХ

Стол является одним из наиболее значимых элементов предметно-сто кода традиционной культуры. Его значимость определяется не только тем обстоятельством, что за ним по крайней мере трижды в день вкушается пища, но и целым рядом других причин: стол — место общения семьи с умершими родственниками, своего рода посредник между миром живых и мертвых. Стол — центр дома, пространства, освоенного человеком, обжитого им. Кроме того, на сакральный статус этого предмета влияет его обычное место под иконами.

В научной литературе семантике стола не уделялось особого внимания. Среди работ, затрагивающих символику и мифологию стола, могут быть названы исследования, где стол рассматривается в контексте пространства дома [Байбурин 1983], а также работы, в которых говорится о столе в связи с застольем [Байбурин, Топорков 1990; Страхов 1991]. Между тем проблематика, связанная со столом, существенно шире. В настоящей работе мы попытаемся выявить семантику стола и различные аспекты его «почитания» на материале одной локальной традиции.

Фольклорный архив Российского государственного гуманитарного университета содержит материалы из небольшого региона — Каргопольского района Архангельской области, обследованного систематически и достаточно детально в течение 10 лет — в 1993—2003 гг. Данные показывают, что культура традиционного застолья в значительной степени уже утрачена и сохранилась лишь в воспоминаниях и отдельных фрагментах (ритуальных запретах, вербальных формулах). Однако отношение к столу, его место в структуре внутреннего пространства дома и в обрядовой культуре по-прежнему характеризуют этот предмет как сакральный.

Последнее заметно даже в бытовом отношении к столу (следует иметь в виду, что собственно *столом* в традиционной культуре считается не любой стол, а только тот, за которым происходит вкушение пищи — кухонный же и разделочный стол таковым не считается, на что указывает отсутствие каких бы то ни было верований и обрядов, с ними связанных). Не раз нам случалось слышать не спровоцированные вопросом собирателя высказывания о том, что сейчас стол неправиль-

но содержат: раньше-то вот скатерти были, без скатерти за стол никто не садился, а сейчас клеенками покрывают. Примечательно, что стол, покрытый клеенкой, не воспринимается как покрытый. Если скатерть принято было стелить на стол только во время еды, а между приемами пищи он стоял непокрытый, то клеенка лежит на столе постоянно, т. е. представляет собой как бы поверхность самого стола. При этом клеенкой покрывается и кухонный стол. Столы по-прежнему стоят в домах в *большом* углу, даже если там нет икон; на стол стараются не класть лишних предметов и т. д. Существенно более активны верования и обряды, не относящиеся к застолью, прежде всего связанные с хозяйственной деятельностью.

Весьма спорным при этом представляется утверждение А. К. Байбурина и А. Л. Топоркова о том, что «у русских, украинцев и белорусов ритуальные функции очага как бы перераспределились между печью и столом, причем печь перетянула к себе в основном поверья и обрядовые действия, имеющие языческие корни, а стол верования христианского характера» [Байбурин, Топорков 1990: 135]. В связи со столом мы наблюдаем множество обрядов и верований, не имеющих «христианского характера», не говоря уже о том, что едва ли такое разграничение в принципе возможно в культуре, где уже более тысячелетия языческие и христианские обряды и верования сосуществуют и взаимодействуют, слиты воедино.

Анализируя имеющиеся в нашем распоряжении материалы, можно выделить несколько аспектов «культы» стола в народной традиции. Само устройство и облик стола определяют его обрядовые функции — он твердо стоит на четырех ногах, напоминая животное. С этим связан обряд устанавливания первотелки после отела, чтобы она не брыкалась при дойке: «Скотинку останавливали, отелитсе коровушка молодая. А я... у стола ноги омою, пойду доить да коровушку вымою этой водоцькой: “Как столик у меня стоит плотно и крепко, так, коровушка, ты стой плотно и крепко. Не шати, ножкой не топчи и хвостиком не хвощи”. До трёх раз скажу, кругом обойду... У стола ножки вымой с приговором, да этой водоцькой ей помой, а остальное вылей в ведро, пусть выпьёт» [1]. Здесь явно присутствует параллель «ножки стола — ноги коровы», которыми она не должна *топтать*. Вероятно, помимо внешнего сходства здесь имеет значение и народно-этимологическое сближение слов *стол* и *стоять*. По тому же принципу наряду со столом в обряде и заговоре могут фигурировать дом, двор, воротный столб, воткнутые в землю вилы: «Как вилы стоят, так и коровушка стой» [2].

Та же мотивировка (ножки стола — ноги скотины) может быть усмотрена в обряде связывания ножек стола в случае, если скотина терялась — таким образом она лишалась возможности уйти еще дальше. Вместе с тем в наших материалах встречаем упоминания о совершении того же обряда с другой целью: ножки у стола обвязывают, чтобы найти заблудившегося человека, пропавшую вещь; так же поступали девушки, желая ускорить приход парней на посиделки, если те за-

держивались: «Это так на бесиде (на святки. — А. М.) девки связывали [ножки у стола]. Робятков долго из другой-то деревни нету, там балалайки нету, либо гитары мало было, а там балалайка либо гармонья» [3]. Отсутствующий или ожидаемый человек, животное, утраченная вещь как бы привязывались к столу и соответственно к дому, хозяйству.

Стол связан с домом и семьей (родом), в нем живущей. Будучи местом, где собирается вся семья, стол выражает идею полноты, целостности семьи, рода и — шире — круга близких людей. Опоздавшего без серьезной причины за стол не пускали и оставляли голодным до следующей трапезы, отсутствующего же по уважительной причине обычно ждали.

Неполнота состава обитателей дома выражается через неустойчивость стола: после выноса покойника, стол (или лавки), на котором стоял гроб, переворачиваются вверх ногами. То же делается с целью найти пропавшего, заблудившегося человека или животное: «Нынь стол-от перевернём да стулья там перевернём все, чтобы вернулся обратно домой, и вёртышаца человек обратно домой» [4]. В случае, если гости долго не идут, следует шевелить стол: «Когда гостей ждут, а гости не идут долго, задерживаюца где-нить, говорят: “Давай столом пошатаем”. Штоб поспешили гости» [5]. Следует иметь в виду, что гость понимается традиционной культурой как «лицо, соединяющее сферы “своего” и “чужого”, объект сакрализации и почитания, представитель “иного” мира» [Агапкина, Невская 1995: 531], связанный с предками-покровителями).

По этой же причине приглашение к столу ожидаемого или случайно пришедшего гостя было обязательным, и любое вкушение пищи в известном смысле может быть рассмотрено и как кормление умерших, общение с ними, своего рода жертва, аналогичная той, которая совершается во время поминальной трапезы (ср. этимологическое тождество совр. разг. *жрать* и церковнослав. *жръти*). Отсюда многочисленные запреты, регламентирующие поведение за столом: не свистеть, не смеяться, не разговаривать, не стучать по столу, не ставить на него локти (иначе на том свете по рукам в тебя заползут змеи) и т. д. Переворачивание стола или его шевеление может означать неготовность к застолью (ср. адресованный выходящему из-за стола до окончания трапезы запрет: «Не ломай стола!»).

В свете сказанного особое значение приобретает порядок сидения за столом во время трапезы. Теперь он уже не соблюдается, но информанты вспоминают, что некогда он строго соблюдался: в большом углу, под иконами, сидел *большак*, хозяин, рядом с ним сыновья, дальше — снохи и дети, а на противоположном конце стола, напротив хозяина, ближе к печи или кухне, сидела *большуха* (иногда, впрочем, отмечается, что она вовсе не сидела за столом, а только подавала).

Примечательно, что обычное место хозяина за столом понимается и как место предка: в Рязанской и Саратовской губерниях в поминальный день из родственников умершего выбирается человек, который должен его представлять. Он «одевается в белый саван, голову покры-

васт белым колпаком, садится в передний угол избы, за стол, и, как мертвец, не говорит ни слова, глаза держит опущенными вниз и не шевелится» [Половцев 1864: 210]¹. Старший мужчина в семье, таким образом, находится в положении посредника между умершими и живыми родственниками и может выступать в роли предка-покровителя (ср. обряд перехода в новый дом, когда первым также входит старший мужчина в доме, что часто мотивируется скорой смертью первого вошедшего).

То обстоятельство, что человек, во время трапезы сидящий во главе стола, в большом углу, занимает место предка, делает его авторитет непререкаемым; именно он распоряжается ходом застолья, именно он первым начинал есть: «[*Собиратель*: Кто первый есть начинал?] А... хозяин. [*Собиратель*: Все ждали, пока он не начнет?] Иногда вот там цё-нибуть, дак ложкой колонёт: нацинайти есь — вот это бываёт» [6]; «[*Собиратель*: Можно ли выходить из-за стола во время еды?] Нет, если сел йись, значит, и кушай до конца, пока тебе... тут-о-ка все сидят. А выходит первый дед, хозяин, с угла. [*Собиратель*: Как называлось, когда кто-либо выходил из-за стола во время еды?] Ты што стол изломал! Сиди на месте!» [7]. В некотором смысле сакральный статус *большака* обуславливается и его положением под иконами. По некоторым данным, хозяин занимал не собственно место предка, а лишь сидел рядом с ним, оставляя его место свободным: «Следили, чтобы хозяин сидел не в самом углу под иконами, а немного отодвинувшись, как бы оставляя место для Бога, по пословице — “на куте сядит альбо поп, альбо дурак”» [Байбурин, Топорков 1990: 138]; то же в записях из Каргополья: «Попы да дураки, говорят, только сидят на углу-ту» [8].

Так же строго определялось и место самого стола в доме: «Что вот стол должен стоять, и у него своё определённое место должно быть. Вот если он стоит вот так, так его и не шевели, пусть он так и стоит. Не поворачивай. [*Собиратель*: Почему?] Вот тоже, видимо, это всё к деньгам сводится. Это мне говорила моя тётя. Что уж у тебя как стол стоит, дак ты его и не поворачивай. Вот так и пусть стоит, на одном месте» [9].

Обход вокруг стола знаменует прибавление в семье: всем славянам широко известно, что для облегчения родов роженицу следует трижды обвести вокруг стола. В наших материалах регулярно встречается запрет выходить из-за стола, обходя вокруг него: «[*Собиратель*: Если выходишь из-за стола не там, где садился, а вокруг него?] Уй, ребят-то у тебя сколько будет! <...> Што вот за весь стол садяца — вот сколько будет детей» [10]. Эта же связь стола и семьи видна в многочисленных проводных ритуалах: покойник «прощается» со столом (когда выносят гроб, им прикасаются к столу), рекрут (и в наше время новобранец) должен оставить на столе шапку, как бы забыв ее, а затем вернуться и забрать ее:

¹ О большом угле как месте поминания покойника за поминальным столом см. также [Барсов 1997: 249].

«— Выводили [рекрута]. Сначала выйдут все провожающие, потом ево ведут двое, ведут спиной. Спиной, сами вот вперёд, а он, рекрут, спиной.

— Оставляют шапку.

— Шапку оставляют в доме. Ево шапку, а потом он придёт, как будто шапку забыл, побежит обратно за шапкой. Сам. Ево вывели, потом он за шапкой побежит. С шапкой идёт уже нормально.

[*Собирабель*: Где шапку оставляют?]

— Да где, наверно, на столе или где тут положим, договорённость, куда» [11, 12].

Отправляющийся в дальнюю дорогу должен предварительно поест и выйти из дома непосредственно из-за стола (вероятно, этим объясняется широко распространенный обычай сидеть перед началом пути). «По традиционным представлениям, дорога — мир небытия, где обычай не действует. <...> Выйдя в путь, человек оказывается вне социума, ускользая из зоны досягаемости привычных рычагов воздействия, таких как наказание, возмездие, давление общественного мнения, престиж, одобрение и проч. В дороге он одинок и потому свободен: вне социума и вне норм» [Щепанская 1992: 104]. Однако, стремясь вернуться в привычную обстановку, домой, путник берет с собой «частицу» дома (то же — в обычае брать с собой в дорогу родной земли, ложку, монету и др. «культурные» предметы из дома). «Символика стола у восточных славян сложным образом соотнесена с идеей пути — одной из основополагающих идей всей человеческой культуры. Стол как сакральный центр жилища является и начальной, и конечной точкой любого пути и сам в свернутом виде как бы содержит его идею. Характерны белорусские обычаи: “Отправляющийся в дорогу <...> целует домашний стол: если предстоит дальний путь, он целует середину стола, близкий — один или оба угла его, проходящиеся на избу. То же целование стола делается и по возвращении с пути”» [Байбурин, Топорков 1990: 136].

Будучи связанным с родом, семьей, живущей в доме, стол связан и с самим домом, является квинтэссенцией идеи дома (ср. загадку «Четыре брата под одной крышей» [11]). Стол — один из первых предметов, вносимых в дом наряду с иконой и квашней. В гадании о будущей жизни в новом доме стол символизирует благополучие: в новый дом вносили петуха, «если петух на печь залетит — в пещели будешь жить, худо, на стол нать — это всегда хорошо» [13].

Сакральный статус стола усиливается его положением под иконами, что связывает его в традиционном восприятии с Господним или Богородичным престолом: «Стол есть престол» [14]; «[*Собирабель*: Не говорили, что когда женщина ругается, Богородица с трона падает?] О, со стола, говорит, мама у нас ведь говорит: изматюгалась, так ведь Богородища пошевелилась со ст... с трона (здесь и далее выделено мной. — А. М.)» [15]. Стол — «ладонь Христова» [Богатырев 1916: 40], «Божья благодать» [СРНГ (3): 63], «лицо Богородицы» [16] и т. д. Возможно, на такое восприятие оказали влияние этимологическое родство лексем

стол и престол, иконография Христа или Богородицы на престоле, который часто напоминает стол, а также то, что, согласно преданию, образ Владимирской Божьей Матери был написан евангелистом Лукой на столешнице [Снеессорева 1999, 157].

Благодаря этим свойствам стол может выступать как ритуальный предмет-посредник в общении человека с «иным» миром. Так, в севернорусской традиции, где пастух считается колдуном, связанным с лесом, запрещается давать ему что-либо из рук в руки. Угощение, приготовленное для него хозяйками животных, кладется на землю (если передача осуществляется *на поскотине*) или на стол (если это делается в доме). После этого пастух забирает дары. Для поисков заблудившегося в лесу человека или животного ходили к знахарям, которые давали заговоры. Одна из наших информанток рассказывала, как знахарка дала заговор, написанный на листе бумаги: «Дак на столе оставили, на столе, и спать ушли. Утром встали — бумажки нет, и через сутки он вышел в Заруцевьё. Сам вышел» [17]. Множество святочных гаданий также производятся на столе или под столом.

Пространство под столом обладает особой семантикой, отличной от семантики самого стола. Существует ряд запретов и поверий касательно этого локуса. Так, детям не разрешалось залезать под стол, и, наоборот, в качестве наказания проигравшему в какой-либо игре предлагалось залезть туда. Последнее представляется как изменение привычного облика и превращение в «чужое» существо (обычно залезающему под стол предписывается кукарекать, лаять и т. п.). Соль, рассыпанная под столом, или хлеб, лежащий там, воспринимается как порча, а кусок, нечаянно упавший со стола, считается отданным бесу. Само по себе вкушение пищи за столом должно отличать человека от нечеловека, беса. Этим объясняются запреты на «бесовское» поведение за столом (крики, свист, стук)² и формула приглашения за стол: «Идите за стол, все крещёные!» (повсеместно в Каргополье), которая, очевидно, должна пониматься как способ защиты от нежелательного присутствия за трапезой нечистой силы, поскольку до первой трети XX в. крещеными были все. Пространство под столом может быть использовано в ритуальных целях. «На Великой Четверк, до Вербново было заведено у нас, у всех ли — нет, а баушка делала: рано утром, куры были в курятниках в доме — выпускала под стол, клала зерно и их кормила под столом. В доме. И вот [мы] спрашивали: “Зацем кормите?” [Бабушка объясняла:] “А штобы дома неслись, в люди не ходили”» [18]. Примерно той же семантикой обладает распространенный у поляков, чехов, словенцев обычай класть под стол ребенка по возвращении из церкви после крещения. Это делается, чтобы ребенок

² Ср.: «Итак, существовало два типа поведения: одно, условно говоря, царское или божественное, характеризовалось сдержанной пластикой движений, торжественностью поз и полустертой мимикой, медленным, величавым передвижением, смирностью, статичностью; другой тип — бесовское поведение, характерными признаками которого считались смех, дерганье, кривлянье, сквернословие и т. п.» [Байбурин, Топорков 1990: 68].

был послушным (чешск.), долго ел хлеб с этого стола, т. е. долго жил в этом доме (словенск.) [Bystron 1916: 97—98]. В таких случаях «под-стольное» пространство понимается не как «потустороннее», а как «свое», внутреннее пространство дома.

Ту же семантику можно увидеть в обычае обхватывать ногами ножку стола в качестве оберега от сглаза. Это делает человек, находясь в *чужом* доме [6], при этом он захватывает часть чужого пространства (ср. широко распространенный обычай во время сватовства сидеть вдоль половиц, расставив ноги так, чтобы между ними оказалось как можно больше досок пола (вариант — две), чтобы сватовство оказалось удачным — повсеместно в Каргополье). Идею «захвата чужого пространства» через «захват» стола можно увидеть и в некоторых свадебных обрядах славян. В Витебской губернии после брачной ночи невеста «на образа <...> вешает рушники, а стол покрывает *своей* скатертью» [Шейн 1890: 9].

Трапеза не мыслится без скатерти. Возможно, в этом выражена релевантная для традиционной культуры оппозиция *голый—одетый (прикрытый)*, коррелирующая с оппозицией *пустой—полный* или *бедный—богатый* (ср. предписание передавать деньги не голой рукой, а в рукавице или из полы в полу, а также запрет вытирать со стола голой рукой — иначе в доме «голо» будет, «худо будёшь жить, бедно будёшь жить» [10]³). Вместе с тем скатерть создает дистанцию между столом (сакральным предметом) и человеком, помогает избежать непосредственного соприкосновения в процессе еды. В противоположность живым, незримо присутствующим за столом во время поминовения покойникам клали столовый прибор под скатерть [Барсов 1997: 249].

«Идеальная» трапеза мыслится как объединяющая за столом не только весь род, включая предков, но и всех живых, общину, мир (ср. цитированное приглашение к столу «Идите за стол, все крещеные!», а также «Садитесь, *вся* честь на столе!» (зап. в 1999 г. в с. Ошевенск; КА). Идея всеобщего соучастия в трапезе отражена в способе лечения сглаза, когда омывают все углы стола (последние соотносятся с углами дома и сторонами света), а затем этой водой моют больного (то же — с омовением столовых приборов или скобы (ручки) входной двери). Механизм действия этих способов лечения проясняется словами соответствующего заговора: «от людей пришло — к людям поди...»

Таким образом, стол олицетворяет единство социума, будь то семья или даже человеческое общество в целом. Поэтому стол можно рассматривать не только как «сакральный центр дома», но и как своего рода модель мира.

Литература

Агапкина, Невская 1995 — Агапкина Т. А., Невская Л. Г. Гость // Славянские древности: Этнолингв. словарь. Т. 1. М., 1995. С. 531—533.

Байбурин 1983 — Байбурин А. К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. Л., 1983.

³ По аналогии запрещается вытирать со стола бумагой: шум (ссора) будет.

Байбурин, Топорков 1990 — *Байбурин А. К., Топорков А. Л.* У истоков этника. Л., 1990.

Барсов 1997 — *Барсов Е. В.* Погребальные обычаи на севере России // Причитанья Северного края, собранные Е. В. Барсовым. Т. 1. СПб., 1997. С. 245—252.

Богатырев 1916 — *Богатырев П. Г.* Вераования великоруссов Шенкурского уезда (Архангельской губернии) // Этнографическое обозрение. 1916. Кн. 111—112. № 3—4. С. 42—80.

Половцев 1864 — *Половцев С.* Местные народные обычаи // Мирской вестник. 1864. Кн. 5.

Снессорева 1999 — Земная жизнь Пресвятой Богородицы и описание святых чудотворных Ее икон, чтимых православной Церковью на основании Священного Писания и церковных преданий, с изображениями в тексте праздников и икон Божией Матери / Сост. С. Снессорева. Ярославль, 1999.

СРНГ (3) — *Словарь русских народных говоров.* Вып. 3. Л., 1968.

Страхов 1991 — *Страхов А. Б.* Культ хлеба у восточных славян: Опыт этнолингвистического исследования. München, 1991.

Шейн 1890 — Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-западного края, собранные и приведенные в порядок П. В. Шейном. Т. 1. Ч. 2. СПб., 1890.

Шепанская 1992 — *Шепанская Т. Б.* Культура дороги на Русском Севере. Странник // Русский Север: Ареалы и культурные традиции. СПб., 1992. С. 102—126.

Bystroń 1916 — *Bystroń J.* Słowiańskie obrzędy rodzinne. Obrzędy związane z narodzeniem dziecka. Kraków, 1916.

Список информантов

1. А. С. Полякова, 1910 г. р., с. Тихманьга, зап. в 1994 г.; КА.
2. В. С. Бизюкова, 1924 г. р., с. Малая Шалга, зап. в 1998 г.; КА.
3. М. С. Османова, 1926 г. р., с. Нокола, зап. в 1997 г.; КА.
4. А. Ф. Черепанова, 1921 г. р., с. Ловзаньга, зап. в 1999 г.; КА.
5. В. М. Боголепов, 1956 г. р., с. Ошевенск, зап. в 1999 г.; КА.
6. Е. П. Шабунина, 1915 г. р., пос. Лънозавод, зап. в 1999 г.; КА.
7. У. А. Заварина, 1919 г. р., с. Рягово, зап. в 1998 г.; КА.
8. А. А. Третьякова, 1923 г. р., с. Ошевенск, зап. в 1999 г.; КА.
9. Г. А. Подрезова, 1937 г. р., пос. Лънозавод, зап. в 1999 г.; КА.
10. Е. А. Герасимова, 1931 г. р., с. Саунино, зап. в 1999 г.; КА.
11. Е. А. Капустина, 1930 г. р., с. Нокола, зап. в 1997 г.; КА.
12. А. А. Капустин, 1931 г. р., с. Нокола, зап. в 1997 г.; КА.
13. Е. И. Тугунова, 1930 г. р., с. Калитинка, зап. в 1993 г.; КА.
14. В. А. Попова, 1923 г. р., с. Лекшма, зап. в 1998 г.; КА.
15. А. Е. Кропачева, 1932 г. р., с. Бор (Боросвидь), зап. в 1996 г.; КА.
16. А. Е. Смышляева, 1936 г. р., с. Труфаново, зап. в 1998 г.; КА.
17. В. И. Крюкова, 1947 г. р., с. Казаково, зап. в 1998 г.; КА.
18. Е. А. Березина, 1937 г. р., с. Евсино, зап. в 1996 г.; КА.

Сокращение

КА — Архив Каргопольской этнолингвистической экспедиции РГГУ

Предварительная публикация: *Мороз А. Б.* Стол в севернорусских поверьях и обрядах // Традиционная культура. 2002. № 2. С. 41—46.



С. Ю. ДУБРОВИНА
(Тамбов)

ПИЩА В ТРАДИЦИЯХ НАРОДНОГО ПРАВОСЛАВНОГО КАЛЕНДАРЯ (на материале Тамбовской области)

*Светлой памяти моей мамы,
Таисии Петровны, посвящается*

В настоящей статье рассматриваются обычаи застолья, бытовавшие на территории современной Тамбовской области вплоть до 1940-х гг. и кое-где сохранившиеся до сего дня. Полевые материалы были собраны автором статьи в разных районах Тамбовской области за последние десять лет. Основное внимание уделяется традиционным блюдам, связанным с христианским календарем.

Отношение к застолью

Стол считался освященным совместной трапезой местом; за столом нельзя было стоять, хватать куски до общей раздачи или есть одному («кусочничать»), сидеть за столом развалиясь и небрежно. Говорили: «Стол — это престол!» [1]. Нельзя было начинать и завершать еду без молитвы: «Тогда всё ели перекрестясь. Перед обедом говорили: “Уповаю на тебя, Господи, яко ты даёшь нам пищу во благо и время”. А после обеда так: “Благодарим тебе, Христе Боже наш, яко насытил нас земными твоими благодатями. Но не лиши нас небесного твоего царства”» [2].

За стол нужно было садиться с чистыми руками, «прибранным», женщинам — спрятать волосы: «Кто неумойкия йисть, тот червей йисть [но не видит их]» [3]. После еды оставшиеся крошки «сметают со стола, и в рот».

Время вкушения пищи зависело от окончания церковной службы: «До обедни не ели, в рот не брали и детям не давали. Смотрите, из церкви пойдут, и обед на столе. За столом чтоб не ходить, чтоб не каждый сновалси. Скажешь: “Воду хочу!” Отец: “Принеси и постановь на стол, для всех!”» [4]; «Мать стряпается, приходють из церкви и за обед садятся» [5].

Пищевые запреты и ограничения

Календарное время различалось по *мясоеду* и постам. Границу между мясоедом и постными днями устанавливали *за́гвinya* или *за́гвinya*: «Михалов день бывает в ноябре, тут и мясная загвinya. Мясоед кончается — Филипповки, с Рождества ядять, потом Крещенья, а посля Крещенья начинается мясоед» [5]; «На первое воскресенья эт считалась загвinya. Заговейють, и молоко ядять, тут блин пякуть; в воскресенья блины кончаются, а в понедельник тут, наверно, капуста пойдёт» [1]; «Тохда все говели. Даже невзирая на ребятишков. Значить, заговели на мясную загвinyю — и до этого всё» [5]; «За́гвinya начиналась в воскресенье, а в понедельник начался большой пост» [1]; «Двадцать седьмого ноября будет загвinya. Тада с этой загвinyи начнутся Филипповки» [6].

Соблюдение постных дней и особенно Великого поста было в порядке вещей. Великий пост назывался *Пасхальным*, или *Большим* постом. Вторая половина Великого поста наступала в середине крестопоклонной недели и считалась еще более строгой: «До половины поста рыбку ели, а посля половина и рыбку не ели» [5]; «На крестопоклонную нельзя растительное масло есть. Это четвёртая неделя строгого поста» [7].

Очень строгой была первая неделя Великого поста, когда все старались исповедаться и причаститься, а также последняя (*Страшная*): «На первой неделе поста все ходили в церкву на исповедь, девочки не ходили в школу. Ели квас с горохом, кисель гороховый. Седьмая неделя Страшная, четверг на этой неделе называется Чистый. В этот день все купались» [8]. На *Страшнóй* неделе (по некоторым сведениям — в течение всего поста) нельзя было даже грызть семечки: «Пасхальный пост мы на улице не ходили. Страшная неделя и вовсе, даже ни семечки не грызли. Грызть грех — плевать на Иисуса Христа» [4]; «Постом вообще грызть грех» [9]; «Иногда я слышала даже, другой пререкается: “Ты чево? Грех, Христу в глаза плюёшь”. Весь пост семечки не грызли» [10].

Сохранились запреты, связанные с некоторыми церковными праздниками и памяtnыми днями. Так, на Ивана Постного (11 сентября / 29 августа)¹ строго соблюдался запрет на скоромное, на круглое (яблоки, лук, арбузы, орешки, особенно на капусту); запрещалось также брать в руки нож: «В этот день нельзя пользоваться ножом и есть круглое. Всё нарезали заранее» [11]; «Ножом ничего нельзя резать, особенно капусту. Постный день» [12]; «Нельзя брать ножи» [13]; «Грех резать в этот день. Хлеб резать, вообще ничо нарезанное. Хлеб только ломать. Картошку ели. Мясa не варили — день постный. А рыбу варили — рыбы было навалом, 20 копеек килограмм речной рыбы» [10]; «Круглое есть грех большой. Иоанн же был убит, а голова спрятана. Нож нельзя в этот день в руки брать. Голова-то круглая, потому и нель-

¹ День Усекновения главы Иоанна Крестителя. Другие названия этого дня: *Иван Отсечение головы*, *Иван Полеток*, *Иван Предтеча*, *Иван Креститель*, *Иоанн Предтеча*, *Отсечение головы*, *Сечение головы*, *Усечение головы*.

зя ничего круглого есть. Кочан капусты голову напоминает. А едят кашу» [14]; «Нельзя было есть картофель, капусту, лук, арбузы, яблоки, свёклу, редьку и все овощи, фрукты, имеющие круглую форму» [10]; «На Ивана Постного не варят щи» [15].

Группа запретов также была связана со Спасами. Так, до Медового (Первого) Спаса (14 / 1 августа)², когда все несли в церковь новый мед для освящения — «кто в баночках, кто в чём», запрещалось есть мед: «Медовый Спас 14 августа. Зярно и мёд святили» [5]; «Мёд не созрел ещё. Пчёлки трудятся и знают время, когда он готов будет. Да и не положено. Бог всё видит, наказать может» [12]; «До Медового Спаса нельзя мёд выламывать: пчёлы обижаются» [16]. Говорили еще, что с этого дня пчелы отдыхают: «Медовый Спас. С этого дня пчёлы перестают вырабатывать мёд. Пасечники начинают выламывать соты; “спасовка-лакомка” — говорили. Если пчельник не заламывает сота, то соседние пчёлы вытаскивают весь мёд. Проводы лета начинаются с Первого, Медового Спаса» [17].

Известно поверье, что нельзя есть до Яблочного (Второго) Спаса (19 / 6 августа)³ яблок родителям тех детей, которые умерли в младенческом возрасте: «Ни мать, ни отец не ели до Спаса. Бывало, она приносила грушу — ну грушку я могу съесть, эт можно. А яблоки нельзя» [10]; «До Яблочного Спаса грешно есть яблоки, особенно тем женщинам, дети которых умерли. Считалось, что на том свете им не дадут в этот день яблок, скажут: “Твои яблоки мама съела”. Раньше не разрешали есть даже падалицу. Теперь можно» [18]; «Не ядять. А када пойдуть освятять их, тохда приступали» [6]; «Если мать, у которой умер ребёнок, съест до Яблочного Спаса яблоко, то её ребёнку не дадут яблочка играть на том свете. Другим будут давать. Съесть яблоко до Второго Спаса было большим грехом» [19]; «У кого младенец умер, не есть. А то на Яблочный Спас там раздають яблоки, а ему? Младенцу-то говорить: “Твоя мамка скушала”» [4]. Таким образом, соблюдение запрета есть яблоки до Яблочного Спаса поддерживает незримую связь мира земного с миром вышним.

Часто можно услышать о предписании есть до Второго Спаса огурцы: «на огурцы запрета нет» [16]; «до Преображения старались есть огурцы» [17]; «До Второго Спаса не едят никаких плодов, кроме огурцов» [13].

В последнее время религиозное образование способствует изменению многих традиционных представлений. Теперь часто можно услышать из уст сельских старушек и о «правильном» отношении к запретам на Второй Спас: «На Яблочный Спас можно яблоки. Священник сказал, вот я сама слышала: “Это из народа вышло, что согрешил Адам в этот день. Никто запрета не накладывал”» [10].

² Праздник Происхождения (Изнесения) честных древ Животворящего Креста Господня.

³ Праздник Преображения Господня.

Обрядовая пища

Кресты. В середине Великого поста (на *Средокрёстье*, *Салдохрёстье*) пекли (и до сих пор пекут) *кресты* — обрядовое печенье из пресного теста в виде крестиков, которое раздавалось всем членам семьи: «На Салдохрёстье пякли хрясты. Эти хрясты мы называли. В муку закапывали, в сарай, в закрома — мука не губится» [20]; «На Средокрёстье готовили кресты, пекли в среду, кое-где в четверг» [15]; «Пякли в среду» [14]; «Пякуть их из соли, муки и воды» [21, 22]; «Из муки и воды» [2]; «Пекли из пресного теста» [23].

На вопрос, для чего пекут кресты, современные жители деревень отвечают: «Не знаю, не помню» [24]; «Славят Бога» [14]; «Для благословения» [25], но все отмечают, что в Великий пост это обязательно.

Кресты могли иметь разную форму. Обычная форма представляла собой сложенные крест-накрест две палочки теста. Для «широкого» *креста* кусочек теста разрезается с четырех сторон небольшими надрезами, и получаются четыре конца теста [5]. Известны и *кресты* в виде пирога, посередине которого вылеплен крест [3] или сделаны надрезы: в середине большой крест, а по углам его маленькие кресты и кружочки [20].

Число *крестов* обычно равнялось числу членов семьи: «Кресты пякуть иль на закваске, иль на дрожжах. Сколько в семье нас было: 11 крестиков — 11 человек. До сих пор пякуть» [26]. Чаше количество выпекаемых *крестов* не учитывалось — пекли, сколько могли, складывая *кресты* в большие тазы. «Так как кресты постные, их много не съешь, — объясняла информантка, — надкусишь и отдашь скотине» [27]; «Там, может, их по три, посколькя. Но небольшие» [5].

В тесто могли положить какой-либо предмет — монетку, куриное перо, даже волос: «Клали копеечку, и 15, и 20. Пресные замесим и кресточек делаем. И копеечку положим да сахарку» [26]; «Да, пекли из теста крестики, в один из которых закладывали монетку» [28]; «В кресты запекали или куриное перо, чтобы куры велись, или ржаное зерно, чтобы хлеб был, или человеческий волос, чтобы голова легче была» [15]; «В тесто ложили перо, человеческий волос для того, чтоб голове было легче» [14]. Иногда стряпуха закладывала в один из *крестов* ржаное зерно, чтобы хлеб уродился [4]. Кому попадался такой *крест*, считался счастливым.

Испеченный в Средокрёстье *крест* использовали для оберега людей, скота, для сохранения хлебных запасов, и особенно в первый день сева в поле: «Пекут кресты. В них кладут зёрнышко, чтобы хлеб уродился, и хранят до первого выезда в поле; с него начинали засеивать поле» [2]. Несколько *крестов* оставляли для посева и съедали их в поле: «Крестик берегли до посева, а потом крестьянин в чистой одежде приезжал на поле, читал молитву, крестился и съедал крестик, но часть его отдавал лошади» [28].

Жаворонки. Помимо традиции выпекания *крестов* на время Великого поста падало выпекание *птичек* (*жаворонков*, *пичужек*) на

Сóроки или *Сóрки* (22 / 9 марта)⁴ или на Благовещение — третью после Сретения и Сороков встречу весны. Надо сказать, что календарная дата выпекания как *крестов*, так и *птичек* часто путается в памяти пожилых жителей деревень, но сам обычай живо вспоминается.

Вместе с выпеканием *жаворóнков* зазывали весну: «На Сóроки жаворонков пякла. Проталинки были, мы бегали по дорожкам босиком, весну кликали. Маленькие, с этим вот [жаворонком], у кого лучше» [29]; «Сóроки двадцать второго марта. До лета пройдёть ищё сорок морозов. Коли пройдут, то летом заморозков не будет. А иначе летом будут заморозки» [30]; «Сорóки пякуть. Сорок птиц к нам прилетают. Жаворóнки пякуть, глазки из подсолнушков, из семечек, складвали крылышки — да ведь они всегда складáют крылышки. Жáворонки, приляти! Красную ясноу приведи!» [4]; «На 40 святых пичужков пякуть» [5]; «На Сорок святых пекли птички» [31].

В с. Носины Моршанского района пекли 40 *птичек* из пресного теста в русской печи [5]. В д. Княжево того же района рассказывают, что птиц, которых пекли из теста, называли самыми разными именами и старались лепить «по образу и подобию» настоящих: «Эта гусак, эт от утка, эт касатка, эт гулошка, эт ворона. Моя будет гулошка, а твоя ворона, а твоя, Надья, касатка... Напакём. И святой воды принясём из церкви, умываемси над птичками. Отдаём скоту. Как хошь, сама ешь. Две штучки такой, две штучки такой. Тесто-та пресная. Посолím, да всё. Съядим тока один раз, как садимси обедыть, раскусим. А остальное всё скотам» [27].

На Благовещенье, как и на Сорок святых, выпекали *жаворонков*, *куликов* из пресного теста, а девушки и дети забирались на крыши и выкрикивали заклички, обращенные к птицам. Вообще этот праздник был связан с птицами: на Благовещенье ставили скворечники [31], отпускали птиц на волю («голубиный праздничек» [32]), повсеместно считалось, что птицы в этот день гнезда не выют. «Жаворонков пекли: головушка, крылышки, глазки, клювик» [3]. По территории области отмечены и жаворонки-хлебцы [14].

В с. Лысые Горы Тамбовского района записано еще одно поверье, свидетельствующее о связи Благовещения с птицами: «Если воткнуть пёрышко в хлебец и запечь, то в Благовест оно даже не окалится, а в любой другой день сгорит» [21].

Пасхальная трапеза. На Пасху пекли из муки куличи, готовили творожную пасху, красили яйца. Часть этих продуктов святили, после чего они предназначались для разговения: «Свящённый кусок пасхи, свящённый кулич и свящённое яйцо. А дальше — сколько съишь» [10]. В некоторых местах разговлялись «жидкой пасхой»: «В нашей деревне наутро после ночной службы разговлялись жидкой пасхой, то есть мешали кусочки кулича, яиц в твороге» [3].

С Пасхи до Покрова кое-где пекли по выходным ватрушки из теста с творожной начинкой: «Раньше был обычай: все пекли по субботам и

⁴ День Сорока мучеников, в Севастийском озере мучившихся.

воскресеньям ватрушки — называли их кáтышки. Пекли блины, пыжечки и так далее. С Пасхи до Покрова. Пекут катышки для того, чтобы угодить Богу, для почитания Господа, чтобы он дал людям муки, крупы для пропитания» [33].

Крашенные яйца. На Пасху красили яйца в разные цвета, но у каждого обязательно должно было быть яичко красного цвета. Красили яйца также на Красную Горку, Радуницу, Жён-мироносиц, Троицу.

На Пасху и Радуницу с крашеным яйцом ходили на могилы к родным. На могиле молились на стоящий крест и катали крестообразно крашеное яичко, «христосывались» с умершими родственниками: один пришедший стоит на одном конце могилки, катит яйцо по ней и говорит: «Христос воскрес!» Другой берёт яйцо и катит его в обратную сторону со словами: «Воистину воскрес!» [34]. «[На Радуницу] поминают крашеными яйцами, по могиле вначале катают яйца, блинами, вином» [35]; «Вот в некоторых местах ходят на второй день Паски, эти яйца катают. А у нас завиденья, прям на первый день Паски. Идём, ну яво покатаишь. Сперва мы клали их целенькия, а сичас уж ходить пьяницы собирають, мы их крошим» [5]. Затем могилу посыпали крестообразно пшеном, оставляли яйцо — крошеное или целое (крошеное — птичкам и чтоб не украли, цельное — «может, хто и люди съест, нищие, цыгане, всё ж польза, а Пасха для всех» [32]). «Убирали» могилку цветами. Убрать мусор и сорняки старались заранее, чтобы не работать в праздник.

С другой стороны, катание яиц или игра «в каточки» было любимой забавой на Пасху и Красную Горку. Играющие в ряд выкладывали свои яйца и мячом выбивали по очереди. Выбитое яйцо брали себе: «Яйца катали на Пасху до Троицы, до за́гвиня. Лопата деревянная, по ней. Накатили много яиц. И осталось одно яйцо, эт мастерство, надо его чокнуть. Поцеловались яички, почека́лились» [29]; «Молодёжь пела песни, плясала под балалайку и гармонь, играли в каточки. В центре круга ставили пасхальное яйцо, игрок должен пустить по наклонной доске своё яйцо. Если оно стукнется об оставленное яйцо, то он забирал то к себе. Если же нет — проигрывал и своё» [28]; «Каток — это мяч. Только он не круглый, а плоский. Ставят яйца на земле и катают этим мячиком. Надо сбить яйцо, значит, он выиграл. Шьют из тряпок и ватой набивают» [3].

На Жён-мироносиц, как показывают записи, сделанные в Инжавинском и Ржаксинском районах, красили яйца в желтый цвет: «Жана-мараносица. Красили яйца лучными шкурками в жёлтый цвет. [*Собира́тель*: Почему?] Такой закон» [26]; «В третья воскресенье Мараносица. На Мараносиц тожа яичка делали жёлтыя, и как праздник считался. Мясa там, может, хто кúпить, может, хто не кúпить» [5].

Что касается цвета крашенных яиц на Троицу, об этом мы записывали самые разные суждения: «На Троицу красили яйца по-особому, в отличие от Пасхи: в зелёный цвет» [14]; «На Жён-Мироносья и на Троицу яйца травкой красили: одуванчик, кашка. Получаются жёлто-зелёные. Уже тут про лук всё (луком яйца не красят. — *С. Д.*)» [29];

«На Троицу всякий цвет сделают. На Паску, на Красную Горку всё равно с красными идём» [5]; «На Пасху красные, на Троицу всякия. Зелёные — нет» [26].

На Вознесение также «лестницы пекли, яйца красили» [36].

Курочка на Жен-мироносиц. В неделю третью по Пасхе, в день памяти святых жен-мироносиц (на *Жён-мароносия, Мараносиц, бабий*) было положено резать курицу и угощать семью: «Жён-мироносиц называется “бабий”. Курочку резали, положено на него. Одну. Хватало, всегда отмечали курочками» [4]. Варили куриную лапшу: «На Жён-мираносье курей режут. Должна быть курочка. Варят лапшу» [29]. Жарили яичницу: «Жён-мироносиц отмечается весной после Пасхи. В этот день женщины жарят яичницы и угощают ими друг друга» [14]. Невыполнение обычая несет опасность: «Если курицу не зарежут на Жён-мароносия, то куры дохнут» [3].

Вознесенские лесенки. На Вознесение пекли *лесенки* самой разнообразной формы — в виде овальных пирогов с надрезами, изображающими перекладыны лестницы, или собственно лестниц (*лесенок, лествиц, лестовок*). В пос. Новопокровка Мордовского района, а также в Бондарском, Ржаксинском и Знаменском районах верхняя корка пирогов выкладывалась поперек «перекладами».

Для печений в виде лестниц «тесто катали толщиной в палец. Две длинные параллелью, а остальные поперёк» [3]. Наиболее частая форма *лесенок* — две длинные палочки теста с семью «перекладинками»: «Пекли лесенки с семью ступеньками» [14]; «Хлебные лесенки пеклись с семью ступеньками по числу небес Апокалипсиса» [15]. Чаще информанты о количестве «перекладин» ничего не знают; в с. Подгорное Староурьевского района нам рассказывали и о трех «перекладах». По народному объяснению, лесенки пекли для того, чтобы Христу легче было вознестись на небо: «На Взнисиньё пякли лестницы. Эт Исус Христос полезь по лестнице. Лестницы делали, чоб йиму по лестницам полезть на небо» [31]; «Лесенки. Христос по этой лесенке взлетел на небеса» [2]. Их приносили в церковь и служили над ними молебны.

Ели *лесенки* осторожно, перекрестясь, боясь сломать [24]. Существовала примета: если у кого-то сломается лесенка, значит этот человек грешник: «У негрешников лесенка не ломается» [37]; «Кто лесенку сломает, тот будет великим грешником и в рай не попадёт» [17].

С лесенками совершались обряды в поле: «В поле выходили и ели» [36]; «Лесенки относили во ржу, чтоб урожай был. Приговаривали так: “Христос, полетишь на небеси, / Потяни нашу рожку за колоски”» [2]; «Лестницы пекли, яйца красили [на Вознесение]. Всё завязывали и бросали в рожь, а потом искали. Для того, чтобы Иисус Христос поднялся в небеса» [38].

Иногда помимо *лесенок* пекли также блины — «Христу на онучи» (пос. Новопокровка Мордовского района) или «Христу на прятянки» (Моршанский район): «На Взнисиньё пякли лестницы и блинцы, эт яму на прятянки, Иисусу Христу на прятянки блинцы. Ну обути яво надо, Иисуса Христа, он жа ведь в лапушках. Прятяночки обути и лап-

ти наденеть. И сапоги обуить. Прятяночки — завёрнуть ногу и сапо́х надявают» [27, 31].

В д. Марьевка Ржаксинского района обязательным считалось испечь на Вознесенье не только *лесенки*, но и пироги с зеленым луком.

Рождественская кутья. Вечер и ночь накануне Рождества Христова в Тамбовской области чаще называли *кутейником*, так как в это время полагалось готовить *кутью*. Известно и название *сочельник*. Традиционная кутья варилась из пшеницы с добавлением меда и фруктов: «Варила́сь из пшеницы, добавлялись мёд, изюм, взвар из чернослива, груши» [6]; «На Рождество варили кутью из пышаницы с мёдом» [2, 7]. Вот более подробные рецепты: «Лущёную пшеницу, целые зёрна водой заливают, варят, пока мягкие не станут, на сито откидывают. Мёд с водой перемешивают. Воды побольше и в пшеницу наливают. Потом готовят, пока не закипит, и на двор выносят остужать» [14]; «Варили кутью из распаренной пшеницы с черносливом» [39]. Могли готовить кутью и из нескольких видов злаков: «варили из пшена и ячменя» [37].

Переход на приготовление кутьи с рисом или полностью из риса и сухофруктов осуществился, по-видимому, уже во второй половине XX в. и является в настоящее время самым распространенным: кутью делают, по сообщениям, «из риса, пшена, пшеницы» [40], «из риса, изюма и мёда» [7], «из риса и пшеницы с мёдом» [28], «из риса» [22]. Раньше старались готовить кутью из риса как из более дорогого, а значит, вкусного продукта. Интересно следующее замечание: «Варили кутью из риса и изюма, да не у всех они были. Поэтому варили из пшеницы ободра́той» [41].

Некоторые информанты не помнят кутью на Рождество. В д. Паревка Инжавинского района кутью на Рождество называли *кутья со-те́льни́цкая*.

Блины и оладьи. Блины, блинцы, блинчики пеклись как в будни, так и в праздники — на Покров, масленицу, Рождество, Вознесение; на поминки и семейные праздники.

В обязательном порядке блины пеклись на масленицу. Первый блин откладывали для нищих, его подавали или бросали в окно: «Тада пекли блины всёй семье, решёта такие-то накладыть их туда сто́пычками, закрюють и на рускую печку туда, на которой там спали. Они тама тёплыми. И нищий придёт — подають» [5].

Есть сообщения о том, что блины для нищих имели особое название — *нищие* или *убогие*: «У нас в селе нищих было много. Специально для них пекли блины на воде или на пше́нном кулеше, на ржаной муке (пшеничной муки тогда ещё не было). Эти блины назывались нищие или убогие, и пекли их и раздавали на масленицу» [33]; «Убогие блины — это подаяние» [8]. Существуют и другие трактовки: «Убогие блины — это постные блины. Пекли их во время постов» [15]; «Да, когда пекли блины, откладывали неудачно снятые или неполучившиеся для нищих и странников» [38]; «Не знаю, может быть, это плохие, не поднявшиеся блины. Плохой — значит убогий» [14].

Блины являлись и поминальным блюдом. В некоторых районах сохранилось воспоминание о том, что первый поминальный блин пекли особым образом — на одной стороне, не переворачивая, и клали на лицо на полотенце для «сродничков».

В обычные дни и на праздники пекли самые разнообразные пышки и оладьи. Очень любили пшеничную муку, которую в городе можно было купить и в лавках, на базаре, но в основном делали ее сами накануне праздника: «Она малое время хранится по своему свойству: сырости в ней много, поэтому быстро пропадает. Пшено сначала моют, сушат, разложат на печку, на какое-нибудь рядно. А то кто возьмёт на протвения, да в печку, чтоб не подгорало, сушит. Сами толкли в ступах, дома. А щас люди заневолены не знаю чем: печку не топить, солому не носить, золу не выбрывать» [10].

Оладьи из пшена назывались *пшённиками* [8], *лялюшками* (Бондарский, Токаревский районы), *драчёнами* (Тамбовский, Сосновский районы), их пекли на Рождество и другие большие праздники: «На Рождество пекли пшённики — толкли и сеяли пшено, замачивали его, и из этой муки пекли. Делали драчёны — на молоке варили пшённую кашу, добавляют яйца, сливочное масло и пекли на сковородке в русской печи» [8]; «Во всех домах ступы. И под Рождество толкли пшено на муку и пекли пшённые блины. [Собира́тель: Как называли?] Никак, у нас просто *блины*. А *блинчики* — из муки просто такой, пшеничной» [10].

Список информантов

1. Наталья Алексеевна Ильясова, 1915 г. р., с. Бокино Тамбовского р-на, образов. 2 кл., зап. в 2000 г.
2. Анна Куприяновна Зайцева, 1924 г. р., урож. д. Шемановка Староюрьевского р-на, образов. 4 кл., зап. в д. Ржевка Мичурина р-на.
3. Татьяна Петровна Кочукова, ст. Селезни Тамбовского р-на, зап. в 1999 г.
4. Антонина Ивановна Филиппова, 1925 г. г., с. Терновое Инжавинского р-на, зап. в 1997 г.
5. Мария Ивановна Лунцова, 1926 г. р., с. Носины Моршанского р-на, зап. в 2000 г.
6. Анна Петровна Белособолева, 1926 г. р., с. Криволучье Инжавинского р-на, зап. в 1998 г.
7. Лариса Евгеньевна Никулина, 1940 г. р., урож. г. Пензы, образов. ср., зап. в с. Первое Пересыпкино Гавриловского р-на.
8. Татьяна Михайловна Дорофеева, 1922 г. р., с. Отъясы Сосновского р-на, образов. 3 кл., зап. в 1999 г.
9. Мария Ивановна Сватеева, д. Михайловка Знаменского р-на, зап. в 1996 г.
10. Таисия Петровна Железникова, 1919 г. р., урож. с. Полынки бывш. Покровско-Пригородного р-на (ныне г. Тамбов), образов. высш., зап. в разные годы.
11. Антонина Семёновна Толмачёва, 1947 г. р., с. Отъясы Сосновского р-на, образов. 7 кл., зап. в 1999 г.
12. Акулина Фёдоровна Гребенникова-Ноготкова, 1920 г.р., ст. Селезни Тамбовского р-на, образов. начальн., зап. в 1999 г.
13. Мария Алексеевна Уварова, 1933 г. р., урож. д. Афанасьевка Ржаксинского р-на, образов. 3 кл., зап. в д. Марьевка Ржаксинского р-на в 1999 г.
14. Анастасия Петровна Сорокина, 1933 г. р., с. Бокино Тамбовского р-на, образов. ср., зап. в 1999 г.

15. Мария Тимофеевна Зайцева, 1923 г. р., с. Верхний Шибряй Уваровского р-на, образов. 7 кл., зап. в 1999 г.
16. Валентина Андреевна Попова, 1927 г. р., с. Новопокровка Мордовского р-на, образов. 5 кл.
17. Ирина Михайловна Ступникова, 1951 г. р., с. Новопокровка Мордовского р-на, образов. выше.
18. Полина Ивановна Шлыкова, 1927 г. р., урож. с. Черняное Тамбовского р-на, образов. 5 кл., зап. в г. Тамбове в 1999 г.
19. Раиса Ивановна Агаркова, 1934 г. р., с. Паревка Инжавинского р-на, образов. 3 кл., зап. в 1999 г.
20. Прасковья Акимовна Черникова, 1910 г. р., урож. с. Отхожее, образов. 2 кл., зап. в пос. Пахарь Ржаксинского р-на.
21. Дмитрий Фёдорович Шмелёв, 75 лет, с. Лысые Горы Тамбовского р-на.
22. Попова Мария Петровна, 1919 г. р., с. Ивановка Сампурского р-на, образов. ср., зап. в 2000 г.
23. Анастасия Сергеевна Астахова, 1924 г. р., д. Сергеевка Ржаксинского р-на (ранее Хитровского р-на), образов. 7 кл.
24. Елена Ивановна Меньшова, 1940 г. р., раб. пос. Инжавино Инжавинского р-на, образов. 4 кл., зап. в 1999 г.
25. Татьяна Ивановна Смагина, 1912 г. р., с. Сурава Тамбовского р-на, образов. 3 кл.
26. Елизавета Петровна Тришкина, 1918 г. р., урож. с. Тишининовка, неграм., зап. в д. Тишининовка Инжавинского р-на.
27. Мария Семёновна Аляйская, 1908 г. р., д. Княжево Моршанского р-на, зап. 2000 г.
28. Мария Григорьевна Фурсова, 67 лет, пос. Мордово Мордовского р-на, образов. ср., зап. в 1999 г.
29. Валентина Фёдоровна Лысова, 1947 г. р., урож. с. Новоюрьево Староюрьевского р-на, зап. в пос. Пахарь Ржаксинского р-на в 2000 г.
30. Мария Васильевна Панарина, 1933 г. р., с. Сукмановка Жердевского р-на, образов. ср., зап. в 1999 г.
31. Анисия Ивановна Гуцина, 1906 г. р., д. Княжево Моршанского р-на, зап. в 2000 г.
32. Мария Гурьевна Прокопьева, 1930 г. р., с. Бычки Бондарского р-на, образов. начальн., зап. в 1999 г.
33. Зинаида Филипповна Баева, 1928 г. р., с. Подгорное Староюрьевского р-на, учительница.
34. Анастасия Филатьевна Селезнёва, 1905 г. р., урож. с. Коршуновки Пичаевского р-на, зап. в с. Пичаево Пичаевского р-на.
35. Александра Алексеевна Куксова, 1930 г. р., с. Моисеево-Алабушка Уваровского р-на, образов. 4 кл.
36. Жен., старше 70 лет, зап. в пос. Озёрный Бондарского р-на.
37. Раиса Ивановна Агаркова, 1934 г. р., с. Паревка Инжавинского р-на, образов. 3 кл.
38. Владимир Петрович Агапов, 1932 г. р., житель с. Кариан Знаменского р-на, зап. в 1999 г.
39. Татьяна Фёдоровна Рослякова, 1929 г. р., с. Никольское Знаменского р-на, образов. 4 кл., зап. в 1999 г.
40. Серафима Петровна Ярыгина, 1935 г. р., урож. с. Пахотный Угол, зап. в д. Свищёвка Бондарского р-на.
41. Ксения Ефимовна Бокова, 1930 г. р., с. Троицкая Вихляйка Сосновского р-на, образов. 2 кл.



Н. А. ЕФИМОВА
(Ростов-на-Дону)

ДЕВИЧЬЯ ОБРЯДОВАЯ ТРАПЕЗА НА СВЯТКИ В ШОЛОХОВСКОМ РАЙОНЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

В сентябре 2002 г. этнолингвистическая экспедиция Ростовского государственного университета зафиксировала на Верхнем Дону интересное явление. Несколько информантов из разных населенных пунктов Шолоховского района упомянули в качестве важной составляющей святочного ритуала, предваряющей гадания, обед, в котором могли принимать участие только девушки.

Так, по свидетельству М. С. Левченко из х. Верхнекалининского, перед гаданием на святки они с подружками собирались вместе, жарили блины, «варили яичницу» [1]. Жительница х. Рубёжного также отметила, что перед святочными гаданиями готовили: «Кто там иичка, кто муки, хто чиво. Масличка принисёть, и где-та в адном дворе нам хазяйки готовили» [2]. Наиболее полное описание девичьего святочного обеда перед гаданиями нам удалось получить от К. С. Кочетовой, уроженки х. Нижнекривского. Приведу здесь отрывок нашего разговора: «Патходит праздник гадать. Ну, тада жили-та мы ни очинь багата, сабираимся там, нескалька нас, дифчат, ну и дагавариваемся, чё жы мы будим принасить... Там па пригаршни муки принисём, а патом па три йийца, там утятини или курятини, мяса кусочик, сальца принисём, от так сабираим фсё. <...> От мама мая уходит, от мы зарание фсё приносим... па речки пайдём, дравишык там пазбираим, фсё у нас складаим... Ну, патходит вечир, сабралися, а рибята у нас спрашывають: “Вы, дефки, будити гадать?” — “Нет, ни будим...” Ну, приходит вечир, мы снесли фсё, мама уходит, мы хазяйничиим. Чё будим? Лапшу варить будим. Стряпаим всигда. Да, эта абизатильна стряпаца нужна. От сабираим, куриный бульён, утятину или чиво. Лапшу зарание. Приносит жы каждый па пригорачки. Ну, лапшу зарание намесим. Я у них спицальна за старшую была. <...> Накладаим ф пичи дроф, кизяк, затапшайм, блиноф начинаим печь, арихи делать, питухоф делать ис теста. <...> Я спицальна ф пичи. Пику блины, лапшу варю. А дифчата тут, значица. Делают арешики, патом садок плитут. Раньшы жы на Маслину сатки пикли. На этат садок делаим курей. Ис теста делаим курей. Сажаим на этат садок. Я блины пирипикла, лапши наварила,

фсё. Мяса гатова у нас. Уот. Тада начинаим печь. Сажаим на скавараду этот садок, и куры там, фсё папикёца, маслицым памажим, и фсё. От рибята патходят, стучать. Мы их ни будим пускать. Ни пускаим, мы ищо ни устряпалися. Кагда фсё пакончили, сели, сами паели, ну уот. Тада послѣ начинаим пускать рибят. Рибят пакормим и начинаим гадать» [3].

Эта практика была выявлена пока только в Шолоховском районе. Важным условием проведения подобных трапез является традиция коллективных гаданий в данном регионе, достаточно редко встречающаяся в Ростовской области. Однако даже в тех районах, где наряду с индивидуальными зафиксированы коллективные гадания, девичьи обеды не собирали. Подобного обряда пока не было обнаружено и в работах по другим регионам России.

В связи с этим представляется важным проанализировать подобный тип трапезы, выявить его параллели с другими обрядами.

Обратимся в этой связи к традиции братчины. По определению О. А. Терновской и Н. И. Толстого, «братчина — сельская, общинная, религиозно-общинная или городская ремесленная (цеховая) корпорация, имевшая своего святого патрона и годовой праздник. У русских братчиной назывались и общие празднования в складчину разного характера и приуроченности» [Терновская, Толстой 1995: 256]. Анализируемый нами тип трапезы также возможно рассматривать как способ организации особого сообщества, имеющего характерный состав и функции, которые нам предстоит выявить.

Во всех зафиксированных нами свидетельствах оговаривается, что участниками приготовления святочного обеда становились не все гадающие, а только девушки, парни же присоединялись к ним только на время гаданий. Соответственно, исследуемую трапезу можно характеризовать по половому признаку как женскую.

Д. К. Зеленин отмечает несколько специфически женских праздников, включающих обрядовую трапезу: это Троещепятница, Воскресенье жен-мироносиц, Кузьминки, празднества в день святых Бориса и Глеба [Зеленин 1994: 133]. Т. Ю. Власкиной подробно описана такая разновидность женской обрядовой трапезы, как «бабья каша» [Власкина 1997].

Вышеперечисленные праздники характеризуются жесткой регламентацией состава участников не только по половому, но и по социально-возрастному признаку: в обряде Троещепятницы могли участвовать только вдовы или женщины почтенного возраста, на «бабью кашу» к повитухе приходили только женщины, у которых она принимала роды, осенние Кузьминки считались специфически девичьим праздником. Схожие ограничения налагаются и на участников обеда перед святочными гаданиями: приготовление праздничного обеда начиналось только тогда, когда никого из взрослых уже не было дома, участвовать в нем могли только девушки, в то время как в самом гадании могли принимать участие молодые люди добрачного возраста обоего пола.

По мнению А. К. Байбурина, совместная трапеза — это способ надления сообщества некой общей для всех «долей», которая демонстрирует включенность каждого участника обряда в данную социальную или половозрастную группу [Байбурин 1998: 80, 82]. Для каждого из представленных видов трапезы характерно символическое уравнивание всех участников обряда. Так, приготовление всех блюд осуществляется вскладчину. В этой связи представляет интерес приговор девушки, сядущей пряхть на Кузьминки: «Сравний меня позднюю с ранними» [Максимов 1994: 431]. Ту же функцию уравнивания и надления особым статусом выполняют и святочные гадания о женихе, в которых обычно принимают участие девушки предбрачного возраста. Цель гаданий — попытаться узнать что-либо о новой, общесемейной «доле», которой наделяется девушка при замужестве [Ефимова 2003]. Таким образом, участие в гаданиях означает потенциальную готовность к браку. Другой важной функцией обрядовых трапез является обеспечение благополучия в хозяйстве, плодородия.

Функциональная специфика исследуемой обрядовой трапезы обуславливается как составом участников, так и другими составляющими ритуала, например временем проведения обеда, характером ритуальной пищи.

В качестве блюд святочного обеда информанты называют блины, куриную лапшу, обрядовый хлеб, украшенный фигурками из теста в форме петушков, яичницу. Как видим, некоторые из этих блюд носят поминальный характер, в то же время куриная лапша — традиционное свадебное кушанье.

Кутья и вышеперечисленные блюда были вообще характерны для трапез, проводившихся в те же календарные сроки, — семейных трапез в канун Нового года, Рождества, Крещения, которые наделялись продуцирующей символикой. Обрядовое кормление мороза, покойных родителей должно было обеспечить членам семьи благополучие на весь год, а также было способом общения с «тем» светом [Мадлевская 2001: 506]. Интересно, что в других районах Ростовской области, где девичьи обеды перед гаданиями отсутствуют, распространены гадания с крошками от «голодной кутьи» — рождественской семейной обрядовой трапезы: «И на Раждество жы галодная кутья, и уот ни йидать да первай звёздачки. А патом пайдять, и хватають са стала как аглашенные хто чиво — хто кутью, хто лошки, хто крошки, и бигуть на пирикрёстак, отакой, как у нас, чытыри дароги штоп. Уот пирикрёстак. Замирають, слушають, ф какой старане адзавёцца» [4]. Если учесть, что главный мотив рождественской семантики — контакт с потусторонними силами [Виноградова, Толстая 1995: 325—326], то гадания становятся логическим продолжением семейной трапезы, в ходе которой устанавливался контакт с потусторонним миром, необходимый для получения знаков о будущей судьбе. В Шолоховском районе подобных гаданий нам пока не встретилось, кроме того, многие информанты рассказывали, что гадали под Новый год или под Старый Новый год, но ни в коем случае не под

Рождество: «Пад Раждиство гришно, ни паложына. Пад Раждиство ни нада гадать» [5]. Можно предположить, что функцию установления контакта с иным миром с помощью ритуальной пищи принимала на себя девичья обрядовая трапеза, проходившая под Старый Новый год. Значимыми для этих двух типов трапез являются различия в составе участников: если традиционный святочный обед — семейная трапеза, призванная прежде всего обеспечить благополучие в семье, то в святочном обеде перед гаданиями на первый план выдвигается прагматика обретения особого статуса — статуса девушки, готовой к браку. Различия в прагматических установках могут быть обусловлены разными ритуальными функциями женщины, зависящими от ее социально-возрастного статуса. По наблюдениям С. Б. Адоньевой, «магико-ритуальная деятельность девушки осуществляется в пределах своей половозрастной группы, вне семьи», в то время как «магико-ритуальная деятельность женщины была ориентирована на интересы семьи, рода» [Адоньева 1998: 26]. Большое значение в девичьей трапезе придается также продуцирующей символике, основной для святочных развлечений молодежи. Так, украшения на обрядовом хлебе в виде петушков прежде всего символизируют плодovitость и размножение [Левкиевская 1996: 197].

С другой стороны, нам представляется, что девичья святочная обрядовая трапеза тесно связана генетически с празднованием Кузьминок (день святых Кузьмы и Демьяна, 1 ноября) — специального девичьего дня [Зеленин 1994: 135]. Считалось, что Кузьма и Демьян «куют» свадьбу и брак. Вот как описывает празднование Кузьминок О. Г. Баранова: «Снимали загодя избу, где собирались справлять кузьминскую вечеринку, ходили по домам, собирали продукты к ужину и сообща варили пиво. “Ссыпины” эти устраивали преимущественно для себя, но к вечеру приглашали парней, и тогда начиналось веселье — совместные игры молодежи, ухаживания и “жениханье”» [Баранова 2001: 235]. Схожие описания праздника мы находим у исследователей прошлого века [Сахаров 1990: 318; Максимов 1994: 430; Зеленин 1994: 133]. Среди основных блюд обычно называются яичница, куриная лапша и другие блюда из курятины; отмечаются и такие наименования этого праздника, как *кочетятник*, *куриный праздник*, так как Кузьма и Демьян считались также покровителями кур; различные обрядовые действия были направлены на обеспечение благополучия в хозяйстве, в частности чтобы водились куры.

Если сопоставить празднование Кузьминок с девичьей святочной обрядовой трапезой, то окажется, что они сходятся практически во всем, начиная от состава участников (незамужние девушки), принципа складчины и заканчивая характерными блюдами и их символикой. Единственное и, пожалуй, самое существенное различие заключается в том, что за святочным обедом следуют гадания, а после кузьминской трапезы начинаются игры молодежи. Упоминаний о гаданиях на Кузьминки мне пока не встретилось. Календарные сроки, в которые могли производиться гадания, подробно исследовал В. И. Чичеров

[Чичеров 1957: 85], но и он не дает сведений о гаданиях на 1 ноября. Однако принципиальное сходство обоих обрядов неоспоримо: и тот и другой направлены на подготовку молодых людей к браку, формирование брачных пар.

Подводя некоторые итоги, можно сказать, что зафиксированный вариант девичьей святочной трапезы перед гаданиями о женихе имеет общие черты с рождественской семейной трапезой и празднованием Кузьминок и обладает следующими характеристиками: в нем участвуют представители одной половозрастной группы (незамужние девушки), продукты для обеда собираются в складчину, и, наконец, блюда, представленные на обеде, традиционны как для поминальных трапез, так и для свадебного обряда. Можно предположить, что наряду с функциями обеспечения плодородия в хозяйстве и установления контакта с тем светом, важного для проведения гаданий, обрядовая трапеза была одним из способов закрепления за участницами ритуала статуса девушки — потенциальной невесты. Необходимо также отметить, что исследование данного варианта обрядовой трапезы важно для формирования представления о самостоятельности и специфике обряда гадания, его месте в ряду других календарных обрядов.

Литература

- Адоньева 1998 — *Адоньева С. Б.* О ритуальной функции женщины в русской традиции // Живая старина. 1998. № 1. С. 26—28.
- Байбурин 1998 — *Байбурин А. К.* Обрядовое перераспределение доли у русских // Судьбы традиционной культуры. СПб., 1998. С. 72—82.
- Баранова 2001 — *Баранова О. Г.* Кузьма и Демьян // Русский праздник. Праздники и обряды народного земледельческого календаря: Энциклопедия. СПб., 2001.
- Виноградова, Толстая 1995 — *Виноградова Л. Н., Толстая С. М.* Приглашение // Славянская мифология: Энциклопедический словарь. М., 1995. С. 390—391.
- Власкина 1997 — *Власкина Т. Ю.* Празднование «Бабиной каши» в станице Раздорской // Этнографический вестник. Ст. Раздорская, 1997. Вып. 2.
- Ефимова 2003 — *Ефимова Н. А.* Представления о судьбе в комплексе гаданий Усть-Донецкого района Ростовской области // Историко-культурные и природные исследования на территории Раздорского этнографического музея-заповедника. Вып. 1: К 80-летию Л. Т. Агаркова. Ростов-на-Дону, 2003.
- Зеленин 1994 — *Зеленин Д. К.* Троещеплятница // *Зеленин Д. К.* Избранные труды. Статьи по духовной культуре. 1901—1913. М., 1994. С. 105—151.
- Левкиевская 1996 — *Левкиевская Е. Е.* О способах коммуникации между тем и этим светом // Концепт движения в языке и культуре. М., 1996. С. 185—182.
- Мадлевская 2001 — *Мадлевская Е. А.* Святки // Русский праздник. Праздники и обряды народного земледельческого календаря: Энциклопедия. СПб., 2001.
- Максимов 1994 — *Максимов С. В.* Нечистая, неведомая и крестная сила. СПб, 1994.
- Сахаров 1990 — *Сахаров И. П.* Сказания русского народа, собранные И. П. Сахаровым. М., 1990.
- Терновская, Толстой 1995 — *Терновская О. А., Толстой Н. И.* Братчина // Славянские древности: Этнолингв. словарь. Т. 1. М., 1995. С. 256—257.
- Чичеров 1957 — *Чичеров В. И.* Зимний период русского народного земледельческого календаря XVI—XIX вв. М., 1957.

Список информантов

1. Мария Сергеевна Левченко, 1941 г. р., зап. в х. Верхнекалининском Шолоховского р-на Ростовской обл.
2. Анна Фёдоровна Алфёрова, 1936 г. р., урож. х. Плешаков, зап. в х. Рубёжном Шолоховского р-на Ростовской обл.
3. Клавдия Сергеевна Кочетова, 1925 г. р., зап. в х. Нижнекривском Шолоховского р-на Ростовской обл.
4. Ирина Александровна Мыс, 1922 г. р., урож. ст. Семикаракорской, зап. в ст. Раздорской Усть-Донецкого р-на Ростовской обл.
5. Фаина Леонидовна Бокова, 1938 г. р., урож. х. Ерик, зап. в х. Калининском Шолоховского р-на Ростовской обл.



А. В. ЧЕРНЫХ
(Пермь)

ПИЩЕВЫЕ ЗАПРЕТЫ ЛЕТНЕ-ОСЕННЕГО ПЕРИОДА У РУССКИХ ПЕРМСКОГО ПРИКАМЬЯ

При наблюдении над датами народного календаря летне-осеннего периода обращает внимание приуроченность ко многим из них запретов на употребление до определенной даты ягод, фруктов и овощей. Как правило, подобные запреты реализуются в период с летнего Иванова (7 июля) и Петрова (12 июля) до осеннего Иванова дня (11 сентября) и приурочены к вышеупомянутым и другим значимым праздникам: к Прокопьеву (21 июля), Ильину (2 августа) дням, к Первому, Второму или Третьему Спасам (14, 19, 29 августа), Успению (28 августа). Рассмотрение этих запретов позволяет выявить закономерности в появлении и функционировании данных норм.

С летним Ивановым днем связан запрет не есть до праздника ягоды земляники. Одно из названий праздника в южных районах Прикамья *Ягодобор*, *Иван Ягодобор* связано с началом сбора земляники [Скалозубов 1893: 12].

Один из наиболее распространенных в Прикамье запретов связан с Петровым днем, до которого не разрешалось употреблять в пищу ягоды земляники. В некоторых районах до Петрова дня не разрешалось собирать и употреблять ягоды клубники и земляники: «Даже по ягоды до Петрова дня не ходили...» (Чайковский район, д. Аманеево).

В Добрянском районе до Петрова дня не разрешалось есть ягоды в том случае, если в семье недавно был покойник: «ему на том свете не дадут». В д. Кемуть Чайковского района до Петрова дня ягоды не ели лишь те, у кого умерли родители: «До Петрова дня ягоды нельзя есть, родители у кого померли».

Повсеместно до Петрова дня не разрешалось есть ягоды матерям, у которых умерли дети: «Петров день, до этого дня нельзя есть ягоды тем женщинам, у которых дети умерли. А то там им не дадут ягодки, а скажут, что все ваши ягодки мать съела» (Куединский район, д. Еламбуй); «Разговенье бывает в Петров, у нас мать до Петровы дни, она ягоды не ела, если умирали у неё дети. Говорила: “Если я съем землянику, им-те не дадут, у тебя, мол, мать съела”. Мы, бывало, ма-

ленькие, корчагу натаскаем с сестрой в яму на снег, она душиста сделается там, вот мы к Петрову дню маме собирали» (Куединский район, д. Дубовая Гора). В Октябрьском районе строгий запрет на употребление ягод распространялся на кормящих матерей: «До Петрова дня у кого дети маленькие, им тоже нельзя есть ягоды — молоко испортится грудное» (Октябрьский район, с. Бияваш). Подобные варианты запретов Петрова дня были широко распространены в русских традициях других регионов [Золотова 2002: 110—111; Агапкина 2002: 315—317].

Запрет на употребление земляники и клубники — не единственный в системе календарных запретов. В Кунгурском районе считали, что начинать есть ягоды черемухи можно только с Прокопьева дня. Одним из сроков начала употребления малины был Ильин день: «На Ильин день надо идти в лес, проводить ягоды малины» (Суксунский район, с. Тис), напротив, «до Ильина дня малину есть нельзя» (Куединский район, д. Русские Чикаши). В с. Бикбарда Куединского района считали, что в Ильин день и за малиной ходить не следует, поэтому начинали собирать ее накануне — в *Ильинскую пятницу*: «В Ильин день за малиной нельзя ходить, а в Ильинскую пятницу по малину идут». Мотивировки запретов Ильина дня часто повторяли петровские: «До Ильина дня малину не едят, у кого дети умерли, — там не дают есть детям» (Юрлинский район, д. Бадья). Днем, с которого разрешалось есть малину, мог быть и праздник Успения: в д. Черная Юрлинского района отмечали: «Малину до Воспожинанья не едят тоже, если ребята умерли».

Подобные запреты бытовали и в отношении овощей. В д. Байдины Частинского района таким сроком выступал Второй Спас: «Вот только с этого дня и можно есть овощи». В большинстве районов только с Ильина дня начинали употреблять в пищу «огородное»: «До Ильина дня нельзя ничего рвать в огороде» (Кунгурский район, с. Калинино); «С Ильина дня копать начинают картошку, морковь, свеклку, капусту — на еду. Всё это несут в церковь святить» (Октябрьский район, с. Лидино). В д. Дубовая Гора Куединского района отмечали, что «до Петрова дня лук не ели». До Ильина дня не ели горох: (Куединский район, д. Куеда); «До Ильина горох нельзя есть. До обидни нельзя» (Чайковский район, д. Ольховка).

Во многих районах Прикамья Спасовы дни и Успение были датами, с которых начинали есть мед, за исключением северных территорий, где пчеловодство было неразвито. «А что, мёд есть, раньше даже до Спасова дня мёд не ели, считали за грех. Со Спасова дня уже мёд ели. Вот так соблюдали, всё соблюдали» (Чайковский район, д. Аманеево). К этим дням приурочивали и выгон меда: «Первый Спас, все пчеловоды мёд гнать начинают. На подмазе мёд едят. Всех мёдом угощают с караваем» (Чайковский район, д. Завод Михайловский); «После будет Средний Спас, на который мёд вырезают» (Куединский район, д. Искильда).

В деревнях Суюрка, Вашутино, Искильда, Сургуч, Покровка Куединского района до праздника Успения Пресвятой Богородицы,

даты завершения Успенского поста, не разрешалось употреблять в пищу свеклу и капусту нового урожая: «Успление — свёклый разговляються, до Успления свёклу не едят. Пироги с капустой стряпали».

Осенний Иванов день, по многим сообщениям, был сроком, до которого не рубили и не ели свежую капусту: «Иванов день, капусту рубить нельзя до 11-го сентября. Всё, что “голову” имеет, есть нельзя до 11-го» (Куединский район, д. Искильда); «Капусту не рубили до этого дня, это считалось, что голову снесёшь» (Куединский район, с. Урталга).

Система запретов, как мы уже показали на некоторых примерах, подкреплялась системой мотивировки, т. е. наказаний, которые последуют за нарушением; как правило, это болезни и недомогания: «До Петрова дня ягоды не едят — чирьями замасьшься» (Куединский район, с. Русские Чикаши); «Ягоды не всё время едят, с Петрова дня. Ежли не вовремя поешь ягод, так спина болит — это от старых людей слыхала» (Ординский район, с. Красный Ясыл); «В Ильин день один пошёл по стручки до обидни — лицо заболело, до обидни нельзя» (Чайковский район, д. Ольховка); «После Ильина дня горох едят, до него если есть — глухим будешь» (Очерский район, д. Токари). Вторая группа мотивировок связана с миром мертвых: «покойники разговляются», «на том свете детям не дадут» и т. д.

Как видно из приведенных примеров, запреты на употребление до определенного срока ягод, овощей и фруктов не единичны, а представляют целую систему. С привлечением материалов по другим русским регионам эта система кажется еще более сложной. Существовали сроки, до которых не употребляли в пищу огурцы [Круглый год 1996: 184], в Сибири огурцы начинали есть с Ильина дня [Макаренко 1993: 72]. Семейские Забайкалья «начинали есть “огородину” с Первого Спаса» [Болонев 1978: 94], в Зауралье до Ильина дня не ели черемуху [Востриков 2000: 86]. В Западной Сибири «с Петрова дня начинали есть ранние яблоки» [Золотова 2001: 111]; На Тамбовщине до Спасова дня запрещалось есть яблоки, что также подкреплялось мотивировкой, что на том свете яблок не дадут детям, чьи родители их съели раньше установленного срока [Дубровина 2002: 35—37]. Запрет на употребление яблок до Спаса известен и в других регионах России [Круглый год 1996: 201—202]. Подобные пищевые запреты были широко распространены и у других славянских народов [Агапкина 2002: 316; Славянские древности 1999 (2): 404], известны они и другим народам [Календарные обычаи 1978: 32; Черных 2003а: 45].

Несомненно, подобная система пищевых запретов в Прикамье имела некоторые региональные особенности, связанные с природно-климатическими условиями и хозяйственной деятельностью русского населения региона. Так, неизвестный в Прикамье запрет на употребление яблок — один из наиболее известных в традициях более южных районов России. В северных районах Прикамья не выращивались огурцы. К региональным особенностям следует отнести и концентрацию запретов в летне-осеннем периоде от Петрова до Иванова

дня (осеннего), хотя в традициях украинцев, южных славян подобные запреты характерны для весеннего периода и начала лета [Агапкина 2002: 316].

В пищевых запретах реализуется семантика «первого», начального, как наиболее опасного, с одной стороны, и наиболее благодатного — с другой [Морозов 2002: 21; Бондарь 1998: 28]. Нарушение запретов, как мы отмечали, влечет за собой наказание. Поэтому вкушение «первой» ягоды, «первого» плода строго ритуализировано. Во-первых, это ритуализация времени потребления — назначение особого срока, даты, праздника, когда снимается запрет и разрешено вкушение запретного. Во-вторых, это и особый характер «первой» трапезы, иногда приготовление особого праздничного блюда. В Петров день в Куединском и Чайковском районах «разговляться» с поста в Петров день было принято молоком и ягодами. Об Ильине дне в д. Кулики Очерского района нам говорили: «Ещё шаньги стряпаем из новой картошки». В русских деревнях Бардымского района на Ильин день «обязательно готовили гороховый кисель и гороховые шаньги». Со Среднего Спаса начинали есть мед в с. Урталга Куединского района, для первой трапезы «готовили мед с костяникой». В д. Пильва Куединского района в Ильин день ходили в лес за малиной, после чего «малину с мёдом ели». Ритуализация «первой» трапезы иногда реализовывалась и в ее коллективном характере, отмеченном, например, при общем выходе на поля в Ильин день для сбора и пробования гороха или при «первом» пробовании меда: «На Третий Спас-от что ли мёд-от собирают, едят. У нас один пчеловод был в деревне, у него была пасека большая. Он нарежет эти соты и кричит: “Айда-те, ребята, или кто, кто большии!” В ограде стол поставит, и приходили к ему, мёд ели, чтоб у него мёд вёлся» (Очерский район, с. Кулики).

Особый характер «первой» трапезы отметит и приуроченность многих запретов ко времени завершения Петровского и Успенского постов. Поэтому сам характер пробования первых плодов считался разговением: «С Петровок ягодами разговлялись» (Чайковский район, д. Аманеева), «Успение — свёклой разговляются, до Успения свёклу не едят» (Куединский район, д. Искильда). С другой стороны, показательно, что даже в том случае, когда праздник не приходился на время завершения поста, первыми овощами всё равно *разговлялись*: «В Ильин день принято разговляться огурцами» [Макаренко 1993: 72]. В Вологодской губернии также отмечали бытование «всеобщих розговен горохом» [Вагурина 1998: 287—288]. Во многих случаях запретные до определенного срока плоды часто становились символом, маркером, непременным атрибутом праздника. Именно таким маркером Пасхи стало яйцо. Из летне-осенних праздников Петров день ассоциировался с ягодами, Ильин день — с малиной и горохом, осенний Иванов день — с капустой. Отсюда и некоторые эпитеты праздников и святых, соотносимые с «первыми» плодами, например название Ильи-пророка *Илья-Горох* (Куединский район, с. Ошья), Иванова дня — *Иван-Капустник* и т. д.

Именно от «первого» пробования зависит будущее благополучие, урожайность данной культуры. Обычно это относится лишь к культивируемым, огородным культурам. В д. Никольск Куединского района, срывая для пробы первый огурец, катали его по голове ребенка со словами: «Как на голове волос, так бы чтоб у меня огурцов народилось». В с. Бикбарда Куединского района считали, что от первого угощения медом на Спас зависел сбор меда в следующем году: «чем больше ребяташки мёду съедят, тем на будущий год больше мёда будет».

Чтобы исключить неблагоприятное воздействие «первого», неосвоенного, «чужого», часто первые ягоды и плоды освящали в церкви, «кадили»: В д. Ключики Куединского района собранные ягоды «несли в церковь святить». В с. Лидино Октябрьского района на Ильин день овощи — «картошку, морковь, свеклку, капусту» — «несут в церковь святить». В Чернушинском районе освящение фруктов и овощей приурочивалось к Успению: «На Успенье несут в церковь фрукты, огурцы святить» (с. Калиновка). В с. Русский Сарс Октябрьского района «на Спасов день мёд приносили в церковь освятить. Раньше без святости ничего не ели». Таким образом, в Прикамье отмечено освящение почти всех ягод и овощей, на которые распространялись запреты на их употребление до определенного срока. Освящение плодов, прежде всего освящение на Второй Спас яблок, неизвестное в Прикамье, широко представлено в других регионах [Дубровина 2002: 35—37; Золотова 2001: 110—111].

Освященный первый плод, получив особую сакральность, передавал эти свойства и последующим овощам и ягодам, которые уже не требовали освящения: «В этот день овощи в церкви святят, эти святые овощи в погреб кладут, чтобы и все остальные там освятились» (Частинский район, д. Байдины).

Символика «первого» часто связана и с тем, что «первое» на трапезе предназначается миру мертвых, предкам: «Покойники разговляются в Петров день ягодами» (Куединский район, д. Искильда). Другие приводимые мотивировки подобного рода запретов, несомненно, предполагают связь с культом мертвых, поминальной обрядностью: «До Петрова дня ягоды нельзя есть никакие, если поешь, дети не разговятся ягодами на том свете» (Чайковский район, д. Ольховка); «Нельзя есть ягоды до Петровки, у кого умерли дети маленькие, чтобы ягоды там, на небесах, детям были» (Юрлинский район, д. Сергеево); «Раньше бабушка до Петрова дня не ели никакие ягоды. Ты ешь — предки твои тогда уже не могут ягоды есть» (Суксунский район, д. Усть-Лог). В некоторых случаях напрямую указывалась связь с поминовением ягодами на Петров день умерших родственников: «Ягоды соберут, в церковь несут — поминают детей, родственников, там и оставляют» (Куединский район, с. Бикбарда). В других регионах «разговление» предков связывалось не только с ягодами, но и с яблоками, и с другими плодами [Вагурина 1998: 278; Мадлевская 2002: 103]. Некоторые исследователи напрямую соотносят подобные пищевые запреты с поминальной обрядностью [Агапкина 2002: 316].

Сакральность и опасность «первой» трапезы, необходимость ее освящения, с одной стороны, и представления о присутствии при ней высших сил, с другой стороны, выразились в приглашении на эту трапезу святых, к праздникам которых было приурочено пробование запретных ранее плодов. В Чернушинском районе, отправляясь первый раз в Ильин день в поле за горохом, срывали первые три стручка, поднимали их вверх и произносили: «Илья-пророк, иди в горох, гороху есть» [Подюков 2001: 66]. В д. Асюл Бардымского района, отправляясь за горохом на поле, спрашивали: «Илья-пророк, можно ли есть горох?» В с. Печмень Бардымского района также бытовала поговорка «Илья-пророк собирает горох», с Ильей-пророком связывалось и установление традиции употреблять горох на Ильин день: «Илья-пророк, он везде ездит, он ездит, вот горошину где-то нашёл и привёз». У русских Сибири также отмечены примеры приглашения святых за ритуальную трапезу (ср.: «Петры и Павлы, садитесь хлеба-соли кушать») [Макаренко 1993: 66].

Исследователи отмечают, что вкушающий «первое» невольно становится посредником между устроителями застолья и высшими силами, которым эта порция предназначена [Морозов 2002: 22]. В этом случае показательно, что такими посредниками становились дети, именно они чаще всего первыми участвуют в поедании запретных ранее плодов. В деревнях, где запрет на употребление ягод распространялся на всех, детям первым в Петров день давали ягоды. В Средний Спас первым мёдом обязательно угощали детей: «Дети за мёдом ходили, лопухи сорвём капустные, нам в них мёд наладут» (Куединский район, д. Искильда); «Пчёл подловляют, мёд качают. Ставят чашку большую мёда, два каравая, ребятишек созовут, кормит ребятишек» (Куединский район, с. Бикбарда).

Передача «первого» высшим силам или предкам реализовывалась и через раздачу милостыни первыми плодами: «Ягоды до Петрова дня нельзя есть тому, кто детей своих схоронил. Сначала собрать надо ягодок и отдать кому-то» (Суксунский район, д. Киселево); «Первую ягоду подают. Да вот какой ребёнок бегаёт, тому и дают...» (Суксунский район, д. Шахарово). Кроме раздачи милостыни обращение к «чужому» миру происходило и через приглашение на трапезу «чужих», угощение всех жителей деревни, соседских детей.

Почему именно с летнего Иванова и Петрова дней в Прикамье реализуются выявленные нами пищевые запреты? Временной промежуток для подобных запретов, как нам кажется, не случаен. Время в районе Петрова дня наделено особой значимостью, это время максимального расцвета природы [Агапкина 2002: 540], именно с Петрова дня снимаются запреты на кошение травы, с Иванова дня во многих традициях заготавливают травы, веники и т. д., к Петрову дню завершается цветение хлебов. Связанные с этими днями запреты находились в общем ряду запретов на контакты с растительным миром — цветами, ягодами, цветущими зерновыми культурами в весенний и весенне-летний период. Согласно представлениям, известным у других славянских народов,

на цветах и на зелени в вегетативный период пребывают души умерших предков [Агапкина 2002: 16], представители иного мира находятся в это время среди живых [Подюков 2001: 64]. Некоторые формы подобных представлений сохранялись и в Прикамье. Так, в д. Ананькино Юрлинского района отмечали, что «до Петрова дня нельзя ягоды есть, у кого дети умершие есть. До Петрова дня вот ягодка упадёт — это едят ангелы, дети-ангелы, маленькие-то умершие».

Часто реализуется запрет на употребление ягод и после определенного срока, в качестве которого, как правило, выступает Ильин день: «После Ильина дня нельзя есть землянику: оскочат чирьи» (Юрлинский район, с. Юм); «После Ильина дня не ели землянику и клубнику» (Куединский район, с. Бикбарда). Наиболее часты запреты на землянику, клубнику, хотя в некоторых случаях запрет распространялся и на черемуху: «В Ильин день мужик полез на черемуху, пал и разбился. Нельзя ягоды есть и собирать» (Кунгурский район, д. Веслянка); а в некоторых случаях — на все ягоды: «Ягоды собирать можно до Ильина дня, потом-де, говорят, чирьи будут» (Юрлинский, д. Ефремово). В некоторых традициях последним сроком выступает Прокопьев день: «В Прокопьев день последние ягоды подавали» (Большесосновский район, д. Чистоперволока). В данном случае период лета с Петрова до Ильина дня выступает ягодной порой, почему и невозможен перенос элементов летней жизни в новый период [Подюков 2001: 66].

Набор ягод и плодов, на которые распространяются запреты также, не случаен. Пищевые запреты накладывались на наиболее активные в мифологическом плане ягоды и плоды. Чаще всего запреты распространяются на ягоды, прежде всего землянику. В отличие от огородных, культивируемых растений ягоды более всего принадлежат миру неосвоенного, «чужого». Ягоды — это и сосредоточение животельной силы; так, по представлениям вятских и сибирских крестьян, ягоды земляники считали материнской кровью [Золотова, 2001: 110—111]. Так как *земля* в этот период выступает как рождающее начало, ее продуцирующие свойства переносятся на лексически похожую *землянику*. С этой точки зрения понятны особые запреты на употребление земляники женщинам, также выступающим «дарительницами жизни». Представления о землянике, с нашей точки зрения, проецируются и на другие ягоды — черемуху и малину. Однако и эти ягоды «фольклорны» и символичны, в отличие, например, от черники, голубики, клюквы, морошки, брусники и других ягод, собираемых пермяками, в отношении которых неизвестны подобного рода временные запреты.

Семантика меда также, вероятно, обуславливает связанные с ним запреты. Так, у старообрядцев Лысьвенского района на поминках «первыми на стол ставят хлеб и мёд». В с. Леун Октябрьского района считали, что «первая еда на поминках — яйцо и мёд». Соответственно, в календарном цикле также возможно связывать мед и поминальные обычаи.

Горох в народной традиции прочно осмыслен как символ плодородия, он активно использовался в рождественской и пасхальной обряд-

ности, в свадебных и похоронных обрядах [Славянские древности 1995 (1): 326]. В традициях Прикамья гороховая каша, гороховый кисель в некоторых районах также выступают как поминальные блюда (например, Кишертский район, с. Посад).

Капуста в Прикамье — одна из основных огородных культур, она также, с одной стороны, наделена символикой плодородия, о чем можно судить по песенному фольклору [Сайгатка 2003: 46; Поэзия 1970: 480—481], а с другой — соотносится с представлениями о святом Иване-Капустнике, «покровителе» капусты, дни празднования которого приходятся на 7 июля и 11 сентября по новому стилю и с которыми в народных представлениях связывались определенные поверья и запреты [Востриков 2000: 80; Черных 2003б: 35].

Литература

Агапкина 2002 — Агапкина Т. А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря: Весенне-летний цикл. М., 2002.

Болонев 1978 — Болонев Ф. Ф. Народный календарь семейских Забайкалья (вторая половина XIX — начало XX вв.). Новосибирск, 1978.

Бондарь 1998 — Бондарь Н. И. Век, год, день: К вопросу об уровне ритуально-мифологического программирования повседневности // Мифология и повседневность: материалы науч. конф. СПб., 1998. С. 23—31.

Вагурина 1998 — Славянская мифология: Словарь-справочник / Сост. Л. М. Вагурина. М., 1998.

Востриков 2000 — Востриков О. В. Традиционная культура Урала: Опыт этноидеографического словаря русских говоров Свердловской области: народный календарь. Екатеринбург, 2000.

Дубровина 2002 — Дубровина С. Ю. Материалы по теме «Народное богословие на Тамбовщине» // Живая старина. 2002. № 2. С. 35—37.

Золотова 2002 — Золотова Т. Н. Русские календарные праздники в Западной Сибири (конец XIX — XX вв.). Омск, 2002.

Календарные обычаи 1978 — Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы: Летне-осенние праздники. М., 1978.

Круглый год 1996 — Круглый год: Русский земледельческий календарь / Сост. А. Ф. Некрылова. Челябинск, 1996.

Мадлевская 2002 — Мадлевская Е. Л. Царь-девица (К вопросу о противоборстве мужского и женского персонажей в русской сказке) // Материалы по этнографии. СПб., 2002. Т. 1. С. 53—108.

Макаренко 1993 — Макаренко А. А. Сибирский народный календарь. Новосибирск, 1993.

Морозов 2002 — Морозов И. А. Структура и семантика традиционного застолья: Обычаи, верования, магия, связанные с началом и завершением // Традиционная культура. 2002., № 2. С. 18—31.

Подюков 2001 — Подюков И. А. Крутоворот жизни: Народный календарь Прикамья. Пермь, 2001.

Поэзия 1970 — Поэзия крестьянских праздников / Сост. И. И. Земцовский. Л., 1970.

Сайгатка 2003 — Сайгатка-2003: Календарные праздники и обряды русских Чайковского района Пермской области (конец XIX — первая половина XX в.): Сб. фольклорно-этнографических материалов / Сост. А. В. Черных. Пермь, 2003.

Скалозубов 1893 — *Скалозубов Н. Л.* Народный календарь. Праздники, дни святых, особо чтимых народом, поверья, приметы о погоде, обычаи и сроки сельскохозяйственных работ // Сб. материалов для ознакомления с Пермской губернией. Пермь, 1893. Вып. 5.

Славянские древности — Славянские древности: Этнолингв. словарь: В 5 т. Т. 1. М., 1995. Т. 2. М., 1999.

Черных 2003а — *Черных А. В.* Пермские цыгане: очерки этнографии цыганского табора. Пермь, 2003.

Черных 2003б — *Черных А. В.* Обряды Иванова дня в Пермском Прикамье в конце XIX — XX вв. // Фольклорный текст—2002. Материалы науч.-практ. семинара 15 октября 2002 г., г. Чайковский, 10 января 2003 г., г. Пермь. Пермь, 2003. С. 31—45.



II
КОМПОНЕНТЫ
И АТТРИБУТИКА
ЗАСТОЛЬЯ
В СЕМЕЙНЫХ
ОБРЯДАХ





В. Е. ДОБРОВОЛЬСКАЯ
(Москва)

СТРУКТУРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РОДИННО-КРЕСТИННОГО ЗАСТОЛЬЯ (на материале Центральной России)

В основе статьи лежат записи из Владимирской области и тех регионов Ярославской и Ивановской областей, которые ранее входили в состав Владимирской губернии, а также материалы из приграничных районов Московской, Нижегородской и Рязанской областей. Выбор этого региона обусловлен его природной и социально-исторической обособленностью, которая, безусловно, способствовала сохранению здесь этнографической и культурной архаики. Причина такой обособленности заключается прежде всего в том, что «славяне мерянского ареала проживали оторвано от остального славянского мира» [Седов 1999: 100]. Многие исследователи отмечают, что подобная изоляция отразилась на языке и культуре жителей данного региона, дистанцировав их от других групп носителей восточнославянских диалектов [Дыбо, Замятина, Николаев 1990: 157—158; 1993; Булатова, Дыбо, Николаев 1988; Ярославское Поволжье 1963; Проблемы 1988; Воронин 1935]. Специфика данного региона связана и с наличием сильного финноугорского субстрата, который был ассимилирован славянскими племенами: «Славянский этнический компонент, привнесенный в междуречье Волги и Клязьмы в составе среднеевропейских миграционных потоков был <...> многочисленным и достаточно активным» [Седов 1999: 100]; «Летописная мурома, но всей вероятности, была уже не чисто финноязычным племенем, а славяно-финским населением Муромской земли» [Рябинин 1999: 197 и сл.].

Постоянное изменение административных границ не повлияло на разрушение исконного этногеографического единства, хотя в настоящее время элементы традиционной культуры данного субареала фиксируются на территории не только Владимирской и Ярославской, но и Ивановской, Рязанской и Нижегородской областей.

Данная статья посвящена структуре родинно-крестинного застолья в указанном регионе.

Поскольку рождение ребенка воспринималось как важное событие не только в семье, но и в социуме в целом, на членах общины лежали

обязанности включения младенца в социальную структуру общества и в то же время защиты его и матери от смерти, болезней и нечистой силы. «Новорожденный не считался человеком (и даже просто ребенком) до тех пор, пока над ним не совершался ряд ритуальных действий, основной смысл которых <...> состоял в том, чтобы “превратить” его в человека» [Байбурин 1992: 20]. Безусловно, основную роль в ритуальном аспекте социализации ребенка играют, с одной стороны, обряды крещения и имянаречения, а с другой — обережные магические действия (укладывание новорожденного на печь или на землю, заворачивание в родительскую одежду, «доделывание» и «перепекание», первое купание, обработка пуповины и последа и т. д.) [Листова 1989; 1995; Кабакова 1998; Седакова 1998, Топорков 1992; Логинов 1993; Власкина 1996; 1998а; 1998б; 1998в: 29—35; 1999; Родины 2001]. В контексте этих ритуальных действий значимое место занимает трапеза.

В целом родинный обряд представляет собой многоэтапное действие, некоторые элементы которого сопровождаются обрядовым угощением. Так, сразу родившемуся ребенку мажут губы сладким, «чтоб жизнь была сладкой» [1], отцу ребенка во время тяжелых родов дают хрен, «чтоб часть боли на себя взял» [2] и т. д.

В последнее время в литературе как предродовой период рассматривается время от свадьбы до родов, поскольку многие действия этого периода направлены на усиление репродуктивных функций организма молодой жены, а отчасти и мужа. Фольклорные материалы свидетельствуют о том, что в это время существовали различные типы ритуальных угощений. Так, сразу после свадьбы молодых угощали молоком с черникой, «чтоб дети были черноглазыми» [Добровольская 2004: 115]; молодую кормили горбушками, «чтобы родился мальчик» [3], и т. д. В рассматриваемом регионе также зафиксировано редкое обрядовое действие, которое приурочено к времени сразу после родов, когда роженица еще находится в бане. Еще Г. К. Завойко писал, что во время родов у бани ставили «высокий шест, либо выставляли родинную рубашку; родственники и соседи по этим знакам навещают в бане больную и приносят гостинцы: белый хлеб, овощ и прочее» [Завойко 1914: 171]. Д. К. Зеленин, основываясь на материалах Русского географического общества, приводит схожий пример: «...севернорусские Гороховецкого уезда Владимирской губ. устанавливают над баней роженицы высокий шест или вывешивают ее рубашку, которая была на ней во время родов. Это служит для соседок сигналом, что надо навесить роженицу; такое посещение называется наведы...» [Зеленин 1991: 322]. В настоящее время удалось записать лишь рудименты этого действия: «Как бабу в баню отведут, к ней родня начинает ходить, подарки носит, что-нибудь вкусное» [Добровольская 2004: 116]. Д. К. Зеленин указывает, что домашние лакомства, которые приносили роженице, имели название «на зубок для роженицы» [Зеленин 1991: 322]. Однако обрядового застолья, т. е. совместной трапезы, в этих случаях зафиксировано не было.

Как свидетельствуют наши записи, в течение всего периода родинно-крестинных обрядовых действий ритуальное застолье устраивается дважды: после родов и после крестин.

Послеродовое застолье

Сразу же после совершения обрядов, связанных с первичным очищением женщины от родовой нечистоты, т. е. в течение первого, в крайнем случае второго дня после родов, к роженице приходили все рожавшие женщины деревни и приносили ей пироги.

Чаще всего угощением на этом застолье были открытые пироги со сладкой начинкой, преимущественно с вареньем или свежими ягодами, иногда с творогом. Существовали определенные суеверия, связанные с типом начинки такого пирога: «Всегда на начинку смотрели, как начинка — очень важно. Не дай Бог ошибка какая — новорожденному судьбу перепечёшь» [4]. Иногда она зависела от пола ребенка. Если рождался мальчик, то предпочтение отдавалось чернике, голубике, ежевике, черемухе и т. д., т. е. темным ягодам: «Если мальчонка родился — тёмные ягоды в начинку ложишь. Чтоб, значит, чернобровый и черноглазый был» [5]. Если же пироги предназначались матери девочки, то начинкой становились земляника, малина, клюква, красная смородина и т. д.: «Девке вот красну ягоду ложат — девка чтоб красная была, чтоб румяная» [6]. Существует и другое объяснение для выбора красных ягод в начинку: «Красны ягоды в начинку кладут, чтоб у девки платное¹ пришло ко времени, чтоб здоровье не унесло» [7]. Иногда с помощью начинки роженице или новорожденному желали счастья и здоровья. Так, чтобы кожа ребенка была белой, начинку делали из творога: «Чтоб младеня беленькой был, без крапушков — в начинку творога клали, да ещё без яйца, чтоб кожа не жёлтая была» [8]; чтобы ребенок был румяным — из красных ягод: «Говорят, чтоб ребеночек румяным был, клюкву в пирог кладут, а можно и другие красные ягоды» [2]; чтобы глаза или волосы были темными, т. е. чтобы ребенок соответствовал идеалам красоты данного региона, в пирог клали темные ягоды, преимущественно черемуху: «Чтоб, значит, красавчик был, чёрненький, глазки чтоб чёрненькие и волосики, в пирог черёмуху в начинку» [10]. Для удачного замужества новорожденной девочки пирог делали с вишней или малиной: «Для девки что важно — замуж удачно выйти, так вот как только родит баба девчонку, пекут пирог с малиной — чтоб хороший муж ей попался, чтоб в девках не засиделась» [11].

Существовало два типа застолий, связанных с приносом пирогов в дом роженицы.

Первый тип предусматривал сбор всех женщин в избе роженицы и один общий пирог. За стол садились все женщины и ели этот пирог. Такое застолье (а также приношение на него) называлось *благодарение* или *радости*: «Вот все бабы соберутся и идут на радости» [12]; «Вот все соберутся и идут с пирогом. Это и есть благодарение» [13]. Общий пирог

¹ Так во Владимирской области называют регулы.

делался в складчину, а пекла его чаще всего близкая родственница роженицы: «Благодарение в складчину делается, все бабы рожавшие собирают кто что, кто яичков, кто мучицы, кто что. А печет родня её [роженицы], тётка там или свекровка, мать редко, но бывает, что и мать» [14].

К пирогу обычно подавали чай или молоко. Это зависело от того, на пост или на мясоед выпадало застолье: «Если пост, то уж чайку попьют, а скоромный — молоком» [15]. Предпочтение отдавалось молоку: «Вот матушка моя, к бабе-то придём, молочка-то на стол, и с пирожком, с творогом иль, с чем сладким. Сядем все, едим-пьём, чтоб, значит, у бабы-то молоко было. Молока-то надо поболее выпить, чтоб, значит, молоко для младеня было» [16].

Если рождение ребенка приходилось на постный день, то молоко заменялось чаем или компотом: «Вот, младший у меня на Ивана Постного родився, ото смешно было. Бабы-то “радости” принесли, пирог с гонобоблей [голубикой], большой, открытой. А свекровь, царствие ей небесно, веруща была. Бабы за нож, а она: “Ой, ля, Креститель, ложьте нож, ложьте!” На Крестителя ножом-то не режут. Бабы за молоко, а она: “В постный-то день — молоко, в моём-то дому!” Хорошо хоть пирог посен был. Так и сидели, руками ломали да компотом запивали, усе перемазюкались, как порося. Но что ты думаешь, молока-то у меня много было, остановить не могли, лилося, а не жирно, малой, почитай, усё время сосал, голоден был. А можа, попили бы молочка, оно б и жирно было» [17].

Второй тип застолья назывался *здоровье носить, на здоровье, от хворобы*. В отличие от *радостей*, которые представляли собой один большой пирог, *здоровьем* называли небольшие открытые пироги со сладкой начинкой, которые пекли все рожавшие женщины, в том числе иногда и сама роженица. Женщина могла либо сама испечь пирог до родов, либо его после родов пек кто-то из домашних: «Здоровье — это пирожки открытые, все рожавшие бабы пекут. И сама [роженица] пекёт. Иногда сама встанет, испекёт, когда загодя, если баба опытна, а когда слаба — родня какая» [18]. Необходимо отметить, что за роженицу могла печь только женщина детородного возраста: «Вот если баба сама-то не моёт испечь пирог-то, то уж его кака другая пекёт из домашних, свекровь ли, золовка ли, невестка кака, но обязательно, чтоб она “в молодые ходила” и чтоб на платном у ней было. Если девчонка мала испекёт, котора “в молодые” не ходила, или старуха — то здоровья у бабы не будет, не пекут они “на здоровье”» [2].

С этими небольшими пирогами женщины приходили в дом к роженице, и там каждая из них разрезала пирог пополам; половину делили между присутствующими, а другую оставляли в доме роженицы. Сама роженица отрезала кусок от своего пирога и одаривала им пришедшую. Считалось, что женщины уносят немощь роженицы из дома. Когда роженица отдавала последний кусок своего пирога, все садились за стол и уже за столом ели принесенные половинки пирога: «Вот как “здоровья” принесут, пирожки такие, вот сразу половину на стол, а другую себе забирают, на столе твоя половина и её половина,

следующая пришла — ей кусок опять от хозяйкиного пирога, а она свою половину ей, а другую все едят. Так, пока у роженички ничего не останется. Тогда за стол все сядут — угощение. Они куски берут её пирога — немощь уносят» [1].

Запивали это угощение молоком или чаем. Считалось, что нельзя оставить ни кусочка от приношений; характерно следующее высказывание: «Чтоб значит, здоровье у бабы было, все к ней со “здоровьем” идут. Принесут пирог, разрежут, она половину на стол ложит, а половину на всех, кто в избе есть, делит. Так, если народу-то много — то тот, кто поначалу пришёл, к последнему уж пирогов-то наестся. Как последня пришла, край-то съели, и за стол, тут уж надо половинки, то есть всем, чтоб, значит, ничего не осталось, а то кака хворь к роженичке привяжется. Всё подчистую подесть надо» [19].

Основным блюдом послеродовых застолий, как видно из приведенных выше примеров, были пироги, но иногда к общему столу приносили также блины, яблоки, маленькие закрытые пирожки. Такие подношения назывались *на зубок* и рассматривались как подарки родившей женщине. На этот обычай указывал и Д. К. Зеленин, хотя и относил его к обрядам, совершаемым еще в бане и сразу после родов: «Приходят только замужние женщины, причем не с пустыми руками; они приносят домашние лакомства, пироги, блинчики и т. д., и называется это *на зубок* для роженицы, т. е. ей несут закуски для возбуждения аппетита» [Зеленин 1991: 322]. Напротив, в материалах Тенишевского архива упоминается существовавший в Шуйском уезде Владимирской губернии обычай приносить угощение *на зубок* после крестин: «После крестин все женщины-односельчанки считают своим долгом навестить родильницу и принести ей что-либо на зубок (булок, яблок, блинов и т. д.)» [Быт 1993: 265, № 425]. Современные материалы свидетельствуют о том, что обычай приносить угощения *на зубок* связан с послеродовым застольем и имеет в значительной степени символический смысл. Их клали на стол, но не ели. Эти подношения служили символами изобилия и богатства и были призваны повлиять на судьбу новорожденного: «Вот приносят ещё “на зубок” пироги маленькие, яблоки. Их на стол ложат — чтоб даже горой, чтоб много было. Чем больше на столе всего — тем жизнь у младенца богаче. На столе-то это всё лежит, а есть этого нельзя. Это как бы матери подарки. Она их потом ест» [20].

Таким образом, отличительной особенностью послеродовой трапезы было отсутствие какой-либо другой еды, кроме сладких пирогов и молока: «Пироги-то сладки, чтоб у младенца жизнь сладка была и чтоб у мамки с ним хлопот не было, а молоко, чтоб не голодал младенец, чтоб у бабы молоко было. А друго ничего не ставили, не нужно это» [21].

Еще одной отличительной особенностью послеродовых застолий являлось отсутствие песен: «Петь-то нельзя — младенца голосист будя, покоя мамке не даст, орать будет» [22]. Но все рассказчики отмечают, что на этом застолье необходимо было рассказать что-то про своих детей и про свои роды: «Вот как соберутся, не поют ведь — чтоб младенца

не орал. Но вот каждая сначала что-то про свои роды расскажет, вот даже, значит, сейчас так соберутся и рассказывают, а уж раньше-то в подробностях, мужиков-то нет, а уж после-то о детях своих, кто чем болел, кто как лечил» [23]. Таким образом, послеродовое застолье в значительной степени носило информационно-обучающий характер, и одной из его целей было обучение молодой матери некоторым навыкам общения с ребенком.

Важную роль в этих застольях играла повитуха. Она следила за тем, кто пришел на застолье, и иногда выдворяла неподходящих по определенным критериям женщин из дома роженицы: «Вот у нас бабка Марья, она, почитай, всю деревню приняла, бабкой была, пособляла родить. Она завсегда следила, кто да что. Вот придет баба кака со “здоровьем”, а она её не пушат, значит, что не так. Може, на платном у ей, може, сняла рубаху — так не пустит. Ежели бабы дела, ни к роженице, ни к младенцу не подпустит, в избу не впустит. Ежели сняла рубаху, то како “на здоровье” она принесёт, тоже не пушала. Вот если даже мать роженицы или свекровь — всё одно не пустит, не положено. Девоч не пускала, им раненько. Ну, а уж мужиков-то за версту не пушала, не ихнее это дело» [24].

Как видно из приведенных примеров, застолье, связанное с послеродовым периодом, является закрытым мероприятием, на него допускаются только женщины, имеющие детей и при этом находящиеся в детородном возрасте. Даже когда обычай практически полностью забывается, вследствие чего застолье становится более пышным и более разнообразным по набору блюд, состав участников не изменяется: «Даже вот сейчас подружка, если родила, вот ведь только молодые приходят, замужние с детьми, ни старух, ни девочек нет. Мужиков и вовсе гонят» [25].

Крестинное застолье

В отличие от угощений после родов, застолья после крестин богаче и разнообразнее.

После крещения младенца вся родня и крестные собирались в доме родителей, где был накрыт богатый стол. Крестины считались большим праздником. Так, в Меленковском уезде Владимирской губернии по случаю крестин мальчика устраивали «гуляние» [Быт 1993: 265, № 425]. Считается, что приглашать на крестинное застолье нужно всю деревню: «Всю деревню зовут, надо, чтоб все узнали о крестинах» [26]. Д. К. Зеленин отмечал, что существует «обычай приглашать на крестинный обед всех жителей деревни, хотя приходят, конечно, не все» [Зеленин 1991: 322]. Крестинное застолье подтверждает церковный обряд, делая его достоянием всей деревенской общины.

В зависимости от времени года, поста или мясоеда, блюда на столе различались, но всегда подчеркивается, что стол должен быть обильным и богатым, «чтобы жизнь у младенца богатой была» [27]. В пост старались создать изобилие за счет количества блюд: «Вот если в пост крестят, то на стол поболее всего ставят, мисок поболее, всё постно, но

поболе. Грибы там, картошку, жарену, варёну, капусту, яблоки мочёны, пироги постны с разным: с картошкой, с грибами, с ягодами какими, с капустой, с луком. Вот у нас ещё с хороводом ставили, ну это когда зелёный лук, перья, когда есть, клюква с луком. Богато накрывали» [4].

В обычный день блюд было меньше, но они отличались обилием мяса: «На крестины-то ставят студень, и мясо жарено, и варёно мясо, и щи с мясом, и пироги с мясом, и яишню. Пирогов-то много пекут, всё больше с мясом — чтоб младенец сытой всегда был» [28].

Независимо от обилия или скромности праздничного стола почти все отмечают, что число блюд должно быть нечетным: «Вот сколько бы ни ставили, а все смотрели — сколько. Надо, чтоб непарно было, там семь ли, девять ли. Парно только на поминках бывает, а на крестинах — непарно» [29].

Многие отмечают также, что застолье, посвященное крещению мальчика, богаче, чем то, что устраивают после крестин девочки: «Если мальчика крестили — стол богатый, всё, что есть в доме, — на стол, а если девочка — поскромнее» [30].

Обязательными для крестинного угощения были спиртные напитки — брага, самогон, вино, водка, а также квас и пиво: «На крестины-то пива наварят и квас ставят, этого много варят, чтоб, значит, полна жизнь у младенца была, полна. Ну и самогонку ставят, водку, винцо иногда, но это немного, так, всё больше для веселья» [31].

Одним из этапов крестинного застолья являлся обычай, который назывался *обмыть копытца*. Иногда это было реальное обмывание ног младенца вином: «Вином ножки обмывают, ножки — вином» [32]. Но чаще обычай сводился к одариванию младенца гостями. В благодарность за подарок родители ребенка угощали дарителя вином: «Копытца обмыть, это так говорят. Ребёнку что-нибудь дарят. Там денежку, одежду какую, а родители благодарят, вина подносят» [33]. Необходимо отметить, что и при реальном обмывании ножек младенца происходит его одаривание. Многие говорят о том, что этот обычай называется также *дарить на зубок*: «Вот младеню принесли из церкви, все собрались и на ножки винцо польём. За стол сядем, и все дарить начинают. Говорят: “Вот, значит, ножки обмыли, а теперь на зубок дарю”. Крёстная ложку дарит, а остальные кто что» [34]. Иногда обычай *обмывать копытца* связан с первой выпиваемой за столом рюмкой: «Вот соберутся все после церкви-то, сядут за стол и первую рюмку пьют — это, говорят, ножки обмывают. Как её выпьют, так одаривают младенца, подарки дарят. Это, говорят, ножки обмыли» [3].

Другим важным этапом крестинного застолья был обычай кормления отца новорожденного *сбродом*, который представлял собой смесь из хлебных корок, кваса, хрена, каши и большого количества соли. Д. К. Зеленин отмечает, что «отцу окрещиваемого ребенка дают ложку крепко посоленной каши (так называемый пересол), иногда с острыми приправами и вином, и отец должен съесть эту отвратительную смесь» [Зеленин 1991: 323]. Вероятно, в данном случае важной является чрез-

мерная соленость блюда; поскольку соль — это универсальный апотропей, она защищает от нечистой силы и ритуально нечистых людей. Мать ребенка к моменту крестин подвергалась первичному очищению от обрядовой нечистоты. Сам младенец актом крещения и имянаречения также лишался способности наносить ущерб общине. Таким образом, единственным ритуально нечистым персонажем родинного обряда оставался отец ребенка. Поэтому вполне вероятно, что для предотвращения возможных неприятностей его кормили таким очистительным и/или обережным блюдом².

Сброд чаще всего готовила повитуха, она же и кормила молодого отца, приговаривая: «Как раба Божья Марья мучилась, так и ты помучайся» [35] или: «Как раба Божья маялась, так и ты помайся» [36]. Отец обязан был съесть *сброд* и после этого одарить повитуху, чаще всего платком: «Вот он сброд поест и бабку дарит. Дарит повитушку платком» [37].

Иногда *сбродом* кормили каждого присутствующего за столом, и он, съев ложку, одаривал повитуху деньгами: «У нас вот и гости сброд ели, ложку там или две, потом повитуху одаривали — деньгами чаще» [38].

В обоих случаях *сброд* нужно было съесть полностью, ничего не оставив, так как полагали, что в противном случае роженица будет плохо поправляться: «Сброд надо весь съесть, чтоб в плошке ничего не осталось. Если хоть крошка останется — баба болеть будет» [39]. Иногда помимо *сброда* отца заставляют пить огуречный рассол или вино, настоящее на полыни: «Вот свекровка говорила, что у них сброд дают, а у нас вот брательника настойкой полынной поили, вино берут и настойку делают, полынь вином залиют — горечь сплошная» [40].

Особое место во время кормления молодого отца уделялось специальным приговорам, которые по преимуществу произносили крестные родители и повитуха. Так, если отмечали крестины мальчика, то отцу говорили: «С благословеньцем Божиим» [41], если девочки — «С работницей, с мамкиной помощницей» [42]. Если первым ребенком в семье была девочка, а потом мальчик, то на его крестинах говорят отцу: «Состряпал няньку, а потом ляльку» [41]; если в семье рождаются одни девочки, — «Работай лучше» [43] или «Кушай корки» [41]; если в семье много детей, — «Ишь подсолншника нагрыз» [43].

Особым обрядовым действием на крестинном застолье является одаривание повитухи. Отец ребенка одаривает ее платком или отрезом ткани, кланяется ей и подносит рюмку вина или водки со словами: «Поклон вам за подмогу, благодарствуйте» [44] или: «Низко кланяемся вам за подмогу» [45]. Повитуха кланяется в ответ и, выпив поднесенную рюмку, говорит: «Не моя то подмога, а Божье благословеньце» [44], — после чего принимает подарок.

² Ср. подобную функцию соли в обрядах встречи гостей (т. е. чужих), где она выступает не только символом гостеприимства (*хлеб-соль*), но и выполняет роль оберега: например, в ритуале встречи невесты хлебом-солью после венчания, когда она еще не стала окончательно полноценным членом семьи мужа.

Наконец, еще одним этапом крестинного застолья был обычай *деньги давать*. Все участники трапезы при уходе клали на специальный пирог деньги, часть которых предназначалась повивальной бабке, а часть — самой роженице. Пирог делали из дрожжевого сдобного (кроме постных дней) теста, начинкой обычно была капуста. Его делали закрытым и, по имеющимся в нашем распоряжении записям, ничем не украшали. Д. К. Зеленин описывает схожий обряд: «...все взрослые гости во время крестинного обеда непременно кладут немного денег на ритуальное кушанье, будь то каша или пирог; часть этих денег получает повивальная бабка, но основная сумма предназначается роженице» [Зеленин 1991: 323]. К сожалению, мы не знаем, материалы из какого региона использовал ученый. Тексты из архива Центра русского фольклора свидетельствуют о том, что деньги во всем исследуемом регионе клали на пирог, который довольно часто называли *разгонщик*: «Вот уже заканчивают, когда повитуха разгонщик выносит, пирог с капустой, и все начинают вставать и денежки ложат на пирог этот. Кланяются и уходят. А деньги берет повитуха и мать» [46].

Если на застолье послеродового периода запрещалось петь, то крестинные застолья сопровождалось пением, однако существовал запрет на пляски: «Вот как после крестин соберутся, за стол сядут, копытца обмоют, одарят младеню, поедят, так и песни поют. Сначала всё боле долгие, а после какие придется. “Чарочку” поют, “Потеряла я колечко”, “Дело было летом”, “Хас-Булат удалой”, “За Дунаем”. Да много чего. “Чарочку”-то обязательно, а там что на ум придет. А вот плясок-то не было. Так-то всегда пляшем, на свадьбу ли, на проводы, на аминины, а здесь нельзя плясать — младеня вернуться будет, угомона не знать» [47].

Как видно из приведенного материала, и послеродовое, и крестинное застолье проходят по сходным сценариям, предусматривающим прежде всего угощение и пожелание здоровья новорожденному и его матери. Однако крестинное застолье богаче и разнообразнее послеродового как по составу участников, так и по кушаньям, выставляемым на стол. Родинное застолье характеризуется более строгими требованиями к поведению; на крестинном же уместно пение. Последнее также разнообразнее по обрядовым действиям (обмывание ножек, кормление отца *сбродом*, одаривание повитухи, одаривание младенца).

Оба типа застолья насыщены обрядовыми действиями, призванными обеспечить благополучие новорожденного и его матери. В то же время действия, призванные «представить» ребенка членам сельской общины, дают право рассматривать родинно-крестинное застолье как «акт приёма новорожденного в общину» [Зеленин 1991: 323].

Литература

- Байбурин 1992 — Байбурин А. К. Ритуал: между биологическим и социальным // Фольклор и этнографическая действительность, СПб., 1992. С. 18—28.
Булатова, Дыбо, Николаев 1988 — Булатова Р. В., Дыбо В. А., Николаев С. Л. Проблемы акцентологических диалектизмов в праславянском // Славянское

- языкознание: X Международный съезд славистов: Доклады советской делегации. М., 1988. С. 31—66.
- Быт 1993 — Быт великорусских крестьян-землепашцев. Этнографическое бюро князя В. Н. Тенишева. СПб., 1993.
- Власкина 1996 — *Власкина Т. Ю.* Дородовый период в родильно-крестильной обрядности на Дону в конце XIX — начале XX вв. // Вопросы славяно-русского языкознания: Сб. ст. Вып. 2. Ростов-на-Дону, 1996. С. 111—122.
- Власкина 1998а — *Власкина Т. Ю.* Донские былички о повитухах // Живая старина. 1998. № 2. С. 15—17.
- Власкина 1998б — *Власкина Т. Ю.* «Бабина каша» в станице Раздорской // Живая старина. 1998. № 3. С. 47.
- Власкина 1998в — *Власкина Т. Ю.* Программа сбора материала по обычаям и обрядам, связанным с рождением и ранним периодом жизни детей // Донской историко-этнографический словарь: Программа, М., 1998.
- Власкина 1999 — *Власкина Т. Ю.* Повивальная бабка в фольклоре и обычаях донских казаков // История и культура народов степного Предкавказья и Северного Кавказа: Проблемы межнациональных отношений. Ростов-на-Дону, 1999. С. 164—174.
- Воронин 1935 — *Воронин Н. Н.* Владимиро-Суздальская земля // Проблемы истории доклассовых обществ. Л., 1935. № 5—6.
- Добровольская 2004 — *Добровольская В. Е.* Родильно-крестильный обряд и обряды первого года жизни // Традиционная культура Гороховецкого края. Т. 1. М., 2004. С. 115—120.
- Дыбо, Замятина, Николаев 1990 — *Дыбо В. А., Замятина Г. И., Николаев С. Л.* Основы славянской акцентологии. М., 1990.
- Дыбо, Замятина, Николаев 1993 — *Дыбо В. А., Замятина Г. И., Николаев С. Л.* Праславянская акцентология и лингвогеография // Славянское языкознание: XI Международный съезд славистов: Доклады советской делегации. М., 1993. С. 65—87.
- Завойко 1914 — *Завойко Г. К.* Верования, обряды и обычаи великороссов Владимирской губернии // Этнографическое обозрение. 1914. Вып. 3—4. С. 81—78.
- Зеленин 1991 — *Зеленин Д. К.* Восточнославянская этнография. М., 1991.
- Кабакова 1998 — *Кабакова Г. И.* На пороге жизни: новорожденный и его «двойники» // Слово и культура. М., 1998. Т. 2. С. 103—113.
- Листова 1989 — *Листова Т. А.* Русские обряды, обычаи и поверья, связанные с повивальной бабкой (вторая половина XIX — 20-е годы XX в.) // Русские: семейный и общественный быт. М., 1989. С. 142—171.
- Листова 1995 — *Листова Т. А.* Ребенок в русской семье. Рождение, крещение. Вторая половина XIX — XX в. // Обычаи и обряды, связанные с рождением ребенка. М., 1995. С. 8—59.
- Логинов 1993 — *Логинов К. К.* Семейные обряды и верования русских Заонежья. Петрозаводск, 1993.
- Проблемы 1988 — Проблемы изучения древнерусской культуры (расселение и этнокультурные процессы на Северо-Востоке Руси. М., 1988.
- Родины 2001 — *Родиной, дети, повитухи в традициях народной культуры. М., 2001.*
- Рябинин 1997 — *Рябинин Е. А.* Финно-угорские племена в составе Древней Руси: К истории славяно-финских этнокультурных связей: Историко-археологические очерки. СПб., 1997.
- Седакова 1998 — *Седакова И. А.* Заметки по этнографии речи (на материале славянских родин) // Слово и культура. М., 1998. Т. 2. С. 205—214.
- Седов 1999 — *Седов В. В.* У истоков восточнославянской государственности М., 1999.
- Топорков 1992 — *Топорков А. Л.* «Перепекание» детей в ритуалах и сказках восточных славян // Фольклор и этнографическая действительность. СПб., 1992. С. 114—118.
- Ярославское Поволжье 1963 — Ярославское Поволжье X—XI вв. М., 1963.

Список информантов

1. Екатерина Алексеевна Абрамушкина, 1928 г. р., урож. д. Малые Голонищи Нижегородской обл., с 1940 г. живет в с. Шубино Гороховецкого р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
2. Екатерина Дмитриевна Прохорова, 1914 г. р., пос. Елатьма Касимовского р-на Рязанской обл.; ЛАМО.
3. Анна Григорьевна Козлова, 1915 г. р., с. Быкасово Гороховецкого р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
4. Надежда Алексеевна Комиссарова, 1909 г. р., урож. д. Погорелка, с 1930 г. живет в г. Пошехонье Ярославской обл.; Архив ГРЦРФ.
5. Мария Николаевна Овчинникова, 1915 г. р., с. Красное Переславского р-на Ярославской обл.; Архив ГРЦРФ.
6. Александра Васильевна Харитонова, 1928 г. р., д. Непейцыно Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
7. Клавдия Алексеевна Краснова, 1913 г. р., урож. д. Полесково, с 1969 г. живет в с. Фоминки Гороховецкого р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
8. Елена Михайловна Прохорова, 1923 г. р., раб. пос. Колобово Шуйского р-на Ивановской обл.; ЛАА.
9. Анастасия Ивановна Белкова, 1907 г. р., г. Пошехонье Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
10. Надежда Васильевна Русова, 1933 г. р., д. Непейцыно Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
11. Мария Ивановна Тузова, 1915 г. р., урож. д. Горки, с 1966 г. живет в г. Пошехонье Ярославской обл.; Архив ГРЦРФ.
12. Александра Александровна Боркова, 1937 г. р., д. Карево Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
13. Лидия Васильевна Забелина, урож. д. Петраково Муромского р-на Владимирской обл., с 1957 живет в с. Быкасово Гороховецкого р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
14. Антонина Ивановна Щукина, 1928 г. р., с. Красное Переславского р-на Ярославской обл.; Архив ГРЦРФ.
15. Нина Павловна Голубева, 1931 г. р., урож. д. Большие Ветхи, с 1966 г. живет в г. Пошехонье Ярославской обл.; Архив ГРЦРФ.
16. Евдокия Васильевна Полушкина, 1905 г. р., урож. д. Клинь, живет в г. Пошехонье Ярославской обл.; Архив ГРЦРФ.
17. Варвара Наумовна Язева, 1906 г. р., д. Бережки Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
18. Мария Ивановна Буланова, 1927 г. р., д. Шипилово Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
19. Ольга Петровна Мартышева, 1927 г. р., пос. Сынтул Касимовского р-на Рязанской обл.; ЛАМО.
20. Зинаида Ивановна Лукьянова, 1921 г. р., д. Слашево Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
21. Антонина Ивановна Кукушкина, 1928 г. р., г. Пошехонье Ярославской обл.; Архив ГРЦРФ.
22. Валентина Николаевна Буйлова, 1940 г. р., урож. д. Верхний Ландех Верхнеландеховского р-на Ивановской обл., с 1945 г. живет на ст. Гороховец, с 1950 г. — в г. Гороховец Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
23. Анна Михайловна Яковлева, 1920 г. р., с. Красное Переславского р-на Ярославской обл.; Архив ГРЦРФ.
24. Надежда Александровна Блюденкова, 1914 г. р., урож. г. Баку, с 1921 г. живет в д. Погост, с 1933 г. — в с. Шубино Гороховецкого р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
25. Анна Васильевна Фролова, 1917 г. р., с. Непейцыно Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.

26. Мария Петровна Хомякова, 1923 г. р., пос. Архиповка Савинского р-на Ивановской обл.; ЛАА.
27. Зинаида Андреевна Морозова, 1915 г. р., г. Гороховец Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
28. Татьяна Михайловна Светлова, 1919 г. р., д. Аксеново Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
29. Евдокия Михайловна Шумова, 1923 г. р., д. Верхний Ландех Верхнеландеховского р-на Ивановской обл.; ЛАОК.
30. Мария Андреевна Козлова, 1927 г. р., д. Жуковка Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
31. Анна Ивановна Макарычева, 1916 г. р., с. Великово Гороховецкого р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
32. Любовь Ивановна Гарина, 1941 г. р., д. Непейцыно Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
33. Валентина Федоровна Морозова, 1929 г. р., д. Гончары Гороховецкого р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
34. Вера Сергеевна Дронова, 1927 г. р., с. Ям Переславского р-на Ярославской обл.; Архив ГРЦРФ.
35. Евгения Дмитриевна Золкина, 1922 г. р., д. Шипилово Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
36. Евдокия Дмитриевна Ионова, 1931 г. р., пос. Муромцево Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
37. Ирина Андреевна Горшкова, 1929 г. р., урож. с. Красное (в настоящее время в составе г. Гороховца) Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
38. Зоя Ивановна Грибова, 1926 г. р., урож. д. Клин, живет в г. Пошехонье Ярославской обл.; Архив ГРЦРФ.
39. Софья Андреевна Пригова, 1918 г. р., пос. Никитская Слобода Переславского р-на Ярославской обл.; Архив ГРЦРФ.
40. Ольга Степановна Карпова, 1921 г. р., пос. Рыбачья Слобода Переславского р-на Ярославской обл.; Архив ГРЦРФ.
41. Константин Иванович Забегалов, 1925 г. р., урож. д. Большая Муромка Верхнеландеховского р-на Ивановской обл., с 1946 г. живет в д. Чулково; Архив ГРЦРФ.
42. Ефим Иванович Куликов, 1910 г. р., д. Баландино Гороховецкого р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
43. Федор Афанасьевич Макарычев, 1918 г. р., с. Великово Гороховецкого р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
44. Прасковья Леонтьевна Колмыкова, 1914 г. р., с. Картмазово Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
45. Вера Кузьминична Грачева, 1921 г. р., д. Карпово Судогодского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
46. Людмила Александровна Новикова, 1942 г. р., д. Куприяново Гороховецкого р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.
47. Аграфена Степановна Егунова, 1918 г. р., урож. д. Пахотный Усад Нижегородской обл., с 1963 г. живет в д. Куприяново Гороховецкого р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.

Сокращения

ГРЦРФ — Государственный республиканский центр русского фольклора (Москва)

ЛАА — личный архив автора

ЛАМО — личный архив М. Г. Обижаевой

ЛАОК — личный архив О. В. Карповой



И. С. МАХОВСКАЯ
(Минск)

ЗАСТОЛЬЕ В БЕЛОРУССКОЙ ТРАДИЦИОННОЙ РОДИННОЙ ОБРЯДНОСТИ

Застолье, обрядовая трапеза является обязательным элементом любого праздника. Более того, зачастую именно застолье можно рассматривать как кульминационный момент обрядового комплекса. В обрядах семейного цикла, как правило, устраивают несколько обрядовых трапез, которые маркируют основные этапы прохождения обряда. Так, в белорусском традиционном родинном комплексе проводятся три обряда, непосредственно связанные с застольем: *отведки*, *крестины* и *муровинки*. Если в первом и третьем обрядах, маркирующих начало и конец ритуального оформления рождения ребенка и легализации его как члена коллектива, обрядовая трапеза играет второстепенную роль, то крестинное застолье — несомненно, главное ритуальное действо, смысловой центр всего родинного обрядового комплекса.

Обильный стол — непереманный магический атрибут праздничного застолья, обеспечивающий богатство и благополучие. Для крестинного ритуала это требование имело особое значение; стол на крестины старались сделать даже более обильным, чем на свадьбу. Белорусская поговорка гласит: «На вяселлі (на свадьбу. — *И. М.*) ідуць з вачамі, на хаўтуры (на поминки — *И. М.*) — з песнямі, на хрэсьбіны — з брухам» [Кабакова 2001: 110]. Крестины празднуют несколько часов, но два-три дня [Радзіны 1998: 103, 129]. В фольклоре же крестины изображаются как большой, веселый, практически «вечный» праздник:

Ой, куме, куме, добра гарэлка,
Будземо піці да панідзелка,
Зложымо куме па грошы сорак,
Вып'ємо, куме, яшчэ й ў аўторак,
Прадамо куме раду чарэду,
Вып'ємо, куме, яшчэ ў сярэду.
Прадамо куме рабу цяліцу,
Вып'ємо, куме, яшчэ ў пятніцу.
Прадамо куме чашкі і ложки,
Вып'ємо, куме, у чацвер трошкі.
Зложымо куме ўсю работу,

Вып'емо, куме, яшчэ ў суботу.
Наложым куме сарочку белу,
Вып'емо, куме, яшчэ ў нядзелю.
Ой, куме, куме, добра гарэлка,
Будземо піці да панідзелка [Радзіны 1998: 197].

Сэкономившие на крестинах подвергались осуждению и насмешкам. Но даже если семья была не в состоянии широко отметить крестины, после крещения всё равно устраивалось небольшое застолье с участием бабки-повитухи и крестных родителей, хотя в таких случаях говорили: «Перахрысціў і пусціў!» [Радзіны 1998: 129]. Отметим крестины было просто необходимо, так как белорусы считают, что ребенок появляется на свет с неполноценной душой и только после крестин обретает настоящую: «без хрэсьбін у ребенка будзе пара адна, а ня душа» [Кабакова 2001: 110].

На крестины приходили только приглашенные гости. Как правило, это был праздник с участием большого количества гостей, иногда приглашали все село, но приглашенные должны были соответствовать определенным критериям. Во-первых, это был праздник взрослых женатых членов общины, молодежь к участию в нем не допускалась. Во-вторых, всё, что происходило на крестинах, влияло на судьбу, здоровье, благополучие новорожденного. Поэтому на крестины приглашали только «парных» — мужа и жену, чтобы ребенок, когда вырастет, жил «в законе», т. е. в браке.

Поскольку в ходе крестинного застолья «создавался» облик нового человека и предопределялась вся его дальнейшая жизнь, здесь старательно придерживались всех правил и традиций, чтобы обеспечить счастье и лучшую долю новорожденному. Столы по возможности ставили в прямую линию, чтобы жизнь ребенка была долгой и ровной; если же это не получалось, то ставили углом, но место соединения столов старательно прятали под скатертью [Шейн 1887: 7]. Если рождался мальчик, столы покрывались белой скатертью, если девочка — белой с красной вышивкой [Казакова 1995: 15].

Каждый участник застолья должен был придерживаться особых правил поведения, и в первую очередь это касалось главных действующих лиц праздника — бабки-повитухи и кумовьев. Им принадлежали самые почетные места в красном углу («на куце»; говорят, что на крестинах без бабки «покуць пуста»). Когда ребенка вносили в дом, кума должна была всё время что-нибудь говорить, «даже если ее никто не слушает» [Сержпутоўски 1998: 180], тогда ребенок будет красиво говорить, не станет заикаться и шепелявить. Гости в это время встают, чтобы ребенок не был «седуном» [Никифоровский 1897: 22]. Входя в дом, кумовья должны были громко и четко назвать имя ребенка, данное ему при крещении, чтобы ребенок не стал заикой. Считалось дурной приметой, если кумовья по дороге из церкви забывали имя ребенка: у него будет плохая память. Кумовья должны были много говорить и смеяться во время всего обеда, чтобы новорожденный вырос общительным. При этом они сидели рядом, чтобы у ребенка были гус-

тые зубы, не должны были напиваться, чтобы он не вырос пьяницей, но чарок должны были выпить обязательно парное количество, чтобы ребенок жил «в паре». Никто из гостей не начинал трапезу раньше кумы, никто не вставал раньше нее из-за стола. Кум исполнял за столом роль тамады, его заботой было проведение крестин шумных и веселых, чтобы жизнь крестника также была веселой и беззаботной.

При явно доминирующем положении на празднике кумовьев и бабки-повитухи роль родителей была подчеркнута незначительна. Они вовсе не садились за стол или садились только во время раздела *бабиной каши* [Шейн 1887: 8, 10]. Мать могла вообще не принимать участия в празднике, а основной задачей отца было прислуживать гостям за столом. В принципе, подчиненная роль хозяев нередко для восточно-славянского праздничного застолья: здесь главные не хозяева, а гости. Но учитывая, что крестины являлись обрядом принятия новорожденного в общину, можно предположить, что приниженное положение родителей на крестинах подчеркивает, с одной стороны, что рождение ребенка не есть дело исключительно семейного масштаба, а с другой — более важную роль «культурных» родителей, в отличие от биологических.

Обед на крестины был скоромным или постным, в зависимости от дня, но всегда обильным, с несколькими переменами блюд. Подавали блины, яичницу, студень, пражанину, юшку с мясом, клецки, кулеш, борщ, сыр, мед [Радзіны 1998: 64; Шейн 1887: 9; Романов 1912: 327]. Количество блюд должно было быть нечетным. Гости обязательно приносили что-нибудь с собой: идти на крестины с пустыми руками было не принято. Женщины, как правило, приносили что-либо из еды, чаще всего хлеб, пироги, блины, мужчины — водку или деньги.

Главным обрядовым блюдом крестинного торжества была *бабина каша*, которую готовила бабка-повитуха или, реже, сама роженица. Это могла быть гречневая, ячневая, пшенная или рисовая каша, сваренная вкрутую на молоке, с добавлением масла или сала, меда, сахара [Кухаронак 1993: 61; Зеленин 1914: 770; Гаврилюк 1981: 142]. В большинстве районов Поозерья, Понеманья и в некоторых районах центральной Белоруссии *бабиной кашей* считалась яичница, приготовленная в большой миске и украшенная сверху баранками [Радзіны 1998: 94]. В качестве *бабиной каши* мог подаваться полный горшок или миска разного мелкого печенья [Самцэвіч 1928: 36], любая выпечка из муки.

Горшок с кашей украшался цветами, косниками, конфетами, веточками калины или рябины; для девочки кашу украшали веточками вишни, для мальчика — клена или дуба. Обычно для приготовления каши бабка-повитуха покупала новый горшок [Кухаронак 1993: 61]. Приготовленную кашу она торжественно несла по улице в специальной прямоугольной корзине, сплетенной из лозы. В Могилевской губернии повитуха нанимала кого-нибудь, чтобы привезти кашу на большой телеге [Казакова 1995: 15]. В некоторых областях Белоруссии,

например Брестской, принято было готовить две каши: одну, жидкую, подавали в начале обеда, другую, круто сваренную — в конце.

Бабина каша символизировала совокупную, общую «долю» всего коллектива. После рождения или смерти нового члена коллектива возникала необходимость перераспределения этой «доли». Разделение каши между всеми членами коллектива символизировало наделение их «долей» в новых условиях — увеличившейся или уменьшившейся численности коллектива. По словам А. Б. Страхова, «правила дележа и поедания хлеба (запрет доедать чужие “озубки”, брать за обедом второй кусок, бросать свой кусок недоеденным), а также ряд святочных гаданий основаны на вере в тождественность Доли (судьбы) человека и доли (куска) хлеба. <...> На Брестщине существовал обряд деления хлеба: брали буханку и шли на двор, становились, где зашло солнце и, перекрестившись, начинали резать — ориентир на Запад позволяет предположить, что наделение хлебом (Долей) каждого осуществляется как бы от лица предков» [Страхов 1983: 99]. На крестинах на первом этапе происходит сбор общей коллективной «доли», когда все приглашенные приносят с собой хлеб, блины и т. д. как символ своей части общего целого. Собранная воедино «доля» перераспределяется с учетом появления нового члена общины, которому выделяется часть общей «доли». Существовала традиция после крестин кусок *бабиной каши* нести в качестве гостинца домой детям (как и после свадьбы приносят детям кусок каравая), таким образом происходит перераспределение «доли» не только на коллективном уровне, но и в возрастной группе новорожденного.

До раздела каша являлась собственностью бабки-повитухи, причем тщательно охраняемой собственностью, которую гости пытались украсть. До момента раздела бабка прятала кашу в каморе, в Могилевской губернии бабка нанимала для охраны каши «милицию» (двух переодетых мужчин, которые стояли около каши с коромыслом или кочергой). Самый сильный из «милиционеров» вносил бабку вместе с кашей к столу. Воровали кашу «задзеланыя» — ряженые, чаще всего в цыган, или мужчины, ряженые женщинами, и наоборот. Вместо каши вносили в горшке картошку, тыкву, kota или кролика, на что бабка возражала: «Гэта каша не мая, мая смачная, мы яе з дзедам ноч таўклі!» [Радзіны 1998: 143].

Важно, что кашу бабка не просто отдает гостям, а продает за деньги. Принимая во внимание то, что она имеет определенное отношение к миру предков, можно говорить об этом обряде как о выкупе коллективом нового его члена. Деньги, полученные повитухой за кашу, выступают как предмет обмена, это то, что получает мир предков (или его представитель) за ребенка, который остается в мире людей. Известна русская поговорка: «За кашку грош отдать, младенец жить будет» [Даль 1984: 295].

Итак, внеся кашу, бабка принимается расхваливать ее на все лады: «У маёй кашы з сямі палёў пашніца, ад сямі кароў масліца. Я яе доўга сюды несла, і на самалёці везла, і на параходзі, і на кані, і пешшу ішла

аж 10 кілометраў. Нават чаравікі парвала»; «Наша каша з-за граніцы, стойць пяць тысяч!» Гости в ответ высказывают недоверие, заявляя, что каша не очень хорошо выглядит. Тем не менее бабка предлагает купить у нее кашу: «Я варыла кашу з лімонцамі, а вы з чырвонцамі!»; «Мая каша з канпелькамі, а вы, госцікі, з капейкамі»; «Колькі на мой хустке цвечейкаў, столькі кінце мне сярэбрынікаў!» [Радзіны 1998: 112—149; Шлюбскі 1928: 5].

Тот, кто заплатил больше всех, получал право разбить горшок. Как правило, это был кум, для которого было большим позором, если кто-то перекупал у него кашу. Зная это, гости всячески подтрунивали над ним, вынуждая заплатить побольше.

Вот как происходил обряд разбивания горшка с кашей в Могилевской губернии. Гости пытались украсть *бабину кашу*. Повитуха ее прятала, завязывала в белый платок. Если же кому-нибудь ее удавалось украсть, начинали ее искать. Искали с разными шутками. Например, говорили, что бабка скупая, спрятала кашу, чтобы не дать гостям, или что кашу съела голодная кума. Потом кто-нибудь из гостей кричал: «Нашел, вот она!» — и приносил вместо каши завязанного в платок кота, потом белого петуха. Только на третий раз ставили настоящий горшок с кашей. Бабка ставила горшок рядом с кумом на стол. При этом она желала счастья, «доли», богатства новорожденному: «Дай жа, Божа, гэтаму дзіцяці птушку-долю паймаці, сто гадоў жыці, гора не ведаці».

Сначала кума, а потом мать новорожденного давали куму рушник «на кашу». Мать давала белый рушник, а кума — вышитый. Кум должен был разбить горшок. Он передавал куме ребенка, оборачивал горшок рушниками. Все гости клали в рушник деньги. На горшок ставили тарелку, в которую клали по копейке для бабки. Кум брал горшок и размахивался три раза, кума трижды поднимала ребенка. На третий раз кум разбивал горшок с кашей со словами: «Гадуйце малое, дай, Божа, на той год другое!» [Казакова 1995: 15—16]. В Витебской губернии в конце XIX в. на крестинах повитуха передавала круто сваренную гречневую кашу с пожеланием: «Дай жа, Божа, каб у етым домі было шмат дзетак на вару і ўсякага дабра етаму двару!» Кум брал из горшка три ложки каши и относил роженице вместе с водкой и деньгами, за что получал кусок полотна. Вернувшись, он как бы случайно ронял горшок с кашей на стол. Если горшок разобьется, но каша не рассыплется, считали, что ребенок будет жить долго и богато. Бабка раскладывала кашу на черепки и раздавала гостям со словами: «На-тка, бабінай кашы! Паглядзім на рублікі вашы! Гарэлачку выпі, кашай заясі, тарэлачку пазалаці!» [Романов 1912: 327—328]. Гости в опустевший горшок клали деньги за кашу.

Обряд разбивания горшка с кашей можно рассматривать как обряд символического, «культурного», узаконенного обществом рождения ребенка. А. Л. Топорковым описан весьма интересный обряд, бытовавший в середине XIX в. на Черниговщине и имеющий отношение к куваде. Отца ребенка укладывали в постель или на лавку, на живот ставили горшок с кашей и в таком положении разбивали горшок пал-

ками, что символизировало рождение ребенка отцом. В Гомельской области на второй день свадьбы у свекрови разбивали горшок, что означало, что теперь у нее двое детей [Топорков 1992: 114].

Во время раздела каши гости высказывают пожелания счастья, здоровья и т. д. в адрес новорожденного: «Каб у вашага сыночка былі чыстыя вочкі і моцныя зубочкі!»; «Дару кніжку, каб вучыцца хацеў і летчыкам паляцеў!»; «Каб мая ўнучка не была беларучка, каб рана ўставала і добра працавала!»; «Няхай Бог гадуе, шчасце-долю гатуе!»; «Каб вяселля даждацца!»; «Каб да нашай дзеўкі хадзілі кавалеры!»; «Каб жаніўся, у пары жыў!» [Радзіны 1998: 19, 60, 182]. Но в ходе крестинного ритуала новую «долю» получает не только новорожденный, но и его семья, и община в целом. Поэтому высказываются заклинания-пожелания, характерные в целом для магии первого дня и сходные, например, с колядными: «Каб у гэтай хаце было шмат дзяцей, у пуні шмат свіней, шмат зерня ў клеці, скацінка пад павеццо!»; «Дай жа, Божа, каб у етым доме было шмат дзетак на вару і ўсякага дабра етаму двару!» [Шейн 1887: 10].

Дальнейшая судьба новорожденного в большой степени зависит от того, как удалась приготовленная бабкой-повитухой каша. Как неудавшийся свадебный пирог сулит молодоженам несчастливую жизнь, так и недостаточно крутая каша обещает несчастливую жизнь новому члену коллектива. Поэтому бабка старалась сварить кашу очень крутой. Когда разобьют горшок, каша не должна развалиться, тогда и судьба у новорожденного будет счастливой, а здоровье крепким. Какова бы ни оказалась каша на самом деле, гости должны были, попробовав ее, выразить недовольство. Говорили, что она и выглядит плохо, и несоленая или, наоборот, пересоленная и то ли горькая, то ли кислая:

Каб табе, бабка,
Каб табе, любка,
У грудзях захрасла.
Як твая, бабка,
Як твая, любка,
Ды каша без масла [Радзіны 1998: 375].

Бабка должна была не теряться и с юмором отвечать на такие реплики: «А ты памачы язык у салонку, і каша будзіць солана» [Шейн 1887: 10].

Черепки от разбитого горшка наделялись магической силой. В первых, по ним гадали, сколько еще детей будет в этой семье: «Сколькі будзе чарапочкаў — столькі будзе дзіцёначкаў!» [Шейн 1887: 10]. Во вторых, действия с черепками изображали будущую жизнь ребенка: их бросали под порог, чтобы ребенок так же быстро пошел, как черепки летят; выбрасывали под угол амбара, чтобы ребенок в будущем имел крепкое хозяйство [Шейн 1887: 153]. От действий с черепками зависела и дальнейшая брачная судьба новорожденного: если родился мальчик — горшок разбивали посередине стола и черепки выбрасывали в угол, чтобы хозяин остался в доме, если девочка — разбивали об угол

и черепки выбрасывали за порог, чтобы взяли замуж [Казакова 1995: 15—16]. По количеству черепков гадали, сколько будет поклонников (поклонниц) у новорожденного, когда она (он) вырастет. Наконец, черепки от горшка с *бабиной кашей* обладали продуцирующей силой и могли служить средством от бесплодия. Т. И. Кухаронак в Восточном Полесье был зафиксирован следующий обычай: женщины — участницы крестин бросали друг в друга черепками от разбитого горшка или клали их на голову бездетных женщин и при этом высказывали пожелание: «На табе, каб і ў цябе праз год была каша!» [Кухаронак 1993: 70]. Некогда магический ритуал с течением времени превратился в развлекательный. В Могилевской области гости клали черепки на головы свои соседям со словами: «На табе чарапочак, каб і ў цябе праз год быў сыночак!» [Радзіны 1993: 148]. Те, у кого уже были дети, старались увернуться; гости начинали бегать друг за другом, стараясь водрузить черепок на голову хоть кому-нибудь. Потом усаживались за стол пить за *бабину кашу*.

Знаковым является участие детей в обряде *бабиной каши*. Не принимая участие в целом в крестинах, они обязательно прибегали к разделу каши. Как правило, кто-нибудь из взрослых выходил на улицу и звал детей: «Дети, дети! Бабину кашу бьют! Бегите скорей!» [Радзіны 1993: 163]. Собравшись у стола, дети наблюдали за выкупом и разделом каши, потом должны были схватить кусок и быстро выбежать на улицу, чтобы новорожденный быстро научился бегать [Казакова 1995: 16] (такой же обычай существовал в Тверской губернии [Разумихин 1853: 253]). В Нижегородской губернии созывали детей, они садились на «покутник»; хозяин говорил: «Сажай их обедать, чтобы они нашего Х в крапиву не посадили!» [Зеленин 1914: 770] (аналогичный обычай существовал в Минской области [Кухаронак 1993: 75]). У белорусов Смоленской губернии дети во время крестин подходили к окну дома с петухом, если родился мальчик, или с курицей, если родилась девочка, и царапали лапой птицы по стеклу, пока не получали кусок пирога или каши. Повсеместно крестинную кашу несли домой в качестве гостинца для детей. По словам А. К. Байбурина, «таким образом, каждый ребенок селения получал свою часть каши, свою долю после очередного распределения. Показательно, что каша — не только крестинное, но и свадебное, и поминальное блюдо, то есть используется всякий раз, когда возникает необходимость символического перераспределения жизненных благ и ценностей — своего рода потlach» [Байбурин 1993: 52].

Во время крестинного обеда производился обряд ритуального наказания мужа за родовые муки жены. Отца ребенка угощали *крестинным сбитнем* — ложкой каши с добавлением большого количества соли, перца, хрена и т. д. [Казакова 1995: 16; Кухаронак 1993: 74; Всевожская 1899: 27; Зеленин 1914: 142, 591, 633; Успенский 1895: 76]. При этом произносятся различные вербальные формулы: «Жене твоей скорбно было рожать дитя, так ты должен разделить с нею скорбь ее» [Зеленин 1914: 591]; «Ешь, отец-родитель, да будь пожеланней к своему сын-

ку!» [Успенский 1895: 76]. В Витебской губернии отец, отведав ложку *крестинного сбитня*, должен был обязательно пошутить и положить на тарелку деньги; высоко подпрыгнуть со словами: «Так расці і прыгай, маё ражонае дзіцятка!» В это время женщины пели песню:

Да спасіба кавалю,
Што ўстроіў нам гульню,
Малаточкам ня стукаў,
І ў ручанькі ня хукаў.
Ён лучынку не паліў,
І сямейку не будзіў,
Пад дзяружкаю ляжаў,
Свае дзела выпалняў,
Без молата, без кавадла,
А дзіцятка вышла ладна [Кухаронак 1993: 74].

Родинная поэзия имела широкое распространение по всей территории Белоруссии и неплохо сохранилась до наших дней. Фольклористы выделяют ритуально-заклинательные, величальные, юмористические и другие крестинные песни. Весьма разнообразные по содержанию, крестинные песни в основном касаются главных действующих лиц праздника: новорожденного, его родителей, но в первую очередь — бабки-повитухи и кумовьев. Заклинательные песни обращены только к бабке-повитухе. С большой любовью и уважением говорится в них о повитухе как о человеке, готовом в любое время дня и ночи прийти на помощь:

То-й ня стук стучыць,
То-й ня грук грючыць
По сенячкам да па новиньким,
То Кирилка идзець да бабусячки,
А бабусичка дагадалася,
Паскарюсінку убиралася,
У адным чобаци,
Да-й биз пояса,
У руках нясець да пялёначки.
Идучи, яна Богу молицца [Косич 1901: 253].

Повитуха выступает в песнях как подательница здоровья и «доли» новорожденному или как просительница этой «доли» у Бога:

А йшла бабка з замор'я,
Прынесла кораб здароў'я.
Таму-сяму кідала,
Маёй Ксеніццы прыблюла,
У галованькі палажыла,
Рукавічкамі накрыла,
Крыксы, ўпіры забрала,
Ва мхі, балоты паслала:
— А вы тама сядзіце,
Маю Ксенічку не будзіце [Магия 1995: 267].

А бабулька бяжыць, аж зямля дрыжыць,
Прасціначкі ў руках нясе.
— Ай, прасці, Божа, ай, дзве душачкі,
Ай, дзве душачкі, мае ўнучачкі,
Бо адна душачка нараджоная,
А другая — мая хрышчоная [Радзіны 1998: 257].

С другой стороны, к бабке-повитухе и кумовьям обращено большинство юмористических песен. Здесь бабка изображается лентяйкой и выпивохой, прожорливой и охочей до подарков:

Упілася бабка, упілася,
Пад столікам звілася, звілася,
А мышы-мышкі шалелі,
Дай нашай бабцы
Фартух паслі-праелі [Радзіны 1998: 352].

А нядужа бабка, нядужа,
Па падарачкі дык дасужа.
Як таўчы, малоць — дык сям'я,
Па падарачкі — дык сама [Радзіны 1998: 357].

Кумовья также изображаются изрядно подвыпившими:

Кум гарэлку піў аж дзве ночы,
Павылазілі кумавы вочы.
Сляпы наш кумочак стаў,
Нават сваёй кумы хату не пазнаў [Казакова 1995: 20].

Кумовьям посвящены эротические крестинные песни. Отношения между ними изображаются как близкие, и это служит поводом для насмешек. Но осуждение в этих песнях отсутствует, наоборот, говорят: «Што за кума, што пад кумам не была?»; «Хто кумы не палаваў — той салодкага не знаў!»:

А якая ж та каліна,
Што ўлетку не цвіла?
А якая ж ты кума,
Што і з кумам не была? [Казакова 1995: 17].

Кум куме рад,
Павёў куму ў вінаград.
— Еш, кума, ягадкі,
Каторыя салодкі.
Каторыя горкі,
Пакінь маёй жонкі [Казакова 1995: 19].

А кум куме, ай, родны брат.
Да й у кума зелен сад.
А кум куму разуваў
Да й пад ножку паглядаў.
— А кумачка, што за звер
Я ж баюся, каб не з'еў.
Пакуль выняў пісталет,
Аглянуўся — звер не [Радзіны 1998: 379].

Шутки, смех во время крестин носили ритуальный характер. На восточнославянской почве крестины можно рассматривать как одно из проявлений карнавальной культуры. Карнавальная природа крестин происходит уже из самой природы пира: «В акте еды границы между телом и миром преодолеваются в положительном для тела смысле: оно торжествует над миром, над врагом, празднует победу над ним, растет за его счет. Этот момент подобного торжества обязательно присущ всем пиршественным образам. Не может быть грустной еды. Грусть и еда несовместимы (но смерть и еда совмещаются отлично). Пир всегда торжествует победу — это принадлежит к самой природе его. Пиршественное торжество универсально: это — торжество жизни над смертью. В этом отношении оно эквивалентно зачатию и рождению» [Бахтин 1990: 312].

На крестинах между участниками происходили шуточные диалоги, например: «После того как бабка поставит кашу на стол, разыгрывался “шпиктакль”».

Кум: Адкуль прыйшла?

Бабка: Пусціце нанач.

Кум: Вашы дакументы?

Бабка протягивала полотно, становилась на лавку, оборачивалась им и говорила:

— Вот маі дакументы.

Кум брал, “читал”, спрашивал:

— Пусціць старуху нанач?

Все гости отвечали:

— Раз дакументы харошыя, пусціце нанач. Старуха харошая.

После этого бабка садилась за стол» [Радзіны 1998: 241].

В Мстиславском районе Могилевской области кума переодевалась в цирюльника и предлагала всем гостям побрить их, за что ей давали деньги, которые она отдавала роженице. Разыгрывали сценку «роды»: «Одна женщина исполняла роль роженицы, клала под платье подушку, ложилась на лавку и начинала стонать. Бабка-повитуха подходила к ней и спрашивала: “Што з табой?” — “Ой, радзіць буду”. Прибегает другая женщина, переодетая доктором, щупает живот: “Паціша, паціша, скоро будзя лёгка, яшчэ мінутачку пацярпіця”. А роженица всё стонет. Тут и роды происходят, на живот кладут куклу, кричат: “Дзіця, дзіця”, — его пеленают. Доктор говорит: “Усё, усё, радзіўся у цябе сыноч”. Роженица успокоилась и лежит на койке. Все ее поздравляют, потом она встает» [Радзіны 1998: 241].

В Мозырском повете Минской губернии «бабка обращалась к куму с такой речью: “Кумочэк, галубочэк, салавейка, прохаю (прошу) цябе, не бі майго гаршка, бо ён жа ў мяне не простый, а срэбраный з залатымі беражкамі, дай не тут купованы, я ж за ім ездзіла у Альвово (город Львов)”. Кум отвечал иронично: “Бабко, і ты ужо стара, трохі слепа, не дабачыш, гэта ж гаршчок гліняны дай той расколаты”. Бабка отвечала: “Ты, куме, поп’ян, то і не бачыш!” — “Я хоць і поп’ян, але ж усё-такі бачу, што гэта чэрап, а не срэбны, а калі срэбны, то ён не

разаб'ецца". И с этими словами с размаху стукнул горшком об стол. Горшок разлетелся на кусочки. Тут со всех сторон начались шутки: "Але ж ты, куме, добрэ б'еш гаршкі, каб ты так біў цэпам да касою". Он отвечал: "Я майсцер на ўсё, а падчас, як п'яны з карчмы прыйду, то і жонцы ўсе гаршкі пераб'ю!"» [Радзіны 1998: 122—123].

В центральной Белоруссии во время раздела *бабиной каши* на крестины приходил «аист». Он поздравлял родителей с рождением ребенка, приносил куклу и говорил: «Калі добра будзеце прасіць, дык я іх буду насіць, насіць і насіць!» [Радзіны 1998: 256].

Мотив обмена между миром «культуры» и миром «природы» ярко прослеживается еще в одном моменте празднования крестин — обязательном обмене подарками между роженицей, повитухой и кумовьями. Набор подарков на исследуемой территории достаточно однороден: это намитки, платки, полотно, полотенца, мыло, деньги [Казакова 1995: 16; Романов 1912: 236; Россия 1905: 173; Шлюбскі 1928: 6].

Интересным представляется следующий обычай: роженица дарит кумовьям и бабке хлеб или пирог, завернутый в кусок полотна [Анимелле 1854: 149]. Здесь четко прослеживаются аналогии между ребенком, завернутым в пеленки, и хлебом, завернутым в кусок полотна, т. е. еще раз разыгрывается обмен ребенка, в данном случае на хлеб. В Могилевской губернии бабка, получив подарки, трижды становилась на скамейку и желала ребенку здоровья [Казакова 1995: 16]. В той же местности Т. И. Кухаренок был зафиксирован обряд, когда повитуха, получив подарок, трижды поворачивалась вокруг себя, столько же раз подпрыгивала вверх и говорила: «Каб мой унук вялікі рос, шчасліў быў. Каб на яго долю Бог паслаў усяго ўволю!»; «Радзі, Божа, ў маіх унукаў жыта, пшаніцу і ўсякую пашніцу. Дай Божа, сколькі ў гэтай хаце сучкоў, каб у маіх унучкаў столькі было дзецючкоў, а столькі дзірачак, каб столькі дзевачак!» или:

Дай, Божа, майму ўнучачку
Шчасліваму быць і здароваму быць.
Гоц, баба! (Подпрыгивает в это время)
Дай, Божа, майму ўнучачку
У клеці мяшкамі, на сталe пірагамі.
Гоц, баба!
Каб мая ўнучка не была беларучка,
Рана уставала, тонка прала,
Наметку ткала, бела беділа
І бабе наметку падарыла.
Гоц, баба [Кухаронак 1993: 72].

Торжества заканчиваются катанием повитухи на бороне. Этот обряд оказался необычайно устойчив и сохранился в некоторых местностях Белоруссии до сего дня практически в неизменной форме. После окончания крестинного обеда бабку-повитуху сажали на борону и везли «топить», потом она откупалась водкой. По дороге бабку нужно было три раза перевернуть. «Щеки бабки разрисовывали ярко-красной краской, повязывали множество платков, украшали голову

перьями так, что получался настоящий венец. Гости, в основном женщины, во время шествия по улице громко кричали, хлопали в ладоши, били палками в пустые ведра, играли на пиле, пели. Потом их бабка угощала водкой» [Кухаронак 1993: 76].

В. П. Шейн описывает катание повитухи в местечке Ельск Минской губернии: «Бабка начинала как бы капризничать: “І хата у цябе, ўнук, цесная, і паскакаць мне негдзе”. Тогда мужчины спросили у хозяина: “Чы ёсць у цябе коні, штоб павозіць нашу княгиню бабу?” Хозяин отвечал: “І коні е, і карыта, пайдз запрагаць!” В это время в хату вошел молодой мужичок с обротью на шее и сказал: “Бабко, княгіне, паедам у карчму, там і паскачаш”. И все присутствующие бросились к окну смотреть “экипаж”. Около крыльца стояла ручная коляска, на коляске лежала борона, покрытая кожухом, и была положена подушка. Двое мужчин взяли бабу на руки и посадили на коляску, поддерживая ее, чтобы не соскочила. Несколько человек взялись за дышло и потянули бабку в корчму» [Шейн 1887: 390].

В Мстиславском районе Могилевской области «борону тягали три раза от дома до магазина и опять к дому, при этом приговаривали различные пожелания для новорожденного: “*каб ішчасце было*”; “*каб ціхі быў, спагадлівы*” и т. д. Когда тянули в первый раз, бабка сидела на бороне, а потом вставала, и ее носили стоя» [Радзіны 1998: 156].

В Гродненской области бабка, когда ее везли на бороне, должна была петь песни:

Ой, мяту я хату,
Мяту ды думаю.
Ах, хто ж мяне возьме,
Я поля не маю.
А той мяне возьме,
Хто поля не хоча,
Адзін кажа — бедна,
Другі — не хароша [Радзіны 1998: 132].

Здесь, как и во время раздела *бабиной каши*, встречается обрядовое переодевание. Гости переодевались в одежду, принадлежащую другому полу, в «доктора», «солдата». Иногда бабка надевала кожух. В Славгородском районе Могилевской области «гости, сопровождающие бабу, вымазывали лица сажей, некоторые переодевались в цыган, все громко кричали, стучали качалками (скалками. — *И. М.*) в пустые ведра. Баба угощала их водкой в своем доме» [Радзіны 1998: 144]. В Воложинском районе Минской области «делали цыгана и цыганку» (мужчина одевается цыганкой, женщина — цыганом). Гости берут коляску или санки, привязывают их к корыту, куда сажают бабку, которую разрисовывают сажей и свекольным соком, на шею вешают веночек лука, в руки дают помело и белый или красный флаг. Цыгане (так называли всех, кто тянул бабку по улице) брали ведра, качалки, пилу и делали “*здзельную*”, “*свойскую*” музыку, тянули бабку по улице, пели, танцевали, играли на “*свайей музыцы*”, и всех, кого встретят, угощали

водкой» [Радзіны 1998: 177]. В исследуемый период в качестве «бороны» использовались санки, корыто, коляска, но это явление более позднее — вероятно, ранее использовалась именно борона. Во время катания бабки на бороне гости исполняли песни:

Запрагайце, запрагайце,
Адзвінаццаць валоў,
Адвязіце, адвязіце
Ай бабусю дамоў.
Запрагайце, запрагайце,
А дванаццаць сабак,
Адвязіце, адвязіце,
Вы кумоў у кабак [Радзіны 1998: 141].

Обряд катания бабки на бороне является магическим действием, имеющим ярко выраженные карнавалыные признаки. Его можно рассматривать как кульминацию всех крестинных торжеств наряду с самими крестинами. В этом акте на первый план выходит благополучие всего коллектива (магическое использование бороны известно во многих обрядах, где идет речь об общине в целом). Борона используется в двух аспектах. Во-первых, ее используют как оберег, что отражено в самом названии (*боронить*, *оборонять* 'защищать'). Например, производили боронование вокруг села в случае эпидемий или мора скота. Во-вторых, использование бороны обусловлено ее внешним строением. Фаллическая символика бороны представлена во многих обрядах, имеющих отношение к браку и деторождению. Зуб бороны клали под подушку новорожденному мальчику, чтобы не прервался род. Связь катания бабки на бороне с будущим браком и деторождением выражается в пожелании, которое высказывали во время катания бабки: «каб здаровы быў, жаніўся» [Радзіны 1998: 156]. Использование кожуха — широко употребляемого символа богатства, плодородия также говорит о желании повлиять как на плодovitость ребенка или членов общины, так и на урожайность земли. Катанием бабки на бороне обычно завершались крестинные торжества.

Таким образом, в ходе крестинного застолья создавался новый человек, новый член общества, который должен был соответствовать его идеалам: здоровый, умный, богатый, хороший работник, ориентированный на создание семьи и рождение детей. В то же время создавалась и новая реальность, новая «доля», судьба всего коллектива, полная успеха и благополучия.

Литература

Анимелле 1854 — *Анимелле Н.* Быт белорусских крестьян // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 2. СПб., 1854. С. 111—268.

Байбурин 1993 — *Байбурин А. К.* Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб., 1993.

Бахтин 1990 — *Бахтин М. М.* Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. М., 1990.

Всеволожская 1895 — *Всеволожская Е.* Очерки крестьянского быта Самарского уезда // Этнографическое обозрение. 1895. № 1.

Гаврилюк 1981 — *Гаврилюк Н. К.* Картографирование явлений духовной культуры (по материалам родильной обрядности украинцев). Киев, 1981.

Даль 1984 — *Даль В.* Пословицы русского народа. Т. 1. М., 1984.

Зеленин 1914 — *Зеленин Д. К.* Описание рукописей ученого архива Императорского Русского географического общества. Вып. 1. Пг, 1914.

Кабакова 2001 — *Кабакова Г. И.* Антропология женского тела в славянской традиции. М., 2001.

Казакова 1995 — *Казакова І. В.* Этнічныя традыцыі ў духоўнай культуры беларусаў. Мінск, 1995.

Косич 1901 — *Косич М. Н.* Литвины-белорусы Черниговской губернии, их быт и песни // Живая старина. 1901. Вып. 2. С. 221—260.

Кухаронак 1993 — *Кухаронак Т. І.* Радзінныя звычэй і абрады беларусаў. Мінск, 1993.

Магія 1995 — Магія слова чароўнага: Зб. / Уклад. І. І. Крук і інш. Мінск, 1995.

Никифоровский 1897 — *Никифоровский Н. Е.* Простонародные приметы и поверья, суеверные обряды и обычаи, легендарные сказания о лицах и местах. Витебск, 1897.

Разумихин 1853 — *Разумихин С.* Село Бобровки и окружный его околоток Тверской губернии Ржевского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 235—282.

Радзіны 1998 — Радзіны: Абрад. Песні. Мінск, 1998.

Романов 1912 — *Романов Е. Р.* Белорусский сборник. Вильно, 1912. Вып. 8: Быт белоруса.

Россия 1905 — Россия: Полное географическое описание нашего отечества: Настольная и дорожная книга для русских людей / Под ред. В. П. Семенова-Тян-Шанского. Т. 9: Верхнее Поднепровье и Белоруссия. СПб., 1905.

Самцэвіч 1928 — *Самцэвіч П. А.* Хрэсьбіны ў в. Унтальянка Барысаўскага раёну Менскай акругі // Наш край. 1928. № 11.

Сержпутоўскі 1998 — *Сержпутоўскі А. К.* Прымхі і забабоны беларусаў-палешукоў. Мінск, 1998.

Страхов 1983 — *Страхов А. Б.* Ритуально-бытовое обращение с хлебом и печью и его связь с представлениями о доле и загробном мире // Полесье и этногенез славян. М., 1983.

Топорков 1992 — *Топорков А. Л.* «Перепекание» детей в ритуалах и сказках восточных славян // Фольклор и этнографическая действительность. СПб., 1992. С. 114—118.

Успенский 1895 — *Успенский Д. И.* Родины и крестины, уход за родильницей и новорожденным // Этнографическое обозрение. 1895. № 4. С. 71—95.

Шейн 1887 — *Шейн П. В.* Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края. Т. 1. Ч. 1. СПб., 1887.

Шлюбскі 1928 — *Шлюбскі А. А.* Матэрыялы для вывучэння фальклёру і мовы Віцебшчыны. Кн. 5. Ч. 2. Мінск, 1928.



Т. Б. ДИАНОВА
(Москва)

ТРАДИЦИОННОЕ СВАДЕБНОЕ ЗАСТОЛЬЕ НА ДОНУ

В последние годы современная фольклористика не только становится более восприимчивой к методологии смежных дисциплин, но и всё более целенаправленно стремится к выработке новых оснований для анализа того объемного и разнопланового материала, который накоплен в науке. Комплексность при собирании материала, более «объемно» понимаемая текстология фольклора, представление о сложных системных взаимосвязях между всеми пластами традиционной культуры дают возможность обратиться к темам, ранее остававшимся на периферии фольклористического интереса. В данном случае такой материал дают нам традиции застолья.

Застолье как собирательская и исследовательская проблема

В проблематику застолья входит изучение традиций обыденного и праздничного стола: пищевых предпочтений в выборе продуктов и народной рецептуры, правил поведения во время трапезы (повседневный и обрядовый этикет), фольклорного репертуара (к которому относятся многочисленные формулы понуждения к еде, паремии, приметы, запреты и предписания по отношению к пище и застольному этикету, тосты, песенный фольклор и т. д.). В материалах донских фольклорных экспедиций кафедры русского устного народного творчества филологического факультета МГУ, имеющихся в нашем распоряжении, как и в аналогичных коллекциях из других регионов, сведения о различных формах традиционного застолья представлены довольно фрагментарно. В отличие от специализированных этнографических или этнолингвистических полевых исследований, в центре внимания филологов находится традиция в ее вербально-поэтическом воплощении и особенности функционирования фольклорного текста в обрядовом и бытовом контексте. При всем стремлении к комплексности и широте сбора материала нам далеко не всегда удастся полно и детально остановиться на многочисленных «сопутствующих» темах: народных знаниях, одежде, быте и т. п. Тем более интересен сам факт того, что, не будучи спровоцированной собирателем, та или иная тема системно проявляется в интервью, свидетельствуя о значимости для описания исследуемого фрагмента традиционной культуры. Это в полной мере относится к данным о видах народ-

ного застолья, которые являются своего рода «побочным продуктом», не всегда получающим должную оценку в работах фольклористов.

Наиболее часто в памяти информантов воспроизводятся традиции праздничного и обрядового стола. Строго регламентированные ритуальные особенности приема пищи на свадьбе и похоронах, отличный от повседневного застольный этикет, специфические блюда, употребляемые во время календарных праздников, относятся к числу бережно хранимых народных традиций. Особенности рождественского, новогоднего, крещенского, масленичного, средокрестного, пасхального столов повсеместно фиксируются как наиболее значимые (центральные) приметы праздников. Именно эта сторона народного застолья в большей степени исследована. В наших материалах отчетливо просматривается идентификационная функция обрядовой пищи: отличительные особенности обрядового стола всякий раз становятся для информантов поводом подчеркнуть свою непохожесть на других, своеобразие своих традиций (от семейных до национальных):

Паски (куличи. — *Т. Д.*) у нас дома пякуть двух-трёхверховые. Раз положить тесту, потом ещё и ещё на неё. Теста на дрожжах, яички, масло, молочко [41].

Посля Прощёного воскресенья у нас по станицах калмыки ездить. «Поган куска» собирають. «Дай, — говорит, — тётка, поган куска». Ну, что осталось, блинцы там, сливки, сыр — всё им и отдают. Сало на божницу клали — оно и до Паски долежить [33].

В то же время воспоминания информантов о детстве, периодах голода и войны открывают новые аспекты этой темы. Вынужденное отступление от устойчивых традиций питания, ограничение в выборе продуктов демонстрируют систему предпочтений, в которой «своя», привычная пища играет важную идентификационную роль. В Прихонерье, например, информанты часто указывают на то, что во время массового голода их спасали реки, изобилующие моллюсками-беззубками, которых собирали, как правило, дети. В благополучные годы моллюски не входили ни в повседневный, ни тем более в праздничный рацион. То же касается мяса лягушек и сусликов, которых вынужденно ели в послевоенные голодные годы. При этом пищевые запреты сильно сказывались на индивидуальном восприятии еды: питающийся зерном суслик имеет диетическое и, по мнению многих, вкусное мясо, тем не менее информанты упоминают о случаях голодной смерти вследствие отказа есть «нечистую», непривычную пищу. Растительную пищу при этом ели:

Во время войны ели. Вот он растёт. Кудрявец называется. Бросил в печку, потом потопчем — вот и мука. А так и сырой его ели [34].

Кудрявец — корень такой белый, сладковатый. Сорок сантиметров в земле, сверху купырь у него тоже съедобный, стебель такой. Мёд с него варили долго: бочку тёрна намочуть и его тоже — вкусно! Из кудрявца лепёшечки пекли: натрут, добавят молотое зерно или отруби [9].

Повсеместно пища — одна из наиболее регламентируемых реалий традиционной культуры. Через пищевые пристрастия и ограничения проявляются половозрастные, социальные, этнические отличия. Так, для детского стола характерно большее по сравнению со взрослыми употребление в пищу съедобных корешков, незрелых семян, плодов и других частей растений (*баранчиков, баклачков, кудрявцев* и т. п.). Принципиально противопоставление взрослых и детских праздничных напитков. Дети и подростки образовывали собственные столы во время календарных, престольных праздников, ярмарочных дней, зачастую и во время *гостеваний* им готовили отдельные кушанья («матеря нам солоди-ку наворять, в бутылки разольют, вот мы ходим “в зелена”, песни играем, на Троицу было» [12]). В таком же контексте упоминается *нардек* (арбузный мед) и напиток из него. Упоминания об особом характере застолья во время рыбалки (мужской стол), полевых работ, коллективных работ, как и вышеназванные сведения, встречаются в составе рассказов о прошлом. Во время интервью неизвестный собирателю термин из области народной кулинарии может привести к появлению пространного комментария об особенностях приготовления того или иного блюда:

В печах хлебы пекли на капустном листе. Хлеб назывался **бурсак**. Бурсаки — это такие длинные хлеба. **Калачи** витые, как коса девичья. Пампушки, булки различные, пышки. Ну, **хворост** делают, на масле жарят. А на свадьбу **круглики** делали — это сладкие пироги с начинкой (яблоки, груши варёные перетирают) [31].

Кньши — тесто кислое печёное с каймаком. Каймак с яичками взобьют и тесто начиняют. Сверху тоже яйцом смажут. Из сдобного теста делают пышку. В присоленный каймак кладут яйцо и смешивают. Кладут каймак на сырую пышку и накрывают, примерно как ватрушку. На сковороду — и в печку [4].

Ирьян. Это собирают откидышное молочко, опять-таки в зиму, под осень. Молоко квасют и откидывают её, там в мешочек какой-то, чтоб вся вода стекла, чтоб всё, осталась одна гуща. И так собирают, собирают там. Ведро эмалированное насобираешь её, а потом под гнётик, а тогда, когда надо же, там положишь ложечки две, разводишь с водичкой. Вот тебе и ирьян. Кисленький молочко, вот тебе и ирьян же [6].

Таким образом, тема застолья реализуется как в описаниях календарных и свадебных обрядов, так и в народной прозе (воспоминаниях о прошлом, рассказах о своей жизни (меморатах) или идентификационных нарративах), что вскрывает ее внутренние взаимосвязи с наиболее существенными для народной прозы оппозициями *свое—чужое, прошлое—настоящее*. Стоит упомянуть и о письменных источниках — в «заветных тетрадах» наряду с заговорами, духовными стихами и т. д. нередко встречаются записи кулинарного характера (рецепты блюд, домашних консервов, кондитерских изделий и т. д.). Для детального освещения структуры и репертуара застолья на Дону наиболее репрезентативны материалы, которые дает нам свадебный обряд.

Свадебное застолье на Дону

Предсвадебные обряды. Черета предсвадебных обрядов в донской свадьбе открывается широко варьируемыми ритуалами сватовства. Собственно сватовство, которое может завершиться отказом со стороны невесты, обязательно предполагает своеобразную чайную церемонию. Невеста должна показаться перед гостями в разных нарядах, между переодеваниями подавая **чай**. В свадьбе казаков-старообрядцев сватовство открывается непременно совместным богомолем:

Заходим, «Отче» читаем. Молятся Богу. Их проводят в зал, сажают (заранее через соседку или кого договариваются). А приходят сват, сваха, родители жениха, жених. Все смотрят на невесту. Я вот, когда была невестой, чай разносила. Чай разнесёшь, потом поменяешь платье, опять наливаешь, разносишь по второму стакану. А они смотрят, как хожу, какая. Так раз пойди до третьего стакана и три раза платье меняешь. У меня было розовое, белое и небесное. Вот третий стакан разнесёшь, сядь за стол (родные и женихова и невесты) и начинают говорить, спрашивают: «Ну, ты в совесть за него замуж выходишь?» А этот жених православный был, люди хорошие, небогатые, ничего... А мы по старой вере. Отец строгий, не хотел отдавать, раньше-то не отдавали. А мне-то жених, Петенька, как нравился-то! Бились, бились, бились. Вот в горнице сват сидит с православной книгой, а отец свою книгу расклат. Вот они сидят и разговаривают: праздники-то одни и те же, ну и сговорились [25].

Сваты приносят с собой выпивку, закуску и **витушку** или **круглик** — калачик, украшенный витыми полосками теста. В случае отказа от сватовства сторона невесты обязана вернуть витушку нетронутой.

Пекуть круглик, утку жарю, водки берут — это жениха, если жених идёть свататься с родителями. А те тоже приготавливают. Ну, в первую очередь: «Мы пришли за сына свататься — мы должны поставить свою закусочку там» [20].

Сговаривались сначала. Ходили родственники жениха смотреть на меня, а потом только он пришёл с предложением. Раньше же смотрины устраивали. Пришли мать с отцом первый раз. Становюте на стол первым делом хлеб-соль, завязывают на хлебе платочек. Закуску берут, выпивку. И договариваются. Разговаривают-разговаривают о том о сём и подъезжают к тому, что свататься пришли. Ну что говорят? «У вас товар, у нас купец!» Просят показать невесту. Она выходит с подругами... «Ну, выбирай, жених...» А он поглядел: «Вот эта моя невеста». — «Ну, пройди же по комнате, может, ты хромая, кривая...» — «Ну а ваш жених как...» Тоже начинают. И если согласились, ставят бутылку, говорят: «Выпьем за доброе слово, что вы добром нас встретили, привели, доброе слово сказали». Выпили за доброе слово. Ну а после этого назначают день свадьбы. Раньше за месяц было [11].

По свидетельствам информантов, все переговоры сватов велись за почти пустым столом, в центре которого расположена витушка. Чай, по всей видимости, пили без еды, «пустым». И только окончание переговоров и данное согласие (*доброе слово*) были сигналом к появлению на столе выпивки и закуски. Застольный ритуал предполагал приглашение за стол, тост «за доброе слово». Символика парности, многократно воспроизводимая в различных вербальных и предметных символах по ходу свадьбы, проявляется в принесенных сватами двух бутылок и распитии за столом по паре рюмок:

Тут уж на стол начинают становить, а то ничё нет на столе, всё пусто. Становили, жених становится две бутылки: раз сажают пару — две бутылки, постановили там закуску, по одной выпили рюмочке, по второй: раз пару собираем — два раз по рюмочке [36].

Ненамеренное отступление от принятого ритуала, раскрытие витушки и нарушение ее целостности невестой по незнанию понималось как знак судьбы и сулило счастливую семейную жизнь:

Они приехали уже с витушкой. Поговорили, родители пошли их провожать. Я не пошла. Эту витушку открываю — раз! А на ней всякие узорики. Я их есть начала. Обломала эту витушку, пока они не припили, и накрыла. Сижу как ни в чём не бывало. Входят, и отец говорит: «Мать, отнеси соседке витушку. Пусть отдаст. Жених мне не в совесть». А витушку если отнесут, то мы отказались. Вот развертывают, а она обломана. Он подходит и говорит: «Ну, дочка, значит, судьба это твоя. В воскресенье поедem на поместье» [1].

Смотреть поместье (варианты — *грубу смотреть, кочергу глядеть, окошки мерять, базы глядеть*) отправляются в дом жениха. Там также накрывается гостевой стол, но сведения о нем очень обрывочны. В доме невесты после посещения ее родителями жениха (иногда через несколько дней, а чаще на другой день) проходит окончательный сговор (*богомолье, договор, условие*):

До запоя — богомолье. Они [сваты] заходят в дом, перед этим «Отче» прочитают. Вот они вошли, на столе ничего не должно стоять. Те, кто входят, ставят свой хлеб-соль, приглашают за стол. Если я поставила хлеб-соль, значит, я здесь хозяйка, и говорю: «Проходите, садитесь». Потом начинаем торговаться. Кто как может. Ну сторговались. Тогда молодых сажают за стол, и начинается договор: сколько стоит невеста, сколько выкупателей будет — обо всём договариваются. <...> Назначают тогда запой [10].

Донская свадебная традиция отличается разнообразием и пестротой локальных обычаев. Она характеризуется не только двумя типами свадьбы (среднерусским и южнорусским), представленными на большой территории в многочисленных локальных вариантах, но и влиянием украинской свадьбы (компактные и рассеянные ареалы украинского заселения существуют на Дону с XVIII в. и особенно многочис-

ленны в восточных районах). Поэтому отдельные локальные варианты донской свадьбы, впитавшие разновременные и инациональные черты, столь отличаются друг от друга. Системно проявляются тенденции к совмещению (слиянию) разных этапов предсвадебного цикла в один (например, *запой* и *девичника*), перемещению частных ритуалов из одного комплекса в другой. Так, ритуал *примечания невесты*, по типу относящийся к периоду сговора, возможно, является более ранней версией окончательного сговора, чем *запой*. Отличительная его черта состоит в том, что застолье, как и во время сватовства, организуется в доме невесты сторона жениха, которая приносит с собой всё необходимое для праздничного стола.

Приходит народ, кто чё несёт. У кого пальцы в киселе — кисель нёс. Ну, все сели. Тут невеста выходит с подругой. Вот, надо нам её приметить. Свекровь [невесте] одевает на плечи платок, потому что она ещё девка, ей можно раскрытой ходить. А золовка одевает венок. Невеста может долго этот венок носить. Восковые были венки. Надели его и сюда ленты повесили. И кланяются, не так вот просто, а становятся на колени и говорят: «Спаси Христос». Как просватали, так и надели платок. Но до свадьбы она ещё может ходить раскрытая [25].

На Северском Донце в станице Нижне-Кундрюченской *запой* называется *пьяницы*, отмечается как неперенный этап свадьбы до сих пор и предполагает широкое объявление о предстоящей свадьбе и застолье, на которое приглашаются родные жениха и невесты, а также молодежь. Примечательно, что принято организовывать отдельные столы: для стариков и женатых молодых родственников и для неженатой молодежи. Повсеместно на Дону отмечается как стойкая традиция отсутствие спиртного на столах для молодежи («Старики пьют водку, а молодежи — ни-ни!»):

Тогда назначали, в какой день будет свадьба. Жених приезжает вечером и говорит, когда будет *запой*. Невеста с родными готовится. Невеста собирает всех подруг своих, а жених — друзей. Старые гуляют в одной комнате, а молодые (мы) — в другой. Водку не пили, а насыпают семечки, орехи. Песни девчачьи играют, «Кавалера». Все по кругу ходят и играют невесте [38].

Пьяницы проводятся в доме невесты или у ее близких родственников (если они располагают большим помещением), например у крестного. Прощание невесты с подругами происходит на *вечеринках*, обычно в период от сватовства до дня свадьбы они неоднократно (иногда еженедельно, по выходным) проводятся в доме невесты. Последняя вечеринка — накануне свадьбы. Как старая, живущая только в воспоминаниях традиция отмечается девичья вечеринка (*девичник*), на которой присутствовали исключительно девушки. В более поздних вариантах свадьбы на вечеринках проходили гуляния неженатой молодежи обоих полов:

Когда невесту просватали, то обязательно устраивали вечер. Выбирают подружку, собирают всех. Дявишник он назывался. Там гулял и жаних. А на дявишнике гуляют, не столько пьют, а гуляют. Пели песни и гуляют [32].

Раньше до свадьбы ещё был дявишник. Дявчата собираются, нажаривают семечек, потом танцевали, гармонь была, песни играли, но водки никакой не было. На дявишник всех приглашали, и парней, и жаних были. А вот раньше, в старину, жаниха не было, это девчонка дявишник собирала [43].

Характерным блюдом молодежного застолья на вечеринке были **семечки и орехи**, шелуху от которых сплевывали на пол (намеренное обрядовое сорение), подчеркивался нарочито трезвый характер молодежных гуляний, обилие круговых (хороводных) и игровых песен, поцелуйных игр. Фольклорный репертуар вечеринок в поздней традиции совпадает с репертуаром молодежных *сиделок* в зимнее время. В свадебной песне застолье на «последнем вечере» изображено в виде идеализированного пирования, что контрастирует с реальной обрядовой ситуацией:

Ой, при вечер, вечерочек,
При последний мой денёчек
Собирала Маша девушек,
Посажала за убранный стол,
Сама села по концу стола,
По концу стола убранного,
Наливала всем по рюмочке,
По рюмочке сладкой водочки.
Выпей... выпейте, подруженьки!...
А мои вы соподруженьки,
Вы вставайте у верёюшки,
Выбирайте по ведерочку,
Выливайте круты ручейки,
Чтобы никуда не вывезли,
Чтобы ничего не тронули.
А колеса все шипованные,
Увезут они нашу Леночку
Во чужу во сторонущку,
Во чужу во семейошку [39].

День свадьбы. В день свадьбы первые застольные ритуалы проходят в доме невесты во время выкупа. Идея постепенного «отчуждения» невесты от своей семьи подчеркивается архаическим запретом на употребление пищи, приготовленной в доме родителей. В вариантах свадьбы, сохранивших ритуал перевоза приданого в дом жениха (на Северском Донце, а также в станицах Второго Донского округа), принято в предсвадебный вечер, после перевоза «подушек» оставлять невесте *вечеру* (ужин):

Вот приданое увезли. Невесте вечеру привезли. Курицу, там пирог, чтоб она уже свои харчи ела, наши (если я сына женю) [17].

Перед выкупом обряженная невеста ждет жениха за столом и *плачет на калаче*:

Утром её оденут, посадят за стол. Фату белую одевала, платье белое, могли тоже розовое или голубое. Посадят её за стол, перед ней калач положить, и она должна на этом калаче лежать, то есть она сидит за столом, а руки и голову опускает на калач: руки скрещивает, а голову лицом вниз. Калач этот — просто плетёнка из двух частей. Потом он на стол куда-нибудь во время свадьбы идёт. Так невеста жениха утром ждёт. А у нас случай был. Одна лежала-лежала на этом калаче да половину съела. Не кормят ведь невесту-то, а есть-то хочется [23].

Собственно выкуп, сопровождаемый многочисленными приговорами, ритуалами «узнавания» и «подмены» невесты, отличается обилием частных ритуалов. Есть свидетельства о том, что при входе поезжан в дом свашка (со стороны невесты) и полсвашка (со стороны жениха) обмениваются через порог чарками. В качестве одной из шуточных подмен в одну из чарок может быть налита не водка, а вода. Продвижение жениха к столу, за которым сидит невеста, сопровождается угощением ее подруг и родственников. Примечательно, что младших родственников и подруг невесты не принято угощать спиртным:

А невесту уже спрятали и нарядили какую-нибудь женщину, сделали тоже фату, выводят. «Вот эта ли?» — «Нет, не она». У жениха дружка спрашивает: «Эта лиса твоя?» — «Нет!» Или старушку наряжают, или младшую сестру, девочку... Свашка с дружкой брехается, ну тогда она: «Ещё у меня есть одна, может, она?» Вывают невесту. «Да, она!» Сводят их, поздоровались, теперь — хоп! — вырывают её. И за стол сажают. И тут её подружки сидят рядом. Дружка подносит им сок или лимонад, а себе водочку. А они кричат: «Несладко!». Он выпьет и монетки раздаёт. А они опять кричат: «Несладко!». Он выпьет и опять монетки кидает, пока не отпустят невесту. Особенно если братишка есть меньшей. Он сидит рядом с невестой и место своё торгует. Ну отпустили. Родители благословляют. По рюмочке (кроме жениха и невесты) выпьют и закусывают. А полсвашка тоже свои харчи ставила, и когда всё собирает, чтоб ехать, старается захватить и чужое (вилочки, тарелки). Если сваты что-то украли — тарелку или тряпку даже половую — значит, будет сноха жить. Никогда в жизни не уйдёт. А когда со стороны невесты от жениховой стороны крали, то муж тоже никуда от жены не денется. Вроде украли. Ну это для шутки [30].

Данные о застолье во время выкупа позволяют судить о том, что традиция предполагает достаточно широкий диапазон его проведения: от символического употребления двух рюмочек (символизирующих, что жених пару нашел) до обильного кормления поезжан. Сохранились свидетельства о том, что в доме невесты обязательно во время выкупа

устраивается стол для поезжан и родных невесты, на котором молодых не кормят, положив перед ними перевернутые обратной стороной приборы:

Даже вот когда приезжали за невестой, то, по нашему обычаю, обязательно накрывают столы, кормят всех, вот этих приезжих. А жениха с невестой, их только посадят за стол, а потом на разных подводах развозят. А им ложки повернуть, стебельками к чашке, а самой ложкой к себе, ну и сиди-гляди. Люди поели, ну как это? Невеста в прекрасном наряде, и жених тоже. Невеста ж смотря какая есть. Есть аккуратная, а есть такая, какая обляется и будет ходить в ляпанках вся. Там борщ наливают, мясо — такое было кормление [27].

После отъезда поезжан в доме невесты ее родные продолжают застолье — *пьют ковчег*:

Родители ждут дома, а этих, когда проводили, забрали, то называется «ковчег пьют». Такая водка остаётся, выливают её в чашку, чашку ставят, и в эту чашку выливают, и родные её остаются. Энти поехали, молодёжь, к венчанию. А энти остаются и из этой чашки ложками пьют водку. Ковчег повивают. Это родители невесты. А жениховы родители дома ждут, когда приедут из церкви [24].

Встреча и благословление молодых в доме жениха. Родители жениха встречают молодых у порога дома, к которому ведет чисто выметенная ковровая дорожка (мать жениха демонстративно дует на нее перед появлением новобрачных), над дорожкой сооружают украшенную цветами и перевитую хмелем арку, символизирующую вход в новую жизнь. Впереди процессии идет девочка с иконой, невеста с женихом, потом «перевязанные» поезжане. У калитки новобрачных, свашку с полсвашкой и дружка с полдружьем проводят под поднятым хлебом. На пороге стоят родители жениха и крестные, встречают молодых и благословляют. В качестве символа начала общей семейной жизни над головами молодых преломляется **калач** («обычный хлеб, только скручивается калачом» [21]):

Благословляют молодых перед домом жениха. Делают воротца как арку, и украшают их цветами, кладут дорожку до дома. Мать на глазах у всех метёт дорожку, дует на неё, чтоб чисто было. В это время языком много разговаривают, шутят [40].

Тут уже мать его встречает. Конхветы, хмель, деньги, мелочь — всё лежит в чашке, в блюде. И калач у неё. Пекут калач родственники, а ломает мама. Она ломает калач над головою обоих и отдаёт. И посыпает их хмелю, чтоб богатые, счастливые, чтоб сладкая жизнь была. Через головы сыпится туда. А там хватают и конхветы и орехи [45].

В районе Второго Донского округа и на Нижнем Дону не происходит преломления калача, а молодых проводят под **караваем**, совмещающим символику свадебного хлеба-доли и свадебного деревца-*сада*.

Основная функция каравая раскрывается во время одаривания молодых.

Главные действия первого свадебного дня происходят за общим столом. Именно это застолье считается кульминацией свадьбы, во время него происходит сближение двух родов и одаривание молодых. Поэтому само застолье носит название *дары* или *дарить на каравай*.

Перед началом *даров* молодых кормят в укромном месте (на кухне, за занавеской, в отдельной комнате), так как за общим столом им есть и пить не положено. В это время по станице «собирают родичей» невесты, приглашая их к столу:

Ну заводят в дом, там кормят, сажают за стол, специально место для жениха и для невесты. За столом молодых не кормят [47].

Потом едут приглашать сватов (родителей, родственников невесты). В это время кормят жениха и невесту, чтоб никто не видел. Им же весь день сидеть, и нельзя брать закуску, ну и пить. Это неприлично [48].

Ритуал встречи сватов и рассаживания их за столом предполагает особую церемониальность и намеренно затягивается:

...Вот полудруж и полсвапка привозят сватов. Их встречают. В двух-трёх дверях стояли по два человека с водкой и закуской. В одних, вторых, третьих дверях выпил, закусил, проходит, садится. Пока эта процедура идет, они поют:

Сваты, мои сваточки,
Любезные гостёчки!
Давайте мы сойдёмся
Горелочки напьёмся
Да горелочки-водочки,
Хорошей настоячки.
У старого старика
Была дочка хороша.
Да была дочка хороша
Всё Оленька-душа.
На крыльчке стояла
Да правым глазом моргала,
К себе Ваню манила:
— Да уж ты, Ваня, сударь мой,
Понравился разум твой,
Да ты возьми меня с собой [8].

Эта песня, в которой звучит приглашение к совместной трапезе, по мнению информантов, «самая первая» (важная) на свадьбе, она исполняется в ходе ритуала всякий раз перед началом общего стола.

Считается, что «самое сложное — невесту выкупить, а самое дорогое — гостей усадить». При ритуале рассаживания гостей соблюдаются традиции местничества. Невеста сидит по левую руку от жениха

(мотивировка информанта: «он же будет её правой рукой обнимать»). Родных рассаживают по степени родства и, если мест за столом недостаточно, по разные его стороны (женихову родню — с его стороны, невестину — напротив). В случае, если свадебный стол накрывается в недостаточно просторном помещении (по воспоминаниям, в старое время так оно и было, особенно если свадьба игралась в зимний или осенний мясоед), стороны жениха и невесты сидят за столами попеременно. Сначала усаживают сторону невесты, оказывая честь новой родне. Сватов *кантуют, опевают, веселят*, стоя за их спинами. Затем, во время даров, стороны меняются местами.

В первый день приглашает женихова сторона. Раньше у нас только один день свадьбу играли. Полдня наша сторона (невесты) тут сидит, а женихова сторона стоит. Потом меняемся. И так водку пьют. Сначала подносят невестиной стороне, а потом жениховой. Сидят по родству. Чем ближе родственник, тем он садится к отцам ближе. В конце стола — совсем дальние. За водку и спиртное назначают [ответственным] человека. И говорят: «Попробуем сами. А то, может, вы побрезгуете, может, думаете, что это отравленная водка. А мы вам покажем, что она чистая, не отравленная». И вот дружок подносит своей стороне. Они все стоят, ну выпили: «Видали, мы не умерли, не отравленная водка!» И уже начинают им подносить [33].

Среди застольных песен, которыми «веселят» гостей, особо выделяются те, в которых опорными являются темы пира, «беседы». Несмотря на то, что в жанровом отношении это могут быть былинные песни (их фрагменты) или скоморошины, близость центральных мотивов песен самой ситуации застолья определяет их четко приуроченное место в составе свадебного обряда. Отличительной их особенностью является сочетание величальных и занимательных («развлекательных») мотивов. Приведем примеры нескольких таких песен:

1. Как у князя-то было у богатого,
А и собралась у них славная беседушка,
Расчестным она честна да многорадостна.
Ай, да за столами сидят да за дубовыми,
Ой, да за скатертями они за шелковыми,
Ой, за напитокками да за медовыми,
Ой, да они поют, да едят они, хлеб-соль кушают.
Ой, да как один да из них, да он не пьёт да не ест,
Ай да он не пьет, не ест, он думу думает,
Ой, думу думает, а он думу крепкую:
Ай, да кто бы мне услужил службу, удружил дружбу,
Услужил дружбу, да нагрузил грузью,
Ай, нагрузил грузью да три кораблика.
Ой, как один да корабль а он золотом-жемчугом [2 р.],
А второй да корабль да свинцом-порохом,
Ну а в третий корабль — молодых ребят [30].

2. Как у князя было у богатого,
Собиралась там у нас славная беседушка,
Ай, собиралась да вот у нас беседушка.
Ай, за столами они сидят за дубовыми,
За столами они сидят-сидят да за дубовыми.
Ой, вы, гости, а вы побеседуйте,
Ой, вы, гости, а вы-то, вы побеседуйте.
Ой, а я вам чуду расскажу, а вы не поверите,
Ой, а я вам чуду расскажу, а вы не поверите.
Ай, на дубу-то да свинья, да она да гнездо свила,
Ай, на дубу-то да свинья, да она да гнездо свила,
Ой, да гнездо-то да свила-свила, она яиц нанесла,
Ой, да гнездо-то да свила-свила, она яиц нанесла,
А да яиц нанесла, да она детков вывела,
Ай, да и яиц-то нанесла-несла, да она детков вывела,
Ай, да малых деточков, да поросятчиков.
Ой, вот вам, деточки, да всем, ой, по веточке,
Ай, все да по сучкам висят да полетать хотят...
(...Это всё брехня, всё свадебная песня, сватам её поют...) [31].

Посидите, гости, побеседуйте¹,
Я вам, мои гости, старину скажу,
Да старину скажу, да стародавнюю.
Да стародавнюю, да дюже давнюю:
На дубу свинья гнёздышку свила,
Яиц нанесла, деток вывела.
— Ой, вы, деточки, поросятчики,
Располозились, разморозились.
А сама свинья под дубом ляжать,
Под дубом ляжать, покрёхтываться... [35].

3. ...Гости дорогие²,
Посидите вы у нас,
А я для вас
Бугая зарежу.
Да горюн-бугай
Пригорюнился стоит.
Не горюй, бугай!
Я народу говорю,
Гостей своих
Приютешиваю.
Я тебя не зарежу!
Это я только так
Народу говорю.
(И дальше так про индюка, гуся и так далее...) [19].

¹ Каждая строка повторяется два раза.

² Каждая строка повторяется два раза.

Идеализированные картины обильного пиршества и «честной беседы» в поэтических текстах прямо соотносятся с самым свадебным застольем. По средним меркам, современная свадьба на Дону собирает более сотни гостей. Столы в зависимости от времени года накрывают летом во дворе дома жениха, иногда в специально сооруженном шатре или полевой палатке, пол при этом закрывают парусиной («парусом»), зимой и осенью арендуют большое помещение (клуб, столовую). В свадебное меню входит большое количество мясных блюд (жареное мясо, рубец, птица), салатов, в качестве десерта подаются торты, пирожные, конфеты. В Чернышковском районе Волгоградской области нам довелось зафиксировать переговоры сторон на предсвадебном сговоре, на котором определялось, что для ста гостей необходимо закупить 14 ящиков водки (на два дня), 100 кг мяса для отдельных блюд из свинины и говядины, предполагались еще копченые и жареные утки и куры, 20 кг конфет, фрукты, орехи для тортов, виноград... Старинная свадьба отличалась, по мнению информантов, прежде всего тем, что на ней мало пили и больше играли песен и веселились, а также более ограниченным набором блюд:

[Собирабель: А что готовят на свадебный обед?] Мясо. Мясо запекали или жарили большими кусками, котлетов раньше не было. Лапшу (ушник) или борщ — это уж на второй день сватов кормить. Лапшу катать да резать на свадьбу не каждый сможет. Требушку готовят. Круглики пекли с хрутками, с яблоками, сушёной грушей, пирожки не пекли. Кисель из хрутков: холодники в тарелки заливали, а потом на стол выставляют. Кисель раньше в тарелках наливали, а сейчас в стаканы. Всё больше хрутки. Ну и солянка тоже — это помидоры, как салаты, у нас солянки называются. Винегрет ещё [11].

Порядок кормления гостей заранее оговаривался на сговоре: «Раньше кормили по договору. Если издалека сваты, тех обязательно кормили после каравая борщом» [2]. В качестве поваров, кондитеров и «разносчиц» на свадьбе выступали как родственники молодых, так и наемные женщины, которым оплачивали их работу. Ценились умевшие вкусно готовить и украсить стол «разными кундобами» (вычурными съедобными украшениями). Особое искусство требовалось при приготовлении каравая. Одной из самых простых разновидностей каравая на Дону являются **шишки** — большой нарядный узорчатый хлеб, состоящий из мелких фрагментов (булочек), легко разламывающийся на части. Термин **шишки** (общий для русской и украинской традиций) может применяться и к другой разновидности каравая, обозначающая украшенную палочку, воткнутую в хлеб. В то же время более широко распространен термин **каравай**. В вариантах обряда есть разные свидетельства о внешнем виде каравая: с одной центральной «шишкой» и множеством хвойных веточек, оплетенных тестом (хворостом) и украшенных бумажными цветами, лентами и конфетами:

Каравай — испечённый хлеб, и в него втыкают какую-нить... большинство — ёлочку, и на ней навязывают всяких лоскутиков, что зна-

чить — богатая невеста, много у ней приданого. И держат стоять две кто-нь сестры, али хто, подруги, стоять, вот так держать яго. А они [молодые] под него подходить. Там отец с матерью благословляют [24].

Каравай — это простой хлеб, большой и круглый. В каравае веточек столько, сколько влезет. Тесто: мука, соль, на 20 яиц — 20 чайных ложек сахара. Месят тесто, как на лапшу, и обматывают хвойную палку, смазанную яйцом [7].

Палочка, а с обоих концов ленты. Берут тазик, туда кладут эти палочки, в кипятке подсолнечное масло варят, добавляют свиной жир. Когда пекут, ставят в ведро с зерном, в нём они не обламываются и не крошатся. Палочки [высотой 40—70 см] втыкают в каравай, конец палочки для этого заостряют. А к другому концу конфетки привязывают или цветок [13].

Обыкновенный хворост, кто как умеет его делают. И потом его варят. Такой пирог пекут и втыкают ветки (хворост) в пирог. Он стоит такой высокий, красивый [28].

Палочки такие. Мешать, как на пирожное, только потуже забиты. Одеваем на палочки и жарим: в глубокую миску масло и жарим. Наверх розочку привязываем. И с рогатулинками эти палочки, на рогатулинки весишь канхветки [15].

Раньше лежень пекли, хлеб такой большой, и в него втыкаем палочки. А сейчас придумали в зерно втыкать [29].

О размерах каравая можно судить по следующему фрагменту интервью:

На свадьбе бывает до ста людей. И больше бывает. По 120—110 веток на свадьбу варят. [*Собирабель*: Это же должен быть огромный каравай?] Да нет, веточки запасные в коробке лежат. Два же нельзя каравая делать [22].

Запрет делать два каравая основан на вере в единую общую судьбу («долю») молодоженов и двух их родов. Семантика разделения надвое в данном случае соотносится с нежелательным разрывом семейных отношений молодых, расставанием. По той же причине невесте нельзя надевать на свадьбу «раздельный наряд» (пару, костюм), только платье, иначе пара распадется.

При описании каравая вскрывается эмоциональная сторона приготовления пищи. Умелицы говорят, что для приготовления теста для хвороста должно быть хорошее настроение, хорошая погода, а само тесто надо раскатывать очень тонко («как газета», «чтобы дунул под него и оно пузырем встало»). Красивый, искусно украшенный каравай должен вызвать сильную эмоциональную реакцию у гостей на кульминации свадебного действа («красиво!», «как сад!»).

После двух-трех выпитых рюмок наступает время *даров*:

Когда сватались, то договорились, на какой рюмке каравай будут подносить, на третьей рюмке. Сначала две рюмки выпьют за жениха с невестой. Две рюмки выпили — третья — каравай. Невестина родня выходит из-за столов, садится женихова родня. Жениховой родне первой подносят каравай. Полсвашка с дружкой веточки раздадут, а свашка должна сидеть за столом рядом с невестой. Ну вот, а как каравай начали раздавать, молодых выводят, ставят в центре, и каждому раздадут веточки. Раздали веточки, мать с отцом жениховы начинают каравай подносить. И начинают подарки дарить, дарят и баранов, овец, вот недавно свадьба была — жеребёнка подарили [50].

Каравай разносят обычно после третьей рюмки, он связан лентами. Дружка говорит: «Дорогие мои, родные сваточки! Пора бы нам молодых развязать. Чё ж они у нас связанные сидят? И потом раз мы их развяжем, надо им чё-нибудь на жизнь подарить» [48].

Вот дружка развязывает этот каравай. Ленточку вешает на шею себе. Берут этот каравай и начинают по веточке раздавать. Начинают с отц-матери невесты или с бабушки и дедушки, по старшинству. Вот тебе дали веточку каравая да рюмку водки, ты, прежде чем выпить, должен молодых поздравить и что-то подарить. А молодые стоят посреди комнаты и слушают, благодарят [46].

Розданные части каравая гости забирают с собой, по поверьям, они имеют апотропеическое значение:

Надо этот каравай обязательно взять, кусок этот, и вот когда корова отелится, этот кусочек размочить надо и дать, тогда ни одна ведьма не подходит. Размочить и дать корове. Вот она, значить, чё? Воды я ей не дала, и у ней нет возможности к корове подойти. И нашу корову никто никогда не губил [37].

Во время раздачи каравая звучат величания гостям, которые в ответ провозносят поздравления молодым, наставления для семейной жизни:

Кладут для даров простыню. Шас больше дарють деньгами, а на простынь накидывают всё что возможно. На дарах делают по солнцу, чтоб дарили. Боже упаси, чтоб поперёк. Обязательно по часовой стрелке. Раньше так не дарили материалом, а то козлёночка, то гусёночка, то тёлочку. Они подрастали у хозяев. А осенью, когда на базы скотина становилась, тогда начинают всё собирать, каравайное [3].

В первый день невесте желают всего. Нам недавно на свадьбе дали жених с невестой по рюмочке, и Шура им сказала: «Дам я вам заповедь женскую. Дорогая невеста! Первая заповедь: чтоб муж у тебя был всегда накормленный и напоенный, иначе он найдёт другую сторону. Вторая заповедь: когда бы у тебя муж чего ни просил, всегда давай. А третья заповедь: правду мужу никогда не говори. Няхай что хоть делает, не говори» [3].

Дарют и приговаривают:

Дарю рощу,
Чтоб жених поцеловал тещу.

Дарю пуд глины,
Чтоб до года были крестины [16].

Полсвашка всё время на дарах приговаривает. Когда мать невесты плачет: «Плачь, плачь — больше подаришь» [49].

Мы берем и старьём, и драньём, и старым ведром,
И поросёночком, и курёночком,
Кусочком мыла — дитё обмыть [41].

После *даров* до вечера продолжается застолье с песнями и плясками, после чего гости расходятся, чтобы собраться утром второго дня.

Утром в некоторых локальных традициях принято кормить невесту **блинцами**, принесенными свашкой из невестиного дома. Мотив кормления сохранился и в сопутствующей ритуалу свадебной песне:

На второй день у нас блинцы. Невестина сторона несёт невесту кормить. Пекут блины, мажут их маслом, варят курицу, чтоб именно варёная была, целую курицу, это обязательно, и играть:

...Ой, я, братушка, был я в вас,
Лёли-лёли да лёлешеньки, был я в вас.
Да и был я в вас, побывал я в вас вечером,
Лёли-лёли да лёлешеньки, вечером.
Да с вечера, вечернею зарёю,
Лёли-лёли да лёлешеньки, зарёю.
Перлетела да серая утка к вам на двор,
Лёли-лёли да лёлешеньки, к вам на двор.
Да и к нам во двор, на широкое подворье,
Лёли-лёли да лёлешеньки, подворье.
А не кричите, вы не кричите на неё,
Лёли-лёли да лёлешеньки, на неё.
Да нехай она привыкая ко двору,
Лёли-лёли да лёлешеньки, ко двору.
Селезенюшка приручает кы себе,
Лёли-лёли да лёлешеньки, кы себе.
Вы насыпьте ей жёлтой-ярой пшанички,
Лёли-лёли да лёлешеньки, пшанички.
Да полейте ей ключевенькой водички,
Лёли-лёли да лёлешеньки, водички.

«Перлетела утка» — это имеется в виду молодая. Её последний раз они кормят. Она же первый раз заночевала там, может, она ничего не ела, боится же, поэтому несут её кормить. Тут жениховы родственники садятся. Свашка смотрит, сколько их, хватает ли по блинцу или по по-

ловинке. Берёт блин, заворачивает кусочек мяса (от курицы). Начинает с молодых: «Вот вам ножки, чтоб бегали (или крылышки, чтоб летали) к мамушке в гости, проведовали...» И вот она ломала, ломала, и осталась одна шея. Называется «кобыла». И берёт она нитку и привязывает дружку на шею, чтоб матерю привёз [мать невесты, которую принято «хвалить» за то, что взрастила «честную» дочь] [14].

На Нижнем Дону и Северском Донце обряд чествования молодой носит название *калину играть*. Объявление о «честности» невесты звучит в песне:

Если честная, тарелки бьют и «Калину» поют:

У нас нынче новина —
Родилась калина.
А калина чистого лога³,
А Манечка честного рода,
Честного-честнька,
Всему роду веселенька.
Спасибо тебе, мать,
Что сумела дочку отдать,
Такуя молодуя,
Как розу алуя [17].

По свидетельствам участников свадеб, невестиной родне мазали лбы соком калины или давали по ложке калины, перетертой с сахаром; «родителей невесты одаривают: телёнком, коровой или лошадьё. Мёд им на стол ставят» [37]. Если невеста оказывалась нечестной, в старину могли отказаться от брака, дать за столом сватам «дырявые» (просверленные) ложки или ославить мать невесты, катая ее по хутору.

Раньше большое значение имело — честная ли невеста, хорошая. Но не проверяли, всё равно всем на второй день калину сыграют. Приходят все часам к 10-ти, начинают всех кормить, а невеста с женихом еще спят, ну это они ленивые. Вот мы когда женились, на второй день мы всех, кто был, обошли и пригласили на второй день. Это раньше так было, а теперь сами все гости идут. Всех борщом понакормили, пошли за невестиной роднёй, они у невесты собираются. И вот дружко, полудружко, полсвапка с песней, с гармонью идём к невесте, где она живёт. Пришли к ней, ну поехали. Невестина компания присоединяются, песни поют [50].

Второй день обычно начинается с условленного времени. Хозяин угощает своих гостей, а сваты — своих. У дома жениха гостей встречают угощением: калиной с сахаром: ложкой калины и рюмкой водки [9].

Вот однажды невеста оказалась нечистой. Свекровь и говорит: «Не нужна мне такая невестка». Жених очень находчивый был парень, го-

³ При повторе: «зелёного лога».

ворит: «Вы обувку где мерите?» — «В магазине!» — «Ну а почему я дома должен мерять?» Тут все засмеялись. С тех пор в нашем хуторе перестали провешивать постель [11].

Центральным событием на застолье второго дня был ритуал, имевший несколько локальных вариантов. Он назывался *утку продать* или *бугая (быка) продать*:

А ещё у нас есть, называют «утку продать». Молодые должны одной уткой (или курицей, или гусём) накормить всю свадьбу. И водкой (или вином), которую в первый день перевязали, — две бутылки, — всю свадьбу напоить и ещё себе для поезда оставить. Ну, развязывают бутылки, ленту вешают на свашку. Невеста утку раздаёт, жених вино разливает всем, а они [гости] деньги бросают. Всем достаётся по маленькому кусочку. Если всех накормят, будут хорошими хозяевами. Скупость — не глупость [51].

А было ещё так. Бугай был. Это две рюмки перевязанные. Смотрят, кто больше отдаст за них. Начинают с родителей. Чья половина больше заплатит, с тем они и жить будут. Даже не специально, а всё равно они потом с теми жить будут. Так всегда получается. Видно, Богом так дано. Все деньги идут только молодым. Вот когда выкупят, наливают в эти рюмки водку [46].

Среди многочисленных ритуалов второго дня (бития горшков, катания сватов, ряжения) информанты особо отмечают буйный характер веселья на застолье. В отличие от строго регламентированного «пира» в первый день, во второй дозволялось неумеренное питье и исполнение «нескромных» песен: «как подвыпьют, вверх ногами все», «мужья напьются, под столы падают, жёны их домой тащат». Остановить свадебное гулянье непросто. В донской свадьбе обряды третьего дня — своеобразное состязание гостей и организаторов застолья: первые всячески понуждают хозяев к продолжению, а вторые стараются «сделать покороче». Есть воспоминания о недельных гуляниях на свадьбах:

Мог на третий день и дядя невесты, если богатый, к себе всех позвать. Но может и дружка всех к себе пригласить. Дружка, когда берётся дружковать, он сразу заказывает четверть водки (три литра. — Т. Д.). Вот на эту четверть водки он и ведёт к себе. Потом у полудружа, полсвашки, свашки гуляют, и получается как раз 7 дней [52].

В качестве относительно новых традиций информанты рассматривают ритуалы окончания свадьбы: *чоп* и *пожар (овин) тушить*. Чоп — это колышек, деревянная затычка для бочки («Это такой колышек, расширяется кверху. Забивают на пороге [46]). Первое символическое значение обряда — окончание свадебного застолья, «затыкание» возлияний:

Чоп забивают... Гвоздь в землю. Надо, чтоб ты его выдернула зубами. Забивают до конца, это чтоб свято было — поженились. Чтоб жили — не

расходились. Если сразу забил, то глухо, на всю жизнь. И рюмку ему ставят. Это конец свадьбы [42].

В вариантах забивание чопа интерпретируется как прекращение свадеб (и, соответственно, разводов) в этой семье навсегда:

В семье, где женят последнего сына, на третий день забивают чоп. Посреди двора забивают деревянный колышек высотой пять сантиметров от земли. На чоп ставят рюмку водки, а под неё бумажную купюру. Желаящий «выдернуть чоп» заводит руки назад, расставляет ноги пошире и без рук старается выпить стопку [44].

Вот если у тебя три сына или три дочки. Отдала замуж последнюю — ты свой двор очистила. Вот тут забивают этот чоп. Обыкновенный кол. Ударил — не попал — рюмку ставят. Надо бы с первого раза. А то у нас приходилось. Двое замуж вышли, а третья дочка осталась. А взяли чоп забили. А эта третья дочка не выходит и не выходит замуж. Жених приезжает и говорит: «Да ради Бога вытащите этот чоп!» [18].

Иногда при забивании чопа происходит очередное соревнование двух породнившихся сторон:

Их делают два: для родителей жениха и невесты. Кто с первого раза забьёт, у того молодые жить будут [48].

На третий день загулявшие гости (как правило, мужчины) требуют у жениховой родни выпивки на похмелье:

А наутро на третий день называлось идти «пожар тушить» («овин тушить»). Опять к жениху, там же «разгорелось». Солому накидают вовсю и тушат: кто водой... а кто и водкой. Это считалось, что овин потушили, чтобы всё на месте осталось, чтоб жених с невестой не разошлись. Это придумано для алкоголиков. Причём на этих на «пожарах», там жёны не бывають [46].

Среди знаков к окончанию застолья есть специальные блюда (*разгонщики*), в старину кисель, сейчас сладкое и чай. Намеком на завершение свадьбы является и приглашение гостям забрать остатки съестного со столов. Мать жениха проходит вдоль столов и повторяет: «Берите, берите, гости дорогие...» [53]. Как нарушение свадебного этикета воспринимается информантами поспешность, с которой гости, отобедав, начинают «складать в сумки» остатки еды: «Пришли, похватили, напились, в сумки все поскладали — и ушли. Разве это свадьба?» [35]. Сигналом к уходу гостей до сих пор служат и некоторые традиционные частые плясовых напевов песни:

1. Когда гости уходят или чё, поют песню (всё равно в какой день):

Ой, спасибо этому дому⁴,
Мы пойдём к другому.

⁴ Каждая строчка повторяется два раза.

Погостите наш и гости,
 Гости дорогие,
 Гостюшки дорогие,
 Все наши родные.
 Да недолго гость гостюет,
 Одну ночь ночует.
 Одну ноченьку ночует
 Да всю протоскует.
 Под окошком спать ложится,
 Окно открывает,
 Окошечко открывает,
 Свету дожидает.
 За что про что свету нету,
 Знать, его не будет,
 За что про что дружка нету,
 Знать, он не приедет.
 Хошь приедет, не заедет,
 Всё мимо проедет [26].

2. Все домой, все домой, все домой, все домой,
 А я домой не пойду, а я домой не пойду.
 А я домой не пойду, с кем гуляю, не скажу
 А не скажу, не скажу, не скажу, не скажу [37].

Анализ материалов, относящихся к свадебному застолью, и сопоставление их со свадебной поэзией, может привести к интересным выводам о механизмах формирования общего символического пространства традиционной культуры, контекстуальных связях фольклорного текста и направлениях трансформации обрядового фольклора. Заслуживают внимания в контексте изучения застолья некоторые универсалии традиции, такие как «начало» и «конец», «мера», «уместность», «приличие», вокруг которых во многом организован вербальный и невербальный материал. Обилие крупных и частных ритуалов застолья, рефлексия информантов по отношению к ним, их эмоциональное восприятие, породившее многочисленные художественные формы, служат основанием для более углубленного собирания фактов из этой области и их изучения.

Список информантов

Обливский р-н Ростовской обл. (ФЭ МГУ, 1992 г.)

х. Солонецкий

1. Анна Григорьевна Лагутина, 1918 г. р.
2. Анна Александровна Аржановская, 1916 г. р.
3. Семён Прокофьевич Аржановский, 1910 г. р.

х. Ярской

4. Варвара Ивановна Клепикова, 1912 г. р.

Чернышковский р-н Волгоградской обл. (ФЭ МГУ, 1993, 1995 г.)

х. Захаровский

5. Антон Антонович Кузнецов, 1915 г. р.

х. Морской

6. Анфиса Мартыновна Землякова, 1902 г. р.

7. Арина Алексеевна Петрухина, 1912 г. р.

8. Валентина Даниловна Елецкова, 1927 г. р.

х. Малый Терновой

9. Нина Ивановна Горбункова, 1936 г. р.

х. Нижнегнутов

10. Настасья Андреевна Кузнецова, 1917 г. р.

11. Ольга Ивановна Костюченко, 1937 г. р.

12. Наталия Виколевна Стекольниковна, 1944 г. р.

13. Мария Ивановна Загудаева, 1930 г. р.

Белокалитвинский р-н Ростовской обл. (ФЭ МГУ, 1996 г.)

ст. Усть-Быстрянская

14. Екатерина Михайловна Понамарёва, 1911 г. р.

15. Евдокия Сысоевна Братякина, 1928 г. р.

х. Литвиновка

16. Людмила Алексеевна Дмитриченко, 1955 г. р.

Усть-Донецкий р-н Ростовской обл. (ФЭ МГУ, 1997 г.)

ст. Нижне-Кундрюченская

17. Евгения Васильевна Абашина, 1914 г. р.

Константиновский р-н Ростовской обл. (ФЭ МГУ, 1997 г.)

ст. Мариинская

18. Андриан Митрофанович Варламов, 1919 г. р.

Тагинский р-н Ростовской обл. (ФЭ МГУ, 1998 г.)

ст. Ермаковская

19. Зинаида Андреевна Резникова, 1919 г. р.

х. Кольцов

20. Клавдия Григорьевна Кузнецова, 1926 г. р.

ст. Россошанская, х. Чумаки

21. Валентина Андреевна Исаева, 1940 г. р.

Серафимовичский р-н Волгоградской обл. (ФЭ МГУ, 2000—2001 гг., 2005 г.)

ст. Арчединская

22. Евгения Васильевна Веденеева, 1926 г. р.

23. Валентина Петровна Ивлева, 1939 г. р.

х. Большой

24. Мария Игнатьевна Алипатова, 1923 г. р.

ст. Усть-Хоперская, х. Бобровский

25. Марфа Ивановна Ялфимова, 1915 г. р.

х. Березки

26. Анна Захаровна Лолякова, 1907 г. р.

27. Анна Григорьевна Гордеева, 1922 г. р.

28. Николай Павлович Гунькин, 1928 г. р.

29. Валентина Петровна Щучкина, 1927 г. р.

х. Ендовский

30. Иван Иванович Панов, 1935 г. р., Марья Ефимовна Панова, 1936 г. р.

31. Марья Филипповна Кузнецова, 1913 г. р.

х. Зимняцкий

32. Агния Васильевна Ермилова, 1920 г. р.

х. Красноармейский

33. Александр Фёдорович Абрамов, 1927 г. р.

х. Коротковский

34. Екатерина Георгиевна Моргунова, 1936 г. р.

х. Трясиновский

35. Анисья Филипповна Кузнецова, 1906 г. р.

х. Отрожки

36. Прасковья Елисеевна Янчук, 1920 г. р.

ст. Распопинская

37. Зоя Петровна Калмыкова, 1930 г. р.

х. Угольский

38. Мария Фёдоровна Воропаева, 1918 г. р.

Алексеевский р-н Волгоградской обл. (ФЭ МГУ, 2002 г.)

х. Становской, ст. Новоалексеевская

39. Александра Ивановна Васильева, 1928 г. р.

х. Яминский

40. Валентина Ивановна Шубина (Сиротина), 1944 г. р.

41. Серафима Фёдоровна Баландина, 1924 г. р.

42. Мария Тихоновна Селиванова, 1921 г. р.

Кумылженский р-н Волгоградской обл. (ФЭ МГУ, 2003—2004 гг.)

ст. Букановская

43. Лидия Михайловна Самоходкина, 1929 г. р.

ст. Глазуновская

44. Евдокия Петровна Дыхнова, 1913 г. р.

ст. Кумылженская, х. Галкин

45. Агафья Сергеевна Альшанова, 1928 г. р.

х. Еланский

46. Елена Семёновна Семейнова, 1924 г. р.

х. Заталовский

47. Иван Онисимович Коршунов, 1913 г. р.

ст. Слащёвская

48. Екатерина Сидоровна Шидкова, 1950 г. р.

49. Юрий Александрович Бекасов, 1939 г. р.

х. Тюринский

50. Мария Андреевна Холина, 1932 г. р., Михаил Евгеньевич Холин, 1927 г. р.

х. Шакин

51. Федор Петрович Попов, 1926 г. р.

52. Зоя Петровна Попова (Орешкина), 1930 г. р.

х. Ярской-1

53. Клавдия Ивановна Косова, 1925 г. р.



М. Д. АЛЕКСЕЕВСКИЙ
(Москва)

ПОМИНАЛЬНЫЕ ТРАПЕЗЫ НА РУССКОМ СЕВЕРЕ: ПИЩЕВОЙ КОД И ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ

В символическом мире народной культуры застолье играет чрезвычайно важную роль; ритуальными трапезами сопровождаются практически все основные календарные и семейные обряды. Изучение специфики проведения обрядовых трапез помогает выявить семантику и прагматику важнейших обрядов жизненного цикла, традиционных и современных праздников. Похоронно-поминальные трапезы по многим параметрам (обрядовая пища, состав участников, пространственная и временная организация, особые этикетные формы) сильно отличаются от всех остальных и представляют особый интерес для изучения.

Во время поминального застолья выбор кушаний и напитков определяется несколькими принципами. С одной стороны, на столе обязательно должны быть блюда, имеющие большое значение для ритуала в целом: кутя, блины, кисель, спиртные напитки. С другой стороны, выбирая еду для трапезы, стараются учесть пищевые пристрастия покойника, чтобы угодить ему. Иногда умирающие даже сами заказывают, чем их надо поминать после смерти [Куликовский 1894: 419]. В Вытегорском уезде Олонецкой губернии на поминки старались напечь и наварить тех кушаний, которые любил покойник, и угощали всех гостей со словами: «Поешь этого, покойничек сам любил и поминать этим велел» [Кремлева 2004: 683]. Во время поста умерших можно было поминать только постной пищей [Праздники и обряды Череповецкого района 2000].

Большое значение в похоронно-поминальной обрядности Русского Севера имеет хлеб, которому, как считает О. А. Седакова, принадлежит «главная роль среди обрядовых кушаний погребения и поминовения» [Седакова 2004: 115]. В традиционной культуре он воспринимается как своего рода синоним еды в целом, универсальная пища [Visser 1991: 2—3]. В обрядах хлеб синонимичен «доле» человека, даже во время будничных трапез распределение хлеба между членами семьи может рассматриваться как распределение «доли» [Байбурин 1998: 81—82].

Выделение «доли» покойного имеет большое значение в похоронных обрядах, это действие должно обеспечить безопасность живых. Чаше

всего воплощением «доли» был кусок **хлеба с солью**, который клали в гроб, приговаривая: «Хлеб-соль с собой, нас не беспокой». Хлеб также оставляют на могиле покойника в поминальные дни, хлебом одаривают нищих «на помин души» [Петров 1863: 57; Куликовский 1894: 421; Праздники и обряды Череповецкого района 2000 и др.].

Хлеб семантически связан с плодородием и богатым урожаем, поэтому иногда в обрядах его замещают **зерна**. Их могут раздавать нищим на поминках [Ефименко 1877: 136], рассыпать на могиле для птиц [Смирнов 1920: 22; Кремлева 2004: 693 и др.]. В Заонежье было принято в тот момент, когда гроб выносят из дома, осыпать его «житом». Считалось, что лучше кидать зерно навстречу гробу, а не след, иначе «вместе с зерном покойник может вынести из дома и счастье». Сам обычай обсыпать гроб «житом» мотивируется тем, что тогда «на том свете у покойника жизнь будет» [Логинов 1993: 157].

Схожую семантику имеют **пироги и блины**, часто выступающие в качестве поминального блюда. В Вологодской губернии считалось, что «чем [на поминках] больше пирогов и шанёжек, тем почетнее похороны» [Кремлева 2004: 683]. Во многих локальных традициях Русского Севера блины были обязательным блюдом поминального стола [Филимонов 1901: 548; Смирнов 1920: 20], в Тотемском районе Вологодской области до сих пор сохранилась традиция класть первый блин, испеченный в родительские субботы, в красный угол для «родителей» [Кремлева 2004: 693].

Обязательным поминальным кушаньем является сладкая каша — кутья. Как писал Н. Ф. Сумцов, «обрядовое употребление каши по своему религиозно-мифическому и бытовому значению тождественно обрядовому употреблению хлебного зерна» [Сумцов 1996: 185]. Связь кутьи с идеей плодородия и аграрной магией подчеркивал В. Я. Пропп [Пропп 2000: 19—20]. М. М. Валенцова отмечала, что у восточных славян каша является архаичным и сакральным кушаньем, так как она готовится «из “природного”, почти некультуренного, необработанного продукта — целых зерен» [Валенцова 1997: 18—19].

В наше время *кутьей* называют **сладкую рисовую кашу с изюмом** [Логинов 1993: 165; Бузин 1997: 162]. Разумеется, это новация, изначально у севернорусских крестьян не было возможности приобретать рис и изюм, так что кутью готовили из **ржи (или пшеницы) с медом** [Филимонов 1901: 548; Праздники и обряды Череповецкого района 2000]. Подробно описывает возможные способы приготовления кутьи в Олонецкой губернии К. М. Петров: «Кутья в городах и близлежащих приходах, а равно по Свири делается из рисовой крупы с изюмом. В Каргопольском уезде варят рожь или пшеницу с медом. Иные даже варят горох и, если есть чернослив или изюм, то полагают туда же» [Петров 1863: 57]. В. Я. Пропп предполагал, что кутью из риса начали делать в городах, где не было возможности использовать пшеницу [Пропп 2000: 19—20]. Затем эта городская «мода» перешла и в деревню.

Кутья, как и хлеб, связана с представлениями о плодородии (готовится из зерен) и с распределением «доли». Именно это определяет

способ ее употребления на поминках: кутью едят сразу после похорон (этим блюдом открывается трапеза, или же кутью могут есть на кладбище после погребения), ее не распределяют по тарелкам, а выдают из общего блюда каждому по ложке: «Кутью делают. [*Собирабель*: Что это?] Это рис с изюмом. <...> Сладкий. И дают на клатбище каждому это... Как в церкви причастие, каждому в ложечке там. Одной ложечкой обносят (здесь и далее выделено мной. — М. А.). <...> В руку полагают или на бумажечке дают, где как» [1]. Показательно, что обычно кутью кладут не в тарелку, а прямо в руку, так что каждый лично получает выделенную ему «долю». Иногда, напротив, каждый своей ложкой один раз брал кутью из общего блюда: «Вот все как садятца за обед, вот все по ложке [берут кутьи]. Каждной своей ложкой засажает в эту бадью» [2].

Употребление кутьи считалось обязательным, отказываться от нее было нельзя [Логинов 1993: 165]. Отказ от кутьи расценивался как отказ от своей «доли», что было недопустимо. Не случайно и время употребления кутьи: ее ели после похорон, но до начала поминальной трапезы. Таким образом, еще до того момента, как все начинали есть, происходило «перераспределение общей доли, в которой нет уже доли умершего» [Байбурин 1998: 81].

Если кутья обычно была первым блюдом на поминках, то главный поминальный напиток — кисель, напротив, всегда подавался в последнюю очередь, что отражено в его шуточных названиях: *погонялка* [3], *вышибала* [4], *выгон* [Обрядовая поэзия Пинежья 1980: 139]. Во многих описаниях подчеркивается, что кисель был обязательным блюдом на столе [Полушкина 1892: 253; Смирнов 1920: 20; Кремлева 2004: 692 и др.]. В Олонецкой губернии на поминках 40-го дня только после того как подадут кисель, пели «вечную память» и провожали покойника на кладбище [Петров 1863: 57].

Обращает на себя внимание тот факт, что на поминки обычно варили сладкий овсяный кисель, который по густоте скорее напоминал кашу, а не напиток. Для сладости в него добавляли мед [Лебедев 1854: 192]; кисель не разливали по стаканам, а ели ложками из общего блюда [Кремлева 2004: 692]. В Заонежье поминальный кисель, которым заканчивалась трапеза, должен был отвечат каждый [Логинов 1993: 173].

Все эти особенности наводят на мысль, что кисель по своим функциям в обрядовом застолье близок к кутье. И в том и в другом случае употребление ритуального блюда из общей посуды обязательно для всех. Таким образом, если угощение кутьей — это перераспределение общей «доли» до начала застолья, то поедание киселя — это схожая по семантике акция, которая осуществляется после его окончания.

Следует обратить внимание на еще одну общую черту кутьи и киселя — их **сладость**. Сладость еды вообще является отличительной чертой поминального стола и, судя по всему, ее можно считать элементом продуцирующей магии (ср. оппозицию *сладкое—горькое* в свадебных обрядах). По записям из с. Георгиевского Белозерского уезда Вологодской губернии, крестьяне представляли рай в виде красивого

сада, где для праведных «будет всё готовое: красивые каменные дома, пища сладкая, одежда светлая, обувь мягкая» [Кремлева 2004: 687]. Употребление в пищу сладких блюд во время поминок можно рассматривать как способ обеспечить покойнику благополучие («сладкую жизнь») в ином мире.

Наконец, важным элементом поминальной трапезы являются **алкогольные напитки**. Часто в описаниях похоронных обрядов сообщается, что вино и пиво непременно должны были быть на столе на поминках [Кичин 1844; Полушкина 1892: 252]. В Великоустюжском районе Вологодской области в 1987 г. пожилые женщины объясняли, что в поминальные дни «выпивали, конечно, без этого нельзя, тогда как бы полного уважения не отдали бы, помин не тот бы был» [Кремлева 2004: 697]. В некоторых уездах Костромской губернии, напротив, положено не пить вино 40 дней после смерти близкого родственника [Смирнов 1920: 20]. Не употребляли алкоголь и на поминальных трапезах в Пошехонском уезде Ярославской губернии [Архангельский 1854: 25].

Чаще всего употребление или неупотребление спиртных напитков на поминках увязывается с пристрастиями самого усопшего. Если покойник пил вино при жизни, то выпивают и на его поминках [Лебедев 1854: 192]. Как правило, не употребляют спиртное на поминках по детям и уж точно не оставляют им рюмки на могиле: «У меня, например, сын умер в шесть месяцев, дак чо ево, водки же не будешь наливать ему. Вот чай нальём да конфеты больше оставляем» [5].

По поводу количества вываемого данные из разных районов Русского Севера расходятся. На Пинеге, по данным П. С. Ефименко, на поминках после похорон «едят сколько влезет и пьют водку до совершенного опьянения» [Ефименко 1877: 136]. В Галичском уезде Костромской губернии специально старались напоить допьяна мужа или жену покойного «под тем предлогом, что при сем лучше текут слезы» [Смирнов 1920: 20]. По мнению И. А. Кремлевой, для Русского Севера пьянство на поминках нехарактерно: «Принято думать, что в день похорон в доме умершего очень много пили, но это не совсем так. Русский Север в этом отношении дает совершенно другую картину. Во всех сообщениях подчеркивается, что выпивки на похоронах бывает немного. <...> Другое дело поминки 40-го дня, годовые и родительские — тогда действительно было изобилие еды и питья (пива, водки)» [Кремлева 2004: 682]. О. А. Седакова, отметив, что существуют различные традиции употребления спиртного на поминках, высказала предположение, что обильное употребление вина составляет древнейшую традицию [Седакова 2004: 119]. Для Русского Севера, насколько можно судить по этнографическим описаниям XIX в., было характерно ритуальное пьянство во время свадеб¹ и в дни праздников [Шустиков 1895: 175; Александров 1911: 691]. Однако

¹ «В течение трех дней на одной поморской свадьбе выпивается 7—8 ведер водки, это на бедной, а у богатых редко и десятью обходится. Недаром в период свадеб села принимают вид большого распивочного заведения, а в нем почти все, не исключая женщин и девушек, пьяны» [Александров 1911: 692].

во время поминальных трапез, судя по всему, крестьяне вели себя сдержаннее.

Состояние **опьянения** семантически связано с состоянием смерти (ср. выражение *мертвецкое опьянение*), что и определяет обязательность употребления спиртных напитков на поминках [Бернштам 1985: 144—145]. В первую очередь спиртное предназначалось не живым, а мертвым (или их символическим заместителям). Именно покойнику наливали первую рюмку во время поминок: «[На поминках] наливают первую рюмку [водки] и хлебом накрывают. Как похоронили, вот сели за стол, первую ему [покойнику] наливают» [6]. Во время поминок на кладбище покойникам в первую очередь льют спиртное на могилу [Заварин 1870: 148; Обрядовая поэзия Пинежья 1980: 138; Кремлева 2004: 697]. Для живых употребление алкогольных напитков на поминках — это своеобразный способ контакта с миром мертвых [Топорков 1997: 173—174], а также способ «забыть» близкого человека (состояние сильного опьянения близко к состоянию беспамятства).

Любую совместную трапезу правомерно рассматривать не только как процесс поглощения пищи, но и как определенный способ коммуникации между ее участниками. Характер отношений между участниками трапезы может выражаться через правила застольного этикета. Под этикетом мы вслед за А. К. Байбуриным и А. Л. Топорковым понимаем «совокупность специальных приемов и черт поведения, с помощью которых происходит выявление, поддержание и обыгрывание коммуникативных статусов партнеров по общению» [Байбурин, Топорков 1990: 5]. Изучение этикета похоронно-поминальных трапез позволяет более четко выявить специфику статуса каждого типа участников.

Начать следует с того, как **приглашали** (или специально **не приглашали**) гостей на различные виды поминальных трапез. Как уже отмечалось, поминки на 2-й, 9-й дни, полгода и год обычно проходили в кругу семьи, среди «своих», в число которых могли входить соседи и близкие знакомые покойника. В поминках в день похорон и на 40-й день, напротив, принимали участие и посторонние люди, «чужие», включая таких «особых» гостей, как священник с причтом, обмывальщицы, могильщики, гробовщики, нищие. Однако между этими двумя видами поминальных трапез тоже было существенное различие. На поминки, которые проходили после похорон, никого не приглашали, но на них мог прийти любой [Смирнов 1920: 20; Логинов 1993: 171; Кремлева 2004: 682]: «Схоронят, дак идут домой все поминать. Не зовут там, это не на свадьбах дак. Кто желающий [тот и приходит]» [7]. В то же время на 40-й день, напротив, приглашали обязательно. В Череповецком уезде Вологодской губернии накануне этого дня «хозяин посылал двух человек для приглашения на поминки. Посланный подходил к окну каждой избы, стучал и кричал: “Завтра приходите к нам хлеб-соль откусать и дедушку помянуть”» [Кремлева 2004: 688]. В Пудожском районе Карелии звали гостей прямо на кладбище после похорон: «На похоронах фсегда говоришь, што вот: “Такова-то числа будет вот сто-

ко-то [дней]. Пожалуста, кто имеет возможность, приходите!» [1]. В то же время приходиться на поминки 40-го дня без приглашения не разрешалось [Логинев 1993: 181].

Порядок рассаживания за столом во время поминальных трапез был не очень жестким. Исключение составляло **место покойника**: его посуду почти всегда ставили в красном углу, под иконами [Шустиков 1892: 120; Кремлева 2004: 688]. На этом месте во время будних трапез всегда сидел старший мужчина в семье [Мороз 2002: 43], а в дни праздников — самые почетные гости. В красный угол сажали и **священника** [Куликовский 1894: 420], который, как уже отмечалось, выступал в роли «заместителя» покойника. В редких случаях еду для покойника ставят посередине стола: «[Покойнику на поминках] стопочку наливали, кусочком [хлеба] закрывали. [*Собиратель*: Куда ставили?] А на стол поставят. Посередине поставят, да и всё» [8]. В этом случае у умершего нет своего места, но тот факт, что его рюмка стоит в центре стола, подчеркивает его статус главного участника трапезы.

Интересные правила связаны с **посудой покойного**. В Олонецкой губернии было принято класть миску с едой для покойника и ложку под скатерть [Куликовский 1894: 420]. К. М. Петров предполагал, что посуду покойника прячут под скатерть в том случае, если боятся гнева священника, который мог возражать против подобных суеверных обычаев [Петров 1863: 57]. Однако скорее всего это объяснение неверное, поскольку, например, в Вытегорском уезде миску покойника ставили поверх скатерти, так что она была видна всем, зато под скатерть прятали ложку. Можно предположить, что подобные действия являются элементом охранительной магии: покойник как представитель иного мира не должен был угощаться наравне с живыми, это могло быть опасно для них. Показательно, что в тех случаях, когда для умерших ставили отдельные столы, живые должны были находиться от них на расстоянии; иногда их даже запирали в отдельной комнате [Кремлева 1989: 305—306].

Во многих районах Русского Севера было принято на поминках раздавать новые ложки всем гостям «на память об умершем» [Ефименко 1877: 138; Смирнов 1920: 21; Кремлева 2004: 687, 689]. Обычай этот имеет следующее объяснение: «как станут есть, так и помянут покойника» [Смирнов 1920: 21]. Судя по всему, это один из способов опосредованного «кормления покойника» на том свете: вся пища, которую будут есть «его» ложкой, достается и ему (ср. кормление нищих, которое осмысливается как кормление самого умершего).

Как уже отмечалось, **начало и конец поминальной трапезы** обычно ритуально выделены: до начала застолья каждому из присутствующих дают попробовать кутьи, а в конце трапезы все пьют кисель. Строго регламентирована и **подача блюд** [Носова 1993: 100], они ставятся на стол «переменами»: после каждой новой подачи старые блюда убираются [Обрядовая поэзия Пинежья 1980: 138]. Число «перемен» в различных локальных традициях варьируется: в Вологодской губернии считалось, что их должно быть «не меньше девяти» [Кремлева 2004:

683], а иногда даже старались сделать их 40 раз [Кремлева 2004: 691], на Пинеге делали до 20 перемен [Обрядовая поэзия Пинежья 1980: 138]. В Костромской губернии после очередной «перемены» каждый из присутствующих должен был перекреститься и сказать: «Царство!» («Царство небесное!») [Смирнов 1920: 20]. В Заонежье по окончании поминальной трапезы в день похорон прощались с покойником, как с хозяином: «Встав из-за стола, кланялись в ту сторону, где стоял прибор для души умершего, говорили: “Поели, попили, пора и домой. Легкого тебе лежания!”» [Логинов 1993: 173].

Особые правила касаются **пищи покойного**. Прежде всего, ее не должны есть его родные. Нарушение этого правила могло привести к их смерти. В Вологодской губернии существовало представление о том, что «от “сорочин” нельзя ничего оставлять», т. е. вся еда, которая готовилась к этой трапезе, должна быть съедена или уничтожена [Кремлева 2004: 690].

Чаше всего пищу умершего отдавали его символическим заместителям: нищим, «чужим»: «[Покойному на поминки ставят] стопочку, соли кладут, кусочек хлеба на тут солицей посылают. Эта стопка стоит до сорокового дня. Кто первый [в этот день в дом] приходит, тому выпашивают» [9]. Иногда ее ритуально уничтожают, например, выливают на угол дома: «Вот кода умирает человек там, наливают стопочку, блин ложут, кутью ложут, хлеба кусочек, и эта стопочка стоит до сорокового дня. Потом эту водку выливают на угол дома. На большой угол» [10]. Представления о том, что пища мертвых опасна для живых, отражаются и в быличках. В Кенозерье в 1993 г. был записан рассказ о том, как к жене по ночам стал приходить ее умерший муж, который угощал ее пряниками и изюмом, а утром эта пища превращалась в козий помет [Бузин 1997: 163].

Запрещалось забирать с собой остатки еды после поминок на кладбище, так как всё, что туда попадает, считалось собственностью умерших [Стишева 1995: 180]: «Есть такое поверье, што с кладбища ничево не носят, всё оставляют, што там недоел, всё оставляют, што птица съест — это как бы души едят» [11]. По этой же причине запрещено собирать грибы и ягоды на кладбище, рвать цветы: «Говорят, нельзя собирать ягоды на кладбище. Это ягоды, значит, того человека, который тут находится [т. е. покойника]» [5].

Во время поминальных трапез большое значение имела **оппозиция чет—нечет**. О. А. Седакова пишет, что этот признак «варьируется по славянской территории» [Седакова 2004: 118], однако на Русском Севере в похоронно-поминальной обрядности предпочтителен «чет». Нечетное число (*лишь*) символизирует прибыток, изобилие, что недопустимо в отношении смерти. В Ростовском уезде Ярославской губернии в родительскую субботу несли на могилу два пирога [Титов 1885: 119]. На поминках полагалось пить по две стопки водки: «Щитаецца, што нужно две стопки выпить [на поминках]. В день похорон... [Именно] две, желательно» [9]; «[Водкой] по две стопочки или рюмочки там обнесут, закусят. И сразу тут же чай» [1].

Наконец, необходимо сказать об общих **правилах поведения** на поминальных трапезах. Для Русского Севера характерна сдержанность во время поминального застолья [Логинов 1993: 173]: не разрешалось вести себя шумно, петь песни. Тех, кто нарушал эти правила, выводили из-за стола [Бузин 1997: 162]. Запрещалось чокаться рюмками, так как это действие было элементом продуцирующей магии, недопустимой по отношению к смерти. В Заонежье вместо этого крестят рюмкой глаза [Логинов 1993: 173].

Во время поминальных трапез оказываются под запретом некоторые повседневные этикетные формулы и действия. Так, широко распространён запрет благодарить хозяев за поминки [Логинов 1993: 173; Праздники и обряды Череповецкого района 2000]: «[На поминках] “спасибо” не говорят, когда пообедаешь» [12]. Благодарность также воспринимается как элемент продуцирующей магии, которая нежелательна во время поминальной трапезы. Схожее объяснение имеет запрет говорить «До свидания», покидая кладбище в поминальные дни: «[На могиле] не говоришь “До свиданья”, а только “Прощайте”» [13]. Стандартная этикетная формула «До свидания» может побудить покойника встать из могилы и являться живым, поэтому в данном случае она недопустима.

Литература

Александров 1911 — Александров А. Грамотность и пьянство в Поморье // Известия Архангельского общества изучения Русского Севера. 1911. № 8—9. С. 687—695.

Архангельский 1854 — Архангельский А. Село Давшино Ярославской губернии Пошехонского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 2. СПб., 1854. С. 1—80.

Байбурин 1998 — Байбурин А. К. Обрядовое перераспределение доли у русских // Судьбы традиционной культуры: Сб. ст. и материалов памяти Л. Ивлевой. СПб., 1998. С. 78—82.

Байбурин, Топорков 1990 — Байбурин А. К., Топорков А. Л. У истоков этикета: Этнографические очерки. Л., 1990.

Бернштам 1985 — Бернштам Т. А. Будни и праздники: поведение взрослых в русской крестьянской среде (XIX — начало XX века) // Этнические стереотипы поведения. М., 1985. С. 120—153.

Бузин 1997 — Бузин В. С. Традиционная погребальная обрядность Кенозерья // Историческая этнография: Русский Север и Ингерманландия. СПб., 1997. С. 153—164.

Валенцова 1997 — Валенцова М. М. Каша в обрядности славян // Кодови словенских культур. Београд, 1997. Бр. 2. С. 18—29.

Ефименко 1877 — Ефименко П. С. Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Ч. 1: Описание внешнего и внутреннего быта // Тр. этнографического отделения Императорского Общества любителей естествознания, антропологии и этнографии при Московском университете. Кн. 5. Вып. 1. М., 1877.

Заварин 1870 — Заварин Н. О суевериях и предрассудках, существующих в Вологодской епархии // Вологодские епархиальные ведомости. 1870. № 1. С. 3—5.

Кичин 1844 — *Кичин Е.* Четыре сельских обряда Белозерского уезда Команевской волости // Вологодские губернские ведомости. 1844. № 19 (6 мая).

Кремлева 2004 — *Кремлева И. А.* Похоронно-поминальные обычаи и обряды // Русский Север: этническая история и народная культура XII—XX века. М., 2004. С. 661—705.

Куликовский 1894 — *Куликовский Г. И.* Похоронные обряды Обонежского края // Олонецкий сборник: Материалы для истории, географии, статистики и этнографии Онежского края. Петрозаводск, 1894. Вып. 3. С. 411—422.

Лебедев 1854 — *Лебедев Н.* Быт крестьян Тверской губернии Тверского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1854. С. 174—202.

Логинов 1993 — *Логинов К. К.* Семейные обряды и верования русских Заонежья. Петрозаводск, 1993.

Мороз 2002 — *Мороз А. Б.* Стол в севернорусских поверьях и обрядах // Традиционная культура. 2002. № 2. С. 41—46. (В этом издании: с. 36—43).

Носова 1993 — *Носова Г. А.* Традиционные обряды русских: крестины, похороны, поминки. М., 1993.

Обрядовая поэзия Пинежья 1980 — Обрядовая поэзия Пинежья: Русский традиционный фольклор в современных записях. М., 1980.

Петров 1863 — *Петров К. М.* Похороны и поминки // Олонецкие губернские ведомости. 1863. № 15—16.

Полушкина 1892 — *Полушкина А. Л.* Поверья, обряды и обычаи при рождении, браке и смерти крестьян Слободского уезда Вятской губернии // Календарь Вятской губернии на 1893 г. Вятка, 1892. С. 207—254.

Праздники и обряды Череповецкого района 2000 — Праздники и обряды Череповецкого района в записях 1999 года: Календарные праздники и обряды. Похоронно-поминальные обряды. Вологда, 2000. Цит. по: http://www.booksite.ru/fulltext/1/001/001/083/poh_per/pohor.htm.

Пропи 2000 — *Пропи В. Я.* Русские аграрные праздники. М., 2000.

Седакова 2004 — *Седакова О. А.* Поэтика обряда. Погребальная обрядность восточных и южных славян. М., 2004.

Смирнов 1920 — *Смирнов В. И.* Народные похороны и причитания в Костромском крае. Кострома, 1920.

Стишева 1995 — *Стишева А. Ю.* К народным представлениям о душе в погребально-поминальной обрядности Русского Севера (локальный вариант) // Традиционные ритуалы и верования. Ч. 1. М., 1995. С. 161—197.

Сумцов 1996 — *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях // *Сумцов Н. Ф.* Символика славянских обрядов. М., 1996. С. 158—246.

Титов 1885 — *Титов А. А.* Ростовский уезд Ярославской губернии. Историко-археологическое и статистическое описание с рисунками и картой уезда. М., 1885.

Топорков 1997 — *Топорков А. Л.* Русское пьянство: символика и ритуальные особенности // Кодови словенских култура. Београд, 1997. Бр. 2. С. 170—177.

Филимонов 1901 — *Филимонов К. Ф.* Погребальные и поминальные обряды в Ежезерском приходе Олонецкой епархии // Олонецкие епархиальные ведомости. 1901. № 18. С. 546—549.

Шустиков 1895 — *Шустиков А.* Тавреньга Вельского уезда // Живая старина. 1895. Вып. 2. С. 171—181.

Visser 1991 — *Visser M.* The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities, and Meaning of Table Manners. New York, 1991.

Список информантов

1. М. П. Рускова, 1926 г. р., зап. в 2003 г. в с. Подпорожье; ПА.
2. А. А. Калинина, 1924 г. р., зап. в 1996 г. в с. Ухта; КА.
3. Е. Ф. Горелова, 1923 г. р., зап. в 1999 г. в с. Ошевенск; КА.
4. М. Я. Пухова, 1923 г. р., зап. в 1999 г. в с. Ошевенск; КА.
5. А. В. Алексеева, 1927 г. р., зап. в 2003 г. в с. Семеново; ПА.
6. В. П. Заборщикова, 1935 г. р., зап. в 1997 г. в с. Лядины; КА.
7. М. А. Соколова, 1925 г. р., зап. в 1997 г. в с. Лядины; КА.
8. С. В. Белокопытова, 1932 г. р., зап. в 1998 г. в с. Троица; КА.
9. А. П. Попова, 1924 г. р., зап. в 1997 г. в с. Лядины; КА.
10. А. М. Хазова, зап. в 1996 г. в с. Бор; КА.
11. З. Самойлова, 1965 г. р., зап. в 1998 г. в с. Троица; КА.
12. В. А. Абакумова, 1933 г. р., зап. в 1997 г. в с. Лядины; КА.
13. Т. П. Швецова, 1937 г. р., зап. в 1997 г. в с. Орлово; КА.

Сокращения

КА — Каргопольский архив Лаборатории фольклора Российского государственного гуманитарного университета (Москва)

ПА — Пудожский архив Российско-французского центра исторической антропологии им. М. Блока Российского государственного гуманитарного университета (Москва)



Т. А. НОВОГРОДСКИЙ
(Минск)

ТРАДИЦИИ НАРОДНОГО ЗАСТОЛЬЯ В ПОХОРОННО-ПОМИНАЛЬНОЙ ОБРЯДНОСТИ БЕЛОРУСОВ

Поминальное застолье — это не только способ отблагодарить угощением тех, кто принимал участие в похоронном ритуале, поддерживал семью покойника, но и строго регламентированный ритуал, основная цель которого — уделить внимание душе покойника, согласно христианским верованиям находившейся в доме до девятого дня, и угощение умерших предков, незримо присутствовавших за столом по случаю отхода одного из членов рода в загробный мир. Не случайно к поминальному столу подавали особые обрядовые блюда.

В традиционной белорусской культуре поминальные трапезы образуют две группы. Первую группу составляют те, что проходят в день похорон, на 3-й, изредка 6-й, 9-й, 40-й день, через полгода и год после смерти человека и носят в основном частный, семейный характер.

Сразу после похорон все участники похоронного обряда идут в дом умершего на поминки. В народном сознании жило убеждение, что если поминальная трапеза будет бедной, покойник обидится. В Виленской губернии, вернувшись с кладбища, родные стелили на стол или скамью (*лаву*), на которой лежал умерший, белую скатерть, ставили на нее стакан с водой и клали полотенце, чтобы душа покойника могла умыться перед застольем. На протяжении 5—7 дней к этому месту никто не имел права прикоснуться [Киркор 1882: 283]. В Мстиславском уезде женщины, зайдя в дом, где был покойник, трижды дотрагивались рукой до печи, чтоб в доме больше не было похорон [Романов 1912: 528].

Название поминального стола часто совпадает с названием главного обрядового блюда, которое на нем подавалось: *гарачки* (горячий пшеничный хлеб), *клёцки* (мучное изделие). Последнее слово в некоторых районах отождествлялось со смертью, так, о безнадежно больном говорили: «Ну, клёцки ему», — это означало, что вскоре его будут помянуть [Пахаванні 1986: 28]; в Горечком районе (д. Доброе) на поминки так и звали: «Приходите на клёцки» (АИИЭФ, ф. 6, оп. 13, д. 67, л. 58).

Перед началом поминок священник проводил в доме литию (заупокойную службу) с пожеланием вечной памяти покойнику и благослов-

лял трапезу [Романов 1912: 526]. После молитвы хозяева приглашали гостей садиться за стол. Самое почетное место, согласно традиции, занимал старший по возрасту человек, участвовавший в похоронах. Такое внимание не столько объясняется почетом к старшим, сколько, видимо, связано с верованием, согласно которому, в следующий раз смерть должна забрать того из присутствовавших на поминках, кто больше прожил.

В Быховском уезде мужчины садились на почетное место под иконами (на покути) или близко к нему, а женщины — на дальних концах стола или за отдельным столом [Романов 1912: 530]. У белорусов Смоленщины первыми приглашали к столу и сажали на покути тех, кто копал могилу, делал гроб и шил погребальную одежду; остальные садились за поминальный стол после них. За столом не прижимались один к другому, «чтобы не вытиснуть родителей, которые незримо участвуют в беседе» [Добровольский 1894: 315].

По свидетельству П. П. Чубинского, в поминальной трапезе принимали участие нищие (старцы и жебраки), но их сажали не за общим столом в доме, а где-нибудь на дворе [Чубинский 1877: 710].

За столом покойнику было отведено отдельное место, где стояли все столовые приборы (рюмка, ложка, тарелка). Рюмка была наполнена водкой, а в тарелку (иногда просто на скатерть) откладывали понемногу еды. Без этого ритуала белорусы не начинают поминки и в наше время. По поверью, покойнику станет легче и он будет помогать оставшимся в живых членам семьи, если его душа угостится блюдами с поминального стола.

Обязательным на поминках было специальное обрядовое блюдо — *канун (канон), кутья, коливо (поліва, калыво), сыта, гарачики, клёцки, галушки*. В разных регионах Белоруссии их готовили по-разному. Например, для приготовления кануна в подслащенную медом или сахаром воду крошили хлеб, бублики, баранки или другие мучные изделия; кутью варили из риса, проса, ячневой или гречневой крупы, при этом она должна быть сладкой. В Могилевский губернии кутью подавали на стол с изюмом; из изюма и теста выпекали крестик, который клали поверх кутьи или втыкали в нее [Романов 1912: 530; Чубинский 1877: 710]. И сегодня поминки начинаются с кутьи или кануна.

Это блюдо ели одной или тремя ложками из общей миски, по очереди передавая ее один другому. Во время поминок крестьяне Виленской и Смоленской губерний выкладывали на стол по ложке от разных блюд «для родителей» либо отливали первую рюмку вина и откладывали первую ложку каждого блюда в крайний угол, где лежал покойник [Киркор 1882: 283; Юркевич 1853: 290; Добровольский 1894: 315].

Если семья была очень бедной и не в состоянии сама устроить поминки, присутствовавших на похоронах угощали кутьей прямо на кладбище.

Не обходилось поминальное застолье и без выпивки. Если рюмка была одна, каждый по очереди передавал ее следующему, а перед тем как выпить, поминал покойника. Как отмечают многие белорусские

этнографы, пили на поминках в меру. Напиваться считалось недопустимым.

Выпив по рюмке водки, закусывали блинами, потом на стол подавали борщ с мясом или салом, а в пост — с рыбой или с *мучной затолокой* и конопляным маслом. За поминальным столом ели также яичницу, колбасу, тушеную капусту, лапшу, пироги, жареную картошку, а по окончании трапезы — галушки из гречневой или пшеничной муки [Романов 1912: 526; Добровольский 1894: 315].

На Могилевщине поминки начинались с кануна, а заканчивались кутьей, причем главным поминальным блюдом считалось то, от которого шел пар [Навагородскі 2000: 72] (согласно народным поверьям, паром от горячего хлеба угощаются души умерших, которые незримо присутствуют на поминках [Романов 1912: 526; Васи́левич 1986: 28]). Это мог быть борщ, крупник и другие блюда. В Горецком районе готовили капусту, картофель и суп из круп (*крупеню*). Водки здесь выпивали «только по три радовки» — т. е. трижды (АИИЭФ, ф. 6, оп. 13, д. 67, л. 58). В Кричевском районе (на Могилевщине) в конце поминок ели клецки. Во многих районах на поминальный стол ставили горячий пшеничный хлеб — *поляницу*, который не резали ножом, а разрывали на куски руками.

У жителей Лидского уезда Виленской губернии в XIX в. поминали постными блюдами, где первым подавали жидкий кисель с грибами (*жур*), а потом пили водку, закусывая хлебом и рыбой [Юркевич 1853: 290]. В Белоруссии до сего дня существует предписание выпить три рюмки водки или вина и попробовать не менее трех блюд [Сысоў 1995: 79]. Если человек по состоянию здоровья или по другой причине не мог выпить, он только подносил рюмку ко рту и ставил назад на стол, поскольку говорили: «Если не можешь пить — не пи, а пригубить надо» (АИИЭФ, ф. 6, оп. 13, д. 67, л. 39).

В конце трапезы опять молились и, благодаря хозяев и выражая им соболезнования, шли домой; первым, согласно традиции, из дома должен был выйти старший по возрасту: верили, что кто раньше выйдет, тот раньше и умрет (это не касалось только церковных служителей и священников) [Романов 1912: 533, 526].

Вторую группу составляют календарные поминальные трапезы. Они носят преимущественно общественный характер и совершаются несколько раз в году: весной (*Радуница*), летом (троицкие *дзяды*), осенью (дмитриевские *дзяды*, *осенины*), зимой (масленичные *дзяды*). В целом поминальные дни, приуроченные к определенным датам народного календаря, называются *дзяды* / *деды*. Под *дедами* также подразумеваются все умершие предки или их души независимо от пола и возраста [Васі́левич 1986: 31]. Празднование *дедов* почти везде считалось обязательным; в народе говорили: «Хто дзядоў не ўважаець, таму ўсялякае бываець», имея в виду, что игнорирование этого праздника может привести к тому, что *деды* обидятся и не будут помогать живым. Белорусы верили, что в эти дни души предков спускаются на землю, чтобы посмотреть, как их чтут, как потомки заботятся об их

наследии, поэтому требовалось придерживаться определенных правил поведения. По способу проведения *деды* делятся на отмечаемые исключительно в собственном доме и непосредственно на могилах. Особым почтением у белорусов пользовались из первой группы дмитриевские *деды*, из второй — Радуница. У католиков Белоруссии похожее поминовение предков происходит один раз в год — на Задушный день (2 ноября).

К застолью на *деды* готовились заблаговременно и тщательно. Там, где была возможность, били годовалого кабана, резали овцу или теленка. Престижным считалось выставить побольше мясных блюд. Количество блюд на *деды* диктовалось не только материальными возможностями семьи, но и традицией. Обычно на стол, по свидетельствам этнографов, подавалось от 5 до 15 блюд [Васілевіч 1986: 34].

На постные *деды* обязательно готовили горох, квас с грибами или рыбой и кашу. На скоромные *деды* блюда были более разнообразными: блины, сало, вареное мясо, *квашанина* (холодец), капуста с мясом, *крупник*, каша с мясом и т. д. О скоромных *дедах* говорили: «Это такой праздник, что ни сесть, ни лечь».

Блюда подавались в следующей последовательности: канун с ба-ранками, рассол, бураки с мясом, *крупеня* (суп с крупами и картофелем), *бульбяшник* (суп из картофеля), галушки, мясо вареное, *ладки* (оладьи — для умерших детей), юшка с луком, морковь или пастернак на молоке, творог со сметаной, яичница, каша. Порядок мог слегка меняться, однако первым блюдом обязательно был канун, а последним — яичница, каша. На ужин подавалась водка, которую начинали пить после кануна [Романов 1912: 549]. В Оршанском уезде первые два блюда должны быть обязательно постными. Сначала подавали горох с молоком и кислый *крупник* с грибами или рыбой. Затем выставлялась кислая капуста с говядиной, пресный *крупник* с целым петухом или курицей; потом шла юшка со свиным мясом и обязательно с головой; *верещака* из колбас и *солоники* с подливой; кутья. Были также *смаженина* из говядины, макароны, сыр в масле, кислое молоко. Ячневая каша с маслом или салом завершала трапезу [Пахаванні 1986: 178]. Посреди стола ставят буханку хлеба и раскладывают нарезанный хлеб или маленькие булочки так, чтобы на почетном месте оказались три булочки, одна за другой.

Застолье во время *дедов* призвано «потешить душечки» предков так же, как живых гостей — на родинах и свадьбах. Поэтому хозяйки наряду с обязательными обрядовыми блюдами готовят сладости.

Перед ужином открывают окна и двери, старшие члены семьи обходят дом вокруг, молятся, смотря в сторону кладбища и приглашают мертвых. Вернувшись домой, в тишине садятся в стороне от стола и прислушиваются к мнимой беседе душ. Если, по мнению хозяйки, души насытились, она подает знак, хозяин садится к столу и приглашает остальных ужинать.

Приглашение умерших к столу почти в каждой деревне было своим: «Праведные родители! Ходите к нам вечерять. И сами, и ведите с

собой малых деток, и тех, кому некуда идти» (Быховский уезд); «Деду, иди к обеду» (Гродненщина). В Виленской губернии хозяин, приглашая души, по очереди перечислял своих умерших, после каждого имени добавляя слово *хайтуры* ‘похороны; поминки’. В Пинском уезде за стол не садились, а молча ожидали, когда «поедят душечки», и только после знака хозяйки начинают есть.

Обычно трапеза начиналась с того, что каждый ее участник, зачерпнув первую ложку еды, выкладывал ее содержимое на стол для *дедов*. На подоконники ставили водку, а дверь в дом оставляли открытой, чтоб *деды* спокойно могли зайти в дом.

Как и на поминках, для *дедов* ставили на столе отдельную тарелку, в которую откладывали по ложке каждого блюда, а также рюмку с водкой. Каждый раз перед тем как выпить рюмку водки (традиционно это предполагалось трижды), хозяин произносит поминальные формулы: «Памяні, Бог, хто ў яме, паздароў, Бог, хто з намі!» или «Памяні, Божа, душачку іх, царства ім нябеснае!»

Приведем подробное описание поминальной трапезы на *деды* у белорусов: «Ужинают в этот день не так, как в обыкновенные дни. Каждый, почерпнувши один раз, кладет ложку на стол. Ложка эта должна пролежать на столе столько времени, сколько потребуется для того, чтобы этою самою ложкой мог почерпнуть другой. Кому в особенности не нравится обычай класть после всякого глотка ложку, так это детям. Проголодавшись за целый день (обед на *деды* не полагается), ребенок хотел бы поскорее удовлетворить свой аппетит, а тут нельзя, взрослые приказывают класть ложку. “Зачем это?” — спрашивает ребенок. “Вот видишь ли, — объясняют взрослые, — около каждого их нас сидит небожник (покойник): ты зачерпнешь одну ложку, и ему нужно класть ложку, а если ты не будешь класть, то твой небожник встанет со стола голодным. Он рассердится и накажет тебя за это”. — “Ведь у нас есть еще ложки, — объясняется ребенок, — нужно положить на стол, пусть себе небожник кушает, коли хочет”. — “Нет, нельзя, голубчик! — снова толкуют взрослые. — Небожник может кушать только тою ложкой, которою кушает живой, около которого он сидит, а другую ложку он не может взять, если бы она и была на столе”. Убеденный такими доводами, ребенок начинает класть ложку исправно после каждого глотка» [Л. С. 1891: 2].

Из описания видно, что положение ложки во время трапезы имело особый смысл. Поведение участников определялось сознанием того, что наряду с живыми в трапезе участвуют и мертвые. С одной стороны, в это время усиливается опасность вмешательства нечистой силы; у белорусов Смоленщины существовало предписание: «Зачерпнул ложку, сейчас оберни ее (абарати яе ниц): если ложка неперевероченная, к ней может прикоснуться лукавый» [Добровольский 1914: 164]. С другой стороны, нужно покормить предков: «Ложку за каждым приемом пищи нужно класть на стол, чтобы ею ели *деды*, а класть нужно ложку непременно выемкой вниз, а не вверх, иначе покойники перевернутся в могилах лицами вниз, и, если кто по ошибке или по неопытнос-

ти положит ложку ничком, то старшие поправляют эту оплошность с надлежащими замечаниями» (Могилевская губерния) [Топорков 1981: 196]. В этом предписании, по мнению А. Л. Топоркова, актуализируется изоморфизм ложки и человека.

За столом молчали или вспоминали предков добрым словом. Особенно строго полагалось вести себя, если на трапезе присутствовали старики, которые думали о том, что могут не дожить до следующих *дедов* [Васілевіч 1986: 35]. Поев, рассказывали об умерших членах своего рода, вспоминая их жизнь, хорошие дела. Каждый неизвестный звук, движение во дворе, доме или за столом воспринималось как знак присутствия *дедов*.

Существует много поверий о том, что в этот вечер можно повидаться со своими предками. В Рогачевском районе Гомельской области старожилы верят, что девушка или женщина, которая пожелает увидеться с умершими, три дня с четверга до *дедовской субботы* должна поститься — ничего не есть, не пить и не разговаривать. В *дедову субботу* ей нужно залезть на печь и целый день смотреть в комнату из-за печной трубы. Рассказывают, что исполнившие эти действия вечером, когда семья готовилась сесть за стол, видели, как в дом со свечами входят знакомые и незнакомые предки, как садятся вместе с живыми за стол, ужинают, разговаривают между собой, слушают разговоры своих потомков. На следующий день очевидица делилась с родственниками и близкими увиденным [Сысоў 1995: 396].

После окончания ужина часть блюд, предназначенную для душ, отдают детям, чтобы они не боялись грома, молнии, ливня; другую часть выносят и отдают скоту или птицам, кидая на крышу дома. Для душ предков, погибших от воды, еду бросают в реку, озеро или сажалку (яму с водой) [Пахаванні 1986: 177].

Иногда после окончания трапезы посуду с едой оставляли на ночь. Верили, что придут *деды* и угостятся. «Родители нам приказывали верить, и мы говорили: “Мама, уже меньше в мисках борща”», — вспоминает жительница деревни Поселище Хойницкого района Гомельской области Софья Митрофановна Евтушенко (АИИЭФ, ф. 6, оп. 13, д. 67, л. 30). Интересный пример окончания трапезы на *деды* приводит белорусский историк и этнограф М. В. Довнар-Запольский: «...хозяин или хозяйка, набрав полную кружку воды, поливают от стола к двери и говорят: “Что не доели не допили, то идите на папер на двор”, — думая, что произнесением этих слов удалят души из дому до следующих *дедов*» [Довнар-Запольский 1909: 305].

По описанию М. В. Довнар-Запольского [Довнар-Запольский 1909] в конце застолья на *деды* (*дзедаванне*) свечи тушили хлебной коркой или блином. За столом все наблюдали, куда идет дым от погасшей свечи: если вверх — это хороший знак, если наклонно и особенно к дверям — в семье кто-нибудь умрет. Затем хозяйка берет посуду с остатками еды и разливает ее по углам стола. Остатки еды оставляют на столе до утра: души умерших, по убеждению народа, слетаются ночью ужинать.

В отдельных районах Белоруссии различались поминальные дни, посвященные мужчинам (*деды*) и женщинам (*бабы*). Однако уже в XIX в., кроме названия *бабы*, никаких ритуалов не сохранилось, хотя в некоторых местах обнаруживались фрагменты поминального обряда. На Лепельщине *бабы* отличались от *дедов* более скромным ассортиментом блюд. На Случчине в этот день скоромного на застолье не выставляли, а пекли постные блинцы, варили квас с грибами или вяленой рыбой и кисель, на кладбище не ходили даже летом.

Из поминальных дней, отмечаемых на кладбище, наиболее распространена в Белоруссии Радуница. Прямо на могилах, которые перед этим тщательно убирались, расстилали скатерть, выкладывали кутью с зажженной свечой, пасхальные блюда, приготовленные специально к этому дню: мед, творог, блины, колбасы, мясо, яичницу, пироги и др. — в зависимости от местного обычая. Перед началом трапезы на могилу для покойника откладывалось понемногу от каждого блюда, обязательно отливались медовая сыта и водка. Одним из ритуалов было закапывание в землю или катание по насыпу крест-накрест со словами «Христос воскрес!» крашенных пасхальных яиц — «христование с мертвыми». Во время беседы вспоминали умерших предков. Около свежих могил могли причитать женщины. Семьи приглашали друг друга, шли на соседние могилы, взаимно поминали знакомых и близких. Всё, что оставалось от трапезы, раздавали бедным, кое-что оставляли на могилах, даже чугунки с едой [Васілевіч 1986: 38]. Проведение Радуницы заканчивалось застольем дома или в корчме: «На Радуницу до обеда пашут, после обеда плачут, а вечером скачут». Иногда празднование длилось до утра. Такое мажорное окончание праздника напоминает древние тризны, когда после поминок рядом с могилой начинались игры, в которых участники демонстрировали свою силу и ловкость [Терещенко 1848: 120].

Литература

Васілевіч 1986 — *Васілевіч У. А.* Беларускія жалобныя абрады і галашэнні // Пахаванні. Памінкі. Галашэнні., Мінск, 1986.

Добровольский 1894 — *Добровольский В. Н.* Смоленский этнографический сборник. Ч. 2. СПб., 1894.

Добровольский 1914 — *Добровольский В. Н.* Смоленский областной словарь. Смоленск, 1914.

Довнар-Запольский 1909 — *Довнар-Запольский М. В.* Исследования и статьи. Киев, 1909.

Киркор 1882 — *Киркор А. Г.* Народная жизнь // Живописная Россия. 1882. Т. 3. Ч. 2. С. 277—288.

Л. С. 1891 — *Л. С.* Дяды // Гродненские губернские ведомости. 1891. № 97. Неофициальная часть.

Наваградскі 2000 — *Наваградскі Т. А.* Традыцыі народнага харчавання беларусаў. Мінск, 2000.

Пахаванні 1986 — Пахаванні. Памінкі. Галашэнні., Мінск, 1986.

Романов 1912 — *Романов Е. Р.* Белорусский сборник. Вып. 8: Быт белоруса. Вильно, 1912.

Сысоў 1995 — *Сысоў У. М.* Беларуская пахавальная абраднасць. Мінск, 1995.

Терещенко 1848 — *Терещенко А.* Быт русского народа. Ч. 3. СПб., 1848.

Топорков 1981 — *Топорков А. Л.* Структура и функции сельского застольно-го этикета у восточных славян // Этнознаковые функции культуры. М., 1981.

Чубинский 1877 — *Чубинский П. П.* Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Юго-Западный отдел. Материалы и исследования. Т. 4: Обряды: родины, крестины, свадьба, похороны. СПб., 1877.

Юркевич 1853 — *Юркевич И.* Остринский приход Виленской губернии Лидского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853.

Сокращение

АИИЭФ — Архив Института искусствоведения, этнографии и фольклора Национальной академии наук Беларуси



Л. В. ФАДЕЕВА
(Москва)

«ГОСТЕВАНИЕ» И «ПИРОВАНИЕ» В ПОХОРОННЫХ ПРИЧИТАНИЯХ И ПОХОРОННО-ПОМИНАЛЬНЫХ ОБРЯДАХ РУССКИХ (в сравнении с финно-уграми)

Тема *пути* [Седакова 2004: 51, 137—138], *дороги* [Чистяков 1982: Невская 1980; 1993: 4] является одной из важнейших в обрядовой семантике похорон как обряда перехода из пространства жизни в пространство смерти [Геннеп 1999: 9; Седакова 2004: 31]. Не случайно похороны часто интерпретируются как проводы, в процессе которых происходит отделение умершего от живых¹. Такие представления примиряют очевидные противоречия обряда: с одной стороны, «явное стремление живых “отделаться” от покойника, воспрепятствовать его возвращению к ним», с другой — заботу и скорбь о нем [Конкка 1992: 27—28].

Проводы и прощание предполагают обязательное присутствие родственников, соседей, односельчан. Интересна формула, которая используется пинежанами для приглашения на похороны: «Гостите к нам на похороны» [Обрядовая поэзия 1980: 135]. В данном случае *гостить* — ‘участвовать в проводах умершего и поминальной трапезе’. Однако обозначение этого участия как гостевания представляется весьма необычным, поскольку позиция гостя в похоронном обряде закреплена за умершим (*гость*, *госыцик почасный* [Шейн 1890: 512] — обращение плачей)².

¹ Ср. соответствующую обрядовую терминологию: участники погребальной процессии — *провожающие* (витеб.); обряд, завершающий поминки сорокового дня, — *проводины покойника* (с.-рус.), *провождать душу* (влад., сарат.) [Седакова 2004: 170—172, 229].

² «*Гость* в обряде имеет прежде всего значение ‘чужой’ со всей многозначностью семантики ‘чужого’: он ‘враг’ живых постольку, поскольку умерший — воплощение самой смерти, как показывают многие обрядовые акты; в то же время он божественный “чужой” — как посланец в загробный мир делов. <...> Гость имеет также значение ‘путник’, ‘постоялец’, ‘временный обитатель’, причем как в родном доме, так и в загробном <...> — см. такие термины кладбища, как заонеж. *гостыбище*, *гостебище*, общерус. *погост*...» [Седакова 2004: 136, см. также 216; Невская 1993: 7—8].

Л. Г. Невская, подробно рассмотревшая семантический комплекс *гость, гощение, гостинец* и т. д. на материале балто-славянских причитаний, выделила четыре аспекта развития данной темы на вербальном уровне обряда: 1) обращение к умершему как к гостю; 2) приглашение или ожидание умершего в гости; 3) гощение в доме умершего родственника; 4) гощение на могиле, обычай навещать покойника на кладбище [Невская 1993: 60—66]. Таким образом, термин *гость* в контексте похоронно-поминальной обрядности оказывается многозначным, предоставляя разные возможности прочтения оппозиции *свое—чужое*.

В настоящей статье «гостевание» и «пирование» умершего среди живых будет рассмотрено с точки зрения их социализирующей функции в обряде³. Оценивая «приход в гости» как «упорядочивание нарушенного смертью равновесия» [Невская 1993: 9], мы попытаемся проанализировать соответствующие фрагменты похоронно-поминального обряда с точки зрения реализации темы единства рода, нерасторжимой связи живых и умерших родственников.

Это глубинная, архаическая семантика сегодня нередко предстает в трансформированном (христианизированном) виде в текстах, комментирующих обряд, — устных рассказах о явлениях умерших во сне⁴.

³ О возможной схеме посмертной «социализации» умершего в похоронно-поминальной обрядности см.: [Кормина, Штырков 2001: 206].

⁴ Ср., например: «...Пост идёт, надо постным помянуть. Надо постным обязательно! Покойника — там, как хочешь, а покойнику нужно это, раз он постом... Да и в Великий вон пост тем более. А тут наставят всего и... Другой раз я уж, конечно, если пост, я не делаю, ищу там чего-нито. Ну найду чего поесть-то, наверно... “Не беспокойтесь, — я говорю, — найду я чего...” И тоже вот, бывает, снится, рассказывают. Рассказывают, я сама не знаю, но рассказывают, слышишь: “Один человек, — говорит, — только поминал, — говорит, — меня”. Вот кому-нито приснится родным. Значит, надо постным помянуть...” [1]; «А тут ещё от одной слышала, правда ли, нет ли, как-то она говорила, вот когда обедашь, так надо и то, говорит, класть ложку для неё. Вот, например, своей матери, или там кому... Одна, говорит, мне прямо... мне кажется, она говорила, вроде того, что: “А ты мне что не положила? — приснилась ей. — Мне что, когда обедашь, ложку не положила?”...» [1]; «Мне приснился сон. Я этого родственника вообще не знала. Ну, он приезжал как-то, жил одну неделю. А тут через 20 лет он мне снится, не приезжал он к нам в гости. А он такой жадноватый дедушка был. В 97-м году снится этот дед. Во сне приходит: я готовлю обед, суп наварила в кастрюле, и он приходит, этот дед. Я даже забыла, как его звать, во сне-то неудобно к нему обращаться, я-то его не знаю. А он пришёл весь ободранный, в таком сером костюме обшмызганном, такой плохой, весь грязный. Как к нему обратиться, не знаю? А я говорю: “А ты чего ко мне пришёл-то?” — “А вот ты обед варишь — накорми меня, я такой голодный”. А я говорю: “Вас что, там не кормят?” (Даже говорю: “вас там” — но я не знаю, жив он или нет, я его не видела, не знаю, умер он, не умер, а спрашиваю: “как вас там”, — не сейчас доме — не кормят.) А он: “Да, не накормили, голодно мне там очень, налей мне супу, налей мне в железное блюдо”. (Поминают не в тарелочках, а в железных блюдах надо — до них доходнее.) Я взяла железное большое блюдо, налила целое блюдо супу, он весь его полностью съел и говорит: “Вот теперь мне надолго хватит, теперь я сыт”. Утром просыпаюсь я... прошло несколько дней. Пошла к матери и говорю, кто мне приснился. Описала его, что он полненький. Мама говорит: это наш родственник. А я

Просьбы умерших к живым «напоминают» о связи двух миров, актуализируют некоторые полузабытые обрядовые нормы. Они касаются главным образом кормления умершего, основываясь на представлениях о его ритуальном голоде [Седакова 2004: 271] и зависимости от забот живых родственников⁵.

Угощение покойника происходило в ходе обряда неоднократно. Пока он находился в доме, пищу для него ставили вместе с водой на божницу, окно, лавку, гроб [Кремлева 2001: 76; Седакова 2004: 201, 208]. Поскольку умершего необходимо было обеспечить едой и после погребения, хлеб, соль, масло, яйца, а иногда и водку клали непосредственно в гроб [Зеленин 1991: 348; Барсов 1997: 248]. Приходя на кладбище в поминальные дни, также приносили еду и вино, которыми не только поминали сами, но и оставляли на могиле [Кремлева 2001: 80; Морозов 2001: 303—304].

Особое место в обряде занимало угощение умершего «за столом». Значимость этого ритуального акта становится очевидной, если принять во внимание особенности застольного этикета (причем не только праздничного, но и повседневного). «По традиционным воззрениям, совместная трапеза за столом (“застолье”), сопровождавшаяся общением с широким кругом родственников, “со всем родом”, в том числе с умершими, моделировала “идеальный социум”, являясь сиюминутной реализацией утопической идеи “изобильного рая”» [Морозов, Слепцова 2004: 51]. Почитание стола как Божьего престола влекло за собой соответственное отношение к еде как к сакральному акту [Топорков 1985: 224; Мороз 2002: 45]. Более того, некоторые обычаи являлись свидетельством того, что стол был «непосредственно соотнесен с христианским раем. Так, в конце XIX века из д. Мешково Орловского у. сообщали, что “во время обеда и ужина, если мало-мальски есть свободное время, то крестьяне стараются просидеть подольше, потому что, по их мнению, сколько за столом просидишь, столько в царстве небесном пробудеешь”» [Топорков 1985: 231]. Таким

говору: “Живой он или мёртвый?” — “Не знаю, его 20 лет у нас не было, ни слуху ни духу”. Надо Татьяну спросить — она живёт, где этот дед. Прошло где-то месяц — Татьяна приезжает. А я, как мне сон приснился, спросила у матери, чего мне делать. А она говорит: “Милостыню подай”. И я на следующий день пошла в контору, купила хлеба, угощения, селёдки маленько, красненького винца, и мы его помянули. Я спрашиваю Татьяну: “Жив ли или умер этот дед?” Она говорит: “Полгода как умер”. Был жадный дед: квартиру дочерям не переписал, отдал государству, и они его схоронили — просто на кладбище отнесли, не поминали, ничего, съели там холодную закуску, никого не приглашали, просто зарыли и всё. К нему до сих пор никто на кладбище не ходит, обиделись. А мне снится голодный и ободранный, а они его в старом костюме положили» [2].

⁵ «Душа тоже ведь хочет есть-то. Это ведь... Это ведь тело умрет, а душа-то, говорят, не умираюшпа... Душу тоже надо кормить. Горячий стол и делают. Её тоже надо кормить. Не помянешь — она там голодна будет...» [3]. Ср. с представлениями прибалтийско-финских народов (карел, води, ижор) о том, что «в течение шести недель со дня смерти умерший не принадлежал окончательно царству мертвых и кормить его должны были родственники» [Конькова 1999: 31].

образом, застолье в рамках похоронно-поминальной обрядности могло представлять собой позитивный сценарий посмертного бытия умершего — трапезу в раю⁶.

Умершего «приглашали» «за стол» не только на этапе поминания, но и до погребения. Отголоски почти забытого русскими обычая «будить» и «кормить» покойника завтраком⁷, особенно в день похорон, доносят до нас похоронные причитания. Так, в плаче Н. С. Богдановой о дочери находим упоминание о взаимном угощении умершей и родни, пришедшей с ней проститься:

...Ты послушай, моя белая лебёдушка,
Ты любимое рожено моё дитятко!
Я за честь прошу, кручинная головушка,
Уж вы встань-ка всё, пожалуйста, скорёшенько,
<...>
Заговори-тко вот любимые всё ласковы
Хоть последни вот словечушка
Со своей-то со породой с именитою,
Проведи-тко их по-старому, по-прежнему,
Ко столам-то веда да ко дубовым,
Ко накрытому столу да ты ко честному,
Угошай-ко ты своих да дорогих гостей.
Угошай-ко всех спорядных соседушек!
Ты сама садись-ко, белая лебёдушка,
Звеличать мы тебя будем не по-старому,
Почитать да тебя станем не по-прежнему;
Хоть лебедушкой мы белой называем,
За гостейку любиму тебя да почитаем⁸
[Причитания 1960: 234].

Заключая сцену пира, вопленица указывает на традиционную с точки зрения обряда ее интерпретацию — угощение устраивают для того, чтобы подготовить умершую в путь:

Уж ты сядь-ко всё теперь да угошайся-ко,
Уж ты досыта с гостями наедайся-ко.
У нас всё есте теперь для вас прилажено,
У нас всё есте теперь да приготовлено.
И налажены вси естувшки сахарние

⁶ И в этом смысле оно было синонимично другому обычаю — так называемой *первой встрече*, которая подавалась для того, чтобы на том свете душу умершего хорошо встретили [Кремлева 2001а: 79; Седякова 2004: 167, 174].

⁷ Ср.: «Пока покойник еще в доме, его угощают блинами: когда пекут блины, первый блин, еще горячий, иногда смазанный медом, кладут на лавку в головах умершего, или на окно, или на божницу» [Зеленин 1991: 356]; «В день погребения хозяин дома еще до рассвета собирал родных и близких покойника, ставил на стол большую кипу блинов. За стол садились только мужчины, женщины выходили во двор и причитали. Старший из приглашенных разламывал пополам блин и клал его на окно (для покойника)» (тул.) [Лаврентьева 1990: 43].

⁸ Здесь и далее выделено мной. — Л. Ф.

Да и разведены вси питвица медвяные!
Ты не первое всё кушай — всё последнее,
Последний разичек ты, белая лебёдушка,
Мы не пивши-то тебя да не отправим,
И голодной-то тебя да мы не справим
[Причитания 1960: 235].

Обычай, поэтически осмысленный в плаче, сохранился в похоронно-поминальной обрядности многих финно-угорских народов. Так, у карел «всякий раз, когда в доме садились завтракать, обедать или ужинать, полагалось “будить” покойника; особенно необходимым считалось приглашать его последний раз позавтракать в кругу семьи в день похорон. <...> Наливали свежий чай и ставили около покойника вместе с какой-нибудь стряпней» [Сурхаско 1985: 73]; иногда покойнику оставляли место за столом [Конкка 1992: 54]. Карельские причитания также сохранили этот мотив. По свидетельству У. С. Конкки, в одном из плачей-бужений «мать просит свое дитя последний раз встать, чтобы сесть за стол перед тем, как его унесут на кладбище, “в горькие еловые леса”» [Конкка 1992: 55].

Интересны в этой связи и обычаи марийцев, мордвы и удмуртов, у которых первое поминание усопшего происходило в его доме до похорон [Попов 2000: 276; Федянович 1997: 138]. У мордвы, к примеру, вскоре после того как о смерти человека становилось известно, в его дом собирались родственники и соседи. Они приносили с собой еду и деньги. «Всё это отдавали находившемуся около покойного престарелому человеку, который скоблил монеты ножом и от всех яств отламывал кусочек. <...> Обращаясь к покойнику, он говорил, что ему принесли еду, чтобы он не был голоден и накормил своих гостей (имелись в виду умершие ранее родственники)...» [Федянович 1997: 129]. Угощение, таким образом, было предназначено не только покойнику, но и всем ранее умершим членам рода, которые также «участвовали» в обряде.

Поминание «за столом» после проводин и погребения также предполагало «присутствие» души и диалог с ней. Следы этих представлений до сих пор прослеживаются как у русских, так и у карел. На обрядовом уровне это подкреплено традицией оставлять за столом место для покойного с особым прибором (вариант: ложку, рюмку с водой/водкой, хлеб) [Кремлева 2001а: 80], а также строгой регламентацией подаваемых к столу блюд (ср., например, указание на обычай завещать, чем поминать [Барсов 1997: 249])⁹. Известны специальные формулы риту-

⁹ О. А. Седакова, предлагая типологию славянских поминальных трапез, отмечала: «По своему смыслу обрядовая трапеза представляет собой прощальное угощение, которое родные готовят умершему “на дорогу”, но сами же они и принимают угощение. Сцена поминальной трапезы <...> представлена рядом вариантов:

1) двойная трапеза: первая — для приглашенных *родителей*, вторая — для живых;

2) общая трапеза, где покойному (блр. *госыцику почасному*) отведено почетное место;

ального угощения во время поминальной трапезы, участники которого «обращаются к пустому месту за столом, потчуют: “Кушайте, родимая сестрица!” (обонеж. [Куликовский 1890: 57]); “Кушай-тко, родоименькой” (олон. [Хрушев 1869: 16])» и др. [Седакова 2004: 101].

Еще более последовательно идея этого ритуального диалога проводится в поминальных обрядах мордвы, на которых присутствует специальный человек, исполняющий роль умершего, — *вастозай* у мокши и *эземозай* у эрзи. Обычно он избирается из родственников. Одетый в одежду покойника, он садится на самое почетное место за столом, принимает угощение и рассказывает о том, как живется на том свете ему и всем умершим родственникам [Мокшин 2000: 395].

Домашние застолья 3-го, 9-го, 20-го, 40-го дней и годин, по свидетельству информантов, мало чем отличаются друг от друга. Однако «сороковины» обычно выделяют особо, отмечая, что именно после 40-го дня душа окончательно покидает земные пределы и отправляется в назначенное ей Богом место до Страшного Суда¹⁰. В связи с этим комплекс поминальных обрядов 40-го дня в некоторых регионах до сих пор предстает как более развернутый (ср., например уже упомянутый обычай провожать душу на 40-й день (влад., сарат., ульян.)), и поминальный обед оказывается включен в него как один из важных обобщающих этапов.

Так, в Новгородской губернии женщины причитали на кладбище и приглашали умершего на «сорочины» домой. Оставшиеся дома встречали их тоже с причетами, веря, что вместе с семьей в дом пришла и душа умершего [Кремлева 2001a: 81]. Эти плачи сохранили мотив гос-

3) общая трапеза, в которой покойный не имеет собственной *доли*, но каждый из участников отдаст ему часть своей (отливая на скатерть или под стол первый глоток каждого кушанья или только поминального — киселя, кутьи);

4) присутствие покойного опосредовано составом участников пира (нищими, стариками, изготовителями снаряжения).

В каждом из перечисленных вариантов поминальной трапезы, с убыванием роли “пустого места”, представляющего покойного, участники пира всё более и более “замещают” его, переходя на “сторону мертвых” [Седакова 2004: 274–275].

¹⁰ Ср.: «Вот сорок дней душа ходит округ дома. Ей... Округ дома ей всё видится, ей всё кажут. И хороша там жизнь, и плохую, и рай кажут, и ад. Вроде это... сорок дней ей всё будут казать. А на сороковой день душа переходит огненну реку. Обязательно ей перейти. Вот подают на сорок... накануне сорокового дня у нас этот... Ну ещё бывалошний обычай-то, а шас народ этого ничего не веруют, не знают. <...> Да, подают — жёрстку надо подать, или дошечку там, или жёрстку подают. [Собиратель: Что такое жёрстка?] Ну вот, как тебе сказать-то, ну... Ну вот жерсть прибывают... Есть города — прибывают жерсть... [Собиратель: Жердь?] Да. <...> Подают бедным. У кого дров нету, нечем топить. Вот бедным подай. Вроде вот помянет там он душу-то, кому подадут. Вот дойдёт там до него... Подашь — дойдёт, не подашь — не дойдёт. А подашь — дойдёт. [Собиратель: И вот как бы по этой жерди он и перейдет?] Да. Душа вроде да... <...> Это уж ей, душе, будет окончание. Окончание — куда Бог определит душу в сороковой день. И она пойдет опять на... к Богу на престол. Перед Богом все грехи там открыты, все записаны...» [3].

тевания души, для которой топят баню, накрывают столы, варят пиво, курят зелено вино (пиво и вино — приметы праздничного пира, а не поминальной трапезы):

<...> Ты приди, кормилец батюшка,
Утром рано-поранешеньку
К нам на гостьбу на любимую:
У нас варено да пиво пьяное,
Курено да зелено вино!
(новгород.) [Шейн 1900: № 2503].

<...> Стану ждать я, мати бедная,
На любимое гостибие!
Я поставлю, мати бедная,
Тиби столички дубовыи,
Кладу скатерти-то браньи,
Кладу кушанья сахарныи,
Кладу питыица медовыи!
Ты поешь-ко, ты покушай,
Красно, тепло мое солнышко,
У родителя у матушки
(олон.) [Шейн 1900: № 2520].

Аналогичные мотивы обнаруживаем в современных записях поветлужских поминальных причитаний, правда, уже без четкой приуроченности к 40-му дню:

<...> Ой, всю-то ночь да мне не спалось
Ой, да про тебя да всё готовилась,
Ой, я курила да пиво пьяноё,
Ой, да я курила да зелено вино,
Ой, ты вставай-ка, да мила ладупка,
Ой, на свои-ти да на резвы ноги,
Ой, да ты пойдем-ко да во любы гости...
(костром.) [Герасимова, Борисова 1996: № 281].

Ой, да только свет да лебедь белая,
Ой, да ты любая моя соседонька,
Ой, да убралась ли ты, устряпалась,
Ой, да наварила ли пива пьяного,
Ой, да вы сажайте-ко, желанные,
Ой, да штё высоко да под окошечко,
Ой, да штё за столики дубовыи,
Ой, да штё за скатерти за браньи,
Ой, да штё за дощечки кленовыи,
Ой, да угошайте-ко желанныи,
Ой, да вы своё родную матушку...
(костром.) [Герасимова, Борисова 1996: № 278].

Развернутый комплекс 40-го дня — с приглашением, встречей и пребыванием души умершего в доме, поминальной трапезой и про-

водами души — обнаруживаем у южных карел [Сурхаско 1985: 115—118] и у вепсов [Винокурова 2003: 423—424], считавших сороковины («шестинедельные» поминки) самыми главными поминками. У вепсов «около пяти часов вечера накануне сорокового дня двое или трое родственников шли на кладбище и причитаниями приглашали умершего в последний раз навестить свой дом. “Гостя” торжественно встречали на крыльце с хлебом в руках и причитаниями. <...> “Гостю” стелили на лавке на ночь постель, а у прионежских, оятских и белозерских вепсов, где были развиты банные традиции, ему топили баню, приносили туда белье, полотенце, веник. “Мытье гостя” сопровождали причитаниями. День накануне сорокового дня завершался легким поминальным ужином. Утром сорокового дня “умершего” “будили” плачем. <...> Далее следовал поминальный обед. Блюда на сороковины готовили те же, что и на другие поминки. Обязательными повсюду считались кутья и кисель. С кутьи поминальный обед начинался, а подача киселя на стол, сопровождавшаяся причитаниями, означала его завершение. Значительное место на столе занимали различные пироги, пирожки и блюда из яиц. <...> У южных вепсов варили к поминкам пиво. Во время сороковин покойнику на углу стола отводили место, куда клали ложку и часть еды. Идея невидимого присутствия умершего за столом и его участия в трапезе отразилась и в обычае прикрывать еду и ложку покойника, “чтобы невидимкою ел”. Оятские, капшинские и южные вепсы ложку и еду клали под скатерть, а шимозерские и белозерские закрывали сверху яичным блином. <...> После обеда устраивали “проводы души умершего”. Их торопились совершить до 12 часов дня. Несколько участников поминок, взяв кисель и остатки поминальной трапезы, шли до перекрестка дорог или конца деревни. Здесь они отдавали еду нищим или выбрасывали ее, кланялись в сторону кладбища. Часть из них возвращалась домой, а два или три близких родственника провожали душу до самой могилы» [Винокурова 2003: 423—424].

Мы позволили себе привести эту пространную цитату чтобы показать, сколь последовательно в вепсском обряде 40-го дня проводится идея «гостевания» и «пирования» умершего. При этом большое значение придается и числу живых участников поминальной трапезы: «На поминки сорокового дня старались пригласить не менее сорока человек, причем не только близких родственников <...> но и друзей, односельчан, священника» [Винокурова 2003: 423—424]. Обильное угощение живых предполагало, что столь же обильное угощение получил умерший родственник и предки¹¹. Кроме того, единение за столом большого круга людей восстанавливало нарушенные вмешательством

¹¹ Ср.: «На такие поминки покойник приводил с собой всех умерших родственников, которых он “угощал” в качестве хозяина торжества. Ижоры, чтобы предупредить нашествие покойников, клали на поминальный стол в доме одну ложку — только для своего рода. <...> Карелы же, напротив, считали особой добродетелью пригласить на поминки и “чужих” покойников, у которых не осталось в живых никого из близких» [Конькова 1999: 33].

смерти связи, возвращало к повседневному порядку «общения» живых и умерших членов семьи, рода.

Христианская интерпретация поминального застолья не допускает возможности прямого общения-обмена между живыми и мертвыми. Возможно, именно под ее воздействием восприятие поминания как угощения живых (прежде всего церковного клира, читалок и нищих) в память умершего более типично для современной похоронной обрядности русских, особенно проживающих в Центральной России¹². Именно это содержание определяет сущность обрядов и обычаев, связанных с календарными поминаниями *родителей*. Одновременно в календарной поминальной обрядности прибалтийских и волго-уральских финно-угров до сих пор сохраняются элементы, свидетельствующие об обменных взаимоотношениях между живыми и умершими членами рода [Сурхаско 1985: 120—127; Владыкин 1994: 165—168; Мокшин 2000: 394—395 и др.].

Таким образом, «гостевание» и «пирование» умершего в похоронно-поминальных обрядах русских может рассматриваться только в свете реконструкции древних обрядовых форм. Присутствие за столом на «последнем пировании» гостя-покойника и его гостей-родственников — живых, провожающих с этого света, и мертвых, встречающих на том свете, возможно, знаменует собой одну из важнейших для похоронно-поминального обряда идей единения рода. Однако этот пласт содержания прочитывается лишь в причитаниях, сохранивших более архаичные элементы обряда, а также воссоздается при сопоставлении фрагментов обрядовых практик разных этнических традиций.

¹² Это нашло отражение и в поминальных духовных стихах, которые, с одной стороны, от имени усопшего напоминают:

Поминайте меня, братья,
Поминайте каждый раз.
Только ваше поминанье
Облегчает тут всех нас.
Поминайте хлебом-солью,
Даже чистою водой,
Поминайте добрым словом —
Всё та будет предо мной
[Религиозные стихи 2004: № 719].

С другой стороны, поминальные духовные стихи проводят непреодолимую границу между душой умершего и теми, кто пришел его помянуть:

Вы, духовны братья-сёстры,
Поминайте за столом [2 р.],
А моя душа прегрешна
Обитает под окном [2 р.].
Всё я вижу, всё я слышу,
Когда помины идут [2 р.],
А душа моя закрыта,
Господь воли не дает [2 р.]...

(зап. в 2002 г. автором во время поминальной трапезы 9-го дня в с. Коржев-ка Инзенского р-на Ульяновской обл.; ЛАА).

Литература

Барсов 1997 — *Барсов Е. В.* Погребальные обычаи на Севере России // Причитанья Северного края, собранные Е. В. Барсовым. Т. 1: Похоронные причитанья. СПб., 1997. С. 245—252.

Винокурова 2003 — *Винокурова И. Ю.* Похоронно-поминальная обрядность [вепсов] // Прибалтийско-финские народы России. М., 2003. С. 419—425.

Владыкин 1994 — *Владыкин В. Е.* Религиозно-мифологическая картина мира удмуртов. Ижевск, 1994.

Геннеп 1999 — *Геннеп А. ван.* Обряды перехода: Систематическое изучение обрядов. М., 1999.

Герасимова, Борисова 1996 — *Герасимова И. В., Борисова Е. В.* Семейные обряды // Ветлужская сторона: Фольклорный сб. Вып. 2. Кострома, 1996. С. 77—150.

Зеленин 1991 — *Зеленин Д. К.* Восточнославянская этнография. М., 1991.

Конкка 1992 — *Конкка У. С.* Поэзия печали: Карельские обрядовые плачи. Петрозаводск, 1992.

Конькова 1999 — *Конькова О. И.* Мужчина и женщина в жизни после смерти (Археолого-этнографические заметки о погребальном обряде у финноязычного населения Северо-Запада России) // Женщина и вещественный мир культуры у народов Европы и России. СПб., 1999. С. 23—38. (Сб. МАЭ. Т. 57).

Кормина, Штырков 2001 — *Кормина Ж. В., Штырков С. А.* Мир живых и мир мертвых: способы контактов (два варианта севернорусской традиции) // Восточнослав. этнолингв. сб. М., 2001. С. 206—231.

Кремлева 2001а — *Кремлева И. А.* Похоронно-поминальные обычаи и обряды Рязанского края // Православие и традиционная народная культура Рязанской области. Рязань, 2001. С. 71—87. (Рязан. этногр. вестн. Вып. 29).

Кремлева 2001б — *Кремлева И. А.* Похоронно-поминальные обряды у русских: Связь живых и умерших // Православная жизнь русских крестьян XIX—XX веков: Итоги этнографических исследований. М., 2001. С. 72—87.

Куликовский 1890 — *Куликовский Г. И.* Похоронные обряды Обонежского края (Болезни. Смерть и представления о душе. Погребение. Поминки) // Этнографическое обозрение. 1890. № 1. Кн. 4. С. 44—60.

Лавреньева 1990 — *Лаврентьева Л. С.* Символические функции еды в обрядах // Фольклор и этнография: проблемы реконструкции фактов традиционной культуры. Л., 1990. С. 37—47.

Мокшин 2000 — *Мокшин Н. Ф.* Семейные обряды и обычаи [мордвы] // Народы Поволжья и Приуралья: Коми-зыряне. Коми-пермяки. Марийцы. Мордва. Удмурты. М., 2000. С. 392—396.

Мороз 2002 — *Мороз А. Б.* Стол в севернорусских поверьях и обрядах // Традиционная культура. 2002. № 2. С. 18—31 (в этом издании: с. 36—43).

Морозов 2001 — *Морозов И. А.* Поминки // Рязанская традиционная культура первой половины XX века: Шапский этнодиалектный словарь. Рязань, 2001. С. 300—304. (Рязан. этногр. вестн. Вып. 28).

Морозов, Слепцова 2004 — *Морозов И. А., Слепцова И. С.* Круг игры. Праздник и игра в жизни севернорусского крестьянина (XIX—XX вв.). М., 2004.

Невская 1980 — *Невская Л. Г.* Семантика «дороги» и смежных представлений в погребальном обряде // Структура текста. М., 1980.

Невская 1993 — *Невская Л. Г.* Балто-славянское причитание: Реконструкция семантической структуры. М., 1993.

Обрядовая поэзия 1980 — Обрядовая поэзия Пинежья: Материалы фолькл. экспедиций МГУ в Пинежский р-н Архангельской обл. (1970—1972 гг.) / Под ред. Н. И. Савушкиной. М., 1980.

Попов 2000 — *Попов Н. С.* Похоронные обряды и поминки [у марийцев] // Народы Поволжья и Приуралья: Коми-зыряне. Коми-пермяки. Марийцы. Мордва. Удмурты. М., 2000. С. 275—279.

Причитания 1960 — Причитания / Вступит. ст. и примеч. К. В. Чистова; Подгот. текстов Б. Е. Чистовой и К. В. Чистова. Л., 1960. (Библиотека поэта).

Религиозные стихи 2004 — Религиозные стихи / Вступит. ст., сост. и коммент. Л. В. Фадеевой // Традиционная культура Гороховецкого края: В 2 т. Т. 2. М., 2004. С. 369—440.

Седакова 2004 — *Седакова О. А.* Поэтика обряда. Погребальная обрядность восточных и южных славян. М., 2004.

Сурхаско 1985 — *Сурхаско Ю. Ю.* Семейные обряды и верования карел. Конец XIX — начало XX в. Л., 1985.

Топорков 1985 — *Топорков А. Л.* Происхождение элементов застольного этикета у славян // Этнические стереотипы поведения. Л., 1985. С. 223—242.

Федянович 1997 — *Федянович Т. П.* Семейные обычаи и обряды финно-угорских народов Урало-Поволжья (конец XIX — 1980-е годы). М., 1997.

Хрушев 1860 — *Хрушев Ив.* Заметки о русских жителях берегов р. Ояти. СПб., 1869.

Чистов 1994 — *Чистов К. В.* К вопросу о магической функции похоронных причитаний // Историко-этнографические исследования по фольклору: Сб. ст. памяти С. А. Токарева. М., 1994. С. 267—274.

Чистяков 1982 — *Чистяков В. А.* Представление о дороге в загробный мир в русских похоронных причитаниях XIX—XX вв. // Обряды и обрядовый фольклор. М., 1982. С. 114—127.

Шейн 1890 — *Шейн П. В.* Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края. Т. 1. Ч. 2. СПб., 1890.

Шейн 1900 — *Шейн П. В.* Великорус в своих песнях, обрядах, обычаях, верованиях, легендах и т. п. Т. 1. СПб., 1900.

Список информантов

1. А. А. Савинова, 1931 г. р., зап. в 2005 г. автором в пос. Якиманская Слобода Муромского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.

2. А. А. Холодова, 1959 г. р., зап. в 2004 г. О. С. Славинской и Н. А. Шкуратовой в с. Татарово Муромского р-на Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ.

3. Т. И. Пантюшина, 1921 г.р., зап. в 2002 г. автором в с. Коржевка Инзенского р-на Ульяновской обл.; ЛАА.

Сокращения

ГРЦРФ — Государственный республиканский центр русского фольклора
ЛАА — Личный архив автора

Статья также опубликована: *Фадеева Л. В.* «Гостевание» и «пирование» в похоронных причитаниях и похоронно-поминальных обрядах русских (в сравнении с финно-уграми) // Русский Север и восточные финно-угры: проблемы пространственно-временного фольклорного диалога: Материалы I Междунар. конф. и 7-й Междунар. школы молодого фольклориста (Ижевск, 23—26 окт. 2005 г.) / Удмурт. ин-т истории, яз. и лит. Уральск. отд-ния РАН; Ин-т мир. лит. им. А. М. Горького; Отв. ред. В. М. Гацак, Т. Г. Владыкина. Ижевск, 2006. С. 170—179.



III
СПЕЦИФИКА
ФОЛЬКЛОРНЫХ
ЖАНРОВ
В КОНТЕКСТЕ
ТРАДИЦИОННОЙ
ТРАПЕЗЫ





Н. С. БУРМИСТРОВ
(Москва)

ЧАСТУШКА В СВАДЕБНОМ ЗАСТОЛЬЕ

Русский свадебный обряд в основе своей сложился в XIII—XIV вв., с течением времени приобретая более или менее устойчивые очертания, и окончательно сформировался в XVII столетии [Кулагина, Иванов 2000: 9].

Такие фольклорные жанры, как приговоры дружки, свахи, причитания невесты, величальные и корильные песни, пословицы, поговорки, загадки и т. д., сопровождающие различные этапы свадебного обряда, получили освещение в литературе о свадьбе. Частушке в этом отношении повезло значительно меньше: вопросы ее роли и значения в свадебном обряде изучены недостаточно. Это невнимание к данному жанру вообще, можно объяснить тем что в XIX — начале XX в. многие исследователи игнорировали частушку, видя в ней виновницу забвения традиционной народной песни. Подобное отношение к частушке было отчасти унаследовано и XX веком, когда некоторые исследователи считали пение частушек на свадьбе показателем разрушения и «не только не фиксировали тексты частушек при записи свадеб, но и даже не упоминали о них» [Карпухин 1985: 48]. В дореволюционных сборниках частушек, если таковые издавались, также не находим указаний на то, какие тексты исполнялись на свадьбе.

Вместе с тем свадебная частушка имеет давнюю историю. Так, в свадебных приговорах-припевках некоторые исследователи находят корни частушек. А А. Балов, один из первых исследователей частушки, вообще видел в таких приговорах настоящие частушки. Например:

Как на свате-то штаны —
После деда-сатаны,
Как на свате-то шапчонка —
После дядюшки-чертёнка [Балов 1897: 94].

Подобные частушечные тексты адресовались и дружке:

Как на дружке-то кафтан
Весь по ниточке собран,
Как на дружке-то камзол
С фальшивой бахромой.

Как на дружке-то штаны
После деда-сатаны!
Чулки вязаные —
И не краденые! [Киреевский 1911: № 896].

Ученые назовут впоследствии подобные тексты «корильными песнями». Вместе с тем среди этих текстов немало таких, которые, на наш взгляд, с полным основанием можно причислить к частушкам — с парной рифмой, объединяемых в ряде случаев в частушечные спевы. Таков, например, спев, адресуемый тому или иному участнику свадебного застолья:

Как Иван-то господин
Да всё по миру ходил,
Да всё по миру ходил —
Суму новую носил;
Как у нас-то ночевал,
Он на печке спал;
Он на печке спал,
Он на полку взглянул;
Он на полку взглянул —
Блинов стопу стянул [Мурин 1926: 125].

Н. В. Дранникова справедливо отмечает, что многие свадебные приговоры несут на себе печать скоморошских традиций, и выделяет такую частушечную разновидность, как частушки-скоморошины: «Приговоры дружки роднит с частушкой-скоморошиной функциональная низость, структура образов, отсутствие разработанной структуры образов, грубая просторечная лексика, пародирование “высокого стиля” свадебной лирической песни, рашный стих и др.» [Дранникова 1994: 23].

Известно, что древнейшим развлечением русского народа была пляска. В ряде случаев она сопровождалась различными возгласами, выкричками, состоящими из одного-двух стихов. По нашему мнению, именно эти издавна существовавшие выкрички и являлись первыми частушечными текстами. К сожалению, собиратели фольклора того времени не обращали внимания на подобные «мелочи». Одним из первых опубликовал несколько плясовых выкричек А. Терещенко, описывая пляску на посиделках. Девушка, вышедшая плясать, хочет похвастаться нарядом и расхваливает свою поневу с пятью полами: «Пять пол наперед! / Пять пол наперед!». Ее более бедная напарница, однако, не уступает: «А в три штуки, туда-ж-таки!» [Терещенко 1848: 161].

Ряд плясовых выкричек, записанных в Тульской губернии (Епифанский уезд), находим в сборнике П. В. Шейна «Русские народные песни...»:

Рассыпья, горох,
На двенадцать дорог!
Ходи, барыня, смелей,
Музыканту веселей!

Я пошла б за торгаша,
Нету денег ни гроша [Шейн 1870: № 75].

Можно предположить, что подобные двустишия, полные задора, веселья, озорства, вполне могли исполняться во время свадебного пиршества — как и такие, например, тексты, помещенные в том же сборнике (но уже не двухстрочные):

Ходи, избы, ходи, сени,
Мово мужа черти съели.
Что ты? что ты? что ты?
Я на улицу пойду,
Семерых ещё найду.
Хочешь — любишь, хочешь — нет,
Ни копейки денег нет,
Ни копейки, ни гроша,
Походочка хороша [Шейн 1870: № 75].

Двустишные плясовые выкрички, которые могли звучать на свадьбе, находим также в «Сборнике великорусских частушек» Е. Н. Елеонской:

На серёдке кружок —
Приедет свататься дружок.

Ходи изба, ходи печь,
Хозяюшке негде лечь.

Либо дождик, либо снег,
Либо любит, либо нет [Елеонская 1914: № 117, 1512, 2557].

Свадебный ритуал состоит из нескольких этапов. Но еще до самого первого из них — до сватовства — тема женитьбы довольно часто затрагивается молодежью на гуляниях. Такова, например, старая частушка на тему о неравенстве влюбленных:

Мне хотелось выйти замуж
За страдателя свово —
Не хватило капитала
У родителя мово [Елеонская 1914: 1384].

Немало частушек с обидой на родителей:

Что ты, мамка, делаёшь —
Не за любого отдаёшь:
Нелюбой навяжется —
Долог век покажется [Елеонская 1914: № 283].

Ой, как березовы дровца,
Они не колются с конца.
Меня, молоденьку девчонку,
Неволят за вдовца [Астафьева 1987: 182].

В отдельных случаях молодежь оказывает сопротивление:

Мою жилую просватали,
Пойду на перебой.
Возьму бубен и двухрядку
И товарища с собой [Водарский 1914: № 245].

Нередко девушка упрекает милого за то, что он женится на другой:

Будешь, миленкий, жениться,
Заезжай ко мне проститься,
Возьми думушку мою.
Положь под гривушку коню [Астафьева 1987: 172].

Широкое распространение получила частушечная серия с зачином «Не ходите, девки, замуж». Эти частушки обычно предостерегают о печальных последствиях замужества:

Не ходите, девки, замуж —
К мужу трудно привыкать:
С половицы на другую
Не даёт переступать.

Не ходите, девки, замуж —
Замужем невесело,
На вечерку не отпустят,
Скажут: «Делать нечего!» [Зырянов 1986: 93].

Однако «боевая» не боится замужества и предстоящей жизни в семье мужа:

Ох, ох, ох-ха-ха,
Чья-нибудь буду сноха,
Где-нибудь растёт жених —
Повоюю я у них [Боков 1950: 134].

Неподдельного юмора, веселья, озорства полны и многие другие частушки:

Загорелась солома —
Так и пыхает огонь.
Захотелось девке замуж —
Так и топает ногой! [Кулагина 1993а: № 1712].

Дроля спрашивал приданое —
Машину швейную.
Дорогой, тебе не надо ли
Корову стельную? [1].

Пароход идёт по морю,
Золотые буквы.
Дроля свататься приехал,
Я играю в куклы [Кулагина 1993б: № 1612].

Целый ряд частушек о замужестве и женитьбе, исполнявшихся на молодежных гуляниях, звучал затем и на самой свадьбе. Именно с гуляний молодежи, с посиделок пришла частушка на свадьбу.

Говоря о фольклорном оформлении свадебного обряда, исследователи отмечают взаимодействие на свадьбе жанров, прикрепленных к этому обряду, и жанров, которые не имеют непосредственного отношения к свадьбе. Касаясь исполнения частушек на свадьбе, И. Е. Карпухин делит их на две группы: «1) Частушки, генетически и тематически связанные со свадьбой, исполнявшиеся в процессе свадебной игры наряду со свадебными причитаниями и песнями; 2) Частушки, возникшие и бытующие независимо от свадьбы. На свадебных торжествах их стали петь по аналогии с праздниками в связи с изменением характера свадьбы, превращением последней в веселое ликование по случаю рождения новой семьи» [Карпухин 1985: 50]. Е. А. Шевченко, напротив, считает, что «видоизменились отчасти песенные жанры свадьбы, не затронув сущности обряда» [Шевченко 1999: 198]. Вместе с тем известно, что традиционный свадебный обряд начал деградировать уже со второй половины XIX в. Это объясняется изменениями в правовой сфере. Н. П. Колпакова обращает внимание на то, что невеста всё реже рассматривается как предмет купли-продажи, что ограничивается власть мужа-хозяина, что молодая в новой для себя семье всё меньше чувствует себя бесправной и покорной. В результате на свадебном пиру постепенно исчезают и песни, связанные с подобной тематикой. Часть свадебных песен в конце XIX в. перешла в разряд «припевок», исполнявшихся на посиделках, другие становились плясовыми, третьи — внеобрядовыми лирическими. Но многие оставались тесно вплетенными в «обломки» свадебного обряда [Колпакова 1973: 262—263]. К сожалению, Колпакова совершенно не касается такого лирического жанра, как частушка, которая, по нашему мнению, в целом ряде случаев пришла на смену исчезнувшим песням.

Тем не менее частушки, как непосредственно связанные со свадьбой по своему содержанию, так и пришедшие на свадьбу с молодежных гуляний, исполнялись чуть ли на всех этапах свадебного обряда.

Пели частушки уже во время «запоя», который проходил после сватовства — обычно за месяц или два до свадьбы. Устраивалось застолье. В ряде случаев «запой» совмещали со смотринами невесты. «Опевали» молодых, плясали под гармошку, пели частушки, особенно после того как уходили старшие.

К сожалению, частушки в момент ритуала почти не фиксировались. Их запись производилась обычно по истечении времени (порой спустя несколько десятилетий) со слов участников бывшего торжества или «прихожан-глядельщиков». Конечно, такие записи по памяти являются неполными, отрывочными, в них зачастую не отражается та последовательность исполнения частушек, которая была в действительности и которая в ряде случаев зависела от конкретной ситуации, складывавшейся во время свадьбы.

Большое значение в свадебном обряде играл девичник. Его можно назвать прощанием невесты с девичеством, с подругами, с родителями, психологической подготовкой к новому статусу. Расплетание косы перед наряженной елкой, прощание с красотой, песни грустного содер-

жания, исполняемые подружками— всё это было призвано подготовить невесту к исполнению традиционного обряда — причитания. Этому же способствовали и соответствующие частушки, которые пели подружки. Таковы, в частности, тексты с зачином «Не ходите, девки, замуж»:

Не ходите, девки, замуж,
Бабья жизнь-то проклята.
В поле каждая травиночка
Слезой улита.

Девочки, красуйтесь,
В бабью жизнь не суйтесь,
Замужем не красота,
А сердечку сухота [Шевченко 1999: 205—206].

По своему составу и характеру девичник издавна считается сугубо женским обрядом. Однако практика свидетельствует о постепенном проникновении на девичник парней и даже их участия в этом ритуале. Так, бывший возлюбленный невесты обращается к ней с упреком именно на девичнике:

Милка-лебедь, милка-лебедь,
Милка-лебедь белая.
Мне жениться не велела,
А сама что сделала? [Шевченко 1999: 208].

Со временем девичник превращается в обыкновенную вечеринку, организуемую накануне свадьбы. «Теперь невеста не плачет», — сообщила одна из песенниц с. Дединово Московской области Э. В. Померанцевой во время экспедиции 1973 г. [Померанцева 1976: 247]. На таком девичнике уже устраивалось и небольшое застолье, пели популярные песни, в том числе на музыку советских композиторов, плясали под гармошку, пели частушки:

На свадьбечке,
На девичнике
Порвали кавалеры
Все налишнички.

Напу Танечку просватали,
Не будем горевать!
Широка эта дороженька,
И нам не миновать! [Морозов 1999: 197].

И. Е. Карпухин описывает, как на русско-чувашской свадьбе (д. Дмитриевка Гафурийского района Башкирской АССР) подружки невесты, сидя за столом в ожидании свадебного поезда, пели такие частушки:

Я надену бело платье,
Измараю — вымою.
Выдают подругу замуж —
Самую любимую.

У подружки на запое
Перва рюмочка моя.
Выходи, подруга, замуж,
За тобою выйду я [Карпухин 1985: 51].

Примечательно, что почти дословный текст первой частушки автору этих строк довелось слышать на гулянии в 1940 г. в Дугнинском районе Тульской области (ныне Перемышльский район Калужской области) в исполнении лучшей деревенской певуны и плясуньи Зины Потановой (1922 г. р.):

Я надену бело платье,
Замараю-вымою.
Отдают мою подругу,
Самую любимую [2].

Но главное застолье проходило после венчания молодых, после регистрации брака. В доме жениха их встречали хлебом-солью, благословляли. Участников свадебного торжества рассаживали по старшинству: со стороны жениха — его родственники, со стороны невесты — ее. Иногда молодых усаживали за отдельный стол.

Ведущая роль в застолье принадлежит дружке. Его речь построена на приговорах, пересыпана шутками, прибаутками, которые создают веселое, праздничное настроение. В ходе застолья звучали поздравления молодым, то и дело раздавались возгласы «Горько!», молодых заставляли целоваться, в их честь исполнялись величальные песни.

Вершиной веселья становились пляски, которые проходили в перерывах застолья. Ни одна свадьба не обходилась без гармошки или какого-нибудь другого музыкального инструмента. Плясали «Барыню», «Русского», «Елецкого», «Цыганочку» и т. д. Пляска сопровождалась частушками — любовными, а чаще юмористическими.

В ряде мест инициаторами пляски на традиционной свадьбе выступали сват, с одной стороны, и сваха — с другой. Еще Н. Ф. Сумцов отмечал, что гости жениха и невесты «поражали друг друга остротами и насмешками». Он приводит тексты, исполнявшиеся на одной из свадеб в Смоленской губернии:

Говорили, что сваты богаты,
Чёрта ж в них!
По сметьлицу ходили,
Пабросочки сбирали,
Тем девушек дарили,
Чёрта ж в них!

Сватья со стороны жениха на это приветствие отвечает:

Потянулись девочки
Из-за столъя,
Словно сучечки
Из подполья [Сумцов 1881: 18].

На свадьбе в с. Лесное Ялтуново Шацкого района Рязанской области сваха и сват «ввертывали» друг другу такие «прибаски»:

Я частушек много знаю
И хороших и плохих,
Интересно тому слушать,
Кто не знает никаких.

В саду дерево лежит
Повалено бурей.
Погляжу я на тебя —
Ты немножко с дурью.

У нашего свата
Голова лохмата.
Сват головкой потрясёт,
По стакану поднесёт.

Вот часы, часы, часы —
Стрелка вызолочена,
А у нашего у свата
Пузо выворочено.

Я и так, я и сяк,
И такой манерою.
Почему ж не сплясать
С такою холерою?

Сват-то помер,
А я не поверила;
Неужели б воротили
В гроб такого мерина?

Городские лабуды,
Не ездили б вы сюды:
Вы второго сорта,
А у нас таких до чёрта!

Подойду понюхаю,
Не пахнет ли старухою?

У этой у гармошки,
У ней синие меха,
А ты, сват дорогой,
Кончай пляски от греха! [Морозов и др. 2001: 365].

«Переключка» между свахой и сватом происходила на многих свадьбах, в том числе и в сёлах Владимирской области:

У нашего свата
Соломенная хата.
Дров ни полена,
Воды по колено.

— Ах, сваханька,
Как махонька!
— Я сама дивилася,
Така уродилася [Морозов 1999: 206].

Ой, сват-сваточек,
Отдай мой платочек,
Я за тот платочек
Работала годочек.

У нас сват ночевал
И с печи сорвался.
Видно, чёрт его повёл —
Крепче бы держался [Коскина 1997: 272].

А вот частушки, исполнявшиеся на свадьбе в с. Агишево Шацкого района Рязанской области:

Не ходите, девки, замуж,
Ни одна головушка.
Лучше деверя четыре,
Чем одна золовушка.

Не ходите, девки, замуж,
Замужем невесело
Моя подруга вышла замуж —
Голову повесила.

А мой муж пьяница,
Не велит румяниться,
Я за печку зайду,
Нарумянюсь да пойду.

А мой муж — коновал.
Селёдочкой торговал:
Ни убыток, ни барыш,
Хоть селёдочки поешь [Морозов и др. 2001: 365].

Частушки передают радостное настроение, которое царит на свадьбе:

Почему мы здесь танцуем,
Почему мы здесь поём?
Потому что Сашу женим,
Таню замуж отдаем [Кулагина 1993б: № 1635].

Подобно тому как в величальных песнях воздаются похвалы невесте и жениху, в частушках даются лестные характеристики молодым. При этом частушки, в отличие от песен, конкретизируют, детализируют отдельные черты жениха и невесты, раскрывают те или иные обстоятельства из их жизни:

Посадили нашу парочку
Под сами образа.

Подарили Лене Колечку,
Весёлые глаза [Кулагина 1993а: № 1725].

Наша Валя, наша Валя,
Наша Валя пышная.
За кого Валя хотела,
За того и вышла [Кулагина 1993б: № 1638].

У нас Лида-то не красилась
И брови не вела.
Была Васина залётка,
Стала Мишина жена [Коскина 1997: 272].

Эх, свадьба идёт,
Юра женится,
Он Таню берёт,
Нам не верится.
Поглядите, вы, народ,
Какую барыню берёт.
Барыня, барыня,
Всю дорогу барыня [3].

В 1975 г. мне довелось присутствовать на свадьбе в г. Пушкино Московской области. Замуж выходила 19-летняя девушка-студентка. Ее тетка, около 60 лет, решила польстить своей племяннице такой частушкой:

Попеть, погулять —
Хорошее дело!
Наша Таня молодец —
В девках не сидела!

Но в 1970-х гг. девушки уже не нуждались в подобной похвале, и невеста чувствовала себя неловко.

Нередко подружки невесты, присутствующие на свадьбе, в частушках шутливой содержания якобы упрекают ее за «неверность», за «измену» им:

Что ж ты, Лена, говорила:
«Нынче замуж не пойду»?
А тепере что наделала,
Оставила одну [Кулагина 1993а: № 1728].

На свадьбе порой звучали и частушки-воспоминания о прежних гуляниях, в которых невесте уже не придется участвовать:

Задушевную одели
В подвенечную вуаль.
Неужели, душевная,
Гуляночки не жаль? [Кулагина 1993а: № 1728].

Во время пира подружки невесты задумывались и о своей дальнейшей судьбе:

У товарочки на свадьбе
Любила пировать.
Пировала да и думала:
И мне не миновать.

У товарочки на свадьбе
Перву рюмочку пила.
Выходи, подружка, замуж
И просватывай меня [Кулагина 1993а: № 1723—1724].

В частушках подчеркивалось новое положение замужней женщины. По-другому назывался и бывший парень:

Посадили нашу Машу
И завили ей пучок,
Стала наша Маша баба,
А Василий — мужичок [Морозов и др. 2001: 229].

В частушечной форме на свадьбе могли высказываться советы и пожелания молодым:

А ты, Ваня дорогой,
Будь хозяином в дому:
Не давай свою залёточку
В обиду никому [Коскина 1997: 272].

Свадебное веселье усиливалось в результате включения пляшущими в свой репертуар шутливых, юмористических частушек на самые разные темы. Так, на разных свадьбах в разное время пелись, например, такие частушки о сватовстве:

Меня тятенька просватал
За такого дурака.
Пропадай, моё приданое,
Все четыре сундука [Кулагина 1993б: № 1600].

Приезжали ко мне сваты
На седой кобыле.
Всё приданое забрали,
А меня забыли.

А меня замуж выдавали
В Ярославску улицу,
А приданого давали —
Петуха да курицу.

Меня сватал конопатый,
А рябой — наперсбой.
Я рябому отказала —
Конопатый милый мой [Кулагина 1993а: № 1714—1716].

Мою милку сватали,
Меня под лавку спрятали.

Я под лавочкой лежал,
Нижнюю юбочку держал [Шевченко 1999: 213].

Шуточное содержание приобретали частушки с зачином «Не ходите, девки, замуж», исполняемые на свадьбе обычно замужними женщинами:

Не ходите, девки, замуж,
Замужем не до того.
Не дадут четыре дроли —
Всё гляди на одного [Шевченко 1999: 209].

И. Е. Карпухин пишет об обычае «одного супруга наступать на ногу другому в знак будущей власти над ним». В связи с этим подруга давала невесте такой совет:

Задупевная подруга,
Шибче на ногу ступай,
Набирай, подруга, духу,
Никому не уступай! [Карпухин 1985: 53]

О превратностях супружеской жизни также сообщалось текстами шуточных частушек. Женская часть свадебного застолья, например, пела:

Мой муж — арбуз,
А я его дыня.
Он меня вчера побил,
А я его ныне [Коскина 1997: 200].

Ах, мил, ты мой мил,
Ты за что же меня бил?
За какую причину?
Я не ела ветчину —
Я ела колбаску
На самую Пасху [4].

Мой мил, мой мил
На козе уехал в Крым,
А я маху не дала —
На корове догнала [Коскина 1997: 270].

Пел залётка о любви
При луне и без луны.
А женился, сдвинул брови,
Стал почище сатаны [Кулагина 1993а: № 1735].

Со стороны мужской части на свадьбе порой звучали такие тексты:

Я женился, взял неряху,
Три недели пьет рубаху.
Я женился, взял немилу,
На работушку лениву [Коскина 1997: 269].

Кабы не было реки,
Не было б моря.
Кабы не было б жены,
Не было бы горя [Кулагина 1993а: № 1736].

Молодёшенек женился,
Погулять-то хочется.
Распроклятая жена
Всё вослед волочится [Кулагина 1993б: № 16522].

Без меня меня женили —
Я на мельнице был,
Приезжаю домой —
Поздравляют с молодой [5].

Как уже отмечалось, на свадьбе исполнялось немало частушек, непосредственно не связанных со свадебной темой и пришедших с молодежных гуляний. Подавляющее большинство их носит юмористический характер. И. Е. Карпухин приводит частушку, в которой парень, изменивший девушке, подвергается осмеянию с ее стороны.

Меня милый изменил,
Я сказала: «Ох ты!»
У тебя одна рубаха,
Да и та из кофты! [Карпухин 1985: 50].

Идентичный текст находим в сборнике «Нерехтские частушки» [Кулагина 1993а: № 1367], и можно не сомневаться в том, что эта частушка исполнялась на молодежном гулянии. Аналог имеет и следующая свадебная частушка, посвященная «храбрым» молодцам:

Уж как нардовские ребята
Храбрецы так храбрецы:
Три километра бежали,
Испугались овцы [Карпухин 1985: 50].

В 1957 г. В. С. Бахтин записал в Ленинградской области частушки, которые исполнительницы называли «свадебными припевками»:

Кузькина мать
Собиралась помирать.
Помереть не померла,
Только время провела.
Чай пила,
Самоварничала.
Всю посуду перебила —
Накухарничала [Бахтин 1966: № 1470, 1504].

Почти дословный вариант второй частушки мне довелось услышать в д. Гулёво:

Уж я чайничала,
Самоварничала:

Всю посуду перебила —
Всё кухарничала [2].

В д. Никата-Поляны Шацкого района Рязанской области записана такая частушка шутового содержания, которая исполнялась во время свадебного застолья:

Старик свою старуху
Хотел сделать молодой,
Посадил её в кошёлку
И полил её водой [Морозов и др. 2001: 179].

В. Н. Коскина приводит целый ряд любовных частушек, которые исполнялись на разных свадьбах в разное время:

Брови чёрные не смоешь
И алмазом не сведёшь.
Я бойка — меня не скроешь
И со мной не пропадёшь.

Не ругай меня, мамаша,
Не ругай, родная мать,
Семерых любить не буду,
Одного не миновать.

Вон соперница идёт,
Как колода валится.
Неужели тебе, милый,
Така роза нравится?

Я залёточку любила
И любить хотела век,
Но любовь наша растаяла,
Как в поле белый снег.

Мил измену объявил,
А я засмеялася.
Залёточка дорогой,
А я и не влюблялася [Коскина 1997: 200].

Ср. с вариантами, исполнявшимися на гуляниях:

Чёрны брови — их не смоешь
И алмазом не сведёшь.
Я бойка — меня не скроешь,
Ты со мной не пропадёшь [Сидельников 1941: 114].

За весёлое гулянье
Не брани, родная мать!
Семерых любить не буду,
Одного — не миновать [Астафьева 1987: № 3470].

Частушка может содержать шуточную просьбу девушки к милому не торопиться с женитьбой:

Погоди, милый, жениться,
Походи по улочке.
Еще перина не готова —
Пёрышки на курочке [Астафьева 1987: № 3506].

Другая, напротив, требует более решительных действий со стороны молодого человека:

Я хотела посадить
Розу рядом с лилией.
Сколько мне еще ходить
Под своей фамилией? [Котикова 1961: 113].

Милый женится на другой, девушка, которая собиралась за него замуж, в отчаянии, но частушка оценивает эту ситуацию юмористически:

Печка топится, дымится,
Вася просится жениться,
Маша плачет и ревёт:
Вася замуж не берёт [Елеонская 1914: № 3620].

Самовары закипели,
Девки замуж захотели,
А ребята не берут,
Девки голосом ревут [Астафьева 1987: № 3821].

Желание выйти замуж принимает шутливый оборот в такой припевке:

Я в сегодняшней ночи
Заблудилась на печи:
Хвать-хвать за мешок —
Думала, что женишок [2].

А вот «боевые» не боятся ни измены, ни славы, ни предстоящего замужества:

Мне милёнок изменил,
А я истрадалася:
Было сорок килограммов —
Семьдесят осталось [Колпакова 1955: 484].

Я не буду одеваться —
Босиком буду ходить,
Я не буду баб бояться —
Мужиков буду любить [6].

Говорят, я боевая:
В девках не остануся,
Ну и горе тому будет,
Кому я достануся [2].

Не щадит частушка и незадачливых ухажеров:

Говорят, что я гоняюсь,
Говорят, что бегаю —
Я такого шпингалета
Из газеты сделаю [7].

Девки стоят три копейки.
Парни стоят целый рубль,
Как задумают жениться —
Трёхкопеечных берут [8].

На свадьбе могли исполняться и такие частушки, в которых в юмористическом свете изображаются родители:

Ой, хотела меня мать
За усатого отдать.
За этого усана
Ты ступай, мамка, сама [Есенины 1927: 30].

У залёточки в дому
Была конференция:
Ему невесту выбирала
Вся интеллигенция [Симаков 1977: 80].

Меня мать просватала,
Я была богатая:
Две собаки на цепи
Да коза лохматая [Астафьева 1987: № 3986].

У залётки matka-бес!
Выбирает всё невест,
Выбирает, сама думает:
Котора мало ест [9].

Ах, какая моя мать —
Не велит платков дарить:
Неужели ж моему милому
Сопливному ходить? [Астафьева 1987: № 2522].

Юмор звучит в частушках, которые изображают отношения в семье после свадьбы:

Я гулял, гулял, ребята,
Пока не было жены,
А теперь качаю люльку,
Ставлю в печку чугуны [10].

Топор, рукавица,
Жсна мужа не боится,
Рукавица, топор,
Мужик бабу на запор [Боков 1950: 205].

Топор, рукавица —
Жена мужа не боится,

Рукавица и топор —
Жена мужа об забор [4].

Эх, милая моя,
Чем ты недовольна?
Купил юбку и платок —
Сам остался без порток [10].

Известно немало юмористических частушек о теще и зяте. Можно предположить, что подобные тексты звучали и на свадьбе:

Я у тёщи был в гостях,
Тёща плавала во щях.
Я ловил, ловил, ловил,
И половник утопил [Кулагина 1993б: № 875].

На традиционной свадьбе в отдельных местностях веселье могло продолжаться и после того, как жениха и невесту уложили спать. Н. Ф. Сумцов пишет: «В Чердыни (Пермская губерния. — Н. Б.), в то время как уложат молодых спать, мужчины и женщины предаются неистовому веселью и пляске; женщины срывают с головы платки, шамшурь и, распустивши волосы по плечам, кружатся, пляшут и поют сладострастные песни...» [Сумцов 1881: 165].

Характерной особенностью второго дня свадьбы является вольность в употреблении непристойных выражений, текстов — песен, частушек эротического содержания. Принято считать, что именно эротические частушки прежде всего звучали в свадебном застолье второго дня [Шевченко 1999: 210]; «Традицией не только разрешалось, но даже предписывалось исполнять в это время эротические частушки» [Морозов и др. 2001: 127]. Представляет интерес наблюдение В. Е. Добровольской о характере частушек, исполнявшихся на второй день свадьбы в селах. Судогодского района Владимирской области: «Традиционные частушки эротического характера дополнились большим числом текстов скабрёзного содержания. <...> ...Традиционные частушки они [информанты] называют свадебными, а скабрёзные — хулиганскими, подчеркивая, однако, что исполнение их на свадьбе непридосудительно» [Добровольская 1999: 13].

Как и накануне, пиршество второго дня прерывалось пением песен, пляской с исполнением частушек. Зачинателями в пении припевов «с картинками» выступали сваха и сват:

Ай, сват, ты мой сват,
Не бери меня за зад!
Бери меня за перед —
Лучше горе не берёт.

Ай, сваха моя, сваха,
Бело-розова рубаха,
Во субботу мыла пол,
Не подёрнула подол [Морозов 1999: 206].

Обычно старались, чтобы дети не присутствовали во время исполнения подобных текстов, однако соблюдалось это далеко не всегда. В 1976 г. в с. Смиркино Городецкого района Горьковской области состоялась свадьба молодой учительницы и колхозного механизатора. В клуб пришло немало «гляделщиков», в том числе учащихся местной школы. В перепляс с представителем жениховой стороны активно включилась учительница средних лет — коллега невесты. Без особого смущения перед своими учениками она пропела:

Милый Ваня, пойдём в баню,
Милый Ваня, не забудь;
Если в бане он не встанет —
Раскачаем как-нибудь¹.

На свадьбах во Владимирской области пели:

Как наша молодушка
Поймала воробушка,
Как она вертелася,
Как ей не хотелось.

Как у Тани под подолом
Птичка гнёздышко свила.
А другая прилетела,
Два яичка принесла [Морозов 1999: 208—209].

Было денег семь копеек,
Хотел свадебку сыграть.
Я посватал свою милку,
Не пошла, такая мать.

Хожу-брожу по деревне,
Как напуганный кулик.
Со мной девки не гуляют,
Потому что хрен велик.

Не ходите, девки, замуж
За Ивана Кузина,
У Ивана Кузина
Большая кукурузина [Коскина 1997: 200, 207].

В Рязанской области зафиксированы, например, такие частушки, исполнявшиеся на второй день свадьбы:

Ой, милая моя,
Ты моя Акулинка,
Нагляделся на тебя,
Вздулася ширинка.

Ох, милая моя,
Мне понравилась твоя —

¹ Сообщено Н. И. Бурмистровой.

Не широка, не узка,
Не скачи с мово брюшка!...

Я на свадьбе была,
Видела Михея.
У Михея промеж ног
Гусиная шея [Морозов и др. 2001: 124].

Е. А. Шевченко обращает внимание на то, что женщины, исполняя на свадьбе «мужицкие» частушки, в ряде случаев заменяют эротические элементы местоимениями *это, она, он*:

Что-то под ноги попало —
Коробок со спичками.
Не успела замуж выйти —
Всю её испичкали [Шевченко 1999: 210].

Как и свадебные частушки в целом, частушки второго дня свадьбы мало фиксировались, хотя пели их, скорее всего, повсеместно. Можно лишь догадываться об исполнении тех или иных частушек на свадьбе, в том числе и на второй день, например:

Тяте с мамой досажу,
Сама к Троице рожу,
Сама к Троице рожу,
Милёнка в няньки посажу.
— Поглядите, мать-отец,
Какая нянька молодец:
На правой ножке лямочка²,
На руках тамяночка [Зеленин 1903: 9].

Тятке с мамкой угрожу —
На лето мальчика рожу,
А своего-то ли милого
Возле зыбки посажу:
Поглядите, мать, отец,
Какая нянька молодец [Бахтин 1966: № 56].

В частушке из сборника Е. Н. Елеонской в юмористической форме повествуется о решительном требовании доброго молодца скорее его женить:

Жени, тятенька, скорее —
На которой я хочу:
Если сей зимы не женишь —
Печку на бок сворочу [Елеонская 1914: № 819].

На второй день свадьбы мог исполняться эротический вариант:

² Примечание Д. К. Зеленина: «Чтобы можно было, качая ребенка, заниматься каким-либо другим делом, от зыбки проводят особую лямку, которую надевают на ступню ноги».

На дворе барана режут —
Я баранинки хочу.
Если мать меня не женит —
Х... печку сворочу [11].

На подобную роль могли претендовать и нижеследующие исполнявшиеся парнями тексты, полные озорства:

Я хотел, хотел жениться,
Так и думал, что женюсь.
Девки в озере купались,
Увидал — теперь боюсь.

Брюки новые, по моде,
Хороши-то, хороши;
Привязались ко мне девки —
Покажи да покажи [10].

Эх, ё... вапу мать
С вашими делами:
Не даёте девки замуж —
Так е...е сами [1].

По деревне я иду —
Рубашка серо-пёстрая.
Убирайте, бабы, девок —
Шипка очень острая [11].

Частушки эротического содержания могли исполнять и женщины, как правило, более старшего возраста, замужние. Обычно это происходило в праздники, во время какого-либо застолья. Впоследствии отдельные тексты могли, на наш взгляд, переключаться на второй день свадьбы:

А шила милюму штаны,
Ширинку не оставила.
Миленький ругается —
Никак не вынимается [8].

Ох, какая я была
Девочка прелестная:
В девках девку родила —
Замуж вышла честная [12].

Ай, милый мой Яшка,
Мне с тобою тяжко,
Дай я встану, погляжу —
Хорошо ли я лежу [13].

Отчего и почему
Юбочки не сходятся?
Оттого, что в животе
Алименты водятся [Власова, Горелов 1965: № 5918].

Топала я, топала
И дочку заработала,
А еще потопаю —
И сына заработаю [Морозов и др. 2001: 126].

Нередко свадьба выплескивалась на деревенскую улицу. В праздничном веселье, в плясках, пении частушек активное участие принимали односельчане.

Третий день свадьбы, если он проводился, обычно проходил более скромно.

Как правило, через несколько дней устраивалось застолье у родителей невесты. Из дома жениха шли с песнями, плясками, частушками, щедро угощали встречающих.

Своеобразно выглядит вошедшее в обычай юбилейное свадебное застолье — «серебряная свадьба», «золотая свадьба». Мне довелось быть участником «золотой свадьбы», которую отмечали мои друзья — Александр Андреевич и Людмила Константиновна Вороновы в апреле 1997 г. в Зеленограде Московской обл. Вороновы являются зеленоградцами 38 лет.

В фойе зеленоградского ресторана «Грант», где состоится «золотая свадьба», собираются гости. Их около 40 человек. Это родственники «жениха» и «невесты», их друзья. «Молодые» встречают участников торжества, принимают цветы и многочисленные поцелуи. В роли хозяйки-распорядительницы — дочь «молодоженов» Людмила Александровна. Ей 48 лет, она преподаватель Московского института электронной техники (Зеленоград).

Главным распорядителем торжества был дружка с перевязанным через плечо рушником. «Проходите, гости дорогие, — приглашал он, — садитесь, не стыдитесь. Подарки дарите, нужные слова говорите». Сам же дружка первым произнес «нужные слова»: «Пятьдесят лет назад женился один солдат. Он в Пензе служил и одной девчонке голову вскружил...». И с подобными присловьям вкратце поведал дружка об этой паре, о том славном пути, который прошли они по жизни, о прекрасной семье, которую они создали, и в конце произнес: «Поздравляем молодых! Давайте выпьемте за них!» Раздается возглас: «Горько! Горько!» «Жених» и «невеста» целуются, а дружка замечает: «Хватит “горько!” кричать, давайте молодых величать».

И вот мы с женой Ниной Ивановной и моя сестра Раиса Сергеевна с мужем Дмитрием Семёновичем поем для «молодоженов» величальную песню «У ворот сосна зеленая». Дружка то и дело предоставляет слово желающим поздравить «жениха» и «невесту». Гости из Пензы, Москвы, Зеленограда произносили тосты, поздравления, в том числе в стихотворной форме. Запомнились такие строки:

Пусть солнце светит вам всегда,
Пусть век ваш и до ста продлится,
Пусть в ваши двери никогда
Болезнь и старость не стучится.

Здоровья вам и новых сил,
Успехов, бодрости, терпенья,
Чтоб каждый день вам приносил
Судьбы прекрасные мгновенья.

И опять: «Горько! Горько!», предваряемое шутливыми приговорками: «На нашей стороне салат есть невозможно — горький: пусть молодые подсластят!»; «Вся рыба солью обсыпана — горько!». «Жених» и «невеста» беспрерывно целуются. Но вот кто-то крикнул: «Плохо! Мало! Молодые не умеют целоваться!», — и вот уже очередной поцелуй исполняется под счет: «Один! Два! Три! Четыре!... «Молодые» остановились на цифре 15, и гости награждают их аплодисментами.

В перерывах между угощениями поем песни. Баянист выводит задорный плясовой наигрыш «Русского». Из-за стола на середину зала выходит женщина средних лет — Татьяна Петровна Симонова, двоюродная сестра «невесты», жена дружки, певунья, плясунья из Пензы. Пока что она «дробит» одна:

Мои ноги из дороги —
Я и то пошла плясать,
Я частушек знаю много —
Мне их все не рассказать.

Почему же не сплясать,
Почему не топнуть —
Неужели в этом доме
Половицы лопнут?

Александр Андреевич выходит из-за стола и вступает в пляску. Видимо, вспомнились ему гуляния в родной деревне Аристово Калужской области, активным участником которых он был:

Я и так, я и сяк,
Я и белочкой —
Почему же не сплясать.
С такой девочкой?

В ответ он слышит:

Я и так, я и сяк,
Я и зайчиком —
Почему же не сплясать
С таким мальчиком?

«Жених», видимо, желая напомнить, по какому случаю происходит сегодня торжество, исполняет частушку-шутку:

На дворе барана режут —
Я баранинки хочу.
Если мать меня не женит —
Печку набок сворочу.

Татьяна Петровна тоже отвечает шуточными текстами. Вот как выглядела эта своеобразная частушечная «дуэль»:

— Меня сватали сваты —
Просили телушку,
А папаша посулил
С погреба лягушку.

— Я хотел, хотел жениться,
Так и думал, что женюсь:
Девки в озере купались,
Увидал — теперь боюсь.

— Приезжали меня сватать
На серой кобыле,
Оглянулись назад —
Жениха забыли.

— Я не знаю, как у вас,
А у нас в Саратове
Девяносто лет старуха
Гуляет с ребятами.

— Приезжали меня сватать
С позолоченной дугой:
Пока пудрилась, румянилась —
Уехали к другой.

— Сапоги мои худые —
Голенища — по рубцу.
Хотел осенью жениться —
Окотил баран овцу.

— Мне милёнок говорит:
«У меня давно стоит
На столе бутылочка —
Давай-ка выпьем, милочка!»

— Я гулял, гулял, гулял —
Всё не нагулялся:
Кошелёк порожним стал —
Тогда и догадался.

Плясунам дружно аплодируют, а затем начинается коллективная пляска участников «Золотой свадьбы». И снова — за стол: «пили, ели, песни пели». В конце застолья поют «Так будьте здоровы, живите богато».

«Жених» и «невеста» благодарят гостей за участие в этом торжестве. По предложению дружки пьем «на посошок» и разъезжаемся по домам.

Литература

- Астафьева 1987 — Частушки / Сост., подгот. текстов, предисл. и коммент. Л. А. Астафьевой. М. 1987.
- Балов 1897 — *Балов А.* Экскурсы в область народной поэзии. Коротенькие песни, или «припевки» // Этнографическое обозрение. 1897. № 2.
- Бахтин 1966 — Частушка / Предисл. В. Ф. Бокова; Вступит. ст., подгот. текста и примеч. В. С. Бахтина. М.; Л., 1966.
- Боков 1950 — Русская частушка / Вступит. ст. Л. Шептаева; Подгот. текста и примеч. В. Бокова. Л. 1950.
- Власова, Горелов 1965 — Частушки в записях советского времени / Изд. подгот. З. И. Власова, А. А. Горелов. М.; Л., 1965.
- Водарский 1914 — *Водарский В. А.* Частушки. Владимир, 1914.
- Добровольская 1999 — *Добровольская В. Е.* Современное состояние фольклора Судогодского края // Фольклор Судогодского края. М., 1999.
- Дранникова 1994 — *Дранникова Н. В.* Частушка и скоморошество. Вопросы генезиса и поэтики // Проблемы культуры, языка и воспитания. Архангельск, 1994.
- Елеонская 1914 — Сборник великорусских частушек / Под ред. Е. Н. Елеонской. М. 1914.
- Есенины 1927 — Частушки родины Есенина — села Константиново. Собрали Е. и А. Есенины. М., 1927.
- Зеленин 1903 — *Зеленин Д. К.* Песни деревенской молодежи (записаны в Вятской губернии). Вятка, 1903.
- Зырянов 1986 — *Зырянов И. В.* Частушечные спевы // Пермский государственный педагогический институт. Т. 49: О литературе. Пермь, 1986.
- Карпужин 1985 — *Карпужин И. Е.* Частушка на русской свадьбе // Фольклор народов РСФСР: Межвузовский научный сборник. Вып. 12. Уфа, 1985.
- Киреевский 1911 — Песни, собранные П. В. Киреевским. Нов. сер. М., 1911. Вып. 1.
- Колпакова 1955 — Волжские частушки / Сост. Н. Колпакова. Куйбышев, 1955.
- Колпакова 1973 — *Колпакова Н. П.* Лирика русской свадьбы. Л. 1973.
- Котикова 1961 — Русские частушки, страдания, припевки / Сост. Н. Котикова. Л., 1961.
- Коскина 1997 — *Коскина В. Н.* Русская свадьба. Владимир, 1997.
- Кулагина, Иванов 2000 — *Кулагина А. В., Иванов А. Н.* От составителей // Русская свадьба / Сост. А. В. Кулагина, А. Н. Иванов. Т. 1. М., 2000.
- Кулагина 1993а — Нерехтские частушки / Вступит. ст., сост., подгот. текстов и коммент. А. В. Кулагиной. Нерехта, 1993.
- Кулагина 1993б — Русская частушка: Фольклорный сборник / Автор вступит. ст. и сост. А. В. Кулагина. М., 1993.
- Морозов 1999 — *Морозов И. А.* Свадебный обряд // Фольклор Судогодского края. М., 1999.
- Морозов и др. 2001 — *Морозов И. А., Слепцова И. С., Гилярова Н. Н., Чижикова Н. Н.* Рязанская традиционная культура первой половины XX века: Шанцкий этнодиалектический словарь. Рязань, 2001.
- Мурин 1926 — *Мурин В. А.* Быт и нравы деревенской молодежи. М., 1926.
- Померанцева 1976 — *Померанцева Э. В.* Фольклорный репертуар одного села за сто лет // Русский фольклор. Т. 16: Историческая жизнь народной поэзии. Л., 1976.
- Сидельников 1941 — Русские частушки / Отбор и ред. текста В. М. Сидельникова. М., 1941.

Симаков 1977 — В. И. Симаков и народное творчество: Межвуз. темат. сб. Калинин., 1977.

Сумцов 1881 — О свадебных обрядах, преимущественно русских, Н. Ф. Сумцова. Харьков, 1881.

Терещенко 1848 — *Терещенко А.* Быт русского народа. Ч. 5. СПб., 1848.

Шевченко 1999 — *Шевченко Е. И.* Свадебные частушки Лузы // Русский фольклор: Материалы и исследования. XXX. СПб., 1999.

Шейн 1870 — Русские народные песни, собранные П. В. Шейном. Ч. 1. М., 1870.

Список информантов

1. Н. Г. Терехов, 1926 г. р., д. Гулёво Дугнинского р-на Тульской обл., зап. в 1940 г. автором.

2. З. С. Потапова, 1922 г. р., д. Гулёво Дугнинского р-на Тульской обл., зап. в 1940 г. автором.

3. Н. С. Петрова, 1924 г. р., д. Красные Горки Судогодского р-на Владимирской обл., зап. в 1996 г. В. Г. Смолицким.

4. Е. Ф. Бурмистрова, 1906 г. р., Москва, зап. в 1980 г. автором.

5. Н. И. Фисков, 1920 г. р., урож. д. Ильино Дугнинского р-на Тульской обл., зап. в 1974 г. на свадьбе в г. Пушкино Московской обл. автором.

6. Г. П. Торопова, 1936 г. р., д. Устопса Красноборского р-на Архангельской обл., зап. в 1999 г. В. Г. Смолицким.

7. А. И. Антонова, 1928 г. р., д. Черевково Красноборского р-на Архангельской обл., зап. в 1999 г. В. Г. Смолицким.

8. В. Н. Исаева, 1931 г. р., д. Водла Пудожского р-на Карелии, зап. в 2001 г. А. С. Монаховой.

9. Е. Я. Абабилова, 1936 г. р., урож. д. Озёриха Сараевского р-на Рязанской обл., зап. в 1996 г. в г. Конаково Тверской обл. автором.

10. С. М. Зайцев, 1922 г. р., д. Гулёво Дугнинского р-на Тульской обл., зап. в 1940 г. автором.

11. А. А. Воронов, 1926 г. р., урож. д. Аристово Мосальского р-на Калужской обл., зап. в 1996 г. в г. Зеленограде Московской обл. автором.

12. В. П. Сорокина, 1921 г. р., д. Карауловка Перемышльского р-на Калужской обл., зап. в 1995 г. автором.

13. З. Ф. Кирюхина, 1925 г. р., д. Широково Ферзиковского р-на Калужской обл., зап. в 1995 г. автором.



В. Г. СМОЛИЦКИЙ
(Москва)

ЗАСТОЛЬЕ В БЫЛИНАХ

Пир неоднократно становился объектом описаний древних преданий и эпических текстов. Так, в Повести временных лет содержатся рассказы о пирах и праздниках, которые по разным поводам устраивал князь Владимир I Святославович. Установив церковную десятину, т. е. выплату православной церкви десятой части от всех своих доходов, он «створи праздникъ великъ в ть [тот] днь боляром и старцемъ людским [вариант — *градским*] и убогим, раздая имение многа» [ПСРЛ (1): стлб. 124].

В память победы над печенегами, осаждавшими г. Васильев, Владимир поставил в этом городе церковь Святого Преображения и «створи праздникъ велик, варя провар меду и съзываше боляры своя и посадники старейшины по всем градом, и люди многы, и раздая убогы. <...> Праздновав князь дни 8» [Там же: стлб. 125]. Вернувшись затем в Киев, «и ту паки стваряше праздникъ великъ, съзывая бесчисленное множество народа. Видя же люди християны суша радовашеся душою и телом. <...> И тако по вся лета творяше» [Там же].

Владимир особым постановлением узаконил пиры, «устави на дворе в гридьнице пир творити и приходить боляром и гридем и съзским идесящкым и нарочитым мужем при князе и без князя» [ПСРЛ (3, вып. 1): стлб. 126].

Летописец донес до нас предания о многолюдных пирах, устраиваемых князем Владимиром: в свое время, вероятно, эти предания бытовали в устной форме, а затем остались в памяти потомков. О гостеприимстве князя рассказывают многие былинные тексты, в которых описание пира превратилось в общее место, переходящее из одного сюжета в другой, а также зафиксировались в формуле зачина. Прежде всего эта формула сообщает о месте действия — городе Киеве, который называется *стольным*, т. е. столицей, местопребыванием князя, и *славным*, т. е. прославленным, знаменитым, известным. Оба слова встречаются уже в древнейших рукописных памятниках.

Былинный Владимир-князь стольнокиевский обязательно *ласковый*, т. е. милостивый. Это постоянный эпитет к слову *князь*, скорее представляющий собой клише, чем отражающий действительность: он «ласковый» даже в тех случаях, когда несправедливо гневается

на своих богатырей и отправляет их в заточение по наговорам бояр «кособрюхих». Но в былинном зачине, где говорится о пирах князя Владимира, о его доброте и щедрости, эпитет *ласковый* не приходит в противоречие с текстом.

К самому пиру в качестве постоянного эпитета всегда присоединяется слово *почестный*:

Было пированыицо — почестный пир
Было столованыицо — почестный стол.

Согласно «Словарю русского языка XI—XVII вв.», *почестный* — ‘предназначенный для уважаемых, почитаемых; почетный’ [Словарь 1992: 62].

Далее в былинах перечисляются приглашенные на княжеский пир. Наиболее часто упоминаются «князи-бояра», «русские могучие богатыри и гости богатые» [Кирша Данилов: № 8]. Нередко певцы, желая подчеркнуть демократичность и милостивость князя, namного расширяют круг званых гостей. И тогда пир затевается не только «на князей, на бояров, на могучих богатырей», но и «на всех кушцов на торговых (не только богатых. — В. С.), на всех мужиков деревенских» [Гильфердинг: № 94]. А. М. Крюкова добавляет к гостям еще и «калик да переходяи», т. е. нищих, странников [Марков: № 75].

Пир продолжается довольно долго. Это тоже свидетельствует о княжеском гостеприимстве, «ласковости»:

А и будет день в половине дня,
А и будет стол во полустоле [Кирша Данилов: № 24].

Красное солнышко на вечере,
Почестен пир идет на веселе [Гильфердинг: № 94].

Долгую продолжительность княжеских, а впоследствии царских пиров отмечали иностранцы: «Обед длится иногда три или четыре часа. В первое мое посольство мы даже обедали до первого часа ночи. <...> На пиршества и возлияния они употребляют иногда целый день и наконец расходятся только с наступлением темноты. Государь часто читит пирующих кушаньями и напитками» [Герберштейн 1988: 219].

Барнаулец Л. Тупицын почти дословно повторяет эту последнюю формулировку: «Он [князь] всех поит, всех чествует» [Гуляев 1939: 51].

С. Герберштейн так описывает обряд государева «чествования»: по приказу царя слуга поднес ему и его товарищу графу Леонарду «два длинных ломтя хлеба» и по порядку провозгласил (через толмача): «Граф Леонард, великий господин Василий, Божией милостью царь и господин всея Руси и великий князь являет тебе свою милость и посылает тебе хлеб со своего стола. <...> Таким хлебом, — продолжает Герберштейн, — государь выражает свою милость кому-нибудь, а солью — любовь» [Герберштейн 1988: 216—217]. Примерно так же разносились вина.

В капитальном труде И. Забелина подробно излагается «порядок царского обеда». После раздачи хлеба и вина царь «рассылал почет-

нейшим гостям первые блюда, причем столыники произносили те же милостивые речи» [Забелин 1815: 372], что и в описании Герберштейна. Такая «церемония подач» в течение обеда происходила четыре раза. Вслед за этим «на все столы подавали ествы в великом избытии <...> ставили на столы столько, сколько могло уставиться; гости кушали, что кому нравилось. <...> Количество подаваемых блюд (порции) простиралось иногда до пятисот» [Забелин 1915: 379]. Вот это и называлось по-былинному:

Вси-то на пиру да напивалиси,
Вси-то на честном да наедалиси [Гильфердинг: № 6].

Но сколько бы ни было на царском столе яств, «в скоромный день первым блюдом был жареный лебедь» [Забелин 1915: 372], нередко упоминаемый в былинах в женском роде: «белою лебедушки не рушает» [Гильфердинг: № 7]. Одним из значений слова *рушать* В. И. Даль называет «делить, кроить, резать, говоря о пище» [Даль (4): 115]. Это подтверждается другим былинным текстом:

И принесли лебедушку белую,
И тут рушала княгиня лебедь белую,
Обрезала рученьку левую... [Кирша Данилов: № 20].

С. Герберштейн рассказывает: «...трех из них [лебедей] жареных поставили перед государем; он проколол их ножом, чтобы узнать, который лучше предпочтительнее перед остальными; после чего тут же велел их унести. Все [слуги] сейчас же вышли в том же порядке, в каком вошли и положили разделанных и разрезанных на части лебедей на меньшие блюда, по четыре куса на каждое» [Герберштейн 1988: 127]. По словам И. Забелина, каждая порция, или по-старинному «ества», предназначалась на две osoby: «За столом большею частью два гостя, соседи друг другу, ели с одного блюда» [Забелин 1915: 373—374]. Вот им-то и приходилось «рушати» кусок лебедя.

Во многих былинных текстах к слову *ества* мы встречаем постоянный эпитет *сахарные*. Слово *сахар*, заимствованное из греческого языка (*σάκχαρον*), было известно на Руси уже в XII в. и встречается в проповеди Кирилла Туровского в его «Притче о человечестей души и о телеси»: «сладко бо медвенный сот и добро сахар» [БЛДР (4): 142].

О том, что наедались, в былинах сообщается не всегда. О том, что напивались, — обязательно: «Вси-то на честном [пиру] да пьяны-веселы» [Ончуков 1904: № 3].

Русские «прекрасно умеют заставить человека пить, — рассказывает С. Герберштейн, — когда у них уже не остается повода поднять чашу, они принимаются под конец пить за здоровье цесаря, брата его, государя и напоследок за благополучие тех, кто обладает, по их мнению, каким-либо достоинством или почетом. Они рассчитывают, что никто не должен и не может отказаться от чаши в их честь. Пьют же таким образом. Тот, кто начинает, берет чашу и выходит на середину комнаты; стоя с непокрытой головой, он велеречиво излагает, за чье здоровье

пьет и чего ему желает. Затем, осушив и опрокинув чашу, он касается ею макушки, чтобы все видели, что он выпил [всё], и желает здоровья тому господину, за кого пьют» [Герберштейн 1988: 219]. Вероятно, именно так Илья Муромец, Добрыня Никитич, Василий Казимирович или Дунай выпивали «единым духом» свои чарочки «в полтора ведра», которые подносил им князь Владимир [Гильфердинг: № 80].

Питье допьяна влечет за собою усиление агрессивности в поведении пирующих, что отмечено и русскими пословицами: «Напился, так и подрался»; «Напьюсь — никого не боюсь; просплюсь — и тени боюсь»; «Напьется — с чертом дерется; проспится — курицы боится» [Даль (2): 449].

В былинном зачине за стихом о том, что все на пиру напивались, почти обязательно следует нечто подобное следующему:

Да и вси-ле на пиру нынь прирехастались,
Кабы вси-то де тут прирозляпились [Ончуков 1904: № 3].

Слово *прирозляпиться*, по примечаниям Н. Е. Ончукова, означает 'разболтаться' [Ончуков 1904: 412].

Болтливость порождает хвастовство, хвастовство — чувство превосходства; высказывание превосходства ведет к конфликтам. Пример конфликта между пьяными участниками княжеского пира находим в Повести временных лет. Описывая пир, на котором «бываше множество от мяс, от скота и от зверины, бяше по изобилию от всего», летописец сообщает, что дружинники, «егда же подпьяхуться, начняхуть роптати на князь, глаголюще: "Зло есть нашим головам. Да нам ясти деревянными лъжицами, а не серебряными"» [ПСРЛ (1): стлб. 126].

В былинах пирующие, расхваставшись, начинают спорить между собой, а иногда, как в былинах о Ставре и об Иване Гостином сыне, с самим князем. Чем хвастают подвыпившие гости? В большинстве случаев одним и тем же:

Сильный хвастает своей силою,
Богатый хвастает богатством,
Иной хвастает добрым конем,
А разумный отцом-матерью,
А безумный хвастат молодой женой [Гильфердинг: № 21].

Во многих текстах хвастают также «золотой казной», «цветным платьицем» [Гильфердинг: № 16], реже — «вострым копьем» [Григорьев: № 17], «своею сметкою», «чистым серебром», «скатным жемцогом», «высоким теремом» [Ончуков 1904: № 3].

Нельзя не согласиться с былинной, вложившей в уста Ивану Грозному высказывание по поводу такого хвастовства:

А глупые бояре неразумные,
А все вы безделицей хвастаетесь [Кирша Данилов: № 45].

В большинстве былин хвастовство до добра не доводит. Оно влечет за собой ссору жен (былина о Хотене Блудовиче), месть брать-

ев Дородовичей, заключение Ставра, смерть Дуная. Следует обратить внимание, что никогда не хвастают ни Илья Муромец, ни Добрыня Никитич, ни Алеша Попович, ни Василий Казимирович.

В былинах хвастовство — результат пьянства, к которому древнерусская культура, основанная на православной традиции, относилась отрицательно. Против пьянства неоднократно выступали с проповедями и поучениями деятели русской церкви. «Есть бы и пити в славу Божию, а не обьядаться, ни упиваться, ни пустошных творити», — поучал Домострой [БЛДР (10): 126]. А хвастовство, похвальба — и есть самое «пустошное». Этой же теме посвящено одно из лучших произведений Древней Руси — «Повесть о Горе и Злочастии, как Горе-Злочаствие довело малотца во иноческий чин». Горе-Злочаствие прилепилось к молодцу именно потому, что он не послушался отца и матери, которые учили его:

Не ходи, чадо, в пиры и в братчины...
Не пей, чадо, двух чар за едину...

Молодец «срядил честен пир», на котором похвалился:

Наживал-де я, молодец,
Живота болши старова!

Молодецкое хвастанье подслушало Горе-Злочаствие

Само говорит таково слово:
«Не хвалися ты, молодец, своим счастьем,
Не хвастай своим богатством!
Бывали люди у меня, Горя,
И мудрая тебя, и досужае,
И я их, Горе, перемудрило,
И учинися им злочаствие великое».

Когда же Горе «привязалось» к молодцу, убежать от него стало очень трудно. Неизвестный автор Повести резюмирует:

А всегда гнило слово похвальное,
Похвала (похвальба) живет человеку пагуба [ПЛДР 1998: 29—34].

Эта рукописная повесть тесно связана с устной поэтической традицией и обнаруживает не только сходство многих формул, но и мировоззренческую близость.

Былина также осуждала чрезмерное обжорство и пьянство. С этой темой мы встречаемся в двух сюжетах: «Алеша Попович и Тугарин Змеевич» и «Илья Муромец и Идолище поганое».

Исследователи предполагают, что первая былина старше второй [Астахова 1958: 470]. Ее герой связан с Ростово-Суздальской землей. Многие тексты, записанные в различных регионах, указывают не только происхождение Алеши (*Попович*), но и называют конкретное имя его отца, причем в большинстве случаев одно и то же:

На Печоре: У моего у света у батюшки,
У попа у Левонтия Ростовского... [Ончуков 1904: № 85].

На Индигирке: У нашего у света у батюшка,
У Левонтия попа да у Ростовского... [Тихонравов, Миллер 1894: № 29].

На Онежском озере: У моего родителя было батюшки,
У Левонтия попа было Ростовского... [Рыбников: № 27].

На Алтае: У попа было Ростовского... [Гуляев 1939: № 40].

Вероятна связь «попа Левонтия Ростовского» со святым Леонтием, святителем земли Ростовской, епископство которого относится к 1051—1077 гг. Уроженец Константинополя, он прибыл в Ростов из Киево-Печерского монастыря, будучи уже монахом. Его Житие повествует, что, потерпев неудачу в обращении в христианство взрослого населения, Леонтий обратился к молодежи: «Оставль старца и учаща младенца» [Миллер 1910: 47]. С ласковым и увещательным словом он обратился к душам молодых жителей Ростова, через них намереваясь внедрить на этой земле христианскую веру (и преуспел в этом). Во многих былинах постоянные эпитеты к имени Алеши Поповича — *млад, молодой, молодой*. Он действительно мог быть духовным сыном ростовского святителя.

Противником Алеши Поповича является Тугарин Змеевич. После работ Вс. Ф. Миллера [Миллер 1910] исследователи склонны связывать его с именем половецкого хана Тугоркана, убитого под Переяславом (Южным, Киевским) в 1096 г. Миллер высказал предположение, что былина «Алеша Попович и Тугарин Змеевич» сложилась на основе преданий о борьбе с половецкими кочевниками. И святой Леонтий, и Тугоркан жили приблизительно в одно время — в конце XI в. Обращает на себя внимание, что оба персонажа определяются через своих родителей: Алеша — сын священника (возможно, даже христианского святого); Тугарин — сын Змея, который в Древней Руси нередко персонифицировал язычество и идолопоклонство. Таким образом, противники воплощают собой две антагонистические мировоззренческие и поведенческие традиции.

Алеша Попович и его друг Еким ведут себя «честно», и это проявляется во всем. Они умеют правильно войти в княжескую «гриденку светлую»:

Да крест-от кладут-де по-писаному,
Поклон-от ведут да по ученому,
Молитву творят да все Иисусову,
Они бьют челом на все четыре стороны,
А князю с княгиней на особину.

Появление Тугарина совсем иное:

Да на пятау гриня отпиралася
Да лазат-то цюдо поганое,
Собака Тугарин был Змеевич-от;
Да Богу собака не молитче,
Да князю он с княгиной он не кланетче [Ончуков 1904: № 85].

По-разному ведут себя Алеша и Тугарин при выборе места. Богатырь садится в печном углу, в традиции поучения из Повести о Горе-Злочастии: «Не садися ты на место большее <...> не буди ты спесив на чужой стороне» [ПлДР 1988: 29, 33]. Тугарин же идет на самое «высокое» место:

Садился собака он за дубов стол,
По праву руку князя он Владимира
По леву руку княгини он Апраксеи.

Он садится «нечестно», разделив мужа и жену, что не прошло мимо внимания Алеши Поповича:

Ты ой, есь, Владимир стольнокиевской!
Али ты с княгиной не в любви живешь? [Ончуков 1904: № 85].

Принимая пищу, Тугарин игнорирует застольный этикет, выражая тем самым полное неуважение к сотрапезникам:

Тот же Тугарин-от Змеевищ же
Да целиком-от сглонул да лебедь белую [Григорьев: № 334].

Иначе ведет себя Алеша.

А Олешенька да потихоньку (помаленьку) ест,
Да половину-та да слуге дает.

Богатырь высмеивает обжорство Тугарина:

Как у нашего света у батюшка
У Левонтья попа да у Ростовского
Была у него собачища жадная,
Еще жадная собака обжорчитая.
По подлавицам собака каталася (валялася),
Лебедино костье грызла, подавилася;
Оттого этой собаке смерть случилася,
Еще завтра-те по утру Тугарину тоже будет
[Тихонравов, Миллер: № 29].

Исследователи предполагают, что сюжет былины об Алеше Поповиче отразил события XI в. и впоследствии, «когда образовался эпический цикл об Илье Муромце», был приурочен к имени этого самого популярного богатыря в былине «Илья Муромец и Идолище поганое» [Астахова 1958: 470]. В ней противостояние языческого обжорства христианскому аскетизму становится центральной темой.

Переодетый *каликой подорожным*, т. е. паломником, Илья Муромец предстает перед Идолищем, т. е. Идолом. Во многих говорах его называют Одолищем, но, по нашему мнению, это искаженное *Идолище*. Увеличительный суффикс *-ищ* подчеркивает огромные размеры персонажа, одновременно давая ему отрицательную оценку: ср. с наименованиями противников богатырей («царище Вахрамеище» [Марков 1901: № 78], «царище Грубиянище» [Марков 1901: № 24], «царище

Батуишшо» [Ончуков 1904: № 11], «Змей Горынчишша» [Кирша Данилов: № 48]) или персонажей, к которым высказывается пренебрежение («калика переходящая Иванишшо» [Марков 1901: № 44], «гость Терентишше» [Кирша Данилов: № 2]). Реликт уничижительного значения, создаваемого суффиксом *-иш*, встречаем в современной детской речи — в «дразнилках» во время ссоры: «Ах ты Нинишше / Маргаритишше!» и т. д.

О размерах Идолища говорит не только суффикс, но и его описание:

У нас Идолище вышины двух сажень [Киреевский (4): 19].

В долину Одолище пяти сажень,
Промежду плечми у Одолища коса сажень,
Головища его как пивной котел,
Глаза у него как чаши питейные,
Носище как палка дровокольная [Киреевский (4): 23].

Его постоянный эпитет — *поганое*. Это слово в русском языке заимствовано из латинского, где *paganus* означает 'языческий'. Таким образом, встречаются два противника. Один одет в платье калики переходящего, т. е. в одежду христианского паломника; другой — огромный языческий идол. Столкнулись не просто две веры, противостоят два мировоззрения. Захватив Киев, Идолище поганое «обнасилыничал», и это прежде всего отразилось в том, что теперь в Киеве не просят милостыни Христа ради [Киреевский (4): 19], а милосердие — одна из христианских добродетелей.

Идолище выясняет у «калики», сколько Илья Муромец ест, и получает всегда один и тот же ответ, что он ест и пьет очень мало:

Ест Илейко по калачику,
Пьет Илейко по стаканчику [Киреевский (4): 21].

Или еще меньше:

Вытью хлеба ест он по три просвиры,
Вина духом пьет по одной чарочке [Киреевский (4): 28].

Над таким богатырем Идолище поганое «насмеялся»:

Еще что же он за богатырь такой!

И в свою очередь хвастает:

Я к выпи по три печи хлеба ем,
По сороковке к выти пива пью! [Киреевский (4): 21].

Или:

Вытью хлеба ем по три пуда в выть,
Вина ухом пью по ведру на раз [Киреевский (4): 28].

На это хвастовство Ильи, подобно Алеше, вспоминает, что у него на родине была корова или собака, которая так же обжиралась, пока ее не разорвало. Такое обидное сравнение выводит Идолище из себя.

Начинается бой богатыря с чудовищем. Сказители традиционно подчеркивают, что во время боя Илья неизменно пользуется своей ловкостью, так как он «молодец был ухватчивый» [Ончуков 1904: № 20], знал «богатырские увертки», «ухватка» у него «была богатырская» [Гильфердинг: № 120]. Поэтому, когда разозленное Идолище бросило в него нож, он «отвернулся <...> в другу сторону» [Марков 1901: № 43], «увернулся <...> за ободверину» [Марков 1901: № 69], «обскочил» [Григорьев (3): № 335].

А казак тот был на ножки еще поверток,
А на печку Илья Муромец выскакивал
На лету он ножичек подхватывал [Гильфердинг: № 4].

Увертливость Ильи, вероятно, была бы невозможна для воина громоздкого, толстого и оттого малоподвижного. Таким образом, бой является продолжением спора между умеренным в пище Ильей Муромцем и обжорой Идолищем, которому съеденное не пошло впрок: противник богатыря оказался неповоротливым.

Но Илья Муромец одерживает победу не только физическую, но и духовную. Ему помогает христианский Бог — «Спас пречистый наш» [Марков 1901: № 93]. В другом тексте нож Идолища попал Илье в грудь и ударился об нателный крест, который и спас его от гибели [Григорьев (3): № 323]. Во многих случаях Муромец одерживает победу, бросив во врага шапку: «шапочку тяжелую» [Григорьев (3): № 350], «шляпу калицкую» [Григорьев (3): № 418], шапку «черномуровку» [Миллер 1910: № 4] и т. д. Мы предполагаем, что сам мотив шапки как орудия в борьбе с Идолищем (идолом) пришел сюда из былины о бое Добрыни со Змеем, в которой богатырь побеждает противника при помощи «шапки земли греческой», т. е. монашеского куколя, что само по себе изображало победу христианства над язычеством (см. [Миллер 1910]) Напоминаем, что Илья выступает перед Идолищем в одежде калики перехожего, и шапка, которой он бьет врага, принадлежит калике, т. е. христианскому пилигриму.

Таким образом спор о еде перерастает в схватку двух идеологий, а отношение к пище выявляет разные шкалы жизненных ценностей.

Литература

- Астахова 1958 — Илья Муромец / Подгот. текстов, вступит. ст. и коммент. А. М. Астаховой. М.; Л., 1958.
БЛДР — Библиотека литературы Древней Руси. Т. 4. СПб., 1997.
Герберштейн 1988 — *Герберштейн С.* Записки о Московии. М., 1988.
Гильфердинг — *Гильфердинг А. С.* Онежские былины. 4-е изд. Т. 1—3. М.; Л., 1949—1951.
Григорьев — *Григорьев А. Д.* Архангельские былины и исторические песни, собранные А. Д. Григорьевым в 1899—1901 гг. Т. 1. М., 1904; Т. 2. Прага, 1939; Т. 3. СПб., 1910.
Гуляев 1939 — Былины и исторические песни из Южной Сибири / Записи С. И. Гуляева. Новосибирск, 1939.

Даль 1981—1982 — *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка. Т. 1—4. М., 1981—1982.

Забелин 1915 — *Забелин И.* Домашний быт русских царей. Т. 1. Ч. 2. М., 1915.

Киреевский — *Киреевский П. В.* Песни, собранные П. В. Киреевским. Вып. 1—10. М., 1860—1874.

Кирша Данилов — Древние российские стихотворения, собранные Киршею Даниловым. СПб., 2000.

Марков 1901 — Беломорские былины, записанные А. Марковым. М., 1901.

Миллер 1910 — *Миллер Вс. Ф.* Очерки русской народной словесности. Т. 2: Илья Муромец и Алеша Попович. М., 1910.

Ончуков 1904 — *Ончуков Н. Е.* Печорские былины. СПб., 1904.

ПЛДР — Памятники литературы Древней Руси. Сер. XVI в. М., 1988; XVII в. Кн. 1. М., 1987.

ПСРЛ — Полное собрание русских летописей. Т. 1. М., 1997.

Рыбников — Песни, собранные П. Н. Рыбниковым / 2-е изд. Т. 1—3. М., 1909—1910.

Словарь 1992 — Словарь русского языка XI—XVII вв. Вып. 18. М., 1992.

Тихонравов, Миллер 1894 — *Тихонравов Н. С., Миллер Вс. Ф.* Былины старой и новой записи. М., 1984.



Е. А. САМОДЕЛОВА
(Москва)

ЗВАНЫЙ ОБЕД (из записок фольклориста)

Поводы для застолья (рассмотрим только радостные и «необрядовые» — в понимании традиционной культуры) бывают спонтанные, вызванные нерегулярными или даже единичными событиями, и ежегодные, приуроченные к постоянно отмечаемым праздникам. К первым относятся успешная сдача госэкзаменов и окончание учебного заведения, повышение по службе и увенчанные наградой труды, встреча друзей и сокурсников, начало отпуска и возвращение из путешествия. Ко вторым — религиозные и гражданские праздники, дни ангела и дни рождения (в том числе такие, как, к примеру, «день рождения студенческой группы»), юбилеи, годовщины свадьбы.

Варирует степень экономической вовлеченности участников: застолье устраивается за счет приглашающего хозяина или в складчину, когда все участники «скидываются» по заранее оговоренной сумме денег или каждый покупает определенные продукты.

Структура мероприятия охватывает сравнительно продолжительный отрезок времени и оказывается достаточно сложной и разветвленной: составление списка гостей; выбор дня недели и времени празднования (обед в субботу или воскресенье, ужин в будни); обдумывание места проведения торжества (в ресторане, кафе или дома, на даче); продумывание набора продуктов и процесса приготовления блюд (какие кушанья намечены, сколько времени занимает процесс их приготовления, какие продукты требуются, в какой последовательности подавать блюда и др.); приглашение (в личной беседе, по телефону, с помощью пригласительной открытки, по электронной почте); закупка продуктов; уборка квартиры и расстановка стола и стульев; приготовление блюд и сервировка стола; встреча гостей и рассаживание; собственно званый обед или ужин; проводы гостей.

Существуют определенные правила празднования личных дат: «Если не получается отмечать день в день, то старые люди советуют: день рождения праздновать позже, день памяти (поминки) отмечать раньше — у них иной счёт» [1]¹.

¹ Все цитируемые в статье полевые материалы записаны автором и хранятся в его личном архиве.

При приеме гостей первостепенное внимание уделяется вопросу, сколько должно быть участников празднества и как их рассадить за столом. Раньше приглашали всю многочисленную родню и рассаживали по старшинству и почету: наиболее уважаемых — в «красный угол» («передний угол»), «под образа» (т. е. под божницу с иконами), наименее почитаемых и молодых — поближе к двери. Отголоски этого обычая сохраняются и сейчас, но в измененной форме. Так, в московской семье, основанной давним переселенцем из Калужской области Н. А. Большаковым, к любому празднику готовят лучший стул для старшего по возрасту хозяина и располагают его в самом удобном и почетном месте у стола. В другой московской семье, состоящей из выходцев с Украины и из Краснодара — у А. П. Юкало, 1948 г. р., принято ставить во главе стола полукресло для самого почетного гостя или, наоборот, для хозяина дома, празднующего свой юбилей или обычный день рождения.

Если гостей собирается особенно много, то на наиболее неудобные места сажают младших по возрасту (часто неудобство выражается в отсутствии спинок у сидений — предлагаются табуреты или чудом сохранившиеся с 1940—1950-х гг. скамейки; на них рассаживаются наиболее тесно). В качестве извинения хозяева произносят традиционную фразу: «В тесноте, да не в обиде». Гости понимают, что хозяева приложили максимум усилий, порой одалживая стулья у соседей.

Если приглашают в гости родственников выборочно, то чаще всего производят отбор по принципу старшинства, устанавливая своеобразный «возрастной ценз» и объясняя отбор тем, что не хватает «посадочных мест» для всей многочисленной родни, а молодежи должно быть скучно «среди стариков». Кроме того, дают обещание (и исполняют) на последующие праздники приглашать гостей по иному принципу — например, родственников только по линии мужа или жены².

Внимательно подмечаются и считаются актуальными приметы, распространенные во множестве вариантов: «Не садись за край стола, а то замуж не выйдешь»; «Незамужней девушке нельзя садиться за край стола, а то 7 лет не выйдет замуж»; «Незамужней девушке не следует садиться за угол стола, а то в этом году не выйдет замуж»; «Семь лет без взаимности» — с добавлением в адрес недавно женившегося мужчины: «Теперь это уже не требуется» [2, 3]. Однако на каждую негативную примету появляется позитивная: «Кто сядет за косяк, того полюбит всяк» [4]. Вероятно, положительный вариант является столь же старинным, как и отрицательный, и основывается на традиционном обычае-предзнаменовании: невеста перед поездкой из родительского дома к венчанию должна потянуть край скатерти, чтобы ее подруги тоже поскорее вышли замуж. Живучесть этих примет объясняется вынужденностью рассадить большое количество гостей поплотнее друг к другу в тесном помещении.

² Например, одна московская семья, состоящая из потомков выходцев с Украины и из Тамбовской и Рязанских областей, 1990—2000-е гг.

При приглашении в гости только самых близких женщин можно попросить помочь с приготовлением пищи: не очень близкий человек или недавний знакомый может подумать, что его позвали из-за его кулинарных способностей, а не из бескорыстных добрых чувств. Наоборот, среди женщин принято спрашивать хозяина или хозяйку дома, не требуется ли помощь в приготовлении яств, в сервировке стола и т. д.

Иногда гости заранее интересуются, что подарить и какие продукты принести. По случаю юбилеев заготавливаются приветственные адреса. В традиционном укладе жизни патриархальной общины на свадьбе существовал особый ритуал дарения — «дары» и «отдарки» (в Центральной России он имел огромное множество диалектных обозначений — *подходить под сыр*, *каравай разносить* и др.) [Самоделова 1993: 326], бытовали также на посиделках или в девичьи и бабьи праздники *ссытки* и *складчины*, в семицко-троицкий период проводилось соби́рание яиц по всей деревне для изготовления яичницы. Праздники отмечались всегда сообща, всем «обществом» или «артелью» — только семейные, приходские и календарные (по народно-православному календарю); индивидуальных праздников по поводу лично́стно значимых событий не существовало.

Трудности в современном застолье представляет выстраивание иерархий: зачастую возникает необходимость совмещения родственников и друзей, представителей старшего и младшего поколений, семейных и неженатых, взрослых и детей. Приходится учитывать малейшие нюансы: приглашать в один праздничный прием всех родственников одного круга (например, всех двоюродных братьев и сестер), обязательно семейными парами и т. д. Если родственники и друзья хорошо знакомы друг с другом, часто встречались за общим праздничным столом, то при их объединении появляется новая проблема: как за дружеским разговором учесть интересы обоих иерархических рядов и в равной степени похвалить обе стороны. Так, тосты за неизменную поддержку родных и за верных друзей постоянно звучат у А. П. Юкало.

Возникает вопрос: как вести общую, интересную для всех беседу? Обычно в такой ситуации из числа гостей или хозяев избирается человек, который знаком со всеми приглашенными и виртуозно умеет вести разговор. Сейчас он обычно именуется заимствованным термином *тамада*. Влияние иноэтнической «восточной» культуры в «питейном этикете» наблюдается и в обычае дополнять произнесенный другим тост, что отмечается словом *алаверды* (далее следует дополнение тоста). В некоторых сообществах традиция «алаверды» приобретает дополнительные смыслы, например в отделе новейшей русской литературы Института мировой литературы РАН, от которого «отпочковался» отдел национальных литератур.

В семье одного интеллигентного москвича Ю. А. Кузнецова (наполовину русского, наполовину цыгана, 1931 г. р.) в конце 1980-х гг. был применен изобретательный прием: хозяин-именинник, собрав за столом множество дорогих ему людей, даже незнакомых друг с другом,

сам стал вести застолье. Хозяин предложил каждому гостю по кругу рассказать о нем самом (главе дома) то, что неизвестно другим гостям. Тут же как из рога изобилия посыпались увлекательные и забавные, причудливые и самые неожиданные истории, естественно, хвalebного характера (про переводческую деятельность именинника, про его воспитательные приемы тренера и физкультурника, про успехи грибника и др.).

При современном разделении людей на атеистов и представителей разных религий приходится учитывать чувства верующих. Необходимо подумать: устраивать ли торжество в пост или перенести на мясоед; если собирать гостей в пост, то надо приготовить постные блюда (соблюдающие пост найдутся обязательно); пить ли за столом или ограничиться неторопливой беседой. В смешанном коллективе нехарактерны произнесение молитвы перед застольем, наложение сложными перстами креста на праздничный стол в присутствии всех собравшихся, однако изредка эти христианские традиции соблюдаются.

В деревнях Центральной России еще в конце XX в. сохранялась архаическая этикетная норма — обычай угощаться из общего блюда: на стол выставлялись различные блюда (отварная картошка, соленые огурцы, селедка, поджаренное мясо, сало, сыр и др.); гостям раздавались только вилки (без других столовых приборов и тарелок). Каждый гость пробовал все блюда: подцеплял вилкой кусочки из близко стоящих блюд и протягивал свою вилку соседям с просьбой достать ломтики угощений из далеко расположенных блюд (с. Тимошкино Шиловского р-на Рязанской обл., 1990 г.; д. Семёново Кромского р-на Орловской обл., 1985 г.).

Считается этикетной нормой «хорошо кушать» в гостях — это означает оказывать честь хлебосольным хозяевам. В императивной форме звучат нравоучительные советы: «Доедай, чтобы не оставлять силу»; «Кто кусочек хлеба не доедает — силу оставляет»; «Кто не доедает — хозяйку не уважает» [5, 6]. Ситуация с алкогольными напитками подчиняется тем же этикетным нормам и дополняется прогностической магией: «Допивай — не держи зла на хозяев», «Выпивай бокал до дна, чтобы жизнь была полной»; «За свое здоровье обязательно надо выпить рюмку полностью» [5, 6]. Есть в гостях надо досыта, демонстрируя свое усердие в еде:

Двенадцатая заповедь:

Ешь — потей, работай — холодей,

Ходи так, чтоб в сон клонило, —

Проживёшь сто лет [6].

Стало ритуалом вручение подарков хозяину на день рождения или другое значимое событие его жизни. Существует две разновидности ритуала дарения: одаривать при входе в дом или за столом — с обоснованием выбора того или иного предмета. Помимо «предметного подарка» допускается вручение денег в конверте с пожеланием приобрести предмет мечты: «Купи то, что тебе понравится» [7]. Хорошим тоном

считается совмещение денежного подарка с небольшим сувениром: москвич В. И. Андреев, 1941 г. р., вручил своей родственнице на юбилей деньги на покупку офисной техники и компьютерную «мышь», сказав, что этим положено начало будущему компьютеру (2004 г.).

С внедрением в быт в 1950-е гг. любительской фотографии и дальнейшим широким распространением другой визуальной техники возникло новое обыкновение: заснять вечеринку видеокамерой или фотоаппаратом; раздать гостям фотографии предыдущего праздника; совместно разглядывать личные фотоальбомы; просматривать видеofilмы с пояснениями оператора и одобрителными возгласами гостей. Иногда реплики могут быть насмешливыми: «Среди двух прекрасных роз / Мухомор поганый рос» [6] или «Среди двух роз стоит Барбос» [7] (об изображении на фотографии мужчины между двух девушек).

Новациям сопутствует нарочитая архаизация: потанцевать под старый проигрыватель или радиолу с грампластинками; повальсировать под музыку в стиле «ретро»; спеть под гитару авторские песни 1940—1960-х гг. или те, что пели еще родители. Звучат нотки ностальгии: приятно повспоминать, как хороша отварная картошка «в мундире» с селедкой и луком! Зажженные свечи на столе давным-давно перестали выполнять функцию осветительного прибора и создают атмосферу доверительности; известно выражение «я перед ним свечку не держала» [8], восходящее к молодежному ритуалу в кругу друзей обмениваться кровавыми тайнами в темноте при свете свечи.

Структура праздничного стола является достаточно четкой: всё застолье состоит из «трех перемен»: 1) закуски с напитками (вина и соки, компоты, морсы); 2) горячие блюда (жаркое с картошкой, курица с гарниром, пицца, жульены и др.); 3) десерт с чаем (торт, сладкие пироги, конфеты, бизе). Между переменами блюд обязательны временные промежутки (как правило, небольшие), необходимые хозяйке для изменения сервировки стола и доведения до готовности новых кушаний, а также для отдыха гостей.

Среди угощений оказываются почти обязательными блюда: салат «оливье», торт (покупной или приготовленный хозяйкой в домашних условиях), шампанское, фрукты. Является этикетной нормой выставлять на стол принесенные гостями *гостинцы* (термин из Рязанской области) — бутылки вина и конфеты. В высказываниях-клише отмечаются типичные сочетания: «Водка хорошо идёт под огурчики» [11]. Во время застолья может акцентироваться внимание на том, что исконно на Руси считаются одной из лучших закусок к водочке грибы, причем соленые. Гордостью хозяйки становятся новинки: например, уроженка Рязанской области М. В. Кобзева, 1927 г. р., проживающая в Москве, в конце 1990-х гг. предложила фруктовый десерт (мелко порезанные разные фрукты под взбитыми сливками или сметаной подаются в креманке), рецепт которого подсказала ее дочь, попробовавшая это угощение у подруг.

По-разному решается дилемма — красота сервировки блюд или изобилие еды. Москвичка Н. И. Чернышева (дев. Сидорова) в 1990-е гг.

угощала сокурсниц украшенными зеленой и кусочками овощей тарталетками со специальными вилочками, изысканным мороженым с клубникой; Е. А. Трушечкина предложила кофе, приготовленный по экзотическому рецепту в кофеварке-турке на огне. В семьях А. В. Барциц и А. П. Юкало принято, чтобы «стол ломился от угощений», чтобы еды было много. Приветствуется избыточное изобилие: «Лучше на столе останется лишнее, чем не хватит».

Обстоятельства застолья диктуют его особенности: традиционный шашлык на даче, уха на рыбалке, дичь после охоты, коньяк с шоколадными конфетами после успешно заверченного рабочего проекта. Застолье на природе с кушаньями из добытой только что снеди, как правило, организуется общими усилиями. Там тоже звучат традиционные приговорки: «На горе сидит свинья — / Костровой, чур, буду я!» или «На горе сидит свинья — / Костровой, чур, не я!» [12].

Когда подаются пироги с грибной начинкой, гости могут отреагировать поговорками и присловьями: «Ешь пирог с грибами — держи язык за зубами» или «Говорят, в Рязани пироги (грибы) с глазами: их едят, а они глядят» [13].

Обязательным при застолье оказывается обсуждение «карты вин»: красное вино подают к мясу, белое десертное — к фруктам. На одном застолье делились воспоминаниями о посещении крымских виноградников и завода «Массандра» [14, 15]. На другом рассказывали о нюансах винных предпочтений в разных странах, которые довелось посетить: во Франции самым почитаемым является шампанское сорта «брют», в то время как в России больше ценится полусладкое [16]. Делаются литературные экскурсии: однажды хозяин дома прочел «Ананасы в шампанском» Игоря Северянина и предложил попробовать это блюдо [2].

Обязательно произносятся тосты. Условно их можно разделить на общие и профессиональные. К профессиональным относится, например, тост геологов: «Выпьем за лося, чтобы ему хорошо жилося» [16]; кардиологов: «Тост должен быть сердечным» [17].

Происходит интересное смешение религиозных традиций и народной культуры. Так, в церкви Успения Богородицы в Казачьем переулке в Москве на праздничной трапезе после богослужения один казак обратился с тостом к прихожанкам и работницам храма — с мыслью о том, что в каждой девушке проглядываются благочестивые черты Богородицы, традиционно олицетворенной в цветке розы. В Есенинском секторе ИМЛИ РАН С. И. Субботин в 1990—2000-е гг. неоднократно обращал к именинникам церковную здравицу «Многая лета».

Показательно, что при обилии в начале XXI в. в продаже сборников тостов в дружеских компаниях нам не довелось услышать «книжные тосты». По-прежнему ценятся традиционные тосты и индивидуальные задушевные речи, в которых проявляются добрые чувства к собравшимся за столом и личное красноречие. Например, Т. С. Шеханова пожелала хозяйке дома оставаться украшением семьи, подобно жемчужинке в перламутре (Москва, 2005 г.).

Отмечается последовательность восприятия содержимого рюмок:

Первая — колом,
Вторая — соколом,
Третья — ласточкой летит [6].

Уходящему раньше других гостю предлагается выпить *на посошок*. Приведу еще один интересный тост:

— Водка — витамин, — сказал Хо Ши Мин.
— Пей досыта, — сказал Хрущев Никита.
— Пей в меру, — сказал Джавахарлал Неру [6].

Тосты бывают приурочены к празднику: «Выпьем за уходящий год»; «Выпьем за наступающий Новый год»; «За Старый Новый год!»; «Выпьем за родителей!» (вариант — поминание покойных родителей на дне рождения их детей). После произнесения каждого тоста чокаются (исключение делается при поминальных тостах). На званом обеде в Государственном республиканском центре русского фольклора (2001 г.) его директор А. С. Каргин, чокаясь с присутствующими пластмассовыми одноразовыми рюмками, произнес: «Дзинь!», имитируя звон хрустальных бокалов. При этом он отметил, что привез такое звукоподражание после тоста из командировки по областным центрам России, где услышал его у работников культуры.

Вероятно, народный термин *обмывать* (в отношении свершившегося важного события или после дорогой покупки) возник из обычной «обмывать медаль». Так, доктор филологических наук Ю. Л. Прокушев после получения нагрудного знака «Заслуженный деятель науки» на празднике в его честь в ИМЛИ РАН опустил знак в рюмку с водкой (начало 2000-х гг.).

Желая быть галантными кавалерами, мужчины выпивают бокал с тостом *за дам!* — стоя. Если к концу застолья гости приустиали от обилия тостов, то оказавшиеся рядом малознакомые гости имеют возможность «побрататься» и выпить «на брудершафт», зацепившись друг за друга в полуобъятии правыми руками с наполненными рюмками и выпивая их одновременно; с этого момента они обращаются на «ты»³. Этимология термина восходит к немецкому *Bruderschaft* 'братство'.

Застольный этикет поощряет большое количество спиртного, что демонстрирует достаток хозяйина: «Фирма не горит», — говорил Ю. Я. Фишков, выставляя на стол очередную бутылку вина [18]. Об определении количества выпитого на застолье врачей шутливо рассказывает кардиолог Е. А. Григорьева: «Мышка — комочек меха, крашеного розового или синенького, на ней белая медицинская шапочка с крестиком, на липучке-присоске хвостик сзади, фирменное название на хвосте "Gedeon Richter" и другое. Дарят лекарство и прищипливают на него мышку. Мышь присосками прищипили к потолку с вентиляторами над кроватями над головами лежащих отдыхающих врачей. Когда в

³ В. И. Сергиенко [13] продемонстрировал выпивание «на брудершафт» в 1980-е гг.

дежурство или после него случается “хмурое утро” с песней “Утро туманное, утро седое”⁴, надо себя проверить, на что ты способен. Пока лежишь — посмотреть на мышку. Если кажется, что она одна — всё в порядке, иди работай. Если две мыши — перебрал, надо попить рас-сольчику и полежать ещё. Если ничего не видишь — отворачивайся и спи дальше, никуда не годишься» (2001 г.).

«Питейная тематика» находит свое выражение на застолье в последующих приговорках, песенных припевках и песенках:

Пьём мы водку,
Пьём мы ром (кубинский) —
Где мы денежки берём?
Летом ягодки берём,
Зимой на рынке продаём.

Водочка-винцо
Красит шею и лицо,
Грудь мягчит,
А карман легчит.

Пить будем
И плясать будем!
А смерть придёт —
Помирать будем.
А смерть пришла —
Меня дома не нашла.
А нашла в кабаке
И с бутылкою в руке [6].

По наблюдениям за пищевыми пристрастиями предсказывают будущее: «Какая девка лук ест, муж будет пьяница» [19]; «Если замужнюю женщину потянуло на солёненькое, то ожидается рождение ребёнка» [7].

Отмечают также нормы поведения за столом. Если гость выбирает наиболее изысканные и необычные блюда, о нем шутиливо высказываются: «У него губа не дура» [20]. Если какой-нибудь гость чем-то обижен или невнимателен к кулинарным стараниям хозяйки, то говорят: «Губы толще — брюхо тоньше» [7].

Если гость нечаянно роняет частичку кушанья на скатерть, делают вид, что не заметили его неловкости. Наоборот, если вдруг облили платье девушки красным вином, примечают: «Пролитое красное вино — к свадьбе» [21]. Вероятна связь этой приметы с евангельским чудом превращения Иисусом Христом воды в вино на свадьбе в Кане Галилейской и с древнерусским княжеским ритуальным действием — пить красное вино в церкви при венчании и затем растаптывать ногою опорожненную «скляницу» [Коллинс 1841; Новиков 1891].

⁴ «Хмурое утро» — аллюзия на название 3-й части трилогии «Хождение по мукам» А. Н. Толстого; «Утро туманное, утро седое» — романс на стихотворение «В дороге» И. С. Тургенева.

При застолье внимательно следят, чтобы не было нарушений этикета, которые одновременно означают плохую примету: «На столе не должно быть лишних приборов, чтобы не было покойников» (лучше достать из шкафа недостающий прибор для опоздавшего гостя, чем заранее поставить на стол); «Надо сразу же убирать под стол опорожненные бутылки, чтобы не было покойников» (общеизвестно).

Стойко держится обычай запоздавшему гостю наливать *штрафной бокал* и заставлять его выпивать вне очереди, так как «очередь пропущена». «Штрафной бокал» может иметь свои особенности: он оказывается самым большим (гораздо объемнее, чем у сидящих за столом гостей); не имеет подставки и потому его нельзя поставить на стол, часто выполнен в форме «рога изобилия» (такой бокал хранится в семье М. И. и Е. Ф. Шабановых (Москва)); его требуют выпивать стоя около стола, прежде чем присоединиться к пирующим.

При застольях, особенно если они организованы в рабочем коллективе, воцаряются новые временные «застольные отношения». Так, в Есенинском секторе ИМЛИ РАН, когда его возглавлял Ю. Л. Прокушев (1989—2004), с начала 2000-х гг. он получил неофициальный титул «патриарх есениноведения» и стал именоваться при застольях «папой», а главный текстолог института Л. Д. Громова-Опульская — «мамой», поскольку оба были намного старше остальных сотрудников и пользовались особым уважением.

При антиалкогольной кампании М. С. Горбачева в 1980-е гг. слово *чаепитие* приобрело переносный смысл: спиртное наливали в фарфоровые чайники, которые временно получили новое, не свойственное им назначение служить сосудом для хмельного напитка. Так, в Москве даже при домашнем застолье в семье М. И. и Е. Ф. Шабановых в тот кратковременный период маленький чайник использовался как штоф, а большой чайник из сервиза служил по прямому назначению.

Иногда при домашнем застолье происходит демонстрация увлечений хозяина. Москвич А. П. Юкало показывал гостям собственноручно вырезанные изделия из березового капа, попутно дарил деревянные ложки ручной работы и кухонные доски различной формы (2000-е гг.). Н. Н. Большаков демонстрировал купленные и подаренные картины своего одноклассника В. С. Казарина (1948 г. р., Москва) — известного художника, основателя неоекспрессионизма в современной живописи, соавтора и соратника Анатолия Зверева (2004 г.).

В этикетные нормы входит пожелание хвалить хозяйку — ее кулинарные способности, радушие и даже умение красиво наряжаться для встречи гостей. Бывают незначительные отклонения от этикета и допускается варьирование его норм. Так, москвичка Е. Е. Полина шутливо требует: «Хвалите хозяйку, она старалась для вас! Попробуйте только не похвалить! Всё очень вкусно!»; А. П. Юкало просит в конце застолья: «Скажите, что не понравилось, посоветуйте, как улучшить блюдо в будущем» (2004 г.).

Отмечая достоинства хозяйки, при застолье могут привести ряд баек и анекдотов про нерадивую хозяйку. Например, о хорошей и

плохой хозяйке: «Жил сын у плохой хозяйки, ходил по деревне, смотрел, как готовят еду: тогда ведь хлебы самодельные были, месили тесто. Приходит домой, и мать выходит на улицу — тесто на ногти налипло, руки не вымыла, а поесть не сготовила. Сын и говорит: “У других из ничего — чёго, а у тебя из чёго — ничего” (когда нет еды)». Если кушанье не готово вовремя, допустившая оплошность хозяйка заверяла гостей: «Кипит и прет — к обеду спет». Недобросовестная хозяйка о череде неприготовленных трапез высказывалась поговоркой: «Обед пробёт, а ужин проблужен». Двусмысленной оказывалась благодарственная фольклорная формула: «Спасибо всем — по семь, а хозяйке — восемь». И юмористически-негативной выглядит пословичное изречение: «Спасибо всем богам, / А хозяйку — вверх ногам». О хозяевах, хвастающихся своим будто бы хлебосольством, замечали: «Что у вас? У вас всегда квас, / А придёшь — и воды не найдёшь» [6].

В ходе застолья исполняли частушки соответствующей тематики:

Сербиянка-сербиянка,
Сербиянка модная!
Бери ложку, ешь картошку,
Не сиди голодная!

Сербияночка плясала,
Тихо топала ногой —
Все четыре кавалера
Покачали головой:
— На столе бутылочка,
Пойдём выпьем, милочка! [6].

Завершение вечера — самостоятельный и очень значимый этап в организации праздника. Допускаются скромный «уход по-английски» — не прощаясь с оставшимися гостями, или, наоборот, гость уходит, раскладываясь и обмениваясь с ними любезностями. Если гости расходятся маленькими компаниями в несколько приемов, а хозяева не слишком устали, то они могут проводить последнюю группу. Правилами этикета позволено допоздна засиживаться лишь самым близким друзьям и родственникам. Остальные гости сами к себе обращают традиционные намеки: «Время позднее, хозяевам пора отдохнуть» или шуточные изречения: «Не пора ли гостям отдохнуть от хозяев?»; «Гости дорогие, не надоели ли вам хозяева?» [1]. Звучат оправдания ухода в виде формул пословичного типа: «В гостях хорошо, а дома лучше»; «Спасибо этому дому, пойдём к другому»; «Пора и честь знать» [9]. Акцент на слове *пора* во многих завершающих гостевание народных афоризмах отчасти восходит к фольклорным «этикетным» песням вроде «Ой, пора-пора гостям со двора...» (Рязанская область и другие части Центральной России, XIX—XX в.).

Сытый и довольный гость, прощаясь с хозяевами и стоя в дверях или у калитки, может в шутку произнести традиционное присловье:

Господи-Господи,
Какие люди толстые!
А я, бедный сирота,
Не пролезу в ворота! [10]

На конференции «Народная культура и православие» в Сергиево-Посадском государственном историко-художественном музее-заповеднике (19—21 ноября 2003 г.) вечером заключительного дня организаторы научного мероприятия угощали гостей-участников пряником-разгонником, применив профессиональные знания этнографии, — а еще в первой половине XX в. это являлось общеизвестной этикетной нормой и применялось, в частности, на свадебном пиру в Центральной России. В современном застолье место *разгонного пряника* занял торт и вообще чаепитие со сладкими пирогами, конфетами.

Когда застолье закончено и гости разошлись, уставшей хозяйке следует избегать соблазна оставлять грязную посуду на столе. Надо хотя бы сложить ее в раковину (в городской квартире) или в таз (в деревенской избе). Приводится обоснование целесообразности и действенности поверья и обычая: «Все сделали: столик собрали, салфеточки накрыли, всё убрать надо со стола. Всё: и посуду на ночь оставлять в тазу большом. Не положено, потому что каждый вечер перед сном ходить Пресвятая Дева Мария. <...> Это ещё Таня, моя дочка, сказала: “Это, мам, никогда не оставляй посуду на ночь грязную — Божия Мать ходить и нервничать”» [22].

Итак, устройство праздничного застолья — это целый комплекс сложных и достаточно трудоемких действий, которые включают в себя многодневные хлопоты и обставлены многочисленными вербальными и невербальными текстами, берущими начало в фольклоре и ритуале. Потребность устраивать застолье заключается в радостном отдыхе, который оно доставляет всем участникам — хозяевам и гостям.

Литература

Коллинс 1841 — Коллинс С. Состояние России, описанное англичанином, который девять лет прожил при Дворе Царя Русского (1679 года) // Русский вестник. Т. 3. № 7—9. СПб., 1841.

Новиков 1891 — Новиков Н. И. Древняя Российская вивлиофика. Т. 1. Ч. 1—2. Мышкин, 1891. Т. 4. Ч. 7. Мышкин, 1896.

Самоделова 1993 — Самоделова Е. А. Рязанская свадьба: Исследование обрядового фольклора. Рязань, 1993. (Рязанский этнографический вестник. 1993).

Список информантов

1. Лора Михайловна Трушечкина, 1937 г. р., зап. в 1980—2000 гг. в Москве.
2. Алексей Павлович Юкало, 1948 г. р., зап. в 2000-е гг. в Москве.
3. Нина Павловна Андреева, 1941 г. р., физик, зап. в 2005 г. в Москве.
4. Наталья Ивановна Чернышева (урожд. Сидорова), 1963 г. р., зап. в 1980-е гг. в Москве.
5. Матрёна Ивановна Трушечкина, 1907—1982, урож. с. Озёрки Сараевского р-на Рязанской обл., зап. в начале 1980-х гг. в Москве.

6. Евгения Ивановна Иванова (Фокина), 1926 г. р., урож. Псковской обл., зап. в 1990-е гг. в пос. Толмачёво Лужского р-на Ленинградской обл.

7. Анна Михайловна Самоделова, 1929 г. р., зап. в Москве.

8. Светлана Игоревна Смирнова, 1964 г. р., зап. в 1980-е гг. в Москве.

9. Николай Андреевич Тихонов, 1925 г. р., зап. в 1980—1990-е гг. в Москве.

10. Владимир, около 30 лет, урож. Рязани, зап. в 1990 г. в с. Берёзово Рязанской обл.

11. Владимир Игоревич Андреев, 1941 г. р., зап. в 2000 г. в Москве.

12. Саша, 7 лет, урож. Москвы, зап. в 2001 г. во Владимирской обл.

13. Владимир Иванович Сергиенко, 1964 г. р., зап. в 1989 г. в Москве.

14. Дмитрий Юльевич Перегудов, 1968 г. р., зап. в 2000-х гг. в Москве.

15. Мария Петровна Перегудова, 1972 г. р., зап. в 2000-х гг. в Москве.

16. Игорь Алексеевич Морозов, 1955 г. р., зап. в 2002 г. в Москве.

17. Александр Борисович Сумароков, 1947 г. р., зап. в 2002 г. в Москве.

18. Юрий Яковлевич Фишков, 1930-е гг. р., зап. в 2003 г. в Москве.

19. Анна Ивановна Митяева, 80 лет, зап. в 1990 г. в с. Тимошкино Шиловского р-на Рязанской обл.

20. Мария Васильевна Кобзева, 1927 г. р., , урож. с. Озёрки Сараевского р-на Рязанской обл., зап. в Москве

21. Александр Иванович Прокофьев, 1962 г. р., г. Мытищи Московской обл., зап. в 1990-е гг. в Москве.

22. Анастасия Афанасьевна Павлюк, 1924 г. р., зап. в 2000 г. в д. Волхона Рыбновского р-на Рязанской обл.



М. А. БОБУНОВА, И. С. КЛИМАС
(Курск)

ХЛЕБ ДА СОЛЬ, И ОБЕД ПОШЕЛ!

В устном народном творчестве отразились разные стороны быта народа, в том числе кулинарная культура. Разнообразные названия блюд, подробные описания еды, способов приготовления и приема пищи, ритуала угощения, запечатленные в фольклоре, свидетельствуют о значимости указанной группы слов в фольклорной языковой картине мира.

В данной работе на основе кластерного анализа предлагается характеристика всех слов, входящих в кластер¹ «Пища» и одновременно устанавливаются актуальные связи каждой лексемы с другими словами, представляющими один фрагмент фольклорной картины мира. Материалом послужили собрания фольклорных произведений двух жанров — былин и лирических песен, записанных в разное время на разных территориях (см. примечания к таблице), а также словари, опубликованные в сборнике «Фольклорная лексикография» [ФЛ]². Интересным представляется не только комплексное описание определенного фрагмента фольклорной картины мира, репрезентированного в слове, но и выявление специфики русской национальной ментальности в сопоставлении с английскими народными песнями.

Кластер «Пища» в русском фольклоре довольно обширен и разнообразен. Он имеет базовую часть и периферию. Под базовыми наименованиями мы понимаем группу слов различной частеречной принадлежности, не вызывающую сомнения в отнесении именно к этому кластеру, например: *вино, допьяна, есть, каша, кормить, пряник* и др. Периферию составляют диалектные и фольклорные слова³ (например: *мяконки, пше-ничник*), производные слова, образованные от базовых наименований

¹ Под *кластером* мы понимаем совокупность семантически и/или функционально связанных между собой слов различной частеречной принадлежности, которые служат для представления того или иного фрагмента фольклорной картины мира.

² Фрагмент словаря онежских былин написан А. Т. Хроленко и М. А. Бобуновой, былин Сибири — С. П. Праведниковым, северных народных песен — И. С. Климас, курских песен — М. А. Бобуновой, белгородских песен — Н. В. Крисановой, английских песен — О. А. Петренко.

³ Основным критерием для выделения фольклорных слов является наличие соответствующей пометы (*фольк., нар.-поэт., устн.-поэт.* и др.) в словарях литературного языка или диалектных словарях.

(например: *питьевой, сахарный*), многозначные слова, относящиеся к разным тематическим группам (например: *изюм, кусок*), языковые единицы, которые «обслуживают» кластер и имеют в фольклоре ограниченную сочетаемость (например: *анисовый* — о водке, *тертый* — о калаче, *выкиснуть, закиснуть, киснуть* — о хлебе) и т. д.

В качестве единиц описания выступают не только отдельные слова, но и устойчивые пары существительных — сближения суммарной семантики (репрезентативные пары), являющиеся яркой приметой народно-песенной речи. Главное назначение подобных конструкций — художественное обобщение (*хлеб-соль* ‘пища’, *злато-серебро* ‘богатство’, *отец-мать* ‘родители’), а их активное использование в фольклоре обусловлено семантическими и структурными свойствами конструкции. Со стороны семантики она отличается способностью обобщать путем указания на конкретные реалии, что повышает экспрессивность высказывания. Структура конструкции тоже удовлетворяет тенденции фольклорных языковых форм к симметризму моделей и формальной независимости компонентов» [Хроленко 1981: 94].

Для кластера «Пища» в целом наличие репрезентативных пар — явление достаточно распространенное (например: *чай-кофе, мед-вино, пиво-вино, пиво-мед, щи-каша* и др.): «Хочу щи-кашу варить, тебя, старого, кормить!» [Соболевский (3): № 124]; «К тебе миленький идет / Чаю, кофею несет» [Киреевский: № 1229], но статус таких конструкций до сих пор не определен. Среди них выделяется предельно обобщенная пара *хлеб-соль* ‘обед, стол, пища, предлагаемая посетителю, и угощение’ [Даль (4): 553], уже лексикографически освоенная, так как составители отдельных словарей современного русского литературного языка включают в словник *хлеб-соль* в качестве самостоятельной единицы или указывают на соотносительность парного соединения со словом внутри словарной статьи. В наш кластер должны быть включены и специфические фольклорные образования типа *не|едаючись, не|пиваючись*: «Они билися тут целья-то сутки / Не едаючись да й не пиваючись» [Гильфердинг (2): № 20, 622], *вполпира* ‘кульминация события’: «Стол-от ведь идё у них в пол-стола / Пир-от ведь идё у них в пол-пира» [Гильфердинг (3): № 229, 189] и др.

В целях наиболее адекватного представления материала мы разделили кластер «Пища» на отдельные сегменты (субкластеры): «Еда», «Напитки», «Прием пищи, напитков», «Характеристика пищи, напитков», «Приготовление пищи, напитков», «Угощение», «Пир». Выделение последнего, особенно в эпических песнях, вызывает сомнение, так как слово *пир* не всегда понимается как ‘торжество с обильным и роскошным угощением’. Эпический пир — это своеобразная форма общения, совещания князя Владимира со своими приближенными [Пропп 1955: 281]. Субкластеры в свою очередь членятся на группы по тематическому (например, «Еда»: 1. **Общие наименования:** *ества, корм, кушанье* и др.; 2. **Хлеб, изделия из хлеба, зерна:** *калач, пирог, пряник* и др.; 3. **Готовые блюда:** *каша, кисель, щи* и др.; 4. **Приправы:** *перец, сахар, соль* и др.) или словообразовательному принципу (например, «Прием пищи, напитков»: 1. **Кушать:** *воскушать, выкушать, кушивать, надкушать, на-*

кушаться, откушать, покушать и др.; 2 **Пить**: выпивать, запивать, испивать, напиться, опиться, понапиваться, принапиться, упить и др.).

Описание указанного кластера в разных фольклорных жанрах (эпосе и лирике), в текстах, записанных в разное время (XIX и XX вв.), в разных регионах и у разных этносов (русский и английский) позволяет проводить сопоставительные исследования в разных аспектах.

Приведем списки десяти наиболее употребительных слов, представляющих кластер «Пища» в разных собраниях фольклорных текстов⁴.

Онежские былины	Сибирские былины	Северные песни	Курские песни	Белгородские песни	Английские песни
Пир 584	Пир 52	Пить 67	Пить 48	Пить 37	Drink 'пить, выпивать, пьянствовать' 22
Вино 328	Вино 32	Вино 51	Вино 29	Поить 18	Wine 'вино' 20
Пить 262	Пить 25	Пиво 36	Сладкий 25	Вино 13	Bread 'хлеб' 16
Выпить / выпивать 195	Выпить / выпивать 22	Сладкий 34	Напоить 22	Сладкий 13	Eat 'есть' 16
Есть 183	Кушать 18	Водка 28	Мед 21	Выпить 11	Honey 'мед' 14; (перен.) милый'
Кушать 109	Наливать 11	Хлеб 16	Есть 20	Есть 10	Meat 'мясо = еда' 13
Питье 83	Есть 10	Варить 15	Пиво 15	Водка 9	Milk 'молоко' 10
Кормить 73	Хлеб 9	Мед 15	Пряник 15	Пиво 9	Drink 'питье, напиток' 8
Хлеб 65	Наедаться 8	Есть 13	Поить 14	Пирог 9	Suck 'сосать' 8
Калач 64	Напиваться 8	Каша 13	Накормить 13	Каша 8	Liquor 'ликер, напиток' 6

⁴ В таблице приняты следующие условные обозначения:

Онежские былины — былины из: [Гильфердинг]; **Сибирские былины** — былины из: [Русская эпическая поэзия 1991]; **Северные песни** — песни из [Соболевский (2, 3); Киреевский (вып. 2, ч. 1)]; **Курские песни** — песни Курской области из: [Халанский 1904; Соболевский]; **Белгородские песни** — необрядовые песни Белгородской области, записанные во второй половине XX в.; **Английские песни** — английские народные песни из: [Sharp's Collection 1974].

Обращает на себя внимание тот факт, что верхние позиции во всех списках занимают лексемы *пить* и *вино*, значимым оказался также глагол с наиболее общим значением *есть*. Очевидно, это и есть ключевые, или опорные, слова, характеризующие кластер «Пища» в фольклорной картине мира в целом. Значимость базовых названий подтверждается наличием в частотных списках синонимов (*есть* — *кушать*), изоморфных (*вино* // *пиво*, *вино* // *водка*) и однокоренных слов (*пить* — *выпить*, *выпивать*, *питье* и т. д.).

В целом отметим преобладание в народной лирике наименований, связанных с понятиями «питья», а не «еды». Только в русском фольклоре, в отличие от английского, частотны глаголы, относящиеся к субкластеру «Угощение»: *кормить*, *вскормить*, *накормить*, *вспоить*, *поить*. Национально специфична и высокая употребительность названий различных напитков и кушаний: *калач*, *каша*, *пряник*, *пирог*, *водка*, *пиво* в русском фольклоре — и *meat* (устар. ‘пища’), *milk* (‘молоко’), *liquor* (‘ликер, напиток’) — в английском.

С высокой долей вероятности можно судить о территориальном своеобразии в наборе частотных слов: в северных песнях отсутствует среди самых приоритетных наименование *поить*, зафиксированное в южных курских и белгородских песнях.

С проблемой выделения лексического ядра перекликается проблема устойчивости и динамики словарного состава. Об устойчивости свидетельствует фиксация слов во всех словарях. Вопрос об устойчивости лексикона более наглядно решается в границах субкластеров. Так, общие наименования еды и питья шире всего представлены в собраниях эпоса (*выть* ‘еда, пища, съестные припасы’, *естя*, *ества*, *корм*, *кушанье*, *уды*, *питье*, *напиток* и т. д.). Очевидно, общеупотребительной в русском фольклоре является пара *хлеб-соль*: «Мой постылый муж за столом сидит, / За столом сидит, хлеб-соль трескает» [Соболевский (2): № 524].

Среди названий хлеба и хлебных изделий устойчивы существительные *хлеб*, *калач*, *пирог*, в четырех словарях встречается *пряник* (былины Сибири и Дальнего Востока, северные песни, курские и белгородские песни); в трех — *блин* (онежские былины, песни Севера, курские песни); ср. в английских песнях: *biscuit* ‘сухое печенье’ и *cake* ‘торт’. Названия десертов (*изюм*, *чернослив*) отмечены только в русской народной лирике, причем устойчиво слово *изюм*. Наименования готовых блюд, зафиксированные во всех словарях или в большинстве из них, — *каша* и *щи* (или их сочетание), в северных собраниях фольклора — *кисель*. Несомненна национальная специфика при сопоставлении с названиями блюд в английских песнях, ср.: *broth* ‘бульон’, *cheese* ‘сыр’, *egg* ‘яйцо’, *gruel* ‘овсяная каша’, *ham* ‘окорок’, *pudding* ‘пудинг’. В названиях приправ подобного национального своеобразия не отмечено — это *сахар* (и соответствующее прилагательное) и *соль*.

Среди наименований напитков есть как общесловесные (*вино*/*wine*, *пиво*/*beer*, *мед*/*honey*), так и обусловленные национально (рус. *водка* и англ. *ale* ‘эль’, *brandy* ‘бренди’) и территориально (*горелка*/*горилка* в южных курских и белгородских песнях). Однако формаль-

ное сходство не исключает семантического своеобразие: так, *мед* в русском фольклоре — всегда ‘напиток’, о чем свидетельствует изофункциональность существительного с другими названиями (*пиво, вино, водка*); в английских песнях преобладает переносное значение ‘милый’. Ср.: «Наливал ему чару зелёного вина, / Другу наливал тут пива пьяного, / Третью наливал ён меду сладкого» [Гильфердинг (1): № 65, 462]; «And you shall go aboard with me / And be my dear honey» (И ты пойдешь со мной на корабль, / И будешь мой милый) [Sharp's Collection 1974: 6D].

Слово *ром*, помимо английской народной лирики, встречается и в северных песнях из собрания А. И. Соболевского, но характеризует именно заморский, необычный напиток, которым приезжий «принц» угощает девушку: «Младой принц приезжал, / Штофик рому привозил, / Авдотюшку угостил» [Соболевский (2): № 90].

Из наименований нехмельных напитков во всех словарях зафиксировано *молоко/milk*, хотя в русских песнях и былинах оно низкочастотно. Для большинства описываемых сводов русского фольклора характерны названия *чай* и *сыта* ‘устар. вода, подслащенная медом, или медовый отвар на воде’ [МАС (4): 327]: «Да яны ягб калачами кармили, / Да яны ягб сытицаю пайли» [Халанский 1904: № 156].

В субкластере «Прием пищи и напитков» отмечены многочисленные гнезда однокоренных слов с вершинами *кушать, есть, кусать/закусывать* и особенно *пить*. В английском фольклоре им соответствуют единичные глаголы *eat* ‘есть’, *bite* ‘кусать(ся)’, *drink* ‘пить’. В некоторых случаях русские наименования отражают обрядовое значение: *пропить, пропой, пропоенный*, связанные с обрядом сватовства: «Пропила ли меня матушка родная / За того за невесту, за бахвала» [Соболевский (2): № 282].

Прилагательные, определяющие еду и напитки в русской устной поэзии, достаточно универсальны: *крупитчатый* (и его варианты), *сладкий*, в трех словарях — *мягкий* и *рассыпчатый*.

Среди слов, называющих время приема пищи, общеупотребительным является *обед/dinner* и его производные. Реже упоминается *ужин/supper* и соответствующий глагол, а *завтракать* фиксируется только в северных песнях и онежских былинах. В субкластере «Приготовление пищи, напитков» самыми употребительными в разных словарях являются глаголы *варить* (сочетающийся как с названиями кушаний — *каша, щи*, так и питья — *пиво*; ср. английский глагол *brew* ‘варить пиво’) и *печь (спечь, испечь, англ. bake)*. Из глаголов, составляющих субкластер «Угощение», в английских песнях наличествует лишь один с наиболее общим значением *feed* ‘кормить’. В русском фольклоре группы «Поить» и «Кормить» представлены обширными гнездами однокоренных слов; во всех словарях встречаются глаголы с корнем *-потч-*: *потчевать, попотчевать, употчевать*: «Я позвавши дружка в гости, стала потчивать его» [Киреевский: № 1364].

Понятие *пир* также нехарактерно для английского фольклора, в русском же более значимо в эпосе, где представлено не только соот-

ветствующим существительным, но и его производными (*пирование, пировать, пирить*): «Еще там столовали пировали оны» [Гильфердинг (2): № 187, 96)].

Отметим некоторые явные тенденции в формировании кластера «Пища». Во-первых, в русской устной поэзии он представлен значительно большим количеством наименований благодаря богатейшим словообразовательным ресурсам, отражающим разнообразные нюансы значений или служащим для выразительности фольклорной речи (*запить, принапить, распить, упить, напоимиш, напувать* и т. д.). Во-вторых, некоторые концепты характерны исключительно для русского национального сознания («Пир», «Угощение»), национально своеобразен и состав отдельных субкластеров («Готовые блюда», «Хлеб, изделия из хлеба, зерна»). В-третьих, обобщенные наименования еды и питья свойственны главным образом народному эпосу. В-четвертых, при общей тенденции к устойчивости и традиционности системы наименований, наблюдаются некоторые динамические изменения: так, в более поздних по времени записях белгородских песен отсутствуют некоторые названия, имеющие в словарях современного русского языка помету «устар.» (*сыта, кушать* ‘пить’, *курить* ‘добывать посредством перегонки’); можно заметить также уменьшение состава гнезд однокоренных слов, связанных с соответствующим понятием, в фольклоре XX в.

Литература

Гильфердинг — Онежские былины, записанные А. Ф. Гильфердингом летом 1981 года: В 3 т. СПб., 1894—1900.

Даль — *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. М., 1978—1980.

Киреевский — Песни, собранные П. В. Киреевским: Нов. сер. Ч. 1. М., 1917. Ч. 2. М., 1929.

МАС — Словарь русского языка: В 4 т. (Малый академический словарь). Т. 4. М., 1999.

Пропп 1955 — *Пропп В. Я.* Русский героический эпос. М., 1955.

Русская эпическая поэзия 1991 — Русская эпическая поэзия Сибири и Дальнего Востока. Новосибирск, 1991.

Соболевский — *Соболевский А. И.* Великорусские народные песни: В 7 т. СПб., 1985—1902.

ФЛ — Фольклорная лексикография: Сб. научн. тр. Вып. 18. Курск, 2001.

Халанский 1904 — *Халанский М.* Народные говоры Курской губернии. СПб., 1904.

Хроленко 1981 — *Хроленко А. Т.* Поэтическая фразеология русской народной лирической песни. Воронеж, 1981.

Sharp's Collection — Sharp's Collection of English Folk Songs. Vol. 1. London, 1974.



IV ПИЩА В НАРОДНОЙ КУЛЬТУРЕ





М. М. ВАЛЕНЦОВА
(Москва)

МАГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ЕДЫ

Известное изречение «едим, чтобы жить», кроме очевидного значения поддержания жизни в теле, имеет и более глубокий смысл. С помощью еды человек стремился повлиять на качество жизни, обеспечить себе «хорошую», т. е. в первую очередь здоровую, богатую, продолжительную жизнь. Иначе говоря, с помощью пищи осуществлялось магическое воздействие на жизненные процессы. В традиционной культуре практически каждый вид пищи имеет определенные ритуальные, символические и мифологические коннотации. В одних случаях они связаны с видом пищи, ее признаками и качествами, в других — со способом ее приготовления. Символика видов пищи основана также на символике растений или животных, из которых получен продукт. Мифологические значения пищи отражены в рассказах, легендах, сказках, объясняющих происхождение видов пищи. Тот факт, что еда имеет не только утилитарное значение (утоление голода), доказывают также иррациональные лечебные практики, рекомендуемые прием внутрь несъедобных веществ (земли, минералов, птичьего помета), возможность использования пищи для насылания порчи или изгнания нечистой силы, для получения особых знаний или забвения.

Понимание того, что всё в мире взаимосвязано и взаимообусловлено, приводило к осознанию важности каждого элемента в процессе еды: объекта (что едят); времени (когда едят); деятеля или деятелей (кто и с кем ест); интенции (намерения), с которым едят; обстоятельство трапезы. Издавна человек верил, что свойства продуктов при их поедании, при контакте с ними или просто при наличии оных передаются человеку. Эти передаваемые свойства могут быть разного рода: 1) вкус, цвет, внешний вид самого продукта (мед, масло, молоко, яйцо, соль, яблоко); 2) свойства продукта при его приготовлении (например, тесто подходит, каша разбухает); 3) состав продукта (например, его множественность: зерна, каша, мак, орехи); 4) способность продукта противостоять порче, разложению (кислые, квашенные, соленые продукты, уксус, соль, также мед, отчасти масло); 5) символика продукта (яйцо, зерно, орех — зародыши жизни).

Например, всегда считалось, что сладость меда обеспечит сладость жизни, любовь других людей. Масло обеспечит жизни «гладкость»,

достаток. Поэтому особенно часто мед и масло использовали на свадьбе (у поляков мазали волосы невесты медом и маслом, у сербов и болгар ими обмазывали порог и притолоки дверей), а также в родинной обрядности (добавляли мед и сахар в первую купель ребенка, мазали медом лобик новорожденной девочки), у болгар повитуха мазала детей маслом и медом в *Бабин ден* (8 января). Медом мазали лоб всем домочадцам в сочельник, чтобы люди любили, а также для оберега от всякого зла (зап.-слав.).

Молоко — сладкое и белое; считалось, что оно может придать белизну коже. Признак белизны у молока и мела обусловил рождение богарского обычая давать есть мел молодым женщинам и невестам, чтобы у них было достаточно грудного молока (Никополско) [Маринов 1981: 422]. У словаков (Кисуце) на свадьбе дружки пили молоко, «чтобы у молодоженов было сладко в горле», купали ребенка в воде с молоком и сахаром (Верхний Грон) или в чистом молоке [EAS]. У сербов молоко от 9 белых кобыл¹ считалось лекарством от *уједе зеленбаћа* (укуса зеленой ящерицы) [Тројановић 1983: 77], в Болгарии в Юрьев день после обрядовой дойки овец пили первое сладкое, *прясно млеко*. Творог также причислялся к сладким продуктам. На Юрия после освящения в церкви каждый кидал по куску творога в молодоженов, чтобы молодые были сладкие, как творог, или чтобы невеста была плодови-та, а овцы молочны [Маринов 1914: 456].

Кислые, квашеные продукты сами не подвергались порче и обладали магическими способностями противостоять ей (в том числе и порче-сглазу), оберегать, лечить. Те же свойства они могли передать и человеку, вступающему с ними в контакт. В юго-западной Болгарии при переходах скота на пастбища и обратно, когда главным обрядовым кушанием было молоко, а также на свадьбе молоко непременно заквашивалось (*подсирва, подквасва*), так как считалось, что закваска, превращающая пресное молоко (*преснак*), которое легко портится, в долго хранящееся кислое молоко или брынзу (*сирене*), обладает очистительной силой [Радева 1990: 171]. В Черногории для приготовления юрьевского обрядового кушания также использовали кислое молоко от первого удоя и брынзу [Календарные обычаи 1977: 288]. У словаков беременной запрещалось есть кислую пищу и плакать, чтобы ребенок не был плаксивым [Рождение 1997: 29]. Ср. такие значения глагола *kysnǫti как ‘мокнуть, набирать влагу’; рус. *киснуть, кваситься* ‘плакать, быть унылым’.

Вообще заквашивание как магическое действие сопряжено с рядом запретов и предписаний. Запрещалось месить тесто женщинам во время месячных и в первые 40 дней после родов (рус., укр. [Сумцов 1881: 104]; серб. [Рождение 1997: 78]); квасить капусту женщине с месячными, иначе капуста загниет (полес., волын.) [ПА]; готовить брынзу и кислую капусту сироте, у которой нет отца или матери (серб., Сврлиг)

¹ В обрядах трех-, девяти-, двенадцатикратное повторение усиливает воздействие, в данном случае увеличивает свойство белизны (см., например [Абрамян 1988]).

[Васильевић 1996: 54]); готовить кислые блюда, пока в доме находится непохороненный покойник (серб.) [Милићевић 1984, 338]. Нельзя было замешивать кислый хлеб в пятницу, субботу и воскресенье, в некоторые праздники (Благовещение, Сорок мучеников, Игнатов день и др.) и в течение 40 дней после похорон (болг.) [Вакарелски 1974: 589—590], готовить квашу (кислое блюдо) накануне пятницы — иначе ночью придет нечистая сила и будет пугать и вредить (укр.) [Українці 1991: 201, 379].

Судя по этим данным, заквашивание соотносилось с понятием длительности, продолжительности, отсюда запреты квасить в состояниях, продолжительность которых нежелательна (месячные, траур).

С другой стороны, существует и обратная связь: воздействие человека на продукты. Кислые продукты считались оберегами, поэтому «нечистая» женщина не должна была к ним прикасаться. Но и сами апотропеи необходимо было защищать от вредоносных действий, поэтому после захода солнца не давали взаймы уксус, соль, хлебную закваску и сам хлеб, кислую капусту, сычуг (болг. [БМ: 166], серб. [Милићевић 1984: 22], пол. [SSSL: 153]). Сглаз и порча могли воздействовать на молоко, например, таким образом, что оно теряло способность скисать (полес., ровен.) [ПА].

Иная ситуация с «кислыми» и пресными хлебами. Признак «кислый» здесь имеет дополнительную семантику *возрастания, увеличения*. Ради хорошего урожая, повышения плодородия, умножения богатства, благополучия семьи пекли «кислые» хлеба, в связи с их символикой, эксплицидно выраженной, например, в терминах заквашивания теста: рус. *подходит, поднимается*, з.-укр. *росне, росте* [Ганудель 1987: 20], болг. *възиде* [Българска етнография 1993: 19], о дрожжевом тесте — рус. архангел. *живое* [Науменко 1998: 223]. Ср. в приговоре, который произносится при сажании на дежу ребенка, который долго не начинает ходить и говорить: «Как мои хлебы кисли, так и ты, моя дитятка, кисни (полней)» [Концепт движения 1996: 298]. Для связи между тем и этим светом, для магического отстранения болезней, смерти, демонов и для жертвоприношений душам, духам, болезням пекли чаще всего небольшие и многочисленные пресные хлебцы. Если заквашенные хлебы потреблялись в доме и каждый член семьи наделялся своей частью (долей), то пресные хлебцы в основном предназначались для использования вне дома: их относили на могилы, в церковь, вешали на заборы, кусты, раздавали соседям, путникам или нищим, одаривали обрядовых персонажей, колядников. Для квасных хлебов характерны украшения из теста, изображавшие желаемое благополучие. Пресные хлебы не украшали, но обязательно сластили: мазали медом, повидлом и т. п. Кислые хлебы пекли один или два раза в неделю, ели остывшими и резали ножом. Пресные ели теплыми и ломали руками. Употребление пресных хлебов маркировало ситуацию перехода. У болгар, когда умирал человек, замешивали питу, называемую *пътнина*, которой провожали его на тот свет [Българска етнография 1993: 15]. Болгары верили, что с паром, выходящим из хлеба, душа окончательно

но покидает дом (Михайловградско). Иногда питу месили около ног умирающего, чтобы его душа могла легче выйти вместе с горячим паром. Пресный хлеб месили также на годовщину смерти. У хорватов в Славонии, когда умерший был еще в доме, не ели квасного хлеба, а только пресные лепешки [Šlić 1846: 308].

Вообще можно предположить (поскольку материала для выводов пока слишком мало), что, если говорить о вкусе продуктов, *кислый* вкус соотносился с этим светом, с жизнью, а *сладкий* — с тем светом. Тем более, что сладость обеспечивалась почти исключительно медом, который и сам по себе являлся поминальной пищей. Например, при жертвоприношении болгары мазали рот жертвенного ягненка медом; питы, посвящаемые персонифицированным болезням, ели с медом, повидлом, сахаром [Календарни празници 1998: 7, 9, 10, 30]; русские мазали медом голову лошади, которую жертвовали водяному, водяному же бросали мед весной в реку [Власова 1995: 101] и т. п.

Дополнительные магические свойства продуктам можно было придать в результате ритуальных или магических действий, например кражи. Хорваты Истрии считали, что если в сочельник украсть сено из хлева, то корова в этом хлеву станет худой и слабой, тогда как корова, накормленная краденым сеном, будет тучной [Календарные обычаи 1973: 246]. Русские крестьяне Пензенской губернии также кормили корову перед отелом наворованным сеном [СМ 1995: 232]. Одним из способов получения магических продуктов, как, впрочем, и других магических вещей, является приготовление их в течение одного дня (одной ночи). Это так называемые *обыденные* предметы. Достаточно хорошо описаны обряды по изготовлению *обыденного полотна* или по строительству *обыденных храмов* для защиты села от эпидемий, мора. В народной медицине используются также *обыденные* пиво, творог и др. продукты [Зеленин 1991: 100].

Интересны случаи символического использования пищи. Например, у украинцев отказ сватам выражался «даванием гарбуза», известным по фильму «Максим Перепелица». В восточной Польше (Мазовше) отказ жениху выражался иначе: когда жених приезжал за окончательным ответом, то сразу по его прибытии подавали ужин. Если ставили на стол «серый борщ» (*szary barszcz*) из свиной, гуся или утки, то, съев его, он в молчании, нахмуренный уезжал домой. Если же «серый борщ» не появлялся, то сват сразу же начинал договариваться о свадьбе и приданом. Этот борщ подавался к столу только с одной целью: отказать жениху [Gloger 1978: 183].

Лучше известна календарная символика пищи: *žur* у поляков (и разные виды кислой похлебки у других славян), *pučálka* (жареный горох) у чехов и т. п. как символы поста; поросенок как символ Нового года у восточных славян; яичница как символ юрьевского или троицкого периодов; жареный гусь — символ дня св. Мартина у чехов и словаков и т. п. Известна и жертвенная символика пищи: к таким видам пищи относятся мед, масло, молоко, мясо, хлеб, первые плоды; и поминальная символика: у блинов, кутьи, киселя, меда, хлеба, каши. Во время

экспедиции в Архангельскую область (Каргополье) информантка так ответила на вопрос собирателя: «[*Собиратель*: Когда поминают?] А вот за столом сяду и помяну. Вот сегодня поминала, кашу ела» (КА; 2000 г., зап. автора). Во многих случаях пища имеет одновременно и жертвенный, и поминальный характер.

Повышение ритуального статуса еды происходит в сакральное время, прежде всего на праздничном столе. У западных славян мед, чеснок, хлеб и другие продукты, которые едят за ужином в сочельник, приобретали священный характер и особые свойства. Их, а также крошки со стола сохраняли весь год для лечения, клали на крышу или на чердак для оберега от грома и бури (морав. [Bartoš 1892: 16], словац. [Horváthová 1981: 334; Bednárík, 1943: 82]). Ради обильного роста всех производимых культур на рождественский стол клали различные продукты, варили кашу из всех видов зерна с добавлением всех видов бобовых и других составляющих, которая в Моравии называлась *šcedráčka* («щедруха»). Понемногу от разных кушаний сыпали на бадняк [Кулишић и др. 1970: 14; Календарные обычаи 1973: 246], откладывали в особую миску и скармливали скоту — ради оберега от ведьм и для плодovitости (чеш., словац. и морав.) [Bartoš 1892: 11—13; Vančík 1969: 12—13].

Сакральность рождественской еды определила требование для всех присутствующих за столом поесть каждого блюда. Кто сколько видов пищи не попробует, считали поляки, тот столько радостей в наступающем году лишится (ок. Тыкочина) [Gloger 1978: 212].

Словенцы верили, что хлеб, испеченный к дню Трех королей, обладает особыми свойствами. Человек, поевший его, становится сильнее. Если съесть девять кусков такого хлеба в разных домах, то станешь особенно сильным [Календарные обычаи 1973: 260].

Испеченный в день св. Власия и скормленный волам калач *свети влас* у болгар считался оберегом скота от болезни *влас* [Маринов 1984: 120].

У мораван (Лугачевское Залесье) перед Пасхой в Великую пятницу ели особую ритуальную еду *úšeľo* — суп из кислой капусты, яиц и молока. Если пастух терял на пастбище скот, он должен был лечь вниз лицом на землю и вспомнить, как он ел это *úšeľo*, и тогда скот сразу находился [Václavík 1930: 138].

Разные кушанья в сакральное время приобретали магические свойства, например, помогает распознавать способность ведьм. У украинцев, чтобы распознать ведьму, надо, идя в церковь на Страсти, взять в рот сыр или узелок маку — тогда ведьма подойдет и будет просить выбросить его изо рта [Українці 1991: 440]. Чтобы узнать, кто испортил корову, хозяйка должна приготовить квашу и на Пасху поставить ее варить; тогда к ней явится ведьма и спросит: «Шо ты, кума, варыш?» [Українці 1991: 440]. В житомирском Полесье пожар, начавшийся от молнии, заливали сывороткой, собранной в Петровский пост и сохраняемой для этой цели всё лето (ПА).

Многие праздники и дни, помимо прочего, приобретали своего рода специализацию в употреблении определенных видов продуктов.

Например, Юрьев день связывался с ритуальным употреблением мяса. Болгары считали, что в следующий за Юрием день — *Ранополия* нужно обязательно съесть немного ягнячьего мяса (*курбана*) [Маринов 1914, 456]. На Рождество почти во всех славянских традициях необходимо было есть мед, чеснок, а до введения поста обязательным считалось также свиное мясо — символ богатства (серболужиц.); на Новый год пекли поросенка (у вост. славян), барашка (у сербов, болгар); на свадьбу жарили петуха; на рождинах непременно подавали кашу или несколько каш (от кумовьев и от повитухи); на поминках — кутью или блины, мед и кисель [ЕЛКС 1995 (2): 94] (то же у чехов, лужичан [Календарные обычаи 1973: 211, 250], болгар [Маринов 1981: 461]).

Кисель считался у восточных славян поминальным и жертвенным блюдом. Хотя он и встречается среди угощений на свадьбе (ср. выражение *толкут на кисель*, которым называются пляски после свадебного угощения), но в некоторых местах, например в Чухломском районе Костромской области, кисель не подавали, считая его исключительно поминальным блюдом. Такая семантика мотивировала нижегородское поверье, что кисель, сваренный на именины, предвещает смерть именинника в тот же год. Во многих великорусских областях (моск., владим., твер., новгород., калуж.) варили овсяный кисель в Чистый четверг, в Олонецком крае — в четверг на Троицкой неделе, белорусы — в канун Рождества и Нового года, т. е. в поминальные дни [Валенцова 1999: 497].

На *постные дзеды* (календарные поминки) белорусские крестьяне обязательно варили горох, притом непременно без соли, что объяснялось, вероятно, апотропейной функцией соли и отпугиванием ею душ, которые посещали в эти праздники свои дома [Шейн 1902: 372].

Второй аспект предметного ряда еды (поедания как магического действия) — взаимовоздействие человека и еды, иными словами, обратное воздействие человека на продукт. Примерами этого могут служить запреты обращаться с кислыми продуктами «нечистой» женщине, представления о том, что квашня не удастся, если в дом войдет нехороший человек (укр.).

Согласно народным магическим воззрениям, в процессе еды человек настолько тесно соприкасается с пищей, что буквально оставляет на ней свою частицу. По белорусским поверьям, нельзя оставлять недоеденный кусок и недопитое питье, потому что если кто-нибудь другой доест или допьет их, он будет знать все думы и тайны евшего или пившего прежде; чаровник может произвести над ними свои чары. Кроме того, сила и здоровье неосторожного могут перейти на того, кто доест кусок. Если же «кусаник» отдать животному, то на животное перейдут все болезни, которые имел человек [Никифоровский 1897: 91, 92]. У русских и украинцев также говорили, что нельзя оставлять недоеденный кусок, потому что в нем остается сила, и достанется она тому, кто доест кусок.

Процесс еды, каким он предстает в культуре, — это действие магическое. Еще одно тому свидетельство — благопожелания перед едой,

краткие заклинания, своего рода заговоры. Перед ежедневной трапезой читалась просто молитва, перед ритуальной — молились и произносили благопожелания. Произнесенное слово скреплялось съеданием или выпиванием чего-либо (подробнее об этом см. [Агапкина, Виноградова 1994]). Этот факт хорошо известен по ситуациям с угощением обрядовых персонажей: пожелания колядников, полазников, обходчиков, чтобы они исполнились, должны быть подкреплены угощением и съестными дарами. Животное-полазника непременно кормили чем-нибудь с праздничного стола. По-видимому, перед нами ситуация дарообмена: за добрые намерения, выраженные в словах, одаривали ритуальными видами пищи, возвращая затраченную на благопожелание энергию.

Съедание или выпивание символизировало окончательность, бесповоротность действия (в том числе и крепость слова), поэтому служило знаком, символом окончания дела. Все работы (пахота, сев, жатва, прядение, тканье, строительство дома и др.) заканчивались угощением, как правило включающим определенное ритуальное блюдо (например, *саламат* (обрядовая каша) на дожинках). Купля-продажа только тогда считалась действительной, когда завершалась выставлением магарыча, угощением или по крайней мере выдачей денег на выпивку. Так же и клятва считалась надежной, если человек мог съесть что-либо несъедобное (ср. «Землю ешь!» т. е. 'поклонись').

Ритуальное употребление определенных продуктов имело целью обеспечить их обилие. Особенно маркировано первое употребление продуктов: ели первое молоко, чтобы его было вдоволь [Журавлев 1994: 47], жарили первые житные колосья (чеш.) или пекли хлеб из первой муки, чтобы хороший хлеб уродился и не убывал. Часто этот первый хлеб (или кусок хлеба) отдавали собаке, нищему, жертвовали на церковь, пускали по воде [Балканские чтения 1994: 80; ПА]. У словаков (Кисуце) пили молоко на свадьбе, чтобы было обилие молока, чтобы коровы велись; кстати, ради этого и пиво наливали в подойники, причем постоянно доливали его до краев [Horváthhová 1986: 123].

Очень важным мотивирующим фактором была вера в присутствие в доме на определенные праздники духов, ради которых и готовили ту еду, которая им по нраву: мед, кисель, горячие блюда, испускающие пар. В связи с этим некоторые виды пищи рассматриваются как жертва.

Традиционно жертвоприношения совершались пищей (ср. библейские сюжеты, факты других религий мира). В славянских традициях жертвоприношения пищей — кормления — адресовались духам, болезням, мифологическим персонажам, природным явлениям, диким зверям, деревьям. Они имели целью обмен благами, выделение части общих благ, задабривание, откуп. Для жертвы использовались многочисленные, но определенные виды продуктов, предпочтительно сырые, необработанные: мед, яблоки, орехи, зерно, мука, затем каша и хлеб, кисель. Например, в качестве жертвы повсеместно у славян бросали в колодец часть рождественской, новогодней, крещенской, пасхальной

трапезы: кусок обрядового пирога, зерно, яблоки, орехи, яйца, чеснок и т. п., лили туда вино, мед. У западных славян бросание в колодезь праздничной еды часто напрямую мотивировалось необходимостью «кормления душ», при этом иногда произносили приговоры, свидетельствующие о ситуации обмена благами: «*Studničko, studničko, nesu ti štědrého večera, abys nám dobrou vodu dávala*» (Колодезь, колодезь, несуй тебе сочельнической еды, чтобы ты нам хорошую воду давал) [Václavík 1959: 126]. В северно-чешских селах собранную от каждого рождественского блюда пищу бросали в колодезь «для водяного» с просьбой сохранять чистой колодезную воду. Такое символическое «кормление» колодца осуществлялось также с целью обеспечения удачи и здоровья домочадцам, для увеличения богатства и благополучия всего хозяйства. Подобная ситуация наблюдается и в ритуальных кормлениях медведя или мороза у русских накануне Рождества, Нового года и в Чистый четверг: «Медведь, медведь, иди кисель мой есть! Не ломай мой овес!» (москов.); «Мороз, мороз, поди к нам кисель с молоком хлебать, чтоб тебе наше жито в поле сберечь, градом не бить, червем не точить и всему бы в поле целу быть» (владимир.). В данном приговоре, который произносится перед пасхальной трапезой, ясно видно, что мороз — персонаж поздний, а на его месте был другой, более могущественный, который мог сохранить поле от любых напастей. Примечательны в этой связи «пограничные» локусы, в которых выставляли угощение: в Чистый четверг кисель ставили за окно (новгород.), выносили на ночь на крыльцо (твер.), относили рано утром в огород, иногда выливали его на землю, лазили с чашкой киселя на крышу (смолен.). Иногда (например, в Полесье, восточной Польше) приглашение сопровождалось недвусмысленными текстами, в которых высказывалась нежелательность посещения в другое время и угроза изгнания («...а летом не ходи, иначе будем пугами бить...»; «...а потом не приходи...»; «...а если не идешь, то не иди никогда...» и т. п.) [Валенцова 1999: 496—497]. Приглашение мифологических персонажей на ужин или на ритуальное блюдо тщательно исследовано Л. Н. Виноградовой и С. М. Толстой [Виноградова, Толстая 1993; 1995].

У южных славян «кормили» полено-бадняк. В некоторых местах вост. и юж. Сербии мед, вино и масло лили на бадняк, смазывали медом место рубки бадняка или оба его края, причем приговаривали: «Я тебе вино и пшеницу, а ты мне всякое добро и благополучие». Кое-где бадняку «давали ужин», т. е. ставили на него еду [Кулишић и др. 1970: 14]. В Болгарии и сами деревья, и срубленный бадняк мазали (*се мисроват*) воском, елеем и медом.

Идея задабривания реализовывалась в жертвовании болезням в дни св. Екатерины (24 ноября), Варвары (4 декабря), Харлампия (10 февраля), дня Сорока мучеников (*Младенци*, 9 марта) и др., которые праздновались ради здоровья и в честь Оспы и Чумы (у болгар и сербов), что выражалось также на вербальном уровне: называли болезни *сладки*, *благ*, *медени* (болг.). Питы, печенье, кашу мазали медом и раздавали соседям, прохожим, давали детям, относили на крышу, оставляли на

воротах [Маринов 1981: 385, 492—493, 487, 509, 527, 703, 761—762; БМ 1994: 16, 47, 306, 309, 312, 313; Радева 1990: 117; Календарные обычаи 1973: 239—240; Václavík 1959: 75—156]. На Волыни при строительстве нового дома для духа-охранителя места клали в основание постройки хлеб, соль и мед.

Важный аспект трапезы — ее участники. Хотя могущественных и своенравных духов угощали и задабривали всегда, но с ними не ели вместе. Трапеза в одном случае была разделена территориально: еду для духов выносили за пределы дома (двор, огород, перекресток), на периферию дома (крыльцо, крыша, чердак, окно, подпол, углы), в крайнем случае собирали еду в миску под столом, бросали в места их обитания (колодец, река, ветер, могила) [Маринов 1981: 426; Vančík 1969: 13; Bartoš 1892: 17, 131]. В другом случае трапеза была разграничена во времени: оставляли еду на столе, *закликали* на угощение до начала трапезы. Общность же трапезы при этом разделении обеспечивалась общими блюдами, той же самой пищей, которую ели домочадцы. Так, в Гродненском уезде на праздновании Пятидесятницы перед ужином хозяин при всеобщем молчании выливал первую рюмку водки за окно, говоря: «Будь здоров, дзеду!»; начиная кушать, первую ложку тоже выливали за окно, приговаривая: «Деду, иди до обеда!» [Крачковский 1874: 122].

По-настоящему общая, совместная трапеза подразумевала одновременное угощение за одним столом (или за одним котлом — если речь шла об общесельских праздниках на природе). Совместная еда до сих пор осознается как главный дружественный жест, как дар, а неприглашение к столу — как оскорбление (ср. также на обыденном уровне: «Даже к столу не позвали!»), плохое угощение как проявление безразличия («Ушел не солоно хлебавши»).

В народной культуре совместная трапеза была очень важна. В частности, она выполняла функцию оберега. Если человек блуждал в лесу, если его «водило», т. е. он попадал под действие нечистой силы, ему достаточно было вспомнить, с кем он ел пасхальное яйцо, и он тут же находил дорогу (словац. [Horváthová 1986: 187], укр., полес. [ПА]). Поэтому на Пасху принято было делить освященное яйцо с кем-либо из домашних или делить первое яйцо, которым разговлялись, на всех членов семьи. У болгар делили хлеб на Богоявление: второй кусок ритуального хлеба *погача* (первый оставляли за иконой для умерших) раздавали всем членам семьи и домашним животным. У чехов наделение каждого члена семьи частью ритуального пирога объяснялось стремлением сохранить семью в целостности в течение всего года (т. е. для того, чтобы никто не умер).

Присутствие за общим столом автоматически включало человека в круг семьи или микроколлектива. Поэтому отсутствие кого-либо за трапезой означало прямое или символическое исключение его из коллектива. Так, у поляков, если нанятый работник не садился после первого приглашения к столу в день св. Степана и не ел вкусного борща, специально приготовленного хозяйкой, то он этим давал знак, что

не собирается оставаться в доме еще на год и хочет сменить хозяев; тогда соседи узнавали, кто «не ел борща», и приглашали таких к себе (Любельске) [Kolberg 1962: 102—103].

Совместным угощением можно считать и такие случаи, когда хозяин при рубке бадняка ломает специально для этого случая испеченную лепешку, половину съедает сам, а половину оставляет на пне первого срубленного бадняка (серб.) [Кулишић, 13].

Совместная трапеза и общее угощение консолидировало социум именно за счет вкушения одной и той же, «своей» пищи. Сверхъестественные персонажи благодаря жертвоприношению и предложению им еды со своего стола включались в круг «своих», союзников. Наоборот, чтобы оторвать человека от его общности (конфессиональной, этнической, человеческой), надо было накормить его другой, «чужой» пищей. Так, в русской легенде татарин, полонившей православных девиц и обращающий пленниц в свою «веру поганую», заставляет их есть лошадиное мясо; человек, похищенный демоном, не может вернуться в людской мир, если он попробовал пищу лесного духа; невольный оборотень, обращенный колдуном в волка, избегает есть звериную еду — сырое мясо, — а для снятия с него заклятия необходимо накормить его человеческой пищей [Неклюдов 1998: 129]. Во многих русских сказках главный герой при встрече с Бабой-ягой или другими сказочными персонажами просит сначала его накормить, напоить да спать уложить, а уж затем и спрашивать. Таким образом, происходит полное погружение в чужой мир, герой оказывается полноправным, «своим» членом иного мира и тем защищает себя от гибели. Может быть, благодаря этому злая Баба-Яга всегда помогает герою в его поисках.

Ежедневная и праздничная трапеза различались застольным этикетом. В сочельник за столом должно быть четное количество людей, нечетное предвещало смерть кого-либо. Наоборот, количество блюд было нечетным (чеш., словац., пол.). У украинцев после обеда на Крещение полагалось класть все ложки в одну миску, а сверху накрывать их хлебом, чтобы хлеба родились [Українці 1991: 600].

Способ еды также воздействовал на последующие события. В рамках родинной обрядности у белорусов, когда женщины приходят проводить роженицу, последняя обязана попробовать каждого принесенного гостинца и съесть его быстро и с видимым удовольствием. Все это в дальнейшем, как полагали, обеспечит дитяти быстроту развития и легкость в перенесении болезней [Никифоровский 1897: 16]. Если посторонняя женщина придет в дом роженицы и тут только узнает о родах, она, ни слова не говоря, хватает ложку и ест первую попавшуюся под руку еду, за неимением ее — кусок хлеба; съев куска два, она также торопливо и молча уходит; делается это для того, чтобы дитя скорее начало говорить (бел.) [Никифоровский 1897, 15]. Вероятно, первичная функция такого молчаливого «угощения» была апотропейная.

Кроме того, существовали запреты при еде и питье. Очень распространены были запреты есть и пить на заходе солнца. Например, бере-

менной женщине запрещалось есть и пить впотемках, иначе дитя будет страдать бессонницей (бел., болг.); пить после захода, чтобы ребенок не был косым (рус.), «не заходил»», т. е. не забывался (болг.); кушать утром прежде всех других, чтобы дитя не «смордило» при торжественных случаях (бел.); есть мясо животного, задранный хищником, иначе дитя будет обжорливо и разборчиво [Никифоровский 1897: 6; Кодови 1997: 30—38]. Женщинам запрещалось пить через край большой посуды, иначе у нее будет неправильное месячное очищение [Никифоровский 1897: 91]. Русские крестьяне старались не есть во время грозы и бури, так как в это время над землей носится нечистая сила и «останавливается там, где видит еду» (вологод.) [Власова 1995: 88]. Не менее важно было то, чем едят. По мнению белорусов, ложки нельзя мыть сразу же после еды, потому что они тоже устают; вымытые, их не вытирают, а вешают; считается, что только такими ложками можно есть, не опасаясь колдовства [Никифоровский 1897: 90].

Акт еды соотносился с жизнью, осознавался в символах человеческой жизни. Если чужой человек приходил в дом к началу трапезы, то говорили, что его теща еще долго будет жить, а если к концу — то она скоро умрет (бел.) [Никифоровский 1897: 88]. Начало еды связывалось с началом новой жизни: у мораван девушкам на Новый год пекли медовый калач, однако калач этот должен начать резать парень, затем, чтобы «девушку кто-нибудь в следующем году “начал” и чтобы ей не достался “начатый”, т. е. вдовец» [Václavík 1959: 480]. Конец трапезы постоянно связывался со смертью, с тем светом. Когда после ужина в сочельник не убрали со стола (ни крошки, ни кости, ни приборы) или оставляли на столах хлеба и ножи, то делали это для того, чтобы ночью души умерших могли прийти и поесть (общеслав.). В умышленной неоконченности трапезы (например, если оставляли на столе хлеб, соль, не мыли после еды посуду) угадывается соотношение конца трапезы и конца жизни, откуда и боязнь «окончательного окончания». С другой стороны, ритуальные поминальные трапезы имели начало и конец, маркированные употреблением одного и того же блюда: сначала едят канун, потом другие блюда, а в конце снова канун (полес., житомир.) [ПА], в результате чего магически заклочался круг, ограничивая и нейтрализуя смерть.

Обстоятельства еды имеют важное значение. В Белоруссии во время жатвы жница съедала всю принесенную еду сидя на первом сжатом снопе или ставила на первый сноп сверток с едой [Зеленин 1991: 100]. У сербов пирожок (кстати, из рождественского теста), который ели на поле во время первой пахоты, мог остановить градовую тучу и сохранить посевы. Надо было только при виде тучи вынести остатки пирожка и, держа его в правой руке, произнести заклинание, то же, которое произносили весной, завидев женщину, несущую пахарям еду: «Стој, нећеш даље!» [Славянский и балканский фольклор 1981: 84]. Как женщина остановилась на том месте, где услышала окрик и где проходила трапеза, так и туча остановится, увидев пирожок, который «помнит» то место.

Магические функции еды в широком смысле этого слова отразились в хрононимах — названиях праздников и дней календаря. В одних хрононимах фиксируется обязательность ритуальных блюд, например, словац. *Šúlková nedel'a* ‘четвертое воскресенье Великого поста’, чеш. *Pučálka* ‘воскресенье первой недели Великого поста’; в других — предписываемый характер трапезы, например пол. *Tuczny czwartek*, чеш. *Tlustý čtvrtek* ‘жирный, обильный едой четверг’; в третьих — предписываются ритуальные действия, напр. словац. *Buchtový deň* ‘день перед сочельником’, в который надлежит печь булочки для празднования Рождества.

Безусловно, существуют и другие аспекты магического использования пищи, многократно могло бы возрасти и количество примеров из разных славянских зон. Но главное, кажется, нам удалось сказать: питание — важная составная часть человеческой жизни, имеющая отношение как к телу, так и к душе, как к индивидуальному, так и к общественному, как к обыденному, так и к сакральному; с помощью пищи реализуются такие важные концепты и оппозиции традиционной народной культуры, как *свой—чужой, здоровье—болезнь, мужской—женский, начало—конец* и др. Иными словами, пища и трапеза имеют магический характер, и воздействие пищи весьма велико благодаря тому, что человек принимает ее внутрь, использует ее для построения своего тела и своей судьбы. Остается только задуматься о современных способах питания, о рационе, происхождении и сохранении продуктов — и о болезнях, с ними связанных.

Литература

Абрамян 1988 — Абрамян Л. А. Ритуальные повторы // Этнолингвистика текста. Семиотика малых форм фольклора: Тез. и предварит. материалы к симпозиуму. Ч. 1. М., 1988. С. 152—155.

Агапкина, Виноградова — Агапкина Т. А, Виноградова Л. Н. Благопожелание: ритуал и текст // Славянский и балканский фольклор: Верования. Текст. Ритуал. М., 1994. С. 168—208.

Българска етнография 1993 — Българска етнография. София, 1993. Год. 3.

Балканские чтения 1994 — Балканские чтения—3. Лингвоэтнокультурная история Балкан и Восточной Европы. М., 1994.

Вакарелски 1974 — Вакарелски Х. Етнография на България. София, 1974.

Васильев 1996 — Васильев А. О верованиям и обычаям из Свръхия // Културна историја Свръхия. Кн. 4. Свръхия, 1996.

Власова — Власова М. Новая абевага русских суеверий: Иллюстрированный словарь. СПб., 1995.

Виноградова, Толстая 1993 — Виноградова Л. Н., Толстая С. М. Ритуальное приглашение мифологических персонажей на рождественский ужин: структура текста // Славянское и балканское языкознание: Структура малых фольклорных текстов. М., 1993. С. 60—82.

Виноградова, Толстая 1995 — Виноградова Л. Н., Толстая С. М. Ритуальное приглашение мифологических персонажей на рождественский ужин: формула и обряд // Малые формы фольклора: Сб. ст. памяти Г. Л. Пермякова. М., 1995. С. 166—197.

Ганудель 1987 — Ганудель З. Народні страви и напої. Братислава, 1987.

- Журавлев 1994 — Журавлев А. Ф. Домашний скот в поверьях и магии восточных славян: Этнографические и этнолингвистические очерки. М., 1994.
- Зеленин 1991 — Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография. М., 1991.
- Концепт движения 1996 — Концепт движения в языке и культуре. М., 1996.
- Кодови 1997 — Кодови словенских култура. Број 2. Година 2. Храна и пиће. Београд, 1997.
- Календарные обычаи 1973 — Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники. М., 1973.
- Календарные обычаи 1977 — Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники. М., 1977.
- Календарни празници — Календарни празници и обичаи на българите. Енциклопедия. София, 1998.
- Крачковский 1874 — Крачковский Ю. Ф. Быт западно-русского селянина. М., 1874.
- Кулишић и др. 1970 — Кулишић Ш., Петровић П. Ж., Пантелић Н. Српски митолошки речник. Београд, 1970.
- Маринов 1914 — Маринов Д. Народна вяра и религиозни народни обичаи // Сб. за народни умотворения и книжнина. 1914. Кн. 28. София, 1914.
- Маринов 1981 — Маринов Д. Избрани произведения: В 2 т. Т. 1. София, 1981.
- Милићевић 1984 — Милићевић М. Б. Жизнь Срба селяка. Београд, 1984.
- Науменко — Науменко Г. М. Этнография детства. М., 1998.
- Неклюдов 1998 — Неклюдов С. Ю. Зоодемонизм // Слово и культура. Т. 2. М., 1998. С. 126—137.
- Никифоровский 1897 — Простонародные приметы и поверья, суеверные обряды и обычаи, легендарные сказания о лицах и местах / Собрал в Витебской Белоруссии Н. Я. Никифоровский. Витебск, 1897.
- Рождение 1997 — Рождение ребенка в обычаях и обрядах. Страны зарубежной Европы. М., 1997.
- Радева 1990 — Радева Л. Обредна и празнична храна в югозападна България // Пирин пее'85. Изследвания и материали. София, 1990.
- Славянский и балканский фольклор 1981 — Славянский и балканский фольклор. Обряд. Текст. М., 1981.
- Сумцов 1881 — Сумцов И. Ф. О свадебных обрядах, преимущественно русских. Харьков, 1881.
- Тројановић 1983 — Тројановић С. Главни српски жртвени обичаји. Старинска српска јела и пића. Београд, 1983.
- Українці 1991 — Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. Київ, 1991.
- Шейн 1902 — Шейн П. В. Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края. Т. 3. СПб., 1902.
- Bartoš — Bartoš F. Moravský lid. Sebrané rozpravy z oboru moravské lidovědy. Telč, 1892.
- Bednárík 1943 — Bednárík R. Duchovná kultúra slovenského ľudu // Slovenská vlastiveda. 2 diel. Bratislava, 1943.
- Gloger 1978 — Gloger Z. Obrzędy, zwyczaje i wierzenia ludowe na ziemiach nad Narwią i Biebrzą // Zygmunt Gloger — badacz przeszłości ziemi ojczystej. Warszawa, 1978.
- Horvátová 1981 — Horvátová E. Zvyky f obrady slnovratového cyklu v Honte // Slovenský národopis. 1981. № 2—3. S. 318—347.
- Horvátová 1986 — Horvátová E. Rok vo zvykoch nášho ľudu. Bratislava, 1986.
- Kolberg — Kolberg O. Dzieła wszystkie. T. 16. Wrocław; Poznań, 1962.
- Slić 1846 — Slić Z. Narodni slavonski običaji. Zagreb, 1846.

- Václavík 1930 — *Václavík A.* Luhačovské Zálesí. Příspěvky k národopisní hranici Valašska, Slovenska a Hani. Luhačovice, 1930.
- Václavík 1959 — *Václavík A.* Výroční obyčeje a lidové umění. Praha, 1959.
- Vančík 1969 — *Vančík F.* Kalendářní obyčeje z Jihočeského Soběnova: Tereuní Výzkuni z let 1962—1963. Praha, 1969.

Сокращения

- БМ 1994 — Българска митология: Енциклопедичен речник. София, 1994
- КА — Каргопольский архив Российского государственного гуманитарного университета (Москва)
- ПА — Полесский архив Института славяноведения РАН (Москва)
- СМ 1995 — Славянская мифология: Энциклопедический словарь. М., 1995
- EAS — Archiv Etnografického Atlasu Slovenska (Bratislava)
- EĽKS 1995 — Encyklopédia ľudovy kultúry Slovenska. Bratislava, 1995. T. 1, 2
- SSSL 1996 — Słownik stereotypów i symboli ludowych / Red. J. Bartmiński. Lublin, 1996. T. 1

Предварительная публикация: *Валенцова М. М.* Магические функции еды // Традиционная культура. 2002. № 2. С. 32—41.



А. А. ЖЕЛТОВ
(Вологда)

НЕКОТОРЫЕ ОСОБЕННОСТИ ТРАДИЦИОННОЙ ПИЩИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИСУХОНЫ И ПОВАЖЬЯ

Традиционная пища населения любого региона несет отчетливый отпечаток его этнической истории. Можно отметить как прямое воздействие миграционных процессов на особенности кухни — в случае привнесения рецептов новых кушаний и новых методов их приготовления, так и опосредованное — через хозяйственные занятия.

Некоторая взаимосвязь между появлением переселенцев из отдаленных территорий и изменениями в традициях питания у местного населения была продемонстрирована для районов Сухоны и Ваги Т. А. Ворониной. Она отмечала, что создание в этих местах в 1920—30-х гг. поселков с выселенными украинцами привело к появлению у местного населения новых блюд и расширению набора культур, используемых в пищу. В частности, здесь начали выращивать свеклу и варить борщ [Воронина 1992: 85].

Праздничная и обрядовая пища сохранила большую специфику, чем повседневная. Последняя была более простой по составу и приготовлению, а потому часто одинаковой у жителей разных территорий. Обрядовая же пища имела сакральное значение, что сдерживало внесение в нее каких-либо изменений. Она могла сохранять свои отличительные особенности на протяжении длительных отрезков времени.

В празднично-обрядовые угощения могла включаться и повседневная пища, которую благодаря продуктам, использовавшимся для ее приготовления, можно рассматривать как один из источников для реконструкции истории заселения отдельных территорий и для изысканий этногенетических связей их населения. Наличие или отсутствие какого-либо натурального продукта в пище людей объясняется как климатом данной территории, так и ходом этнокультурного развития местного населения. Поэтому обыденная кухня, как и праздничная, несет на себе отпечаток различных этапов заселения и хозяйственного освоения той или иной территории. Обрядовая же пища представляет интерес в этом отношении не только из-за продуктов, ее составляющих, но прежде всего из-за характерной ее рецептуры.

В изучаемых районах можно выделить следующие виды праздничных и ритуальных пиршеств по набору представленных на них блюд: свадебные, поминальные, аграрно-обрядовые (дожинки, отчасти помочи и т. д.), специфические (имеющие только им присущие особенности в столе — Пасха, масленица) и пивные праздники. Празднично-обрядовый стол в каждом из обозначенных типов застолий отличался определенным набором блюд и последовательностью их подачи. В каждом случае имелись особые кушанья, обязательные именно на этом виде празднества.

Блюда, считавшиеся обрядовыми для одного праздника, нередко подавались и на другие праздничные застолья или даже в обычные дни в качестве рядового кушанья.

Обрядовая пища

Среди перечисленных типов пиршеств, пожалуй, наиболее интересны для целей нашего исследования аграрно-обрядовые. Угощения на аграрно-обрядовых торжествах, в связи с их предполагаемым магическим влиянием на будущий урожай, были довольно строго регламентированы. Особенно это касалось одного-двух основных блюд, которые должны были обязательно присутствовать на столе по случаю дожинок. Дожинки отмечались в день окончания жатвы последней зерновой культуры и были наиболее значимым событием в аграрной обрядности. Главными блюдами на дожинках в разных местностях были *дижень*, *саламат*, *сальник*, *заспennая*¹ (*пожинальная*) каша, рецептура и способ приготовления которых сильно отличались по отдельным местностям. Отчетливо прослеживаются и ареалы бытования каждого из этих обрядовых блюд. В районе бассейнов Сухоны и Ваги ареалы *дижени* и *саламата* частично перекрывают друг друга.

Дижень. Ареал диженя простирается в бассейне Сухоны с юго-востока от рек Ветлуги и Унжи (притоков Волги). Дижень имел широкое бытование у населения северо-восточных районов Костромской области (Павинский и Вохомский районы), примыкающих к Никольскому району Вологодской области². Саламат там встречался лишь локально на самом севере Вохомского района в Тихонском и части Маручатского сельсовета [1, 2]. В расположенном к югу от них Спасском сельсовете была известна похожая на саламат каша, называвшаяся *заспennой* или *овсяной* [3, 4, 5]. Само же название *саламат* там не употреблялось. В остальных местах этих районов в качестве обрядовой пищи на дожинках готовился только дижень. Такую же картину можно отметить и на других окраинах ареала саламата, в том числе и на Севере, например в Каргополье. Название *саламат* употреблялось населением, жившим вокруг озера Лаче, но уже на западе Каргопольского уезда в

¹ Т. е. из заспы — овсяной крупы, приготовленной то той же технологи, что и толокно. Зерно сначала вымачивали, затем проращивали, сушили и перемалывали (но до состояния не муки, а крупы).

² Полевые материалы автора (экспедиция 1996 г. в Павинский и Вохомский районы Костромской области).

Лекшмозерье масляную кашу, готовившуюся на дожинки, называли *пожинахой* [Мелехова 1993: 175].

Ареал диженя продолжался в Никольском и Сольвычегодском уездах Вологодской губернии [Иваницкий 1890: 25]. В деревнях по Сухоне данное блюдо встречалось преимущественно в ее средней части. Здесь ареал приготовления диженя простирался на всем протяжении реки в пределах Тотемского уезда: в окрестностях г. Тотьмы и соседней с ней Калининской волости; ниже по течению в с. Коченьга и Брусенец; выше по течению в Усть-Печеньге и Шуйской волости (АРЭМ, д. 339, л. 36; д. 348, л. 17; [Воронина 1992: 84], ср. также полевые материалы автора). Из района средней Сухоны он распространился на Кокшеньгу и Верхнюю Вагу, но дальше, в бассейн Ваги, не продвинулся. С Сухоны дижень проник и в Кадниковский уезд [Иваницкий 1890: 25]. На запад и юго-запад за пределы Сухонского бассейна ареал диженя не вышел. Так, в южном вологодском уезде (Грязовецком), кроме северо-восточной его окраины, располагавшейся рядом с сухонскими землями, дижень не готовили. Неизвестен он и на западе — в Северном Белозерье, в современном Вашкинском районе Вологодской области.

Примечательно, что на всей (довольно обширной) территории, где встречался дижень, он имел стабильный рецепт приготовления, чего нельзя сказать про саламат. Дижень готовили из толокна, густо замешенного на воде до почти сухого состояния; затем крошили получившуюся массу ножом и поливали сверху смесью сметаны с простоквашей. Единственным отличием, встречавшимся в этом рецепте, было использование при замешивании молока, простокваши или кваса вместо воды. Эти изменения, к тому же редкие, первоначально были отнесены к поздним инновациям, возникшим в результате экспериментирования самих крестьян с традиционными рецептами. Однако, как оказалось, этот признак является культурно-дифференцирующим у финноязычных народов. Так, Н. Валонен выявил в районе Кюмийона культурные различия, связанные с существованием здесь в древности границы между финно-угорскими этническими группами — карельскими на востоке и хямьскими на западе, и на основе этого выделил в поздних традициях крестьянского быта целый набор культурных особенностей, маркирующих прежний район проживания этих этносов. Среди таких культурных особенностей он отметил замешивание толокна на простокваше, распространенное на западе, и на воде, встречавшееся на востоке района [Кочкуркина 1986: 46]. Поэтому возможно, что и такие (на первый взгляд незначительные) отличия в рецептуре диженя в вологодских землях являются следствием различий в питании еще и разных групп местного дославянского финноязычного населения.

Ареал диженя очерчивается легче, чем ареал саламата, во многом по причине большей компактности. Уточнить его позволяют материалы «Словаря вологодских говоров». Пределы его, по данным этого словаря, отмечаются те же, что уже были выделены на основании этнографических сообщений конца XIX — начала XX в.: Сямженский, Тотемский, Верховажский, Тарногский, Нюксенский, Кичменгско-

Городецкий, Бабушкинский и Никольский районы Вологодской губернии³. Продолжается ареал и в примыкающих к очерченной территории районах Архангельской и Костромской областей, но основная его часть приходится на вологодские земли. Локальные же очаги его в Поморской (Архангельской) и Пермской землях, по-видимому, связаны с переселениями туда групп населения из основного района бытования диженя.

Известное в западных областях России слово *дежа* имеет иное, хотя и близкое с *диженем*, значение 'квашня'. Близкие ему по звучанию и значению слова встречаются во многих индоевропейских языках: в украинском — *діжа*, в болгарском — *джежа*, в чешском — *díž*, польском — *dzieża* и т. д. [Фасмер 1986 (1): 494]. Однако по рецептуре западнорусская *дежа* и северный *дижень* отличаются и представляют собой самостоятельные, не связанные между собой кушанья. Поэтому возможно, что дижень, который имеет стабильный рецепт приготовления и ареал бытования, не соответствующий областям расселения славян, несмотря на данные лингвистические аналогии, всё же восходит к традициям северного дославянского финноязычного населения.

Саламат. Происхождение наименования *саламат* (*саламата*, *саломат*, *соломат*)⁴ для обрядового кушанья на Русском Севере весьма загадочно. И. Г. Георги отмечал у терских ногайцев кушанье, называемое *соломата* [Георги 1795: 32]. Впрочем, что оно представляло собой, он не указал. С. И. Дмитриева, рассматривая распространенность жнивной каши *саламаты* у русского населения бассейна Мезени (современные Пинежский и Лешуконский районы Архангельской области), отмечала сходные названия обрядовой пищи у других народов. У ненцев, бурят и алтайских телеутов *саламатом* назывались ритуальные каши, приготавливавшиеся для духов предков или для духов домашнего очага. Эти каши в основном включали в себя очень жирные продукты — сметану или коровье масло [Дмитриева 1988: 213].

В севернотюркских языках также есть слово *solomat*, означающее приветствие, пожелание здоровья. Это натолкнуло некоторых исследователей на мысль о соответствующем происхождении его в русском языке, но, по мнению М. Фасмера, эта версия неверна [Фасмер 1986 (3): 549]. Такой же вывод можно сделать и по этнографическим дан-

³ Ареал *диженя* — Тотемский р-н: селения Бор, Коровинская, Маньлюво, Целковская, Филимоновская, Нижняя Печенга, Пелевиха, Усть-Печенга, Брагинская (*дежня*); Кич.-Городецкий р-н: Плоская, Клюкино, Наволок, Новоселово, Рудниково, Селиваново, Ташериха, Шестаково; Бабушкинский р-н: Высокая, Демьяновский погост, Кокшарка, Шонорово; Верховажский р-н: Анисимовская, Анциферовская, Костино (*дежня*); Тарногский р-н: Коврижинская, Филимоновская, Шалимовская; Нюксенский р-н: Сямженский р-н: Гридкино, Монастырская (также *дежня*), Раменье; Великоустюгский р-н: Солотное, Будрино (*дежня*); Никольский р-н: Байдарово, Нагавидино, Нигино, Путилово, Филипово, Ши́ра [Словарь вологодских говоров 1985: 17].

⁴ Гласные *о* и *а* часто произносятся невнятно; могли существовать разные формы произношения этого слова. В статье особенности произношения не отмечаются.

ным. Распространенность саламата на Русском Севере не может быть следствием прямого заимствования тюркского блюда. Саламат здесь имел бытование на наиболее отдаленных от расселения тюркских народностей территориях. Это области рек Ваги, Онеги и в какой-то мере Сухоны, а также северных рек (Печоры, Мезени и др.). В южных районах Севера, расположенных ближе к району проживания тюркского населения, в том числе на реках Юг, Ветлуга и на Волго-Сухонском водоразделе, бытование этого блюда не зафиксировано.

Выдвигались также версии о происхождении названия *саламат* от слов *сало* и *солод* (А. И. Соболевский и А. Преображенский), но они также довольно спорны [Фасмер 1986 (3): 549]. Высказывалась и еще одна версия о его древних праславянских корнях. О. Б. Ткаченко при рассмотрении топонима *Солонда*, сохранившегося в Пошехонье от прежнего мерянского языка, выделяет корень *соло*, пришедший в финно-угорские языки из праславянского и означающий 'цело' или 'целый' в значении 'здоровый' (ср. русское *целитель*). *Солонда* в мерянском языке означала пожелание здоровья, эквивалент русского «здравствуйте» (интересная параллель с тюркским значением *solomat*). Возможно, слово *саламат* составное, где присутствует тот же корень *соло* (хотя сам О. Б. Ткаченко такую возможность считает маловероятной)⁵.

Состав саламата сильно различался даже в одном районе. Его готовили или из толокна, или из крупы (преимущественно овсяной или *засы*), замешенной на масле, реже — на сале или сметане. В пост саламат готовили на постном масле, а в другие дни — на сливочном.

На востоке Тотемского уезда (в селениях по Сухоне ниже Тотмы — в районе с. Коченьга) саламат замешивали на очень жирном бульоне с кусочками мяса (наподобие того, что используется для студня): «В бульон, кипящий на огне, сыплот овсяную крупу; затем добавляют масла и ставят в печь. Он и распревает» [6]. Саламаты из заспы или толокна, замешанные на бульоне, отмечались Т. А. Ворониной в деревнях еще ниже по течению Сухоны — в Нюксенском районе, а также в верховьях Уфлюги, притока Кокшеньги [Воронина 1992: 92]. Подобный вид саламата отмечался на Кокшеньге и другими исследователями [Балашов и др. 1985: 370]. В д. Останинской, расположенной на речке Песья Деньга (рядом с г. Тотмой), саламат делали иначе: «Овсяную крупу запаривают кипятком, масла накладывают и [ставят] в печь» [7].

Саламат, замешенный на масле без предварительного запаривания крупы водой, имел более широкое бытование. Так, в селениях по реке Печеньге и при впадении ее в Сухону для приготовления саламата на масле замешивали овсяную крупу [Воронина 1992: 92]. Такой же состав саламата встречался в конце XIX в. в находящейся несколько севернее от этой местности Калининской волости Тотемского уезда, по реке Цареве (АРЭМ, д. 348, л. 17). Он также отмечался в почти со-

⁵ Версия об этимологии слова *солومات* была высказана О. Б. Ткаченко в ходе семинара «Русская народная культура и ее этнические истоки» в 1999 г. в г. Пошехонье Ярославской обл.

седствующей с последней Куракинской волости (верховья Ваги, Кулоя и Вожбала и на водоразделе между ними) (АРЭМ, д. 372, л. 11).

В Вельском уезде саламат на масле готовили не из овсяной крупы или заспы, а в основном из толокна. Такой его вид встречался в Усть-Вельской (район впадения Кулоя в Вагу) и Кулойско-Покровской (среднее течение Кулоя) волостях (АРЭМ, д. 100, л. 28; д. 111, л. 9). В Усть-Вельской волости была известна еще *вороховая каша* из ячной крупы с толокном и маслом, «изготавливавшаяся по случаю окончания молотбы» (АРЭМ, д. 100, л. 28). Саламаты также замешивали на дожинки как обрядовое блюдо. Подобный саламат из толокна, замешенного на топленом сливочном масле и разогретого в печке, как показывают наши полевые записи, готовили в Термёньском сельсовете Верховажского района (по реке Термёнге, правому притоку Ваги); однако здесь он использовался как повседневное блюдо, поскольку «требовал мало времени для приготовления», тогда как на дожинки готовили *дѣжонь* (т. е. дижень) из толокна, замешенного на молоке или на воде и политого сверху простоквашей со сметаной [8].

На западе Вельского уезда в Тавреньгской волости толокно для саламата первоначально замешивали на воде и только затем добавляли постное масло [Шустиков 1895: 363]. Такой саламат уже сближается с *сухомесом* — блюдом, встречавшимся в совершенно противоположном (восточном) районе рассматриваемой территории. Сухомес по принципам своего приготовления напоминает дижень. Для него толокно замешивали на подсоленной воде до почти сухого состояния, но сверху поливали не сметаной с простоквашей, а льняным маслом. Сухомес встречался в окрестностях с. Брусенец (на восточной окраине Тотемского уезда) и в верховьях Уфтыги (АРЭМ, д. 338, л. 16; см. также [Воронина 1992: 84]).

В Кадниковском уезде саламат готовили из ячной крупы, например: «Молотый ячмень с овсяной мукой и овечьими ошурками (разрезанный на кусочки и поджаренный жир) обливается маслом и запекается» [Иваницкий 1890: 25]. Это описание территориально не локализовано, но Н. А. Иваницкий собирал материал главным образом в Кадниковском уезде. Наличие здесь традиции ячменного саламата отмечается и в более поздних материалах. Так, в кадниковских селениях, расположенных на Верхней Сухоне (самом начальном отрезке у ее истока из Кубенского озера), в современном Сокольском районе, Т. А. Воронина зафиксировала саламат, изготавливавшийся «из ячменя с овсяной мукой и овечьим салом» [Воронина 1992: 92].

В Тенишевском архиве в заметке, присланной корреспондентом бюро В. Чапурковским якобы из Вологодского уезда (д. 161), полностью повторяется описание *саломата*, данное Н. А. Иваницким⁶. Других же (более достоверных) свидетельств о бытовании саламата в Вологодском уезде пока обнаружить не удалось.

⁶ В этом случае имеет место явный плагиат, но весьма примитивный: при сравнении с оригинальным текстом в нем не остается никаких сомнений.

Приготовление саламата на сале (хотя и из овсяной крупы) встречалось в районе Верхней Ваги в д. Степаново современного Шелотского сельсовета [9]. Территория Верховажья является как бы крайней точкой традиции использования жирных каш, замешенных на сале, вытопленном из внутренностей животных. Такая традиция была более характерна для районов, где бытовал *сальник* (Ярославская губерния и соседствующий с ней Грязовецкий уезд Вологодской губернии). Однако по консистенции верховажский саламат и грязовецкий сальник отличались, что, по-видимому, было обусловлено использованием жира от разных животных. Имеется ли какая-то взаимосвязь между саламатом на сале и сальником, или они возникли независимо друг от друга, пока сказать сложно.

Использование для приготовления саламата ячменной, а не овсяной крупы или толокна в селениях по верхнему течению Сухоны выделяет эту территорию среди окружающих районов. В других районах Русского Севера, расположенных к западу от нее, — в Каргополье и Северном Белозерье саламаты были главным блюдом в застольной обрядности, но, как и в Тотемском уезде, готовились преимущественно из овсяной крупы. И только у северных вепсов, живущих на западной границе современной Вологодской области, в дожиночной обрядности мы находим ячменные каши, сваренные на молоке (но не на масле и не имевшие названия *саламат*) [Винокурова 1994: 100—101]. Вполне возможно, что использование в составе обрядовой пищи ячменя, а не овса возникло случайно и независимо на разных территориях, но нельзя упускать из виду не менее вероятное этнокультурное субстратное происхождение такой особенности в районе бассейна Кубены и верховий Сухоны⁷. В последнем случае территориальные различия в составе саламата можно объяснить отличиями в культуре питания у разных дославянских финно-угорских племен, населявших в прошлом вологодские земли. Однако требуется дополнительное исследование этого вопроса.

Существует и другое, близкое наименование данного блюда — *саламаха* (*соломаха*). В частности, под таким названием известно обрядовое кушанье на востоке современной Новгородской области (в пределах бывшей Олонецкой губернии), где оно обозначало род каши, но несколько отличной по рецептуре от вологодского саламата. Название *соломаха* (*саламаха*) встречалось также на Украине и у болгар, но уже в значении 'кушанье из хлеба и толченого чеснока' [Винокурова 1994: 549]. Последнее блюдо не имеет ничего общего с северным саламатом.

Д. К. Зеленин отмечал, что *каша-соломата* в дожиночной обрядности у русских распространена в основном в тех областях, которые первоначально заселяли финно-угорские народности [Зеленин 1929: 132]. Такое мнение подтверждается и нашим материалом. Но ареал

⁷ Тем более, что овес как культура появился здесь уже со славянами, а ячмень был известен местному населению еще задолго до прихода сюда последних.

саламата не охватывает всей области, заселенной когда-то дославянскими (финскими) племенами, из тех, что позднее вместе со славянами составили основу будущего русского народа. В пределах Русского Севера этот ареал представляется довольно компактным очагом, также не охватывающим всех районов обитания здесь в прошлом местных племен. Это можно объяснить культурными различиями среди самих финских племен, населявших отдельные районы, и бытованием этой традиции только у какой-то их части.

Существует и южнорусский ареал саламата. Он приходится на верховья Дона и Цны. Д. К. Зеленин отмечал, что за жителями Ливенского и Воронежского уездов закрепилось прозвище *саламатники* из-за употребления ими в пищу саламата [Зеленин 1994: 49]. В сообщении, присланном Русскому географическому обществу в середине XIX в. из Нижнедевицкого уезда Воронежской губернии, также упоминается *соломата* (состав неизвестен), которую «ели с конопляным соком и квасом» [Малыхин 1853: 211]. Впрочем, известно, что в Воронежскую губернию неоднократно переселялись жители с севера России, в том числе из бассейна Ваги — притока Северной Двины. Например, в 1745 г. в дворцовые села Воронежской губернии было переселено 886 душ важных крестьян [Голубцов 1910: 20]. Сам автор сообщения отмечал, что «Воронежская губерния населена из других губерний, и потому здешние жители мало имеют единства в языке, одежде, поверьях и обычаях» [Малыхин 1853: 293]. В этом описании прослеживается сходство местной пищи с вологодской кухней и по другим блюдам. Отмеченные у воронежских крестьян *тюря* и *кулага* по названию и по рецепту полностью аналогичны известным на Вологодчине блюдам, что едва ли может быть просто случайным совпадением. И всё же считать южный ареал саламата возникшим под влиянием одной волны миграции с севера России нельзя, так как он не ограничивается только воронежскими землями. В нынешней Тамбовской области, находящейся почти по соседству с Воронежской, также был известен *саломат*, приготовляемый здесь из ржаной муки, заваренной кипятком [Махрачева 1999]. Такой рецепт полностью соответствует широко известной в бассейнах Ваги и Сухоны *каше-заваре*. Поэтому нельзя с уверенностью сказать, появился ли южный ареал саламата благодаря переселениям с севера или возник как самостоятельное явление.

Сальник. За пределами ареалов дижения и саламата на Вологодской земле начинается область обрядового бытования *сальника*. Он готовился преимущественно из овсяной крупы (хотя изредка встречалось и использование других круп), которую смешивали с вытопками сала из брюшины и кишок овец и телят и оставляли преть в печи. Сало свиней для этих целей почти никогда не использовалось, так как свиноводство в районах бытования сальника не было развито. Ареал сальника охватывает нынешний Грязовецкий район Вологодской области и всю территорию бывшей Ярославской губернии с приграничными районами Тверской и Костромской губерний [Преображенский 1853а:

78; Архангельский 1854: 19—20]⁸. Вполне вероятно, что в последних губерниях он встречался достаточно широко, так как отдельные устные свидетельства подтверждают почти повсеместное бытование сальника на Верхней Волге, но письменные сведения об этом недостаточны. В ареале сальника дижень и саламат не встречались⁹, исключая отдельные места Междуречинского района, граничащие с Сухоной.

Локальное бытование сальника вне пределов основного его ареала было зафиксировано Т. А. Ворониной в деревнях верховий Уфтьюги, по притоку Кокшеньги (селение Спас) [Воронина 1992: 91]. Скорее всего, здесь он появился благодаря переселению с северных притоков Волги — из района распространения этого блюда. Такая гипотеза хорошо иллюстрируется еще одним локальным районом распространения сальника, существовавшим в современном Терменском сельсовете Верховажского района (по Терменьге, правому притоку Ваги) [8]. Именно через Верховажье проходил основной путь низовской колонизации с притоков Верхней Волги на север к побережью Белого моря, и здесь в тот период осело большое количество переселенцев из Ростово-Суздальской земли. Последний факт в настоящее время не вызывает сомнений, так как был хорошо доказан на историческом и весьма обширном антропологическом материале М. В. Витовым [Витов 1964]. Примечательно, что сальник в деревнях Терменьгского сельсовета встречался наряду с саламатом и диженем (местное название — *дѣжонь*), что говорит о происхождении местных традиций пищи из разных территориально-культурных районов.

Сальник по своему составу весьма напоминал саламат, но не упоминался под таким названием. Местные жители также отмечали определенное сходство между ними: «Здесь (в Грязовецком районе. — А. Ж.) сальник похож на саламат, но здесь он жидкий, а у нас он (саламат в Шелотском сельсовете Верховажского района. — А. Ж.) густой» [9]. Примечательно, что сальник как в пределах его основного района бытования (по Верхней Волге), так и в селениях по реке Терменьге, представлял собой блюдо, всегда приготавливавшееся на основе брюшины и кишок овец или ягнят, но не на свином сале. Такая особенность первоначально появилась под влиянием хозяйственных традиций населения Верхней Волги, которое совсем не выращивало свиней.

Ячница. Для полноты обзора различных аграрно-обрядовых угощений следует рассмотреть еще одно блюдо, не являющееся значи-

⁸ Ср. также данные экспедиции в Пошехонье, сообщенные И. А. Морозовым, а также полевые материалы автора, записанные в Грязовецком районе Вологодской области (1997 г.).

⁹ Интересной аномалией в этом плане, если судить по сообщению в Тенишевское бюро (АРЭМ, д. 202, л. 31), была деревня Семенцево на юге Грязовецкого уезда (30 верст от Грязовца и 3 версты от реки Обноры), где на дожинки готовили дижень и соломат, но не сальник, который не упоминается. Примечательно, что во время экспедиции в деревнях, расположенных от вышеуказанной деревни менее, чем в 10 км (Вараксино), не зафиксировано никаких следов диженя и соломата, а отмечено полное господство сальника. Поэтому сообщение конца XIX в. требует еще подтверждения.

мым в аграрных обрядах селений исследуемой территории, но бывшее таковым за ее пределами. У южных вепсов и у русских на соседних с ними землях Тверской и Новгородской губерний главным блюдом в обрядности дожинок была яичница [Винокурова 1994: 101]. Яичница являлась значимым, хотя и не обрядовым, угощением во многих местах Центральной России и Севера. Почетным угощением она была во многих местах Присухонья. В этом также можно видеть остатки бывшего значения, придававшегося этому блюду финно-угорскими народами. У последних же важная роль в обрядах, придаваемая яичнице, хорошо согласуется с распространенным у прибалтийских финских народностей космогоническим мифом о сотворении мира из яйца.

Тетерки. Блюдом, имевшим на Севере ареал преимущественно на Сухоне и Ваге, являются *тетерки*, готовившиеся из *каши-завары*. Последняя делалась чаще всего из ржаной муки, заваренной кипятком, хотя случалось и использование других видов муки. Н. А. Иваницкий описал кашу-завару, приготавливавшуюся из овсяной или ячменной муки [Иваницкий 1890: 24]. Т. А. Воронина отмечала завару из смеси ржаной, ячной и иногда овсяной муки [Воронина 1992: 83]. Из каши-завары скатывали катышки, которые и назывались тетерками. Их ели, макая в масло, толокно или растертые ягоды. В Верховажье каша-завара готовилась из ржаной муки, заваренной кипятком, получившееся тесто ели горячим с простоквашей в качестве первого блюда. На второе из того же теста делали тетерки [9]. По имеющимся материалам пока еще не удастся четко очертить ареал бытования данного блюда, но уже можно сказать, что он был не очень обширен и целиком приходился на Сухону и южную часть Важского бассейна. Это кушанье зафиксировано здесь в Верховажье, Усть-Печенье и верховьях Уфтыги [Воронина 1992: 84]. В окрестностях г. Тотмы оно было в употреблении, но само название *тетерки* отсутствовало [7].

В другом районе Севера — Каргополье известно печенье под названием *тетерки*, но ничего общего с описанным блюдом оно не имеет [Дурасов 1986: 89].

Пироги

Пироги были распространенным кушаньем в трапезах разного рода. Пироги в вологодских землях наиболее часто делались *открытыми*, т. е. начинка накладывалась сверху, а не запекалась внутрь, как в *закрытых* пирогах. В некоторых районах Вологодчины закрытым делался только один вид пирога — *рыбник*. В противоположность этому в центральных областях России и на Вятке, по имеющимся данным, было много районов, где пекли только закрытые пироги и не знали открытых.

Выявленные в ходе исследования ареалы различных традиций народной кухни (в данном случае районы бытования той или иной формы пирогов) имеют довольно отчетливые границы. При этом лишь в некоторых случаях можно заметить их расширение по направлению

ям средневековых колонизационных потоков. Таким образом, можно предположить, что ареалы отдельных пищевых традиций оформились в весьма раннее время, тогда как в период Средневековья претерпели довольно незначительные видоизменения.

Что же касается «традиции пирогов» в вологодских землях, то она несомненно несла в себе черты влияния различных традиций. Подтверждением этому служит знание жителями некоторых вологодских районов как закрытых, так и открытых форм пирогов. Например, в современном Грязовецком районе закрытые пироги существовали в двух вариантах. Первый — рыбник, у которого тесто загибалось с четырех (или с двух) сторон; такой пирог назывался *кулебяка*. Второй вариант, называемый *загибня*, — это преимущественно пироги с капустой. На одну половину сочня клали капусту, а второй его половиной накрывали сверху [10, 11].

Открытые пироги на Вологодчине были также нескольких разновидностей. *Рогульки* и *мушники* (*мучники*)¹⁰ состояли из тонкого ржаного сочня (листа раскатанного теста) и толстого слоя начинки из горохового теста, овсяной каши и т. п. По описанию, присланному из Грязовецкого уезда, в таком пироге было «сверху тесто из ячной муки». Подобные мушники были характерны для питания крестьян Грязовецкого и Вологодского уездов (АРЭМ, д. 133, л. 7 — Вологодский уезд приход Покровско-Перевесьевской церкви); ср. также полевые записи автора в Грязовецком районе, 1997 г.). Мушники получили распространение и в Тотемском уезде, например в Калининской волости, а также в разных местах по Сухоне (начиная от верховий вниз по течению: Кожухово, Усть-Печеньга, Городишна) (АРЭМ, д. 348, л. 16; [Воронина 1992: 89]). В Вельском уезде, по имеющимся немногочисленным данным, название *мушник* для пирогов этого типа не отмечалось, но здесь местами они были известны под другим наименованием — *рогулька*. Так, в Усть-Вельской волости рогулькой называли пирог «с яшным тестом, наложенным на сочень» (АРЭМ, д. 100, л. 27). В Кадниковском уезде встречались сразу оба названия. Ими здесь обозначали идентичные по форме и устройству пироги, но с разными начинками.

Делать окончательные выводы на основании бытования указанных названий пирогов в разных частях исследуемой территории пока еще рано. Можно только отметить, что Вологодский, Грязовецкий и Тотемский уезды, где получило распространение название *мушник*, по большей части заселялись славянами, пришедшими из более южных мест — с Верхней Волги. Традиции верхневолжского населения в Присухонье отмечаются по самым различным элементам народной

¹⁰ *Мушником* в разных местах Тотемского уезда и Вологодчины в целом называли различные виды пирогов. В одних случаях это были булки, посыпанные сверху конопляным семенем или гороховой мукой. В других — название *мушник* появилось в результате трансформации слова *мучник*, так как начинка их состояла из теста, приготовленного из разнообразных видов крупы или муки. В данной статье под мушником подразумевается последнее.

культуры, в том числе и по пище. Мучники (мушники) были также известны в Вятской и Пермской землях, население которых было тесно связано с верхневолжскими жителями.

Блинный пирог. Особо надо отметить так называемый *круглый* или *блинный пирог*, являющийся обрядовым свадебным блюдом. Он выпекался в основном для свадьбы, имел характерную форму и структуру и встречался на довольно ограниченной территории, что делает его хорошим этнокультурным маркером.

Блинный пирог зафиксирован в материалах XIX в. в праздничной пище крестьян Пошехонского уезда Ярославской губернии, где он состоял из «пшеничных блинов в пересыпку с яйцами и маслом» [Архангельский 1854: 19—20]. Аналогичное по названию и в значительной мере сходное по составу блюдо приготавливалось в Кулойско-Покровской волости Вельского уезда: «толстый сочень из крупчатки (пшеничной муки. — А. Ж.), поверх которого слоями [укладывалось] полуразваренное в молоке пшено или мелко изрубленные яйца» (АРЭМ, д. 113, л. 10 — д. Песья-Веретья). Блинный пирог в Кулойско-Покровской волости был принадлежностью праздничного стола (не только свадебного). По нашим более поздним экспедиционным данным, подобные блинные пироги выпекались в Терменгском сельсовете Верховажья. Здесь они создавались следующим образом: «В глиняную латку ложился большой сочень из нехжелого теста, на который выкладывали слои ягод, риса, яичек, сахарного песка. Затем закрывали сверху начинку краями сочня и ставили латку в печь» [8]. Здесь под названием *блинники* они готовились на самые крупные праздники (пивные и престольные). Район распространения этого блюда отчетливо демонстрирует наличие связей в традициях питания между Пошехоньем (территорией, относящейся к бассейну Верхней Волги) и территорией Верховажья и бассейна реки Кулой, располагавшимися значительно севернее (прежде входивших в границы Вельского уезда). Заимствование этого блюда жителями одного района от населения другого исключается, так как эти два района находятся на значительном расстоянии друг от друга. Остается одна версия — привнесение его в Верховажье и в район Кулоя переселенцами из Пошехонья (этногенетические связи верхнедвинского и верхневолжского населения считаются доказанными [Витов 1964]). В области Сухоны, находящейся между этими двумя районами, а также местами по Кокшеньге (современный Тарногский район) в качестве свадебного пирога фигурировали *драчёны* (*драцёны*, *булки*) [Воронина 1992: 92; Словарь вологодских говоров 1985: 58—59]. Блюдо с аналогичным названием было известно также в западных районах России и в Белоруссии.

Такого типа слоеные пироги упоминаются и в других местах на Ваге, но уже с иными названиями. В Усть-Вельской волости Вельского уезда в канун Рождественского сочельника готовили пирог, называвшийся *столовик*: «большой ржаной сочень, на середину которого кладут несколько слоев: первый из овсяной крупы, обваренной кипятком;

второй из сухомеса (толокно на воде); третий из вареного гороха; четвертый из размятого картофеля и пятый из толченого конопляного семени. Все это огибают сочным и пекут. Едят холодным с постным маслом» (АРЭМ, д. 100, л. 28 — с. Заозерье).

Обыденная пища

Лапша. Для анализа культурных традиций значимо наличие определенных деталей, но нередко столь же показательным является и отсутствие некоторых элементов. В традициях питания населения бассейнов Сухоны и Ваги не отмечается приготовление лапши. Лапша была одним из основных блюд в рационах как украинцев (например, Полтавской, Харьковской губерний), так и русских Южной и Центральной России (Тульская, Владимирская губернии) [Руднев 1854: 102—103; Троицкий 1854: 86—87; Слобода 1858: 3; Быт 1858: 41; Быт 1993: 224]. Она весьма характерна для населения северных притоков Верхней Волги [Преображенский 1853а: 78]. Однако дальше на север лапша не получила распространение. Уже в селениях по водоразделу Волги и Сухоны лапша в традициях народной кухни отсутствует. Далее на север в Присухонье и в Поважье наличие этого блюда не отмечает ни одно описание. Впрочем, это не значит, что не могло быть локальных очагов ее бытования (пока не обнаруженных), но в целом ареал лапши не простирался на район Сухоны и Ваги.

Примечательно, что в свадебных песнях селений по Кокшеньге лапша упоминается, но само блюдо там не готовили.

Щи. Отличие народной кухни крестьян Вологодской земли, и в частности Тотемского и Вельского уездов, от среднерусской ее традиции хорошо заметно по такому повседневному блюду, как щи. В среднерусской традиции щи обязательно готовились из капусты. Именно капустные щи упоминаются в этнографических описаниях пищи русских конца XIX — начала XX в. в центральных областях России, например в Тульской и Владимирской губерниях [Руднев 1854: 102; Быт 1993: 224]. Их ареал простирался на север вплоть до северных притоков Верхней Волги в Ярославской и Тверской губерниях, где готовили «щи из серой капусты» [Преображенский 1853б: 137; Лебедев 1853: 183].

Капустные щи упоминались иностранцами как пища русских еще в XVII в. Я. Рейтенфельс, побывавший в Москве накануне рождения Петра I, т. е. до 1672 г., дает в своей книге следующее описание: «...Варят похлебку из воды и нескольких изрезанных листьев капусты; в случае, если это блюдо им не приходится по вкусу, то добавляют в него немного кислого молока» [Рейтенфельс 1905: 138]. По этнографическим материалам XIX—XX вв., в щи почти всегда (за исключением постов) добавляли сметану или простоквашу. Я. Рейтенфельс в своем описании в довершение этому отмечал, что в Московии почти не выращивали «овощей, за исключением капусты, никаких».

В вологодских землях щи были одним из наиболее употребляемых повседневных кушаний. Однако под этим названием здесь подразуме-

мевалось блюдо, вообще не содержащее капусты. Представление о том, что собой представляли щи, можно получить из сообщения конца XIX в., посвященного особенностям быта крестьян в Калининской волости Тотемского уезда: «щи постные — разваренная в воде крупа, иногда до густой каши» (АРЭМ, д. 348, л. 16—17). Постные щи отличались от скоромных только отсутствием в них мяса или сметаны. В д. Песья-Веретья (Горка) Кулойско-Покровской волости Вельского уезда щи готовили «из овсяной крупы и картофеля со сметаной», а в Бережно-Слободской волости (восток Тотемского уезда) — «из свинины, баранины и говядины с приправой из овсяной крупы» (АРЭМ, д. 111, л. 11; д. 338, л. 16). Г. Н. Потанин, описывая пищу крестьян Никольского (соседствовавшего с Тотемским) уезда Вологодской губернии, также отмечал эту особенность: «Овес здесь потребляется в виде кашицы, которую называют “щами” и едят простуженную; капусту садят здесь мало и не квасят ее, а потому не знают настоящих щей и едят капусту пареной» [Потанин 1876: 138—139].

Капуста в щах, как ни странно, снова появляется уже к северу от Тотемского уезда — в некоторых отдельных местностях Поважья¹¹. Так, в д. Заозерье Усть-Вельской волости в конце прошлого века щи готовили из мяса (а в пост из сухой трески) с овсяной крупой, а осенью в них еще добавляли картошку и капусту. Однако корреспондент Тенишевского бюро, давая это описание, добавляет, что «кислых щей не варят» (АРЭМ, д. 100, л. 26).

В появлении капустных щей в пище жителей отдельных селений Вельского уезда снова можно видеть влияние переселенцев в этот район с Верхней Волги. На территориях, окружающих Вельский уезд с юга, капустных щей не готовили. В соседнем Кадниковском уезде в щи, состоявшие, как обычно в вологодских землях, из мяса и овсяной крупы, добавлялась еще сушеная брюква — «вместо картошки и капусты» (АРЭМ, д. 152, л. 12). На юго-востоке Вельского и Тотемского, в Никольском уезде щи варили из заспы с сушеными грибами или соленой рыбой (судаком, щукой, сайрой) (АРЭМ, д. 226, л. 4).

Таким образом, район распространения традиции капустных щей, представленной в деревнях по Верхней Волге, заканчивается на Волго-Двинском водоразделе, но небольшие локальные участки этой традиции встречались и гораздо севернее — в Важской земле, что должно свидетельствовать о взаимосвязях населения того и иного районов.

В целом для традиционной пищи населения районов Сухоны и Ваги были характерны щи без капусты и почти всегда на основе овсяной крупы, т. е. блюда, в общем понимании не совсем обычные для русских.

¹¹ Последнее хорошо объяснимо давней традицией выращивания капусты в соседнем Поморье, где уже в XVI—XVII вв. существовали специальные полянки — «капустники». Эта традиция могла попасть сюда с населением, переселившимся с Верхней Волги (из костромских земель) [Власова 1997: 168].

Пивоварение

Нельзя не упомянуть еще одну очень значимую особенность в местной кулинарной традиции — пивоварение. Пиво не входило в набор повседневной пищи, но было почти обязательным для праздничных пиршеств. Особенно выделялись так называемые *пивные праздники*, на которых пиво играло главную роль. Соответственно пиво имело и большое обрядовое значение.

Нужно отметить, что традиции пивоварения существенно отличались в разных русских территориях. Более того, в районах исконного расселения восточных славян пивоварение было известно далеко не везде. В этнографических описаниях пищи украинцев и белорусов пиво или совсем не упоминалось, или говорилось о его отсутствии. Так, в описании быта белорусских крестьян Витебской губернии (середина XIX в.) отмечено, что «пива не делают, а пьют *горелку* (водку)» [Быт 1854: 210—214]. Подобное же отсутствие пивоварения наблюдалось и у русского населения Тульской губернии: «Здесь пиво совсем не в употреблении; его не умеют готовить. Пиво, если употребляют, то — кабацкое» [Троицкий 1854: 87]. Даже во Владимирской губернии, о чем можно судить по свидетельствам корреспондентов Тенишевского бюро, пивоварение было характерно не для всех уездов. Если в сообщении из центральной части Шуйского уезда указывается, что на «годовые праздники в каждой деревне варят пиво», то в другом, пришедшем из Якиманской волости того же уезда, отмечается, что к храмовым праздникам «варят брагу» [Быт 1993: 224—225]¹². В сообщении же из Аниковской волости Юрьевского уезда отмечается, что «из напитков употребляют квас и вода, два раза в день — чай», а «пива нет и в помине», и далее: «пиво и вино пьют исключительно в трактирах». По-видимому, так же обстояло дело в Гавриловской волости Суздальского уезда, где «из напитков в ходу [были] квас, в праздники — чай» и водка по всяким торжественным случаям [Быт 1993: 226, 224].

Таким образом, к области традиционного пивоварения можно отнести только северные и отчасти центральные районы России, тогда как к югу от Оки и на западных окраинах оно было неизвестно.

Однако и выделенная область разделялась на две части: северную и южную, отличавшиеся разными технологиями приготовления пива. В северной ее части применялся очень древний способ варки пива — с помощью раскаленных камней. Пиво при этом варилось на улице или в специальных постройках — *поварнях*. Сусло заливали в большие деревянные чаны и доводили до кипения, опуская в него камни, раскаленные на костре или в печке-каменке. На Севере этот технический прием применялся на протяжении многих веков, а до появления русских печей (в XV—XVI вв.) широко использовался в избах для приготовления пищи [Желтов 1999: 46—48].

¹² Брага в данном случае может выступать и как другое наименование для обозначения крестьянского пива (такое иногда случалось), но на Вологодчине это два различных напитка.

Пивоваренные традиции в центре России (междуречья Волги и Оки) отличались приготовлением пива в домашних условиях в русских печах, куда ставились специальные сосуды — *корчаги* (пивные горшки).

Северный способ пивоварения (с раскаленными камнями), как можно предполагать, был с давних времен характерен для автохтонного финно-угорского населения Русского Севера, так как здесь в жилищах, судя по археологическим материалам, устраивались печки-каменки [Исланова 1992: 17], что, в свою очередь, предполагает бытование способа приготовления пищи при помощи раскаленных камней. Такой вывод можно сделать, несмотря на то что у самих финно-угров, вполне возможно, настоящего пива не было; некоторые исследователи предполагают очень позднее появление хмеля (в XV—XVI вв.) [Азовская 1973: 41]. При этом предполагается, что пиво ведет свое происхождение от браги (которая существовала еще задолго до появления пива), а ее в вологодских землях также приготавливали при помощи раскаленных камней.

В период славянской колонизации население, пришедшее на север из междуречья Волги и Оки, принесло с собой и свои традиции пивоварения, отличавшиеся от уже существовавших здесь. Поэтому в XIX — начале XX в. на Верхней Волге и ее северных притоках, где таких переселенцев издревле было значительно больше, чем на более северных территориях бассейна Северной Двины, отмечается исключительно способ приготовления пива в корчагах. Так, в середине XIX в. в Пошехонском уезде отмечали, что «пиво в праздники варят на дому и в складчину тоже на дому — у кого-нибудь» [Архангельский 1854: 53].

В селениях же Присухонья и Поважья, расположенных севернее Волго-Двинского водораздела, наблюдались значительные различия в способах пивоварения. Здесь на большинстве территорий преобладало использование для этой цели раскаленных камней, но в отдельных местностях, например в Калининской волости Тотемского уезда, пиво варили только в корчагах (АРЭМ, д. 348, л. 12, 18). В некоторых других местах на Сухоне (окрестности г. Тотьмы и Мольский приход), хотя название *корчаги* не было известно, пиво также варили в горшках в печи и никогда — посредством раскаленных камней (АРЭМ, д. 369, л. 19; см. также полевые материалы автора, записанные в 1997 г.). В юго-западной части Вологодской губернии было известно только пивоварение в корчагах. «Пиво в печи в корчагах варили. Это в Верховажье камням варили», — отвечали на вопрос об особенностях этой традиции жители современного Междуречинского района Вологодской области (ранее территория Тотемского и Грязовецкого уездов) [12]. В большинстве же районов по притокам Сухоны и Ваги применялись оба способа пивоварения: для приготовления больших объемов перед пивными праздниками — на улице или в поварнях, «сажая» в чаны с суслом раскаленные камни, малое же количество варили в корчагах в домашних печах. Однако применение того или иного способа пивоварения не связано напрямую с объемами заготовки этого напитка. В

Грязовецком уезде, где каждая семья на пивные праздники заготавливала по несколько десятков ведер пива, его варили в печи в корчагах. Обратная ситуация, когда даже малые объемы пива варились с помощью камней, отмечалась в некоторых местах Никольского и Вельского уездов. Поэтому применение различных способов пивоварения связано не столько с его объемами, сколько с культурным наследием местного населения. Наличие во многих местностях Присухонья и Поважья сразу обоих способов наглядно показывает смешение различных традиций, так как каждый из данных способов имеет различное происхождение и восходит к древнему культурному наследию населения разных земель. В частности, пивоварение в корчагах, имеющее основной район бытования на Верхней Волге и к югу от нее в Центральной России, на Севере получило распространение в области, где отмечают древнее расселение росто-во-суздальских переселенцев: в Присухонье, на Белом озере, а также в Поважье. В этих районах корчажное пивоварение встречалось наряду с исконной местной традицией варки пива раскаленными камнями.

Существование в одной местности одновременно двух разных способов, служащих для получения одного и того же продукта, невозможно без разграничения их функций. В противном случае какой-то один из этих способов вытеснит другой. Благодаря же использованию корчаг для приготовления пива в малом количестве, а раскаленных камней — в большом, сохранились обе традиции, хотя и с преобладанием в разных районах какого-то одного способа. Наблюдалась и обратная ситуация, когда в определенной местности применялся только какой-то один способ пивоварения. Так, в селениях современного Грязовецкого района Вологодской области пиво даже в больших объемах варилось только в корчагах в домашних печах, и никогда для этих целей не использовались раскаленные камни. В Никольском уезде Вологодской губернии в середине XIX в. Г. Н. Потанин зафиксировал полное господство иного способа пивоварения, когда камни для приготовления пищи капились в русской печке [Потанин 1899: 194], хотя было бы проще ставить горшки прямо в печь. География этих двух традиций дает много новой информации и может быть использована как один из источников по выявлению взаимосвязей в культурном наследии и для реконструкции интересующей нас истории заселения бассейнов Сухоны и Ваги.

Еще один из отличительных моментов в традициях русского пивоварения связан с различной основой для приготовления пивного солода. В народной пивоваренной культуре известно несколько его рецептов, причем ячмень был далеко не обязательным ингредиентом. Более того, в большинстве местностей бассейнов Сухоны и Ваги пиво готовили на основе ржаного солода. В частности, ржаной солод для пива отмечался в Важском крае, как в южной его части — в селениях на Кокшеньге, в пределах Тотемского уезда, так и на самом его севере, входившем в Шенкурский уезд Архангельской губернии. Так, по описанию начала XX в., для приготовления пивного солода жители

Тарнянской волости Шенкурского уезда «рожь мочат 3—4 дня; высыпают на пол, где она в два дня плотно срастается, затем [кладут] в печь, чтобы посолодела» [Мишлер 1913: 126]. Рожь составляла основу солода (помимо нее в солод входила небольшая добавка овса или ячменя) и в центральной части Вельского уезда [Андреева 1991]. Приготовление пивного солода из ржи было характерно и для расположенного к югу от Важской земли Никольского уезда, что было отмечено в середине XIX в. Г. Н. Потаниным [Потанин 1876: 140]. Все имеющиеся описания состава пивного солода в Присухонье и Поважье указывают на использование ржи как основного его компонента. Только Э. Е. Лоде при описании хозяйства Вологодской губернии отмечает, что «обилие ячменя в северных уездах, способствует пивоварению» [Лоде 1843: 47], что скорее всего является недоразумением, вызванным плохим знакомством его с особенностями этой местной традиции. Пиво нередко готовили на основе ржаного солода даже в тех районах Севера, где ячмень преобладал в посевах над другими культурами.

Мог встречаться и смешанный состав солода. В частности, приготовление такого солода было описано в селениях на севере Вологодского уезда (юг Кубенского озера) — в Фетьинской, Кубенской и Несвойской волостях: «В один чан кладется с водой 8 четвертей ржи, в другие — овса и ячменя по 4 четверти. И так их оставляют — рожь на одни сутки, а овес и ячмень на двое. Затем высыпают грудой на гумно, закрывая сверху соломой, и оставляют на трое суток» (АРЭМ, д. 130, л. 32). Пиво почти такого же состава было зафиксировано в Московии еще в XVII веке Я. Рейтенфельсом: «Пиво варят из овса, ячменя и хмеля, но оно крайне мутно и слабо, так что нужно большое его количество, чтобы опьянеть» [Рейтенфельс 1905: 155]. Использование в разных районах для приготовления пива различных по составу типов солода, вероятно, также нужно связывать с древними этнокультурными традициями, но утверждать это пока рано, так как такой вопрос требует дальнейшего изучения.

Подводя итог рассмотрению некоторых традиций в питании населения области Сухоны и Ваги, нельзя не отметить, кроме этнолокальных различий, и общий характер хозяйственного развития разных районов. В период с конца XVIII в. и по первые десятилетия XX в. в северном земледелии произошли изменения — появление новых сельскохозяйственных культур и их распространение на различных территориях (например, травосеяние, различные виды овощей, технические культуры). Изменения в традиционной кухне, как правило, несколько запаздывали (например, картофель первоначально выращивался на продажу и спустя десятилетия стал широко использоваться в питании самих крестьян; щи готовились без капусты, хотя ее уже выращивали на огородах и т. п.). Как можно заметить, культура питания обладает определенной инерцией, что способствует сохранению древних ее особенностей. Однако в некоторых случаях изменения в составе питания предшествовали переменам в местном крестьянском хозяйстве и

даже способствовали появлению новшеств в нем. Например, в XIX в. жители вологодских земель покупали огурцы у ярославцев¹³, а в XX в. сами начали выращивать их.

Исходя из этого, можно сказать, что хозяйственные традиции населения районов Сухоны и Ваги и непосредственно связанная с ними культура питания, как и у жителей любого другого региона, сложились в результате хозяйственного освоения земель; значительную роль в этом сыграли переселения, при которых в новые места заносились и практика выращивания новых сельскохозяйственных культур, и рецепты новых блюд.

Многие продукты, представленные в традиционном питании населения Присухонья и Поважья, явно связаны с переселением сюда населения из более южных земель. Так, в Вельском и северной части Кадниковского уезда довольно широко для приготовления различных кушаний применялись семена конопли — культуры, которая была принесена сюда с юга и не вполне соответствовала местным климатическим условиям. Северная же волокнисто-масличная культура — лен выращивалась здесь с глубокой древности, по крайней мере с неолита (на протяжении 4000 лет).

В любой традиционной культуре хозяйство и питание являются наиболее консервативными областями, куда любые инновации приходят с трудом, так как культурные растения и домашние животные, а также опыт ухода за ними с большим трудом заимствуются со стороны. Наличие же уже налаженной системы хозяйствования еще сильнее затрудняет вхождение в обиход новых ее форм. Местная практика хозяйствования и приготовления пищи, по сравнению с другими отраслями народной культуры, сохранила больше особенностей, оставшихся еще от дославянского населения края. Если в народном строительстве преобладание получили элементы позднего происхождения (возникшие преимущественно после XV в.), то пища и хозяйство, наоборот, имеют больше древних черт, некоторые из которых (что особенно характерно для хозяйства) возникли тысячелетия назад. Что касается пищи, то многие ее особенности скорее всего восходят к дославянскому населению края (веси, мери и различным группам чуди заволочской). Ареалы различных обрядовых блюд, по-видимому, до некоторой степени позволяют наметить и районы проживания различных племенных групп финно-угорского населения, а такой возможности (в ее полноте) не предоставляет никакая другая отрасль традиционной культуры.

Литература

Азовская 1973 — *Азовская Л. П.* Эволюция русской пищи // Славяно-русская этнография. Л., 1973. С. 36—45.

Андреева 1999 — *Андреева Т. Б.* Традиции пивоварения на Русском Севере в XX в.: Доклад на III Конгрессе этнографов и антропологов России, 8—11 июня 1999 г.

¹³ Население соседнего с Вологодчиной Даниловского уезда уже начиная с XVIII в. выращивало огурцы на продажу [Власова 1997: 173].

Архангельский 1854 — *Архангельский А.* Село Давшино Ярославской губернии Пошехонского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 2. СПб., 1854. С. 1—80.

Балашов и др. — *Балашов Д. М., Марченко Ю. И., Калмыкова Н. И.* Русская свадьба. Свадебный обряд на Верхней и Средней Кокшеньге и Уфтьеге (Тарногский район Вологодской области). М., 1985.

Быт 1858 — Быт малорусского крестьянина // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 3. СПб., 1858. С. 19—46.

Быт 1854 — Быт белорусских крестьян // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 2. СПб., 1854. С. 111—268.

Быт 1993 — Быт великорусских крестьян-землепашцев. Описание материалов этнографического бюро князя В. Н. Тенишева (на примере Владимирской губернии) / Авт.-сост. Б. М. Фирсов, И. Г. Киселев. СПб., 1993.

Винокурова 1994 — *Винокурова И. Ю.* Календарные обычаи, обряды и праздники вепсов (конец XIX — начало XX в.). СПб., 1994.

Витов 1964 — *Витов М. В.* Антропологические данные как источник по истории колонизации Русского Севера // История СССР. 1964. № 6. С. 81—109.
Власова 1997 — *Власова И. В.* Традиционная земледельческая и промысловая культура // Русские. М., 1997. Гл. 7.

Воронина 1992 — *Воронина Т. А.* Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // Русский Север: Ареалы и культурные традиции. СПб., 1992. С. 78—101.

Георги 1795 — *Георги И. Г.* Описание обитающих в Российском государстве народов, также их житейских обрядов, вер, обыкновений, жилищ, одежд и прочих достопамятностей. Ч. 2. СПб., 1795.

Голубцов 1910 — *Голубцов Н.* Из былого прошлого нашего Севера // Изв. Архангельского общества изучения Русского Севера. 1910. № 1. С. 19—24.

Дмитриева 1988 — *Дмитриева С. И.* Фольклор и народное искусство русских Европейского Севера. М., 1988.

Дурасов 1986 — *Дурасов Г. П.* Народная пища Каргополья (по материалам XIX—XX вв.) // Советская этнография. 1986. № 6. С. 78—90.

Желтов 1999 — *Желтов А. А.* Русская баня и старинный северный быт // Этнографическое обозрение. 1999. № 3. С. 35—51.

Зеленин 1994 — *Зеленин Д. К.* Великорусские народные присловия как материал этнографии // *Зеленин Д. К.* Избранные труды. Статьи по духовной культуре. 1901—1913. М., 1994.

Зеленин 1929 — *Зеленин Д. К.* «Спасова борода», східньослов'янський хліборобський обряд жниварський // Етнографічний вісник. Київ, 1929. Кн. 8.

Иваницкий 1890 — *Иваницкий Н. А.* Материалы по этнографии Вологодской губернии: Сборник сведений для изучения быта крестьянского населения России. Вып. 2. 1890. (Известия Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии; Т. 69. Тр. этнограф. отдела; Т. 9. Вып. 1).

Исланова 1992 — *Исланова И. В.* Население бассейна верхней и средней Мологи и верховьев Мсты в VI—XIII вв.: Автореф. дис. канд. ист. наук. 1992.

Кочуркина 1986 — *Кочуркина С. И.* Корела и Русь. Л., 1986.

Лебедев 1853 — *Лебедев Н.* Быт крестьян Тверской губернии Тверского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 174—202.

Лоде 1843 — *Лоде Э. Е.* Хозяйственное обозрение Вологодской губернии. СПб., 1843.

Малыхин 1853 — *Малыхин П.* Быт крестьян Нижнедевицкого уезда Воротынской губернии // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 203—234.

Махрачева 1999 — *Махрачева Т. В.* Приготовление и обрядовое употребление некоторых видов пищи в Тамбовской области: Доклад на семинаре «Традиционное застолье: к проблеме дефиниции» 25 марта 1999 г., Государственный республиканский центр русского фольклора (Москва).

Мелехова 1993 — *Мелехова Г. Н.* Русские: традиционный уклад Лекшмозерья. Ч. 1. М., 1993.

Миллер 1913 — *Миллер Л.* Тарнянская волость Шенкурского уезда в этнографическом отношении // Изв. Архангельского общества изучения Русского Севера. 1913. № 3. С. 124—129.

Потанин 1876 — *Потанин Г. Н.* Никольский уезд и его жители // Древняя и новая Россия. 1876. Т. 3. (сентябрь—декабрь). С. 136—159.

Потанин 1899 — *Потанин Г. Н.* Этнографические заметки на пути от г. Никольска до г. Тотьмы // Живая старина. 1899. Вып. 1—2. С. 23—60, 167—235.

Преображенский 1853а — *Преображенский А.* Волость Покровско-Сицкая Ярославской губернии Моложского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 61—124.

Преображенский 1853б — *Преображенский А.* Приход Станиловский на Сити Ярославской губернии Моложского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 125—173.

Рейтенфельс 1905 — *Рейтенфельс Я.* Сказания светлейшему герцугу Тосканскому Козьме Третьему о Московии (Падуа, 1680). М., 1905.

Руднев 1854 — *Руднев А.* Село Голунь и Новомихайловское Тульской губернии Новосильского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 2. СПб., 1854. С. 91—110.

Слобода 1858 — Слобода трехизбная // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 3. СПб., 1858. С. 1—18.

Словарь вологодских говоров 1985 — Словарь вологодских говоров / Авт.-сост. Т. Г. Паникаровская, А. П. Ларионова, Г. А. Дружинина, Л. Ю. Зорина. Т. 2. Вологда, 1985.

Троицкий 1854 — *Троицкий П.* Село Липицы и его окрестности, Тульской губернии Каширского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 2. СПб., 1854. С. 81—97.

Фасмер 1986 — *Фасмер М.* Этимологический словарь русского языка: В 4 т. М., 1986.

Шустиков 1895 — *Шустиков А.* Тавреньга Вельского уезда // Живая старина. 1895. Вып. 2, 3—4. С. 171—198, 359—375.

Список информантов

1. Л. И. Редькина, 1912 г. р., д. Рагоза Вохомского р-на Костромской обл., зап. в 1996 г.

2. Б. А. Дворецкий, 1922 г. р., д. Погорелка Маручатского с/с Вохомского р-на Костромской обл., зап. в 1996 г.

3. М. И. Попова, 1924 г. р., д. Малаховка Вохомского р-на Костромской обл., зап. в 1996 г.

4. Л. И. Мартынова, 1922 г. р., д. Малаховка Вохомского р-на Костромской обл., зап. в 1996 г.
5. А. З. Огаркова, 1922 г. р., д. Малаховка Вохомского р-на Костромской обл., зап. в 1996 г.
6. Г. Н. Никитинская, 1923 г. р., д. Федоровская Нижнепеченгского с/с Тотемского р-на Вологодской обл., зап. в 1997 г.
7. Л. И. Постникова, 1911 г. р., д. Останинская Тотемского р-на Вологодской обл., зап. в 1997 г.
8. О. С. Кузнецова, 1926 г. р., д. Пахомовская (Киселево) Терменьгского с/с Верховажского р-на Вологодской обл., сейчас живет в г. Вельске, зап. в 1999 г.
9. Л. К. Пономарев, 1921 г. р., урож. д. Степаново Шелотского с/с Верховажского р-на Вологодской обл., живет в Лежском с/с Грязовецкого р-на Вологодской обл., зап. в 1998 г.
10. С. А. Смирнова, 1922 г. р., д. Прудовка Лежского с/с Грязовецкого р-на Вологодской обл., зап. в 1997 г.
11. З. П. Павлова, 1922 г. р., д. Мухино Лежского с/с Грязовецкого р-на Вологодской обл., зап. в 1997 г.
12. А. И. Никифорова, д. Карповское Лаврентьевского с/с Междуречинского р-на Вологодской обл., зап. в 1997 г.



Т. А. ВОРОНИНА
(Москва)

ПИТАНИЕ РУССКИХ КРЕСТЬЯН КОНЦА XIX в. ВО ВРЕМЯ ПОСТОВ

Русские стали соблюдать посты со времени принятия христианства в 988 г. В соответствии с церковным уставом год разделялся на постные дни, когда запрещалось есть скоромное (мясные, молочные продукты и яйца, а в отдельные дни и рыбу), и *мясоед* — дни, когда употребление пищи по составу не ограничивалось. Из 365/6 календарных дней года на посты приходится более 200 дней, т. е. большая часть года. Чередование поста и мясоеда сыграло большую роль в формировании русской кухни.

Уместно напомнить название постов и их сроки, приуроченные к христианским праздникам: Великий пост приурочен к Пасхе; Петров пост — ко дню памяти святых первоверховных апостолов Христовых Петра и Павла (29 июня)¹; Успенский пост (1—15 августа) — ко дню Успения Божией Матери, Рождественский пост (15 ноября — 25 декабря) — ко дню Рождества Христова. День Пасхи — переходящий праздник, следовательно, и Великий пост каждый год начинается и заканчивается в разные дни. От дня празднования Пасхи зависит и начало, а также продолжительность Петрова поста.

Однодневные посты соблюдают в Рождественский сочельник (24 декабря) и Богоявленский сочельник (5 января), в день Усекновения главы святого Иоанна Предтечи (29 августа) и в день Воздвижения Креста Господня (14 сентября).

Круг источников для изучения постного рациона крестьян в XIX в. включает ответы на программы различных научных обществ, прежде всего Русского географического общества, созданного в середине XIX в. в Петербурге. Особенно ценны материалы Этнографического бюро, созданного в 1890-е гг. в Петербурге князем В. Н. Тенишевым (т. н. Тенишевского бюро). Подготовленная им программа включала около 500 вопросов и была разослана почти по 23 губерниям России, однако публикацию ответов корреспондентов не удалось осуществить².

¹ Здесь и далее даты указаны по старому стилю, т. е. по церковному календарю.

² В настоящее время материалы Тенишевского бюро находятся в архиве Российского этнографического музея (АРЭМ) в Петербурге.

Дополнительные сведения можно обнаружить в периодических изданиях, в мемуарах современников, в художественной литературе.

В XIX в. понятия *пост* и *поститься* бытовали в обиходном языке крестьян в разных вариантах. В центральных губерниях предпочитали то или иное слово: *пощение*, *постованье*, *постничанье* и т. д. В Сибири говорили *постовать*, в Новгородской, Курской, Новороссийской и других южных губерниях — *постить*. Выражение *постничать* в Воронежской губернии означало не просто ‘поститься’, а вообще ‘не есть горячей пищи, есть всухомятку или очень мало’. Тех, кто строго соблюдал посты, называли *постниками* и *воздержанниками*.

Более широкий смысл имело слово *говение*, означавшее не просто умеренность в пище и воздержание от скоромного и даже сладкого (обычно не меньше трех дней), но и посещение церкви перед исповедью и причащением. Говели в основном в посты, чаще всего в Великий пост, потому слово *говение* обычно ассоциировалось с великопостными днями. В северных и восточных губерниях говорили *говенье*, *говейнье*, в Новгородской губернии — *говейны*, в Курской — *говейно* (например, отличали *Великое говенье*, *Петрово говейно* и т. д.). Производные слова — *говельный* ‘к говению относящийся’, *говельщик* или *говельщица* ‘тот, кто говеет’, *разговляться* ‘есть скоромное в первый раз после поста’, *разговенье*, *разговины* ‘употребление скоромного после поста’, *заговенье* ‘последний день накануне поста, когда еще можно употреблять скоромную пищу’ [Даль (1): 364; (2): 245].

Почти все корреспонденты Тенишевского бюро отмечали, что посты, установленные Русской православной церковью, соблюдались строго и неукоснительно. Крестьяне считали, что «легкое» отношение к постам свойственно только «избалованным господам». «Нынче, — говорили они, — только нам, мужикам, и попоститься-то, а ученые и благородные постов соблюдать не будут — им без чаю да без говядины и дня не прожить!» (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 339, л. 47; д. 376, л. 9—10, 16—18). В Макарьевском уезде Костромской губернии крестьяне никогда не позволяли себе нарушить пост, съесть, например, хотя бы яйцо. По их мнению, нарушение поста есть великий грех. Про не соблюдающих пост говорили неодобрительно: «Вон он какой — и в посты-то жрет говядину» (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 603, л. 32). Нарушения постов в Орловском уезде Вятской губернии были нечасты, преимущественно со стороны молодого поколения [Шестаков 1859: 92, 99].

Согласно церковным предписаниям, в пост полагалось воздерживаться не только от скоромной пищи, но и от неблагоприятных поступков. В Рязанской губернии, как отмечает корреспондент Тенишевского бюро, даже бытовала поговорка: «Лучше рыбу есть постом, чем обидеть рыбака» (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1440, л. 11). С началом Великого поста поведение крестьян менялось. Вот что вспоминал уроженец Задонского уезда Воронежской губернии И. Столяров о первом понедельнике поста: «Весь день мать ходит тихая, сосредоточенная, даже мало говорит и ничего не ест. Этот понедельник называется “чистым”:

потому, что “в этот день, — говорила мать, — ничто нечистое не должно ни входить в уста, ни выходить из уст”. <...> Перемена в поведении чувствовалась не только у матери, но и у всех членов семьи» [Столяров 1986: 82—23]. Писатель В. Никифоров-Волгин хорошо помнил, как в Калязинском уезде Тверской губернии, где он провел детские годы, «на Страстной неделе тише ходили, тише разговаривали и почти ничего не ели. Вместо чая пили сбитень (горячую воду с патокой) и закусывали его черным хлебом. Вечером ходили в монастырскую церковь, где службы были уставнее и строже. Из этой церкви мать принесла на днях слова, слышанные от монашки: “Для молитвы пост есть то же, что для птицы крылья!”» [Никифоров-Волгин 1992: 19].

По церковному уставу полагалось говеть во время всех четырех длительных постов, но в конце XIX в. в основном говели два раза в год: в Великий и Успенский посты или в Петров и Рождественский. Благочестивые верующие делали это гораздо чаще.

В Сарапульском уезде Вятской губернии ежегодно говели не все крестьяне; пожилые говели три-четыре раза в год: дважды в Великий пост — на первой и последней неделе, а также в Успенский и Рождественский пост. В Медынском уезде Калужской губернии, готовясь к причащению, особенно в Великий пост, говельщики ничего не ели в понедельник, среду и пятницу. В Скопинском уезде Рязанской губернии, где говели в большинстве случаев ежегодно, неговеющие несколько лет были редкостью, и народ смотрел на таких людей не без некоторого страха. В Лапшевском уезде Казанской губернии старались говеть хоть раз в год, пожилые говели дважды — в Великий и в Петров или Успенский посты. Гование начиналось с понедельника и продолжалось до субботы. В субботу причащались, а в воскресенье старались присутствовать на обедне, этим заканчивалось гование. Многие пожилые люди соблюдали очень строгий пост: ели хлеб или сухари с водой один раз в сутки, а некоторые всю неделю не употребляли ничего, кроме воды. Во время говения усердно молились, не пропуская утрени, обедни, «часов» (богослужение в обычные дни или в праздники в определенное время), вечерни, мало разговаривали друг с другом, сохраняя молитвенное настроение, старались не ссориться и не сердиться. Говели все: мужчины, женщины, девушки, подростки и дети (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 345, л. 2; д. 441, л. 36—37; д. 457, л. 17—19; д. 540, л. 4об.; д. 595, л. 28; д. 1467, л. 17).

Строго соблюдали однодневные посты в среду и пятницу в течение всего года, за исключением так называемых сплошных седмиц, обозначенных церковным календарем. В Сарапульском уезде Вятской губернии *пятничать* означало ничего не есть в пятницу до заката солнца. «Ой, седни большая пятница-то!» — говорили про эти дни. Поститься по пятницам считалось особенно душеспасительным (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 441).

Питание русских в конце XIX в. определялось уровнем развития в стране сельского хозяйства, носившего в целом земледельческий характер, что обусловило высокое содержание в рационе хлебных, кру-

пняных и растительных продуктов. Вместе с тем природные и климатические условия существенно влияли на характер питания в различных регионах России. Пища крестьян порой существенно различалась в пределах среднерусской, северной и южной зон, а также в Сибири и Приуралье [Липинская 1997]. Соответственно, различался и постный стол, сохранивший как общие черты, присущие русской кухне в целом, так и местные особенности питания.

Наличие собственного хозяйства и культивирование основных полевых и огородных культур значительно облегчало соблюдение постов в крестьянской среде.

В сельской местности Центральной России основной пищей в дни поста были хлеб, вода, вареные и сырые овощи, похлебки из гороха, фасоли, чечевицы, грибов с добавлением небольшого количества подсолнечного, льняного или конопляного масла, овсяный и конопляный кисели, пареная репа, тыква, брусника, клюква, мед.

Максимально обильным и разнообразным стол был осенью и зимой, когда после снятия последнего урожая имелись достаточные запасы продовольствия. Его недостаток начинал ощущаться весной. В это время рацион бедной семьи сводился к минимуму: ржаной хлеб, вода, квас, соленья, картофель, крупы. Совсем скудным он становился летом, когда запасы истощались. Меню постного стола, конечно, зависело и от степени зажиточности крестьян.

В центральных нечерноземных губерниях России, например в Меленковском уезде Владимирской губернии, в повседневный рацион входили щи с капустой, картофель, свекла, вареный горох, редька, похлебки, овсяное толокно с квасом. На зиму солили огурцы, грибы, капусту, мочили яблоки. В Шуйском уезде в дни, когда позволялось церковным уставом, ели рыбу; ее привозили с Урала, Дона и Волги. В Юрьевском уезде, где преобладали семьи средней зажиточности, порядок приготовления кушаний изменялся по дням. Распространенные здесь ватрушки из ржаной муки с творогом (*туболки*) в пост заменяли блинами из гречневой или ячневой муки. В качестве приправ использовали толченый хрен (его ели с квасом), реже — чеснок (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 40, л. 1; д. 33, л. 10—12; д. 54, л. 3).

Повседневная еда отличалась от праздничной. В Тверском и Зубцовском уездах Тверской губернии, если на пост приходились праздники, вместо хлеба пекли пироги из ржаной муки, готовили различные блюда из грибов. Если в эти дни приходили гости, то исключений не допускалось, впрочем, гости сами постились. Например, когда повитуха по традиции после крестин варила «бабину кашу» для угощения всех родственников, то ее ели без молока и масла (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1725, л. 4, 10; см. также [Лебедев 1853: 183—184]).

Жители Моложского уезда Ярославской губернии — «сицкари» — в период постов ели ржаной пирог, или *ситник*, небольшие пироги из жидкого теста — *преснушки*, или *кулябыши*, редьку, рыжики, серухи и другие сушеные грибы, щи с луком и маслом «в накрошку», иногда со *снятками* (мелкой вяленой рыбешкой); блюда из гороха; пшенную

или житную кашу (гречневую кашу здесь не любили); картофель с растительным маслом. Если на пост выпадали праздники, непременно готовили пшеничные *пряженцы* — печенье на постном масле («Иначе и нет праздника», — говорили крестьяне); свежую рыбу, а если ее не было, то соленую. Севрюгу ели редко, чаще делали уху из свежей щучины, но вообще рыбу здесь ловили мало. В отличие от соседних губерний, огородничество здесь было незначительным и едва удовлетворяло небольшие потребности крестьян, хотя редьку, морковь, свеклу выращивали в достаточном количестве. Капусты сажали мало, чаще покупали в Мологе. За недостатком дикого щавеля — *кислицы* готовили овсяную похлебку.

Ежедневная пища крестьян Станисловского уезда той же губернии в дни постов включала щи из серой капусты, белую капусту с квасом, вареный картофель, иногда жареный в льняном масле, овсяные кашу и блины. Праздничная постная пища была разнообразнее: щи из белой капусты, пирог из ржаной муки с овсяной крупой, овсяные блины, картофель, жаренный в льняном масле, соленая и вяленая рыба (больше судак и севрюжина), «соковая» каша (из конопляного семени).

В Галичском уезде Костромской губернии ежедневной едой крестьян в посты были хлеб, постные щи или картофельная похлебка, картофель, ячменная, гречневая или пшенная каша, но чаще блюда из гороха, холодный гороховый кисель с льняным маслом, грибы.

Постный крестьянский стол в северных губерниях России также разнообразился, в зависимости от времени года. Летом типичными блюдами были нарезанная пластами редька с маслом (*ломтиха*); вареные волнухи; горох; пироги без начинки, их ели вприхлебку с суслом (сладковатым наваром на муке и солоде); кисель с маслом или суслом. Если во время поста устраивались «помочи», пекли пирог с капустой или грибами; ели картофель, похлебку из конопляного сока с груздями; вареный горох, пшенную, ячную, овсяную или гречишную кашу, соленые огурцы, грузди или капусту, сусло с вишней, черемухой, клубникой, костяникой, земляникой, бояркой, брусникой (семь блюд); пареную репу, морковь, свеклу в горячем сусле; гороховый кисель с маслом и другие кисели: пшеничный и овсяный с сытой или квасом; пироги (в зависимости от начинки, они назывались *репник*, *морковник*, *свекольник*, грибной с крупой); кулагу; блины, шанежки, оладьи; мерзлую бруснику и клюкву с медом, пирог с одной малиной или маковник с медом; «заедки»: орехи, пряники, изюм, травник [Даль 1882: 345—346].

Труднее приходилось в начале Петрова поста, когда заканчивались запасы продуктов, тогда особенно выручал зеленый лук с квасом. «Вот плохо бывает — в летние посты, особенно в Петровки, когда еще и овощи не поспели, и грибное еще не родится, а молоко есть грех — не полагается. <...> Вот тогда уж действительно мудрено сказать — с чего жив, чем питается крестьянин. <...> Хорошо еще, если зеленого луку уродилось вволю, да не надо за ним на базар бежать и покупать, а свое

на огороде. Зеленый лук — неоцененное подспорье в пище мужика: хорошо его есть просто с солью и с хлебом, хорошо потолочь и развести с квасом, а по нужде и водой. <...> Но всё это — пища второстепенная: был бы только хлеб ржаной — крестьянин больше ни о чем не заботится» [Потехин 1986: 271—272].

Значительное место в рационе жителей Каргопольского уезда Архангельской губернии занимали репа и редька. Для беломорских поморов той же губернии «хлебом насущным» была рыба, что отличало их рацион от питания обитателей других северных губерний с земледельческим уклоном. В дни постов поморы ели рыбу, за исключением тех дней, когда делать этого по уставу не полагалось [Дурасов 1986 (6): 85; Бернштам 1983: 69—70].

Для Вологодской губернии наиболее частыми в употреблении были блюда из овса, причем овсяное толокно добавляли практически во все блюда. Надо ли говорить, сколь обычными были на столе жителей северных губерний ягоды и грибы, восполнявшие не только отсутствие скоромной пищи, но и нехватку витаминов [Воронина 1992: 82—83].

Осенью постный стол был разнообразнее за счет овощей, ягод и грибов. По сообщению корреспондента Географического общества А. А. Шустикова, в Троицких волостях Кадниковского уезда весной и летом к обеду подавали щи из овсяной крупы, суп из сушеных грибов-обабков (без добавления крупы), тертую редьку, смешанную с квасом и зеленым луком, если он к тому времени вырос, и пироги без начинки — *коровашки*. Богатые крестьяне варили пшеничную кашу из проса и ели ее с льняным или конопляным маслом. К полднику (*навжне*) подавали только коровашки, к ужину — обабки, редьку, *тяпушку* — блюдо из кваса, смешанного с толокном, или толокно с брусникой. Зимой, если праздник выпадал на пост, за обедом ели овсяные щи или рыбный суп, горох, редьку с квасом и луком, к ним добавляли «для скуса» одну-две ложки постного масла; рыжики или обабки, капусту с квасом, пироги с рыбой, бруснику с овсяным толокном, чтобы сбить кислоту; на ужин подавали те же блюда, только вместо пирогов ели *тяпушку* (АРГО, ф. 7, оп. 1, д. 31, л. 25—27, 29).

В губерниях, расположенных южнее, в постные дни готовили в основном щи с капустой, борщ, блюда из картофеля, ели много овощей и фруктов. В Зарайском уезде Рязанской губернии, например, с осени заготавливали впрок кислую капусту, разделявшуюся по качеству на серую, полубелую и белую. Серую капусту рубили из верхних зеленых листьев, полубелую из всего кочана, а белую — из одних только «сердечек», т. е. из одних белых, круто свернутых внутренних листьев. При рубке в белую капусту добавляли соль, лук, тмин и другие специи. Обычно в кадушки с капустой клали огурцы последних сборов, чаще крупные и желтые. Квашеные огурцы в постные дни ели с капустой (в мясоед — с солониной и квасом). Запасы капусты делали, смотря по состоянию: не всем было доступно приготовить одну только белую.

Потребляли капусту по-разному: серая шла на щи, а полубелую и белую ели в пост с квасом (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1440, л. 11; д. 1452, л. 33; д. 1456, л. 14—15; см. также [Селиванов 1987]).

Жители Нижневицкого уезда Воронежской губернии ели в пост кислую капусту с квасом, луком и солеными огурцами; третью редьку с подсолненным квасом или нарезанную кусочками; картофель с огурцами и квасом; горох разварной или обваренный и толченный с квасом, а иногда с постным маслом; ели кашу с квасом; а у зажиточных крестьян кашу подавали с конопляным маслом. Щи готовили в основном из кислой капусты или квашеной свеклы («бураков»). Иногда ели сырое («соложеное») тесто, паренное с ягодами калины; называлось это блюдо *кулага*. Варили *соломату* из овсяного толокна, ее ели с конопляным маслом или квасом [Малыхин 1853: 211].

Русские, переселяясь из различных губерний на обширные сибирские земли, приспособлялись к новым условиям жизни, но сохраняли православные традиции. Неудивительно, писала в 1837 г. Е. А. Авдеева, что «посты и дни постные строго соблюдались в Сибири», где было особенно много выходцев из губерний Европейской части России [Авдеева 1837: 55].

Крестьяне Восточной Сибири, как сообщал Н. С. Щукин в 1859 г., «посты соблюдают строго в смысле неядения скоромного. Постом грех и песни петь, но завет соблюдает не каждый». Летом, когда пища была более скудной, по лесистым склонам собирали черемшу — растение из семейства луковых со съедобными, пахнущими чесноком листьями, которые толкли и ели с квасом, немного посолив. Стол дополнялся прошлогодними запасами картофеля и редьки. Картофель, распространившийся здесь в конце XVIII в., в посты составлял после хлеба основную пищу. В праздники, если они приходились на пост и если можно было есть рыбу, пекли пироги с рыбой, варили *щербу* (местное название ухи), жарили на масле *тельное* (рыбу без костей, рубленную и перемешанную с мукой), делали пельмени с рыбой. Варили также пшеничный, гороховый и ягодный (в основном из облепихи) кисели, пекли блины, оладьи, *пряженники* — пирожки с фаршем, жаренные на конопляном или кедровом масле [Щукин 1859: 36, 44, 47].

В ответах корреспондентов Русского географического общества есть сведения относительно того, как соблюдали посты жители степного района Восточной Сибири в 40-х гг. XIX в. Крестьяне Каинского уезда, например, ели просяную или ячную кашу с конопляным или рыжиковым маслом (из семян маслянистого растения «рыжик»), а также с рыбьим жиром; «шти» из рубленной капусты с ячменной крупой. Готовили также разнообразные овощные блюда: *картофельницу* (картофельную похлебку); вареный горох, *репницу* (похлебку из репы) с маком, репные или морковные пареники с суслом; *морковницу* (похлебку из моркови); редьку, капусту, квашеную свеклу. В числе повседневных блюд упоминаются еще *кулага* и густой квас. В этом случае кулагой была смесь ржаной муки и солода, заваренная кипят-

ком, пропаренная и выдержанная на холоде; среди постных блюд она считалась лакомством. В Енисейской губернии аналогичное блюдо называлось *саломатой*.

Постный праздничный стол, как правило, отличался набором рыбных и мучных блюд. В том же Каинском уезде пекли пироги с щукой, чебаком, язем, окунем, карасем, налимом, линем; готовили жаркое из этих же видов рыбы. На уху (по-местному *щарбу*) шли ерши и пескари либо та же рыба, что и в пироги. Оладьи и блины из пшеничной муки ели с конопляным и рыжиковым маслом. Каша тоже входила в праздничное угощение. Завершался постный праздничный стол блюдами из клюквы, черной смородины и «глубники» в сусле.

Сведения о пище крестьян Каинского уезда совпадают с описанием таковой у обитателей соседних с ним Тарского уезда и Ишимского округа: в ее основе тот же набор блюд с некоторыми дополнениями и вариантами. Похожие блюда готовили в Шушенской и Тесинской волостях Минусинского округа [Громыко 1973: 155—158].

В Алтайском крае крестьяне ели в посты дикий или огородный зеленый лук, посолив и смешав с квасом; затирки, каши, отварной картофель, крупные щи, болтушки, тюрю из хлебного крошева с квасом и водой. Засаливали впрок грибы, огурцы и капусту. Местной особенностью была отварная лапша из ржаного теста. Много употребляли гороха: из него готовили более десятка кушаний. В праздник, когда это разрешалось уставом, жарили рыбу, пекли пироги. Уху (*щербу*) готовили из свежей рыбы, похлебки варили с сушеной рыбой. Пищу сдабривали льняным, конопляным, рыжиковым и кедровым маслом [Липинская 1987: 180, 188].

Запрещалось в пост не только употребление скоромных продуктов, но и прикосновение к ним. Почти в каждой губернии деревенская хозяйка считала своим долгом иметь «постную» посуду — горшки, миски, ложки, которыми пользовалась только в дни поста (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 376, л. 9—10, 16—18; д. 339, л. 47). По сообщению корреспондента Тенишевского бюро, в Галичском уезде Костромской губернии, где вообще постановления церкви крестьяне выполняли самым строгим образом, в горшке, в котором готовили скоромную пищу, никогда не варили постное кушанье. Не всякая хозяйка соглашалась в постный день даже продать кринку молока из боязни согрешить (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 583, д. 4об.).

Известно, что в течение постов копили молочные продукты, которые чаще всего продавали или обменивали на другие продукты. В Вологодской губернии из молока заготавливали сливочное масло, перетапливая его в печи в глиняных плошках: оно называлось «русским». Однако посуду, которой при этом пользовались, и остальную утварь, бывшую в ходу в обычные дни, держали отдельно. Большим грехом для женщины считалось не только употребление «скоромной» посуды, но даже и случайное прикосновение к ней, что обычно сопровождалось причитаниями: «Ой! Што это я наделала-то!» (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 211, л. 145; д. 220, л. 23—24).

К соблюдению постов приучали сызмальства. Некоторые крестьяне считали, что посты необязательны лишь для детей в возрасте до 7—8 лет. Однако чаще всего дети с 4 лет начинали поститься по примеру старших. В материалах Тенишевского бюро обнаруживается несколько сообщений о посте детей. В Зубцовском уезде Тверской губернии скоромная пища не употреблялась детьми наравне со взрослыми. В Галичском уезде Костромской губернии постились дети в возрасте 2—3 лет. В Зарайском уезде Рязанской губернии младенцев кормили материнским молоком, рассчитывая не по месяцам или неделям, а по постам. Обычно их кормили три поста: два Великих и один Успенский или два Успенских и один Великий — в зависимости от даты рождения. Дети, отнятые от груди, разделяли пост вместе со старшими (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 583, л. 4об.; д. 1725, л. 4; см. также [Селиванов 1987: 138—139]). В Егорьевском уезде той же губернии ребенок тоже получал молоко от матери в продолжение трех постов. После 3-х лет в посты дети уже не ели молочной пищи, их ограничивали черным хлебом с постными щами, кашей с постным маслом и картофелем, иногда им давали баранок (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1425, л. 4). Если ребенок был слабый и не мог вынести трудности поста, за него постилась мать (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1440, л. 24).

По воспоминаниям выходца из крестьян Тюменского округа Ф. Зобнина, накануне Пасхи, в Страстную субботу, родители каждому из детей раздавали яйца — «по паям» — и никому из детей не приходило в голову съесть их, не дожидаясь праздника. Тем более непонятным для них оказался рассказ отца о том, что он в городе видел «господ», которые и в Великий пост «кушали мяско»: «Мы сильно дивились и не верили, что есть такие безбожники» [Зобнин 1894: 42—43].

Среди личных постов особое место занимает пост по понедельникам («ангельский пост»). Многие крестьяне «понедельничали», подобно тому, как постятся в монастырях: в этот день они ничего не ели, пили только воду. Пост по понедельникам соблюдали наиболее благочестивые верующие, чаще всего женщины. Обычно таким образом они постились за детей. В некоторых случаях понедельничали по обету; так, в Медынском уезде Калужской губернии в семьях, где часто умирали дети, матери давали обет понедельничать, чтобы дети не умирали; к тому же они зачастую ели постную пищу и в мясоед (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 540, л. 4а). В той же губернии часто понедельничали повивальные бабки, «чтобы при родах рука была легче». Корреспондент Тенишевского бюро Н. Аврамов приводит случай, когда одна повитуха долгое время успешно практиковавшая по всей здешней округе, забывшись, съела при людях скоромное в понедельник. Это послужило поводом к потере уважения в глазах односельчан, ее перестали приглашать на роды, и она вскоре лишилась практики (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 54, л. 5).

Пост по понедельникам соблюдали девушки, которые вели монашеский образ жизни в миру (*келейницы* или *чернички*). Они проживали в родительском доме или в отдельно построенной для них на задворках

или в огороде избе-«келье», носили черную одежду, соблюдали обет безбрачия, не ели мяса [Тульцева 1970: 64], усердно молились, ходили читать псалтирь по умершим и строго соблюдали все посты (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1465, л. 10—11; д. 345, л. 10; д. 342, л. 44; д. 441, л. 5; д. 540, д. 4а).

Некоторые крестьяне в преклонном возрасте отказывались от скоромного или ограничивали его употребление, не употребляли даже постного масла, не пили вина, не курили; давали обет никогда не есть яблок, картофеля, не пить кваса. По убеждению крестьян, всякий соборовавшийся маслом, т. е. принявший таинство елеосвящения на случай смерти, всю остальную жизнь не должен был есть ничего мясного. Так, в Орловском уезде Вятской губернии те люди, которые были соборованы, не ели мяса. В Сарапульском уезде после соборования не ели мяса в течение сорока дней, некоторые — в продолжение всей жизни. Иные пожилые люди «для спасения души» отказывались от мясной пищи на всю жизнь. В Скопинском уезде Рязанской губернии многие умирающие, несмотря на советы врачей, отказывались постом употреблять скоромную пищу, поскольку они приняли соборование и считали после этого недопустимым есть скоромное. В Медынском уезде Калужской губернии крестьяне давали обет понедельничать, начиная с 50 лет (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 441, л. 5; д. 540, д. 4а).

В целом источники показывают, что в XIX в. многодневные и одnodневные посты занимали существенное место в пищевом рационе русских крестьян, который, тем не менее, сохранял региональные и локальные особенности.

Литература

- Авдсева 1837 — *Авдеева Е. А.* Записки и замечания о Сибири. М., 1837.
- Бернштам 1983 — *Бернштам Т. А.* Русская народная культура Поморья в XIX — начале XX в. Л., 1983.
- Воронина 1992 — *Воронина Т. А.* Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // Русский Север: Ареалы и культурные традиции. СПб., 1992. С. 78—101.
- Громыко 1973 — *Громыко М. М.* Новые данные по материальной культуре русских крестьян Каинского уезда в 40-х годах XIX в. // Изв. Новосибирского отдела Географического общества СССР. Вып. 6. Новосибирск, 1973. С. 155—158.
- Даль — *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. Т 1. СПб.; М., 1880; Т. 3. СПб., 1882.
- Дурасов 1986 — *Дурасов Г. П.* Народная пища Каргополья (по материалам XIX—XX вв.) // Советская этнография. 1986. № 6.
- Зобнин 1894 — *Зобнин Ф.* Из года в год. (Описание круговорота крестьянской жизни в с. Усть-Ницынском Тюменского округа) // Живая старина. 1894. Вып. 1. С. 37—64.
- Лебедев 1853 — *Лебедев Н.* Быт крестьян Тверской губернии Тверского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 183—184.
- Липинская 1997 — *Липинская В. А.* Пища (XI—XX века) // Русские. М., 1997. С. 354—397.

Липинская 1987 — *Липинская В. А.* Русское население Алтайского края: Народные традиции в материальной культуре. М., 1987.

Малыхин 1853 — *Малыхин П.* Быт крестьян Нижневицкого уезда Воронежской губернии // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 203—234.

Никифоров-Волгин 1992 — *Никифоров-Волгин В.* Дорожный посох: Избранное. М., 1992.

Потехин 1986 — *Потехин А. А.* Крестьянские дети // Крестьянские судьбы: Рассказы русских писателей второй половины XIX века. М., 1986.

Селиванов 1987 — *Селиванов В. В.* Год русского земледельца (Зарайский уезд Рязанской губернии) // Письма из деревни: Очерки о крестьянстве в России второй половины XIX века. М., 1987. С. 24—145.

Столяров 1986 — *Столяров И.* Записки русского крестьянина. Париж, 1986.

Тульцева 1970 — *Тульцева Л. А.* Чернички // Наука и религия. 1970. № 11.

Шестаков 1859 — *Шестаков В.* Глазовский уезд // Вестник Императорского Русского географического общества. Ч. 26. СПб., 1859. С. 92—99.

Шукин 1859 — *Шукин Н. С.* Быт крестьянина Восточной Сибири // Журн. мин-ва внутр. дел. 1859. Кн. 2. Отд. 111. Материалы для статистики России.

Сокращения

АРГО — Архив Русского географического общества

АРЭМ — Архив Российского этнографического музея



V
ПРЕДМЕТНЫЙ
МИР
ЗАСТОЛЯ





А. Г. КУЛЕШОВ
(Москва)

ПОСУДА В СЕВЕРОДВИНСКОМ ЗАСТОЛЬЕ

Северодвинская посуда, с образцами которой мы познакомились в домах и музеях во время экспедиции Государственного республиканского центра русского фольклора в Красноборский район Архангельской области (лето 1999 г.), позволяет говорить о специфике форм, технологий, способов оформления и даже реконструировать само застолье.

Северная Двина была основным водным путем Русского Севера, и это наложило отпечаток на все области хозяйственной и культурной жизни данного края. Очень рано здесь начали возникать крестьянские мануфактуры (текстильные, металлообрабатывающие, деревообрабатывающие), появились небольшие изразцовые заводы, судоверфи и другие мелкие предприятия. Крупные торгово-ремесленные северодвинские села (в том числе Красноборск, Верхняя Уфтюга, Черевково и группа деревень под названием Лудонга) имели широкие связи с разными районами России и быстро богатели. На рубеже XIX—XX вв. они процветали, много строили, торговали льном, пенькой, дегтем, лесом, рыбой и приобретали много промышленных товаров. Здесь, может быть, в большей степени, чем в других районах Русского Севера, проявлялись контрасты между промышленным производством и традиционными ремеслами, отчетливее прослеживались связи с городской культурой, более заметным было влияние соседних среднерусских территорий.

О достатке местных крестьян, причем не самых богатых, а средних по уровню зажиточности, говорят документы. В качестве примера можно привести дневник жителя соседнего Важского района Архангельской губернии Ивана Григорьевича Глбтова¹. Иван Григорьевич до революции имел 40 десятин пахотных земель и арендовал еще 7 десятин покосных угодий, держал двух лошадей, семь коров и семь овец. У него был большой двухэтажный деревянный дом с верхней и нижней избами, второй дом у дороги и несколько хозяйственных построек (конюшня, амбары, гумно и пр.).

¹ Глотов И. Г. На разломе жизни: Дневник Ивана Глотова, пежемского крестьянина Вельского района Архангельской области, 1915—1931 гг. / Публ. подгот. М. И. Мильчик, М. А. Шумар. М., 1997.

Достаток здешних крестьян позволял им покупать недорогую фарфоровую и фаянсовую посуду, производившуюся заводами Московской губернии и Поволжья (прежде всего заводами Гжели, Вербилкок, Дулева), а также металлические изделия (самовары, ручной мойники, тазы, ведра и т. д.). Однако деревянную и керамическую посуду здесь по традиции делали сами, поэтому и сохранилось много образцов такой посуды. Важно отметить, что деревянная посуда на Северной Двине представляла более сложные и развитые формы, чем керамическая. Это понятно, если учесть, что дерево в северном крае всегда было основным материалом. Отсюда такое разнообразие форм, сочетание техник, приемов обработки. На Северной Двине были распространены и токарные, и лубяные изделия (простые и расписные); посуда, сплетенная из корня сосны и берестяная (простая и расписная). Отталкиваясь от металлических образцов или изделий из фарфора и фаянса, местные мастера создавали свои оригинальные интерпретации, учитывающие специфику своего традиционного материала — дерева. Так появились деревянные (бондарные) ручной мойники на деревянных цепях, деревянные кувшины и кумганы, енды и братины, стаканы-стопы, кружки и чарки, огромное многообразие ложек и черпаков, фигурные солонки. Встречаются также большие, плетеные из корня сосны ажурные блюда и вазы разного размера (от очень крупных до очень маленьких) и разнообразные сосуды из бересты — не только туеса, но и бутылки.

Северодвинская бытовая керамика, как и вся керамика Русского Севера, имела широкое распространение, но отличалась особой архаичностью, упрощенностью форм. На фоне других керамических центров России (особенно в средней полосе и на юге, где гончарство истари было основным ремеслом), северные центры занимали довольно скромное место. Однако их продукция интересна во многих отношениях и очень важна для изучения данной области народного творчества. Дело не только в масштабности этого производства, но и в удивительной устойчивости местных гончарных традиций.

Из того, что нам удалось увидеть в северодвинских домах и музеях, уже складывается представление об активной деятельности северодвинских гончаров. Славилась не только городские центры — Сольвычегодск и Великий Устюг, известные как производители изразцов еще в XVII и XVIII вв. (а изразцовое дело было возможно только на основе давних навыков работы с глиной и при наличии совершенных горнов), но и сёла — Красноборск, Черевково, Белая Слуда, Лудонга. Недалеко от этих мест находился и Вельск со знаменитым Сомовским промыслом. Со слов стариков, везы глиняной посуды всегда заполняли северодвинские, важские базары и местные сезонные ярмарки. Всё это полностью раскупалось местным населением.

Северодвинская керамика типична для северного региона в целом. Она находит прямые аналогии во многих районах и по химическому составу глин, и по технологиям, и по применению в быту. Интересно сопоставление различных форм местной керамики с череповецкой

или каргопольской. Сходство объясняется не только взаимосвязью и устойчивостью традиций, но и происхождением от одних и тех же прототипов, что подтверждается археологически. В качестве архетипов выступает несколько видов: сосуд баночной формы, горшок луковичной формы и миска. Анализ бытовых керамических форм XIX—XX вв. обнаруживает эту зависимость, объясняя тем самым их архаичность.

Простейшая типология, отсутствие декоративно-пластических элементов создает очень строгий, геометрически четкий скульптурный образ северодвинских сосудов. Их, как и всю северную керамику, отличает монолитность, чистота формы. Здесь сохраняются старые техники и приемы, долго используется ручной гончарный круг, архаичная жгутовая техника лепки. Предпочтение отдают обварной посуде. Это доказывают памятники, а также свидетельства местных жителей в Красноборске, Черевкове, Лудонге. Мучная «болтушка» (ржаная или овсяная), которой покрывается вынутое из печи обожженное и еще горячее керамическое изделие, спекается с глиной и образует водонепроницаемый слой, поэтому такая посуда считалась особенно прочной. Цветной глазурью полностью покрываются только нарядные, праздничные сосуды. Чаще глазурью обрабатывается только так называемая рабочая поверхность — внутренняя часть сосуда (для большей надежности и чистоты) и на треть наружная (не только для прочности и чистоты, но и для красоты). Глазурь прежде, как известно, была свинцовая. Широко использовали темно-коричневую, буро-зеленую и светло-желтую глазури. При ровном наложении и хорошем обжиге они давали красивую цветную блестящую поверхность, почти как в металлических изделиях. Желтую глазурь любили именно потому, что она удачно имитирована медь. Изредка встречается роспись белым ангобом, хотя в основном северодвинская керамика нерасписная. Украшения на глиняной посуде минимальны: используются керамические штампы (например, часовое колесико), делаются зажимы по краю, образующие подобие фестонов, стеклом прочерчиваются простые линейные орнаменты и орнамент «волны». Украшения эти не выделяются, хотя подчеркивают тектонику сосуда, они одновременно и разграничивают, и объединяют отдельные его части.

Формы керамической посуды дифференцированы по назначению и очень функциональны, удобны в использовании; некоторые оказываются даже multifunctionalными или универсальными. Здесь, например, отсутствует общепринятая форма *крынки* — сосуда для жидкости с высоким горлом и широким туловом. На севере крынка имеет специфическую расширяющуюся форму. Это широкий сосуд без выраженной горловой части, напоминающий скорее глубокую миску. И форма эта оказывается здесь универсальной, потому что используется и для жидких, и для полужидких продуктов. Распространены в этих местах и различные сосуды со сливом: более высокие *носоватики* (сосуды с коротким сливом или вытянутым носиком, предназначенные для молока, топленого масла, сметаны) и низкие, в виде глубокой сковороды *латки* (для тушения мяса, рыбы или мяса и рыбы с картофе-

лем). Если латка имела ручку, ее удобнее ставить на огонь, дополнив деревянной ручкой. Чаще всего латки были глазурованные, нарядные (темно-коричневые или темно-зеленые).

Попытаемся показать северодвинскую посуду в самом процессе застолья, выявить соотношение разных ее видов и связь с другими бытовыми предметами.

Застолье начиналось с закусок и питья (исключение составляли Рождественский или Крещенский сочельник, когда в начале ели сочиво — сваренную на меду пшеницу, и Пасха, когда разговлялись куличом, пасхой и яйцами). Стол накрывали нарядной скатертью, чаще белой льняной, браного ткачества, с прошвой и бахромой (на Пасху и во время свадеб — в основном красной). На накрытый стол ставили пиво, мед, брагу, квас. Водку и красное вино здесь знали с XVIII в., к концу XIX в. они получили более широкое распространение, но пиву здесь всё равно отдавали предпочтение. Варили его в больших *корчагах* (обварных или сероглиняных задымленных) из овса с добавлением хмеля и можжевельника — для крепости, цвета и особого духа. Можжевельниковой водой поливали камни и бросали их, раскаленные на огне, прямо в корчагу с пивом. Вымешивали и разливали пиво большими деревянными черпаками, уже готовое — покрывали крышкой-*закройником*. В больших количествах, например на свадьбу, пиво готовили даже в деревянных чанах, число их доходило до 40. На стол пиво подавали в глиняных или деревянных кувшинах, в керамических, медных, луженых, оловянных или деревянных *ендовах* и *братинах*. Братины пускали по кругу, из кувшинов и ендов пиво или брагу наливали в керамические стаканы-*стоны*, в кружки. Иногда вместо братины обносили большой стопой с водкой или вином. Мед (медовое вино) пили из деревянных токарных или керамических чарок. Для кваса использовали не только кувшины, но и керамические квасники (в том числе привозные гжельские, распространенные по всей России). В кольце квасников задерживались осадки, что было удобно при наливаннии. Квас, как и везде в России, в основном был хлебный, из ржаных сухарей. Мед делали разных видов (и с пряностями, и с ягодами). Стеклоянные стаканы стали известны на Русском Севере с XVIII в., но широкое распространение они начали получать только к концу XIX — началу XX в.

Соленые грибы, огурцы, квашеную капусту подавали на стол в больших мисках (глиняных глазурованных и деревянных долбленых) или в широких керамических сосудах, именовавшихся в данной местности *крынками* (о них уже говорилось выше). Из общей посуды деревянными ложками закуску мог брать каждый, иногда для удобства ее клали на ломоть хлеба. Соленую рыбу обычно выкладывали кусками на оловянные или глиняные блюда. Заливное (мясное и рыбное) чаще ставили на стол прямо в поливных глазурованных латках; выкладывали же на блюда только в том случае, если готовили не в простой, а в фигурной посуде, с углубленным изображением на дне. По образцу распространенных в городе металлических форм местные

гончары делали такие же формы в глине, пользуясь при этом довольно объемной деревянной моделью. Влияние сольвычегодских и устюжских изделий из металла в данном случае неудивительно: эти изделия в большом количестве покупались здесь, благо оба промышленных центра находились рядом. Не случайно многие ендовы, стопы, братины, встречающиеся в северодвинских селах, находят прямые аналоги среди памятников Сольвычегодска и Великого Устюга XVIII—XIX вв. Интересно, что рыбу клали так, чтобы на людей смотрел правый глаз — это считалось хорошей приметой (ср. с символикой правого и левого в русской и других культурах).

Никакое застолье не было возможным без деревянных *черпаков* и *ложек*. Они были разных размеров и форм. К концу XIX в. во многих домах употребляли и металлические покупные, но деревянные всё равно не переводились. Они были легкими, дешевыми и удобными. Их выгачивали из мягкого дерева липы или березы, шлифовали и покрывали олифой, отчего они становились водонепроницаемыми, еще более легкими и красивыми, золотисто-коричневыми. Они были светлыми и темными, на разный вкус, и форма их могла быть не только традиционно округлой, наподобие черпака, но и ладьевидной, в подражание городским образцам из металла. Из липы здесь делали даже вилки, и делали с большим мастерством. Широко ими не пользовались, но они были в домах.

Обязательным предметом на столе были также *солонки* разного вида. Они могли быть фигурными резными, с выдвижной крышкой, часто в виде птицы (жаворонка, уточки); иногда солонкой служил небольшой туесок, который мог быть расписным. Обычно расписными были здесь и хлебницы (лубяные или берестяные). Они, как и солонки, служили своеобразным украшением стола. Свободная кистевая роспись содержит символику плодородия.

Поскольку свежий хлеб и пироги занимали на любом столе одно из основных мест, были гордостью дома, большое значение придавалось приготовлению теста. Его заквашивали, сделав опару на закваске (не на дрожжах) и тщательно вымешивали. Делали это в *ставке* — сосуде баночного типа, большого или среднего размера, в зависимости от количества теста. Формовали тесто в деревянных *сочницах*. В больших сочниках потом и подавали эти пироги к столу, как на блюде. Хлеб здесь пекли и ржаной, и пшеничный, обычно светлый ржаной из хорошо просеянной муки высокого качества. Выпекали его и в форме, и на поду, тогда корочка была немного в золе, но зато хрустела, а хлеб хорошо пропекался. Пироги к празднику бывали с мясом, с рыбой, с капустой, с творогом, с картофелем и грибами (шанежки). Большой закрытый пирог с рыбой (рыбник) — главный пирог, его дарили, в том числе на свадьбу. Часто пироги раскладывали каждому рядом с ложкой, но не из-за отсутствия посуды, а чтобы разделить их поровну, чтобы кто-то не взял себе больше. Блины на масленицу и куличи на Пасху выпекались особо. В качестве блюда для пирогов на столе использовали не только большие долбленные деревянные сочницы, но

и посуду, сплетенную из корня сосны. Узорная, легкая, красивая, она украшала стол. Крупных керамических блюдец здешние мастера не делали: для этого нужен был широкий гончарный круг, которого здесь не знали. Если и использовались большие глиняные или фаянсовые блюда, то они были привозными. Рыба в этих местах — главная еда. Ее здесь много: судак, щука, плотва, налим, навага, окунь; самые ценные — хариус и стерлядь. Щуку и налима наделяли ритуальным значением за их особую плодовитость. На свадьбу в 1-й день и во 2-й с утра непременно ели уху из щуки.

За холодными блюдами как в каждодневном застолье, так и в праздник следовали горячие. В большую общую миску или широкую крынку, стоящую в центре стола, наливали из специальной корчаги для супов мясные щи или уху. В богатых домах в праздник старались готовить не только рыбу, но и мясо. В обычные дни стол не накрывали скатертью, а супы в обед могли быть рыбные и постные (в зависимости от христианского календаря). Питье в обычное время тоже было попроще, в основном квас. В праздники же пили много и уже не говорили о том, что «первая чарка — к радости, вторая — к веселью, а третья — к раздумью».

Следующим за супом горячим блюдом было, как правило, жаркое. В праздничные дни это либо жареное мясо, тушеное мясо с картофелем, либо жареная рыба. Подавали эти кушанья на стол прямо в латке. За повседневным застольем вторым блюдом бывал просто вареный картофель или каша (ячменная, пшеничная, иногда гречневая). К горячим блюдам, особенно в праздники, на стол подавали носоватики с растопленным коровьим маслом, сметаной, топленным молоком или растительным маслом для слабирования пищи. Яичницу подавали в низкой керамической сковородке, которая так и называлась *яичница*. Ее также на свадьбе подавали жениху — с намеком.

Носоватики разной формы особенно широко использовались на масленицу, когда всю неделю пекли блины. В древности главным блюдом в эти дни были пироги с творогом — сочни, блины же имели только поминальное значение. Сочни (постные пресные лепешки с конопляным маслом или скоромные с творогом) на Севере любимы до сих пор.

На сладкое в конце праздничного застолья обычно подавали домашнюю пастилу (в старину это ягодный мармелад), а также кисель, сладкие пироги, сдобное печенье, пряники, орехи. Всё это подносилось либо на деревянных блюдах, либо в посуде, сплетенной из корня сосны. Это могли быть низкие или глубокие сосуды, круглые и овальные, разного рисунка и плетения, плотные или ажурные. Они напоминали по форме изделия из дерева, керамики, металла или подражали городским вазам из фарфора. Удивляет многообразие их форм, функциональность, декоративность и очень высокий уровень исполнения. На свадьбе последним кушаньем иногда были пряники-*разгонки*, которые делались с помощью специальных деревянных досок с картинками (по 16 квадратных пряников с каждой формы). Картинки на досках изображали цветы, птичек, зверушек.

Особо любимым видом застолья было в этих местах чаепитие (во всяком случае, к концу XIX в.). В каждом северодвинском доме было по два и более самовара — для повседневного и праздничного использования. Самовары привозились с Урала, из Средней России, а также из близких северных городов — Сольвычегодска, Устюга и Архангельска. Формы самоваров разные, материал — медь, луженая медь, никелированный металл. Чай заваривали в керамическом, фаянсовом или фарфоровом чайнике. Его непременно держали на самоваре, чтобы сохранить горячей заварку. Пили чай из недорогих фаянсовых или фарфоровых чашек — обычно привозных из других районов России. На столе всегда был колотый мелкими кусочками сахар, потому что пили чай только вприкуску; стояли сливки или молоко, покупные конфеты, баранки, собственные печенья и сладкие пироги, различные виды варенья и пастилы (мармелад из ягод, слив, вишни или яблок). Летом на стол ставили, кроме того, свежие ягоды, мед. Чай разливала сама хозяйка, либо старшая дочь. По правую руку от них лежало вышитое нарядное полотенце.

Молоко или сливки подавали в носоватиках, конфеты — в вазочках — фарфоровых, фаянсовых или керамических глазурованных, повторявших городские формы. Печенья и пироги ставили на стол в плетеных блюдах; ягоды — в берестяных туесах, в берестяных или лубяных расписных набирухах. Сцены чаепитий довольно часто украшают пермогорские прялки, распространенные в этих местах. Такие прялки мы видели в краеведческом музее с. Верхняя Уфтюга².

Литература

- Аркин Д. Искусство бытовой вещи. М., 1932.
 Барадулин В. А. и др. Основы художественного ремесла. М., 1979.
 Богуславская И. Я. Добрых рук мастерство. Л., 1981.
 Василенко В. М. Русская народная резьба и роспись по дереву. XVIII—XX вв. М., 1960.
 Воронов В. С. Крестьянское искусство. М., 1924.
 Воронов В. С. О крестьянском искусстве: Избранные труды. М., 1972.
 Голубева Л. А., Кончуркина С. И. Белозерская весь. Петрозаводск, 1991.
 Гончарова Л. Н. Металл в народном искусстве Русского Севера. Чеканка и медное литье. М., 2000.
 Гореликов Н. С., Разина Т. М., Суслов И. М., Хохлова Е. Н. Русский художественный металл. М., 1958.
 Динцес Л. А. Древние черты в русском народном искусстве // История культуры Древней Руси. Т. 2. М.; Л., 1951.
 Жегалова С. К. Экспедиция Государственного Исторического музея на Северную Двину // Советская этнография. 1960. № 4.
 Ильин М. А. Русское народное искусство. М., 1959.
 Круглова О. В. Русская народная резьба и роспись по дереву. М., 1974.
 Круглова О. В. Русские прялки: Каталог. Чехов, 1971.

² Картина, которая складывается по рассказам информантов, связана с периодом до 1960-х гг., в основном с 1930—1950-ми гг.

Круглова О. В. Северодвинские находки // Декоративное искусство СССР. 1960. № 3.

Мальцев Н. В., Тарановская Н. В. Русские прялки: Каталог. Л., 1971.

Некрасов А. И. Русское народное искусство. М., 1924.

Некрасова М. А. Народное искусство как часть культуры: Теория и практика. М., 1983.

Попова О. С. Русская народная керамика. М., 1957.

Попова О. С. Русское народное искусство. М., 1972.

Попова О. С., Каплан Н. И. Русские художественные промыслы. М., 1984.

Просвиркина С. К. Русская деревянная посуда. М., 1924.

Разина Т. М. Русское народное творчество. М., 1970.

Разина Т. М. Русские художественные промыслы. 2-я пол. XIX—XX вв.

Русская изба: Иллюстрированная энциклопедия. СПб., 1999.

Русское народное искусство Севера: Сб. ст. Л., 1968.

Рыбаков Б. А. Ремесло Древней Руси. М., 1948.

Салтыков А. Б. Русская народная керамика. М., 1960.

Седов В. В. Славяне в раннем Средневековье. М., 1995.

Фрумкин А. Н. Каталог выставки «Русское гончарство и игрушка». М., 1985.

Хохлова Е. Н. Современная керамика и народное гончарство. М., 1969.

Чекалов А. К. Предметы обихода из дерева // Русское декоративное искусство. Т. 3. М., 1965.

Список информантов

1. Татьяна Владимировна Лапина, 1970 г. р., сотрудница музея с. Черевково.

2. Анна Павловна Карелина, 1919 г. р., с. Черевково.

3. Алевтина Ивановна Антонова, 1929 г. р., с. Черевково.

4. Серафима Дмитриевна Горбунова (дев. Коромзина), 76 лет, д. Стрелинская.

5. Тамара Борисовна Кунакова, 1942 г. р., г. Вельск, педагог, окончила Архангельский университет, родственники жили на Северной Двине и в Архангельске, бабушка — в Великом Устюге.



Л. Н. ГОНЧАРОВА
(Москва)

СЕВЕРОДВИНСКАЯ МЕДНАЯ ПОСУДА XIX—XX ВВ.

В течение многих десятилетий культура Русского Севера привлекает внимание историков, этнографов, фольклористов, искусствоведов. Здесь получило широкое распространение крестьянское ремесло изготовления медной утвари простых форм и конкретного назначения для быта. Основное внимание было сосредоточено на целесообразности и функциональном удобстве каждой вещи. Может быть, именно поэтому изделия медников Севера широко использовались в крестьянском и городском быту практически до наших дней.

Художественная обработка металла на Русском Севере — явление многообразное и сложное: это и прославившиеся в XVIII в. изделия из серебра с чернью, сделанные в Великом Устюге, и неповторимые усольские и великоустюжские эмали, и знаменитые ларцы и сундуки, и медная культовая пластика старообрядческих мастеров, а также медно-чеканные изделия крестьянского кустарного производства: посуда (братины, ендовы, чарки, стаканы, кувшины), домашняя утварь, детали одежды и многие другие предметы быта.

Медь и латунь ценили очень высоко, считая, что они обладают особыми свойствами. В медной посуде не портится вода, медные кресты, по народным представлениям, охраняют от болезней. Поэтому изделия из меди хранили, они жили очень долго и передавались из поколения в поколение.

На протяжении многих веков медная утварь являлась неслучайной принадлежностью свадеб, ритуальных игр и братчин. На свадьбу пиво для гостей выносилось из дома в медных ковшах и братинах. Жених после бани должен был дать невесте пригубить пива из большой медной братины. На братчинах пиво варилось в огромных медных котлах и разливалось в медные братины, которые получили свое название от праздника братчины. И чем больше было в доме праздничной посуды, тем богаче считался дом, тем реже его посещали «злые силы». Сохранение старинных ритуалов способствовало сохранению форм посуды.

Вряд ли можно считать причиной длительного существования на Севере древних традиций темноту и необразованность крестьян.

Поморы были грамотными, бывали в городах, плавали в Скандинавию, Норвегию, часто ездили в Петербург и на Урал.

По словам В. М. Василенко, «в каждом произведении народного искусства, являющиеся результатом творческого труда, имеется свое содержание. Содержательны даже такие вещи, где орнамента нет и где трудно усмотреть какое-то содержание» [Василенко 1973].

Важным критерием для отнесения произведений северных медников к области прикладного искусства является способность этих предметов участвовать в формировании эстетической среды, окружающей человека и в будни, и в праздники. В этом сила и жизненность произведений народного декоративно-прикладного искусства.

Развитие капитализма в России во второй половине XIX в. довольно быстро отразилось на жизни Русского Севера. Проведение железной дороги, связавшей Северную Двину с Приуральем, открытие порта на Мурманском берегу, установление пароходного сообщения между Архангельским и норвежскими портами, наконец, сооружение канала между Онежским озером и Белым морем и открытие водного пути между Петербургом и Архангельском — всё это способствовало укреплению связей между Севером и Центральной Россией. Превращение крупных центров в торгово-промышленные города нового типа способствовало оживлению торговых связей и развитию быта. Одновременно снизилось значение многих городов, которые являлись центрами художественного ремесла в XVI—XVII вв., таких как Великий Устюг, Тотьма, Каргополь, Сольвычегодск. Они остались в стороне от важнейших магистралей, и экономический застой быстро привел к гибели ряда известных ранее художественных ремесел. Так, сократились ювелирное ремесло, костерезный промысел, изразцовое эмалирное искусство, а также иконописное дело.

Деревенское ремесло, наоборот, переживало новый подъем. Этому способствовало не только расслоение деревни, но также постоянный спрос на изделия крестьян-кустарей. Неменяющийся деревенский уклад жизни способствовал сохранению производства медных изделий, в том числе праздничных.

Производство медных бытовых изделий достигло большого размаха в XIX — начале XX в. в районе Белого моря, а также в бассейнах рек Мезени, Пинеги, Печоры и их притоков. Здесь в середине XIX в. осело значительное количество старообрядцев, бежавших на север после разгрома раскольниковых скитов.

До последнего времени оставались почти не изученными крестьянские ремесла, связанные с производством изделий из меди. А между тем большое количество медной посуды и утвари, сохранившейся до нашего времени в деревенских домах в различных районах Севера, а также на территории современной Карелии, свидетельствуют о том, что медные изделия широко употреблялись в крестьянском быту. Художественная ценность этих изделий, их образная выразительность проявляются в тонком понимании природных свойств материала, уме-

нии выразить то главное, что может вызвать ощущение связи с природой, с окружающей жизнью.

К предметам народного творчества относятся не только обрядовые вещи. Подлинные произведения искусства можно открыть в простом «меденике» (сосуде для хранения воды), в чайнике, в рукомое и др. В них можно увидеть то поэтическое природное уподобление реальным формам, которые соответствуют представлению мастера о красоте.

Если внимательно присмотреться к образам, к которым обращался мастер, можно заметить, что они всегда чрезвычайно близки человеку, любимы и популярны в народной среде. Это либо добрые герои сказок, либо элементы древней символики, живущие в устном поэтическом творчестве (конь, лебедь и др.). В северных медных ендовах часто можно увидеть образ плывущей утицы или гордо выступающего коня.

Латунная и красномедная посуда Севера, кроме ендов, почти никогда не украшалась орнаментами, в отличие от уральской меди. Однако мастер не наносил узоров не потому, что не справлялся с этим. Северные медники в совершенстве владели художественной обработкой металла и могли выполнять самые сложные работы. Но ценилась напоминая драгоценные сосуды из золота красота гладкого металла, которая выявлялась на больших плоскостях начищенных до блеска сосудов. Предметы, стоявшие на полках избы, создавали торжественное впечатление. Казалось, что от металла исходили солнечное тепло и свет.

Можно проследить довольно четкий ареал распространения некоторых форм изделий из меди в XIX—XX вв. на территории бывших Архангельской, Вологодской и Олонецкой губерний. В настоящее время художественной обработкой металла славится Архангельская область. Здесь вплоть до наших дней можно встретить образцы чеканной посуды и утвари. Этнограф П. С. Ефименко, изучавший в конце XIX в. крестьянский быт Русского Севера, указывал на обилие и разнообразие медной посуды в каждом доме состоятельного поморского крестьянина: «Сельские домохозяева обставляли полки или воронца внутри избы медью и частично оловянной посудой <...> Войдите в крестьянскую избу, и увидите котлы красной меди, большого и малого размера, вы увидите зеленой меди тазики, чайники, братыни и подсвечники, солоницы, оловянные стаканы <...> Относительно посуды нужно заметить, что в здешнем крае больше медной, оловянной и фаянсовой посуды, чем в быту среднерусского крестьянства» [Ефименко 1877].

Во многих описаниях крестьянских интерьеров второй половины XIX в. среди предметов домашнего обихода упоминается большое количество медно-чеканной утвари. Особую роль играли медные изделия у поморов на побережье Белого моря. Для них архангельские мастера изготавливали огромные, так называемые рыбацкие чайники, в которых поморы кипятили чай на всю артель. В хозяйстве рыбаков-поморов очень ценились также меденики для хранения чистой воды. Перечисленные предметы составляли основной набор поморской по-

суды, который определялся суровым бытом и аскетическим образом жизни старообрядцев, населявших побережье Белого моря. В XIX в. выделка красномедной посуды широко распространялась в монастырях Русского Севера и в Карелии.

Во время путешествия в Обонежье и Корелу в 1870-е гг. В. Н. Майков пишет в своих записках: «будто из Данилово, Лексы и других смежных селений прежде выходило в год пудов 300 различных медных изделий...» [Майков 1874: 120].

Во второй половине XIX в. в связи с расширившимися торговыми связями с Китаем в Сибири и на Севере России распространилась традиция чаепитий. Почти в каждом доме северных крестьян появились медные самовары. Крестьяне приобретали посуду для застолий в Петербурге, Екатеринбурге, Архангельске, а также на ярмарках.

По сведениям исследователей русского фольклора братьев Б. и Ю. Соколовых, чаепитие свидетельствовало о достатке крестьянина. Самовар являлся своеобразной рекламой богатого хозяина. И в песнях, опубликованных Соколовыми, часто упоминаются самовары [Соколовы 1815]. Много о чаепитии и свадебных обрядах говорится в русских сказках Севера. В конце XIX — начале XX в. чаепитие становится излюбленным сюжетом росписей на прялках, туесах и других изделиях из дерева и бересты архангельских и вологодских мастеров.

Широко бытовавшим видом праздничной посуды северных крестьян того времени были братины (братины) для браги, меда и пива. Значение этих сосудов было очень велико, так как они использовались в ритуальных пиршествах. В сборнике «Особенных слов Архангельской губернии», доставленном из города Пинеги П. П. Чубинским и обработанным П. С. Ефименко, термину *братыня* уделяется особое внимание: «Братыня — жестяная чашка с носиком, из которой крестьяне пьют пиво. Употребляется и в Псковской губернии. Во внутренних губерниях России эта чаша называется “братиной” оттого, что из нее пьют пиво и мед на братчинах» (Гос. архив Архангельской обл., ф. 6, оп. 12, д. 1847 г., л. 60б.). Происхождение этих сосудов скорее всего восточное. Известно, что в XVI—XVII вв. Волжская Булгария торговала через золотоордынский центр со странами Средиземноморья и Востока. Некоторые страны поставляли медные чаши, котелки, подсвечники, тазы, ковши и др., которые расходились по всей России. Археолог В. П. Даркевич опубликовал в статье, посвященной медным и бронзовым изделиям из Волжской Булгарии, изображение медного ковша XIV в., являющегося прототипом северной ендовы [Даркевич 1975: 237]. Форма этого ковша очень близка форме северной посуды для пива. Автор статьи считает, что эти сосуды пришли в Поволжье не позднее XIV в. под воздействием сиро-египетских, иранских и иракских образцов. В XV—XVII вв. ковши употреблялись на Руси в городском быту. Позднее эти формы перешли в крестьянское искусство. Вполне вероятно, что на Север они перешли из Поволжья

(Костромская и Ярославская губернии), где художественная обработка металла и производство из него бытовых изделий были широко распространены. Другой вид северных сосудов для пива, меда и браги получил название *ендовы*. Подобные сосуды, иногда луженые внутри и снаружи, встречаются в описях имущества дворцов Московского Кремля и в описях церковного инвентаря XVII в. Название *ендова* также часто можно встретить на Урале, в районе Нижнего Тагила, где в XVIII в. было сконцентрировано большое количество кустарей-медников, работавших вокруг крупных заводов Демидовых и изготавливавших оцинкованные *ендовы*, снаружи покрытые орнаментом.

Ендова имеет характерную форму: высокое тулово сужается книзу или к середине, образуя талию. В отличие от открытых братин, *ендовы* закрыты крышкой, носик у них длинный, изящной формы, слегка изогнутый вниз. Сверху носик часто бывает закрыт пластинкой, которая переходит внутри в сеточку для процеживания. Довольно часто пластинка сверху бывает орнаментирована «пуансонной», имитирующей зернь чеканкой — техникой, очень распространенной в древнем Новгороде и на Руси.

На Севере *ендовы* делались открытыми, что упрощало их изготовление. Часто на наружной поверхности праздничных сосудов можно заметить следы «ковки», мелкими продолговатыми углублениями она покрывает стенки, образуя легкую рябь на гладком тулове. Этот прием широко использовался в кованых изделиях Кавказа и Малой Азии, в частности в дагестанских медных сосудах.

Характерной чертой восточного происхождения северных *ендов* является лужение снаружи и внутри, что одновременно придает сосуду вид драгоценного, серебряного изделия и предохраняет его от окисления. Можно предположить, что дагестанские мастера-отходники из крупных центров обработки меди завезли свое искусство на Север.

Несмотря на строгую преемственность, каждый мастер стремился выразить свою творческую индивидуальность при создании медных ритуальных сосудов. Казалось бы, что еще можно прибавить к этой устойчивой, прочно утвердившейся в быту форме? Предмет сочетает в себе два начала: бытовое и художественное; с одной стороны, это удобный в употреблении сосуд, с другой — пластически вылепленный образ, приобретающий декоративность.

Для северных *ендов* XVIII—XIX вв. наиболее характерен прием точечной орнаментации, выбитый по всей поверхности пластины слива. В центре композиции повторяется мотив двух завитков, плавно переходящий от одного к другому, которые заканчиваются сердцевидным мотивом, распространенным в народном искусстве символом цветка «крин». Между завитками повторяются пять точек, напоминающие схему четырехлепесткового цветка или крест. При внимательном рассмотрении композиции рисунок на многих *ендовах* можно увидеть в завитках схематическое изображение женской фигуры, как бы вырастающей из двух нижних, крупных завитков. Возможно, таким образом

мастер пытался обозначить землю. Эти завитки опираются на волнистую линию из пунктира, напоминающую древнюю криптограмму воды. По сообщению В. Л. Янина, приемы точечного орнамента прослеживаются в новгородском искусстве начиная с XII—XIII вв. Такие крестики-точки украшают новгородские рукописи, надписи на сеонах и печатях. Г. Н. Бочаров подчеркивает, что мотив косого креста, тесно связанный с языческой огненной символикой, — один из популярнейших в крестьянском искусстве.

На ендовах XIX в. встречается скань с мотивами сердцевидного орнамента. Приемы орнаментации изделий XII—XIII вв., возможно, оставались исходными для творчества медников XIX в. на Севере и в Поволжье [Никольская 1968: 138]¹. Северные мастера XIX в. использовали и приемы орнаментации изделий вятичей Окского бассейна².

Древний мотив ромба иногда претерпевает изменения и превращается в завитки, но общая композиционная схема сохраняется на всех ендовах, украшенных ромбами. Этот тип орнаментации значительно реже встречается в северных районах и тяготеет к Новгороду.

Народное творчество восприняло и сохранило древние элементы, символизирующие благополучие дома и оберегающие от злых сил. По мнению Г. Н. Бочарова, «мастерам, создававшим изделия, импонировала эта архаизация, ибо в какой-то степени отвечала их ремесленным традициям» [Бочаров 1969: 54].

Наличие определенного числа орнаментированных медно-чеканных предметов в районе Великого Устюга, крупнейшего центра художественного ремесла в XVII—XVIII вв., дает основания предполагать, что в этот период медно-чеканное ремесло было хорошо развито. Производством медной посуды, в частности праздничных братин, занимались, по рассказам местных жителей, также медники или бродячие мастера в районах Шенкурска, Вельска, Каргополя, Заонежья, Олонца, Кириллова, Вологды, Великого Устюга, Тотьмы, Сольвычегодска и других городов Русского Севера.

Интересную и многочисленную группу изделий из меди составляют *рукомой* (умывальники), широко распространенные на Севере. До сих пор в деревнях можно встретить снаружи или внутри избы в углу от-

¹ Прием украшения металла точечным орнаментом, подражающим зерни, встречается на археологических находках из железа, меди и серебра, сделанных ювелирами-кузнецами XII—XIII вв. Так, при раскопках древнерусских городищ того времени в бассейне Верхней Оки было найдено большое количество разнообразных предметов из черного и цветного металла. На Серенском городище были найдены створки двух бронзовых браслетов, украшенных подобной ложной зернью тонкой работы. Поверхность бронзового листа покрыта чеканным орнаментом в виде пунктирных линий, ромбов с кружочками, косых крестов, нанесенных зубчатом колесиком, резцами и пуансонами.

² В собрании Государственного музея этнографии в Санкт-Петербурге хранится новгородская ендова XVIII в. с орнаментацией в виде ромбов с кружочком в центре. Подобная же ендова с ромбами имеется в собрании Вологодского краеведческого музея.

крытый красномедный рукомой в виде ковшика с носиком и ручкой, крепящийся на длинной цепи к крюку.

Наиболее интересным является распространенный в монастырях и в крестьянском быту рукомой закрытый, с двумя носиками-сливами. Форма его очень древняя. В Западной Европе подобные бронзовые умывальники — водолеи, или акваманилы, бытовали в Средние века вплоть до XVI в.³

Среди сосудов, служивших в качестве рукомоев в России XVII—XVIII вв., особое место занимают большие луженые кувшины, или, как их называют в монастырских описях, *кумганы*. Само название говорит об их восточном происхождении. В XVIII в. имеются упоминания о подобных сосудах в описях привозных товаров: турецкие медные кувшины [Бакланова 1928: 85—86]. В описях Московского Кремля XVII в. неоднократно упоминаются медные кумганы «колмогорского дела», купленные в торговых рядах или у скупщиков, привезших их с Севера. Подобные кувшины имели широкое распространение в монастырском обиходе, особенно на Севере. Это подтверждает большое количество кумганов в собраниях музеев Москвы, Петербурга, Вологды, Тотьмы, Архангельска.

Кумганы использовались при трапезах и подносились к столу вместе с тазами-лоханями для мытья рук. Одна из таких лоханей с чеканным орнаментом находится в экспозиции Вологодского краеведческого музея. Судя по орнаменту, она явно кавказского происхождения. Блюда и кувшины с подобным чеканным орнаментом встречаются в музеях Дагестана. Для кумганов из Тотемского краеведческого музея характерна массивность и более крупные размеры. В отличие от изящных сосудов Средней Азии, Кавказа и Ближнего Востока, кувшины русских мастеров имеют более крупные формы и выразительный контур. Крышка таких кумганов напоминает восточную. Почти у всех северных кумганов основная часть тулова и крышка покрыта крупными «ложками», не только создающими рифленый рельеф, но и укрепляющими металлическое тулово.

Из различных образцов художественных изделий западноевропейской и восточной работы, оседавших на Русском Севере, русские медники использовали только то, что было им понятно и созвучно их мироощущению. Трансформируя формы и сюжеты, они создавали свои полные местного своеобразия произведения народного искусства.

Литература

Бакланова 1928 — Бакланова Н. А. Привозные товары в Московском государстве во второй половине XVII в. // Тр. Государственного Исторического музея. Вып. 4. М., 1928.

³ В собрании Государственного Эрмитажа хранится несколько средневековых водолеев немецкой работы. На Русский Север они были завезены, видимо, в XVII в. из Скандинавии или из Западной Европы.

Бочаров 1969 — *Бочаров Г. Н.* Прикладное искусство Новгорода Великого. М., 1969.

Василенко 1973 — *Василенко В. М.* О содержании в русском крестьянском искусстве // Русское искусство XVIII — первой половины XIX в. М., 1973.

Даркевич 1975 — *Даркевич В. П.* Медные и бронзовые изделия из Волжской Булгарии // Советская археология. 1975. № 2.

Ефименко 1877 — *Ефименко П. С.* Тр. этнограф. отдела Императорского Общества любителей естествознания, антропологии и этнографии при Московском Университете. Кн. 5. Вып. 1. М., 1877.

Майков 1874 — *Майков В. Н.* Поездка в Обонежье и Корелу. СПб., 1874.

Никольская 1968 — *Никольская Т. Н.* Кузнецы железу меди и серебру от Вятич // Славяне и Русь: Сб. М., 1968.

Соколовы 1815 — *Соколов Б., Соколов Ю.* Сказки и песни Белозерского края. М., 1815.



И. Л. СИМАКОВА
(Москва)

СКАТЕРТЬ КАК ЯВЛЕНИЕ НАРОДНОГО ИСКУССТВА

Художественное оформление предметов бытового назначения всегда привлекало внимание исследователей народного искусства, однако скатерть остается малоизученным предметом материальной культуры. Привлечение фольклорных, литературных и исторических источников поможет восполнить этот пробел.

Скатерть — предмет обихода, который издавна на Руси украшался узорным ткачеством, художественной вышивкой и набойкой.

В «Толковом словаре живого великорусского языка» В. И. Даль отмечает: «**Ска́терть** (*скатывать?*) ж. арх. *ска́тереть*, твр. *ска́терка*, сиб. *ска́терга*, *ска́терник* м. вост. столёчник; плат, ширинка, которою покрывают стол, трапезу; обычно из камчатной, бра́ной ткани: *садились за столы белодубовые, за скатерти бранья, за яства сахарныя, питья медвяныя*, сказчн. *Скатерть хлебосолка, самобра́нка*, сказчн. *Садитесь за скатерти бранья, за напитки пьяные. Все столом да скатертью. Дорожка скатертью!* пожеланье путнику. <...> *Муж за хлеб да скатерть, а жена за избу да пляшет. Скатертью руки утирать — заусенцы будут. Ска́тертиная бра́нина. Скатертный стан, узор, то́ча.* <...> || **Ска́тертник**, стар. служитель которому поручен стол, приборы или столовое белье. || **Ска́тертник**, ткач бранины, камчатки. **Ска́тертница** ж. пск. твр. брани́на, камчатная ткань <...>» [Даль 1955: 193].

В «Словаре современного русского литературного языка» слово *скатерть* определяется так: «Скатерть — кусок ткани особой выработки или вязаное изделие, которым покрывают стол» [БАС (13): 903]. В литературе встречаем: «Посредине стоял длинный дубовый стол, покрытый суровой камчатной скатертью с широкой каймой из синих и красных петухов» (В. Н. Мамин-Сибиряк, «Приваловские миллионы»); «Ты возьмешь <...> вязаную скатерть с круглого стола из маминой комнаты» (М. Горький, «Свадьба»); «Официант накрывал столы хрустящими крахмалеными скатертями» (К. Г. Паустовский, «Кара-Бугаз»). Слово *скатерть* становится метафорой: «в сравнении: гладкий, ровный и т. п. <...> (о дороге, равнине, о какой-либо поверхности скатертью: ни оврага, ни лощинки, ни холма, ни пригорочка» [БАС (113): 903]. У В. Н. Мамина-Сибиряка читаем: «В сторону реки Яровой ушли зеленую полосой монастырские поемные луга. И хороши

места — скатерть скатертью!» («Охонины брови»); у В. Г. Белинского: «Впереди ничего, только бесконечная снежная скатерть сливается вдаль с свинцовым небом».

В качестве синонима слова *скатерть* иногда употребляется устаревшее *столешиник*: «Вдоль улицы длинным рядом выстроили столы и покрыли их столешниками» (А. Г. Мельников-Печерский, «В лесах»).

В первобытную эпоху прототипом стола был дольмен из вертикальных столбов-плит с лежащей на них горизонтальной плитой. По мнению О. М. Фрейденберг, это сооружение является метафорой высоты — неба и единства того и этого света: «Он [стол] не сделан для удобства еды, но за столом едят, потому что разрываемый и съедаемый тотем представляется небом, стол-небо дублируется с возлежащей на нем едой. Жертвенник, престол, место приготовления ритуальной трапезы — все эти значения слова “стол” предшествуют бытовому его значению. “Стол” покрывался покрывался покрывалом (скатертью), вещной метафорой неба-воздуха, огораживался “горизонтом”, оградой, ставился на возвышение и смотрел на “восток” (восход солнца)» [Фрейденберг 1976: 16—20]. Отголоски этих древнейших представлений, слитые со славянскими языческими верованиями и христианским ритуалом, сохранились в обрядах и фольклоре. Длительное время высоким столом пользовались только по праздникам, обедая в обычные дни просто на лавке. Сам стол находился в красном углу и был ориентирован на юг или восток. Красный угол соответствовал церковному алтарю, глава семьи — священнослужителю, а обед — жертвоприношению [Топорков 1985: 225—229].

На Руси существовали два основных вида покрытия стола: маленькая *столешиница*, которая застилала только плоскость стола, и большие *скатерти*, концы которых ниспадали со стола. Заметим, что русские *скатерти*, в отличие от западных, были меньшего размера и доходили не до пола, а примерно до середины высоты стола. Можно предположить, что *столешники* использовались ежедневно, а *скатерти* — во время праздничных трапез.

В Москве сохранились такие названия, как *Скатертный переулок*, который «возник на месте дворцовых “кормовых слобод” (XVII век), где в числе столовой и поварской прислуги проживали и “скатертники”, ведавшие скатертями и другим столовым бельем. <...> Столешников переулок (XVIII век) получил название от района Столешники, где в XVII веке жили ткачи, изготавливающие “столешники” — скатерти для царского двора» [Имена 1985: 328, 342]. *Кадашевская слобода* в Москве специально для царского двора изготавливала огромные *скатерти*, применявшиеся в праздничных застольях. Однако *скатерти*, использовавшиеся в быту крестьянства и купечества, мало представлены в музеях, видимо из-за их активного использования и плохой сохранности.

Издавна в России *скатерти* украшались художественной вышивкой, кубовой набойкой или узорным ткачеством, а также кружевом. Художественный декор *скатертей* имел свои особенности. Высокая художественная ценность многовекового народного искусства и в

настоящее время является источником эстетического наслаждения и творческого вдохновения.

Семантика орнамента, украшения скатерти многослойна: она совмещает отголоски древнейших космологических представлений, христианскую символику и позднейшие фольклорные напластования.

Большая часть дошедших до нас скатертей — тканые, выполнены в браной технике. В XVI—XVII вв. браная техника широко применялась в ткацких («хамовных») слободах Московского государства, о чем свидетельствуют многочисленные упоминания в документах, например: «делает зодейчатых скатертей бранье», «делает посольских скатертей бранье» [Якобсон 1934: 57]. «Повсеместно были распространены тканые браные узорные камчатные [с закрепленным краем] клетчатые скатерти, выполнявшиеся на трех, четырех и пяти ремизках способом блочковой заправки на подножках» [Алпатов 1965: 296].

К началу XVIII в. в быт крестьян, средних городских слоев и купечества проникает набойка. Крестьяне-кустари печатали ее масляной краской по холсту с крупных деревянных досок. Кроме того, крестьяне широко производили крашенину (одноцветный холст), которая использовалась для изготовления для предметов обихода — скатертей и занавесок [Арсеньева 1999: 8]. «В тверской набойке, в отличие от псковской и новгородской, посередине имеется большой орнаментальный круг, с его сегментами по углам, над каймой. Широко известен рисунок каймы из симметричных изогнутых стеблей. Он встречается на скатертях в других центрах русского набивного дела (Псков, Новгород, Каргополь), на подолах юбок и фартуков. Фон заполняется мелкими изобразительными мотивами в виде традиционных птиц, а в конце XIX в. изредка печатаются новомодные предметы стола — нож, вилка, ложка, рюмка. В Осташковском уезде (с. Трестино) скатерти делали с белым кругом и желтой каймой из “огурцов” и “цветов”. Другую разновидность орнаментации в весьегонских скатертях составляют продольные растительные побеги с розеткой, которые имеются на новгородских образцах Устюжского уезда. В упрощенных узорах это цветы то крупные (Торопец), то мелкие (Ржев)» [Калмыкова 1995: 140]. Своеобразные приемы техники и орнаментации набойки оказались очень устойчивы и просуществовали вплоть до XX в.

«Узоры набивных скатертей состоят из розеток и их частей, рисунков в клеймах, располагающихся симметрично. Для исполнения шло в дело несколько набойных досок. В центре такой салфетки размещалась крупная розетка сложного рисунка, напоминающая звезду или огромный цветок, а по краям шла широкая кайма, иногда также отпечатанная с разных досок. Фон скатерти, созданной Д. А. Лазаревым (в XIX в. — И. С.), густо заполнен крупными дубовыми листьями и волютообразными завитками. Чаще же вокруг центральной розетки, отдаленно напоминающей геометрическую резьбу на прялках, изображали птиц, перевитые кольца или более мелкие розетки. Однако основное внимание всегда уделяется выявлению центра — и здесь мастера как бы соревнуются между собой, усложняя рисунок центральной

розетки. В большинстве случаев скатерти отличаются высоким качеством печати, четкостью линий и некоторой сухостью рисунка: сочетающего геометрический и растительный орнамент сохраняя характерный для архангельских тканей спокойный ритм и ковровое заполнение» [Плотникова 1955: 7].

Уникальные синие кубовые льняные скатерти, украшенные кубовой набойкой с мотивами декоративных розеток — солярных знаков, хранятся в Государственном Русском музее. Особенно интересна рязанская скатерть с изображениями 12 тарелок с рыбой и столовыми приборами. Рыба — известный раннехристианский символ Христа; наряду с хлебом и вином образ рыбы имеет евхаристическое значение. Он появляется, например, в евангельском сюжете чуда умножения хлебов [Павловский 1900: 46—47]. В русском народном искусстве мотив рыбы встречается достаточно редко и только на предметах, связанных с праздничной, торжественной трапезой. В основном в коллекциях музеев хранятся изделия XIX в., когда мастера уже «могли не знать всех этих тонкостей, но они следовали большой семантической традиции» [Вагнер 1969: 164]. Изначальный смысл образов менялся, трансформировался, сохраняясь в традиционном узоре (см. [Плотникова 1991]).

На Русском Севере обычно украшались вышивкой только края скатерти — «счетным» шитьем с растительным орнаментом. На иллюстрации И. Я. Билибина к «Сказке о царе Салтане» А. С. Пушкина (1905 г.), где за огромным дубовым столом сидят гости, стол накрыт вышитой скатертью, украшенной «олонецким шитьем по письму», мотивы которого художник привез из летних этнографических экспедиций в Вологодскую, Архангельскую и Олонецкую губернии, проводившихся в 1902—1904 гг. по заданию этнографического отдела Русского музея императора Александра III для сбора произведений народного искусства. Уникальные материалы этих экспедиций были опубликованы в журнале «Мир искусства» в 1904 г. [Билибин 1904: 303].

В средней полосе и на юге России использовалась техника «по рисовке» при помощи которой украшалась вся плоскость скатерти. Во время изучения традиционной вышивки Орловского края в творческой лаборатории фабрики «Восход» наше внимание привлекла огромная праздничная скатерть, украшенная удивительной декоративной вышивкой «орловский спис», в которой очевидно восточное влияние. Крупные декоративные пятна «древа жизни», выполненные тамбурным швом, были украшены «счетными атласниками». По белоснежному фону скатерти расцветали ярко-оранжевые, ярко красные и ярко желтые цветы.

Как и в других народных художественных промыслах ручное производство кубовой набойки в конце XIX в. было вытеснено фабричными тканями. Ручная вышивка была заменена машинной.

В середине XX в. очень популярными в городской среде стали скатерти, выполненные в технике традиционного кружевоплетения. Они имели круговую композицию и колористический строй двух типов: белый цвет (вологодские) или красный, дополненный черным цветом

(михайловское кружево Рязанской области). Привлекает внимание композиция художника Д. А. Смирновой, воплощенная рязанскими кружевницами М. И. Игнатовой и К. И. Лузгиной: «Скатерть сделана из сурового полотна. Тремя concentрическими кругами, по ней идут красочные прошивки, край утяжелен широкой кружевной каймой с крупными красными мысами» [Работнова 1956: 44]. Великолепный образец вологодского кружевоплетения представляет собой скатерть «Хоровод» художника Г. Н. Мамровой [Творческие проблемы 1981: 301].

В настоящее время имитация художественной вышивки и узорного ткачества часто встречается на скатертях, выполненных из клеенки. На художественной выставке «Ладья—2002» в Москве (август 2002 г.), посвященной Дню города, самой большой популярностью пользовались яркие столешники и скатерти с узорным традиционным браным череповецким ткачеством.

Остановившись на истории возникновения скатерти в древности, на ее сакральном значении, проследив изменения в узоре, в способах оформления, необходимо отметить, что скатерть как предмет обихода не потеряла своего значения и при современном укладе жизни. Скатерть является предметом внимания художников по текстилю и дизайнеров среды.

Литература

Алпатов 1965 — *Алпатов И. Л.* Набойка // Русское декоративное искусство. Т. 3. М., 1965.

Арсеньева 1999 — *Арсеньева Е. В.* Старинные узорные ткани России XVI — начала XX вв. М., 1999.

Билибин 1904 — *Билибин А. Я.* Народное творчество // Мир искусства. 1994. № 4.

Вагнер 1969 — *Вагнер Г. К.* Скульптура Древней Руси. М., 1969.

Даль 1955 — *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. Т. 4. М., 1955.

Имена 1985 — Имена московских улиц. М., 1985.

Калмыкова 1995 — *Калмыкова Л. Э.* Народное искусство Тверской земли. Тверь, 1995.

Павловский 1900 — *Павловский Н. Н.* Очерки памятников христианской иконографии и искусства. СПб., 1900.

Плотникова 1991 — *Плотникова М. В.* Набивные кубовые скатерти XIX — начала XX века // Из истории собирания и изучения произведений народного искусства: Сб. науч. тр. Л., 1991. С. 124—130.

Плотникова 1995 — *Плотникова М. В.* Вступительная статья // Кубовая набойка в России XIX—XX вв. в собрании Государственного Русского музея. СПб., 1995.

Работнова 1956 — *Работнова И. П.* Русское народное кружево. М., 1956.

Топорков 1985 — *Топорков А. Л.* Происхождение элементов застольного этикета у славян // Этнические стереотипы у славян. Л., 1985. С. 225—229.

Фрейденберг 1976 — *Фрейденберг О. М.* Семантика первой вещи // Декоративное искусство СССР. 1976. № 2. С. 16—20.

Якобсон 1934 — *Якобсон А. Л.* Ткацкие слободы и села в XVII веке М.; Л., 1934.



Приложение I

ЗАСТОЛЬЕ
В ИСТОРИИ КУЛЬТУРЫ:
ОТ АРХАИЧЕСКИХ
РИТУАЛОВ
К СОВРЕМЕННЫМ
ОБРЯДОВЫМ
ФОРМАМ





Н. А. ХРЕНОВ
(Москва)

ЗАСТОЛЬЕ В КОНТЕКСТЕ РИТУАЛА

*Тотчас другие рассекли на части, и первый из каждой
Части кусок, отложенный на жир для богов, был Эвмеем
Брошен в огонь, пересыпанный ячной мукой; остальные ж
Части, на острые вертелы вздев, на огне осторожно
Начали жарить, дожарив же, с вертелов сняли и кучей
Всё на подносные доски сложили. И поровну начал
Пищу всех оделять свинопас: он приличие ведал.
На семь частей предложенное всё разделив, он назначил
Первую нимфам и Эрмию, Маину сыну, вторую;
Прочие ж каждому, как кто сидел, наблюдая порядок,
Раздал, но лучшей, хребтовою частью свиньи острозубой
Гостя почтил; и, вниманьем таким несказанно довольный,
Голос возвысив, сказал Одиссей хитроумный: да будет
Столь же, Эвмей, и к тебе многомилостив вечный Кронион,
Сколь ты ко мне, сироте старику, был приветлив и ласков.
Страннику так отвечал ты, Эвмей, свинопас богоравный:
Ешь на здоровье, таинственный гость мой, и нашим доволен
Будь угощеньем; одно нам дарует, другого лишает
Нас своенравный в деяньях Кронион; ему все возможно.*

ГОМЕР. ОДИССЕЯ, XIX. 414—445
(пер. В. И. Жуковского)

Предпослав нашим суждениям пространную цитату из Гомера в качестве эпиграфа, мы с ее помощью имеем возможность продемонстрировать основополагающие функции застолья как значимого акта не только в архаических и традиционных, но и в современных культурах. Хотя в данном случае нас будет интересовать то, что связывает не только архаические и современные, но и любые культуры, а именно архетипический смысл застолья. Поэтому мы начнем с такого признака застолья, который обнажает его связь с обрядами перехода, что у Гомера бросается в глаза прежде всего. Как мы убеждаемся, вчитываясь в Гомера, в данном случае застолье устраивается специально для того, чтобы «гостя попотчевать». В процитированном отрывке Эвмей (свинопас из Итаки, куда возвращается неузнанный Одиссей), устраивая трапезу, исходит из культурной нормы, а именно: чтобы быть принятым в какую-либо общность, всякий незнакомец, чужес-

транец, странник должен пройти через специальный обряд (по выражению А. ван Геннепа, обряд перехода). Находясь в статусе чужака, человек оказывается в состоянии межстатусности, неопределенности. В зависимости от типа культуры, с ним поступают по-разному. Его могут истязать и даже убить, но могут и обожествить, относя к нему как к наделенному магической силой существу. Поэтому в традиционных обществах чужестранцев часто делают вождями и, соответственно, харизматическими фигурами. О том, что неузнанный Одиссей, т. е. чужестранец, оказывается в центре организуемого Эвмеем застолья, свидетельствует не только то, что по этому случаю принесено в жертву животное (древний грек питался мясом только в исключительных случаях), но и то, что хозяин «гостя почтил» лучшей частью, тем самым выделив его среди остальных участников трапезы. Это не просто приглашение к обеду, а организация обеда по случаю исключительного события — появления чужестранца.

Обращает на себя внимание атмосфера застолья. Присутствие чужестранца одновременно пугает и делает трапезу торжественной. Эта атмосфера связана с загадкой, тайной, ибо всегда трудно представить, какие намерения имеет чужестранец, пришел ли он с добром или со злом. Поэтому, угощая Одиссея, Эвмей говорит: «таинственный гость мой». Эта загадочность усиливается тем, что Одиссей — не чужак, он — свой, хотя признать в нем своего никто не может, ибо длительные странствия изменили его внешний облик. Несмотря на спровоцированные появлением чужака опасения, жертвоприношение и следующая за ним трапеза у Гомера означают снятие страха, взаимное согласие и исключаяющий всяческие непредвиденные эксцессы договор между участниками трапезы. Фактом организации трапезы Эвмей показывает, что страннику доверяют и принимают его за своего. Собственно, это и составляет смысл трапезы как обряда. На эту сторону трапезы обращает внимание и З. Фрейд, когда ставит вопрос о доисторических архетипах.

Связанные с едой и питьем древние представления предполагают, что есть и пить с кем-нибудь означает принять на себя взаимные обязанности: «Обычаи, которые и теперь еще в силе у арабов в пустыне, показывают, что связующим звеном в совместной трапезе является не религиозный момент, а самый акт еды. Кто разделил хотя бы маленький кусок пищи с таким бедуином или выпил глоток его молока, тому нечего его бояться как врага, тот может быть уверен в его защите и помощи. Разумеется, не на вечные времена: строго говоря, только на такой период времени, пока предполагается, что совместно съеденное еще сохранилось в теле. Так реалистически понимается связь соединения; она нуждается в повторении, чтобы укрепиться и стать длительной» [Фрейд 1991: 324]. Тем не менее, несмотря на страх, у Гомера трапеза всё же происходит. Это означает, что ее участники не просто насыщаются пищей: происходит то, что А. ван Геннеп называет обрядом включения [Геннеп 1999: 31]. Хотя Одиссей не чужестранец, об этом еще никто не догадывается.

В какой мере воспроизведенный Гомером ритуал оказывается общим для разных культур? Можно ли утверждать, что в славянском мире существовали аналогичные обряды перехода и, соответственно, включения? Есть основания полагать, что в отношениях древнего грека и древнего славянина к страннику существовало сходство. Входя под кров дома, чужестранец в славянском мире оказывался под защитой его хозяина. Это позволяет говорить о славянском гостеприимстве. Когда чужестранец садился у очага, он становился как бы членом семейства. В славянском мире обидеть странника, не принять его означает нарушить уважение к очагу как святыне и к семейным связям, что является грехом. Так, А. Н. Афанасьев, описывая гостеприимство по-славянски, удивлялся его сходству с обрядами, имеющими место у других народов, в частности у древних греков, у которых нарушение закона гостеприимства также считалось грехом и оскорблением богов.

Однако гостеприимство не свойственно исключительно славянам. Его можно фиксировать и у индейцев Северной Америки, и у народов Кавказа, где гостю передавали права старшего в семье и где за нанесенную ему обиду ждала жестокая месть. Говоря о гостеприимстве германцев, Афанасьев цитирует Тацита, утверждающего, что отказать в приеме у них означало бесчестие; «те же обычаи соблюдались и славянами; у них, по словам Гельмольда, позволительно было даже украсть — для того чтобы достойно употчевать гостя; напротив, обида, причиненная гостю, влекла за собою общественную месть: сожжение дома. На Руси, во многих отдаленных от торговых путей деревнях, принимают странников с благоговейным уважением; ибо, по народному поверью, Бог посылает за это урожай; брать с проезжих и путников деньги за обед или ужин признается там за грех: кто поступает вопреки этому мнению, у того не будет спорыньи в доме. Доселе почетных и дорогих гостей встречают с хлебом-солью, и в народе существует убеждение, что странник, вкусивший нашего хлеба-соли, уже не может питать к ним неприязненных чувств, становится как бы родственным нам человеком: “хлеб-соль не бранится”, “хлеб-соль не попустит на зло!”. Верят, что вместе со странником является сам Господь испытывать людское милосердие» [Афанасьев 1994. Т. 2: 64].

Прав ли А. Н. Афанасьев, обнаруживая сходство в обрядах перехода, имеющих место у разных народов и в разных культурах, в частности в трапезе как значимом элементе этого обряда? Разумеется, прав. Однако при этом в пиршественных обрядах, как и вообще в переходных обрядах, существуют и различия. В начале XX в., во время повышенного интереса к архаическим культурам, потребовался глаз и интуиция Шпенглера, чтобы обнаружить это несходство и на этой основе построить концепцию морфологии культур. Разумеется, Шпенглера интересовали не обряды перехода, которые А. ван Геннеп открывает приблизительно в это же время, и не трапезы, а картины мира, частью которых было и отношение к чужестранцам, и пиршественные столы, и жертвоприношения, и отношение к богам. Однако

дело не в Шпенглере как проницательном философе, а в том, что с легкой руки немецких мыслителей, в частности Гердера и Шеллинга, обращение XIX века к архайке (важным результатом которого явилось и фундаментальное исследование А. Н. Афанасьева) к XX в. трансформировалась в науку о культуре, точнее, о культурах. Тогда-то и стали обращать внимание не только на явления, которые повторяются в разных культурах, но и на то, что является выражением уникального для каждой культуры «прасимвола».

Воспроизводя ситуацию, описанную Гомером, мы имели в виду вариант, когда в качестве чужака предстает один человек, т. е. Одиссей. Ради него с помощью трапезы и совершается ритуал включения. Однако в культуре имеют место варианты, когда в качестве чужака может представлять целая группа или даже группы. Иначе говоря, вместе могут оказаться чужие люди или люди, придерживающиеся разных убеждений и даже враждующие между собой. В этом смысле любопытно место из Послания апостола Павла к Галатам, когда апостол Петр разделяет трапезу с язычниками («Ибо, до прибытия некоторых от Иакова, ел вместе с язычниками...» (Гал. 2: 12)). С этой точки зрения, трапеза может выступать способом сближения и объединения, следовательно, она способна свидетельствовать о социальном импульсе христианства, оказавшегося способным объединить разные народы [Геннеп 1999: 161]. Однако если иметь в виду реальную историю, то тезис о застолье как способе объединения звучит абстрактно. Например, о каком единении может идти речь, когда на Руси христианство распространялось в среде устойчивого язычества, которое не отступало и не исчезало, а подчас только рядилось в христианские одежды? Известно, что в соответствии с церковным уставом, два дня в неделю — среда и пятница — являются постными. Но представим себе, что праздник имеет место именно в среду или в пятницу. Значит, застолье исключает мясные блюда. Между тем, традиция языческого праздника, часто совпадающего по срокам с христианским, предполагает ритуальную еду, в том числе мясо. Это обстоятельство нередко становилось поводом для конфликтов между светской и церковной властью. Представители православной церкви в таких случаях требовали постного стола [Рыбаков 1993: 32].

Тем не менее объединяющая функция застолья обращает на себя внимание прежде всего. Начнем с того, что оно служит для семейной консолидации. Ни в чем другом семейное единство не проявляется так ярко, как в повторении семейного застолья, в процессе которого семейная жизнь достигает апогея, становится наиболее интенсивной. Такое ощущение, что лишь совместная трапеза и делает мать, отца и детей семьей.

Кроме того, застолье укрепляет дружбу, и потому за столом могут оказаться не только родственники. Этой цели служат так называемые званые обеды. «Церемония званого обеда, — пишет Р. Коллингвуд, — предназначена для обновления связей, причем не связей на основе взаимо-

понимания, общих интересов или политических взглядов, а простых эмоциональных связей между участниками или, точнее, между хозяином и каждым из приглашенных. Этот обряд укрепляет и кристаллизует чувство дружбы, и в лучшем случае каждый из его участников ощущает, до чего же очаровательны все его сотрапезники, а в худшем — что они, в конце концов, не такие уж мерзавцы. Если эти чувства не появились и хоть в какой-то степени не сохранились после обеда, такой обряд можно считать неудачным» [Коллингвуд 1999: 80]. Когда разрушаются формы традиционной социальности (а сейчас мы переживаем такую ситуацию), кажется, что социальность свертывается до стихийно возникающих совместных акций, в частности застолий. Это не случайно. Если вдуматься, то любая форма социальности с застолья и начинается, и во многом держится благодаря ему. Скажем, сталинская эпоха в этом смысле не была исключением. Например, в фильме М. Э. Чиаурели «Клятва» содержится эпизод пира в Кремле, на который съезжаются передовики производства, чтобы отметить свои достижения и помянуть погибших в борьбе за идеалы социализма. Здесь налицо связь отношения к застолью в XX в. с отношением к нему в архаических культурах [Хренов 2000].

В организации пиров и застолий в древности современные исследователи обнаруживают функционирование социальных институтов, призванных поддерживать единство человеческих коллективов. Так, пересматривая этнографические исследования XIX в., в которых подчеркивается экзотика и утопия древности, И. Я. Фроянов обнаруживает в воспетых былинами пирах князя Владимира форму общения княжеской власти с народом, орудие укрепления ее престижа в народе [Фроянов 1976: 42]. Нечто подобное можно уловить и в фильме М. Э. Чиаурели, и на полотнах художников сталинской эпохи. Ощутить функцию совместной трапезы позволяет историческая ситуация упадка или переходного периода, когда имеет место как раздробленность общества, так и обособление групп или отдельных индивидов. В качестве иллюстрации этого положения опять сошлемся на обряды античности, в данном случае древнеримские: «Поскольку микрогруппы были почти всегда также и культовыми объединениями, то совместные трапезы включали и обязательный ритуальный элемент: но шли люди за общий стол не столько ради богов, сколько прежде всего ради забвения общественных антагонизмов, в поисках человеческой солидарности и взаимной приязни, которые они ассоциировали с легендарным “золотым” прошлым общины, которые нужны были им как воздух и которые они все реже находили в неуклонно отчуждающемся огромном государстве, в раздираемой обостряющимися противоречиями римской повседневности. Еда и питье, благочестивая благодарность богам за их покровительство и человеческая солидарность составляли или обязательно должны были составлять в их идеализирующем сознании единство, имя которому было “сена” — совместная трапеза членов фамилии, общины, коллегии, кружка» [Кнабе 1993: 306].

Конечно, драки и даже убийства имели место и за пиршественным столом, так, в Древней Руси на пирах нередко готовились заговоры и убийства, а в драгоценных чашах подносили отравленное вино [Воронин 1948: 276]. У Дж. Фрэзера можно обнаружить множество примеров убийства старого и не справляющегося со своими обязанностями царя во время пира. Это иногда происходило в форме самоубийства царя, дающего по этому случаю пир для многочисленной знати. По окончании пира он приветствовал гостей и всходил на эшафот, чтобы на глазах присутствующих перерезать себе горло [Фрэзер 1980: 310]. В Древней Руси во время братчин (братин) нередко случались драки [Попов 1854: 33]. Ссоры могли происходить, в частности, в результате соперничества за место за столом во время пира, особенно в случае, когда в обществе имеет место жесткая социальная иерархия, которую неизбежно приходится соблюдать и за столом [Найденова 1999: 79]. «Но понятно, — пишет историк С. М. Соловьев, — что за пивом и между самими участниками в братине и гостями зваными всего легче можно было начаться ссорам и даже дракам; легко было поссориться и подраться, легко было и помириться при посредничестве других участников; нельзя было на ссоры и драки, происшедшие за пивом, смотреть, как на беспорядки, произведенные людьми, в полном сознании находящимися; нельзя было взыскивать обычных штрафных денег с человека, который поссорился за пивом и, протрезвившись, спешит помириться; и потому в некоторых уставных грамотах читаем: “В пиру или братине поссорятся или побьются, и не вышедши из пиру помирятся, то не платят ничего; если даже и вышедши из пиру помирятся за приставом, то не платят ничего, кроме хоженного”» [Соловьев 1856: 110].

Нельзя утверждать, что атмосфера социального отчуждения знакома лишь поздним обществам. В древности люди тоже сталкивались с распадом коллективов, взаимной враждой и истреблением. История социума даже в его архаических формах повторяет логику космологического мифа, т. е. социальный космос также накапливает противоречия, истощается и угасает, уступая место хаосу. Примирению людей и племен способствовали обряды, подобные североамериканскому потлачу. Хотя потlach к застолию не сводится, оно имеет важное значение, будучи значимым механизмом достижения и сохранения мира. Согласно М. Моссу, в совместных трапезах каждый сопричастен сущности другого [Мосс 1996: 197]. Кроме того, еду для праздничной трапезы готовят не для себя и даже не для своего клана, а для представителей других кланов. При этом организуемая каким-либо кланом в соответствии с требованием потлача трапеза означает или реакцию на уже имевшую место трапезу, устроенную другим кланом, или предвосхищает устраиваемую чужим кланом будущую трапезу. В любом случае организация трапезы выражает игровую стихию, в которую втягиваются различные кланы. Такая игровая атмосфера праздничных трапез предохраняет от возможных вспышек жестокости, кровопролитных и истребительных акций.

Человеческая мудрость побеждала, и племена учились солидарности. Так, известно, что свадьба с ее пирами и весельем представляет механизм, с помощью которого находящиеся во враждебных отношениях кланы, племена, фратрии и роды примирялись. Мифологический мир свадьбы представляет контраст по отношению к жестокой реальности, в которой враждовали, сражались и убивали. Ведь свадебный обряд — форма не индивидуального, а коллективного поведения. По мнению Д. А. Кавелина, свадьбы «завязывали узел общности, воспитывали ее и поддерживали. В них, и посредством их, всего чаще происходило сближение между людьми и устанавливались постоянные отношения. Поэтому их должно по всей справедливости признать одним из деятельнейших двигателей древней гражданственности» [Кавелин 1848: 126]. В этом смысле застолье представляет очевидный социальный феномен и заслуживает внимания социолога. Однако оно может быть также и предметом для внимания психолога, улавливающего в отношении к пище проявления вытесненных в бессознательное комплексов. В связи с этим процитируем высказывание Э. Канетти. Казалось бы, в застолье не существует никакой тайны. И всё же «здесь происходят многие загадочные процессы, о которых мы даже не задумываемся. Еда — это самое древнее в людях, и даже то, что многое в этих процессах объединяет нас с животными, до сих пор не вызывает в нас любопытства» [Канетти 1997: 220].

Когда Э. Канетти исследует проблематику пищи в связи с властью, он, по сути дела, тоже касается социологического аспекта застолья. Его суждения имеют отношение не только к архаическим культурам, но и к XX в., ведь, как показал С. Московичи, в формах отношения массы в XX в. к вождям проявилась архаическая ментальность, в частности архаическое отношение к культурному герою как значимому элементу мифа. Как убедительно показывает Канетти, восприятие вождя без пищевого символизма не происходит, поскольку он ассоциируется с образом главного едока, т. е. человека, способного съесть больше других. Восхищаясь своим сытым лидером с переполненным желудком и находящимся в окружении изобильных угощений, его подчиненные никогда не страдают от голода, даже если продовольственная проблема в обществе решается скверно. В этом смысле постреволюционная ситуация в бывшей советской империи воспроизводит эту архаическую ситуацию. Чтобы в этом убедиться, достаточно хотя бы пересмотреть популярные фильмы времен сталинизма, вроде «Кубанских казаков» или «Свинарки и пастуха», в которых полное изобилие и пищевое блаженство торжествует в эпоху реальных скудных продовольственных достижений.

Тема застолья заслуживает также внимания в его отношении к различным сословиям (см. [Попов 1854]), микрогруппам и субкультурам, цехам, дружеским компаниям и религиозным объединениям, которые, культивируя застолье, стремятся укрепить дух единения. Особого разговора заслуживают так называемые братчины как выражение общинного духа Древней Руси. По выражению исследователя XIX в.,

братчина есть «мирская пирушка» [Кашеева 1998], устраиваемая сельской общиной по случаю, например, дня чтимого в какой-то местности святого или по случаю храмовых праздников. Историк С. М. Соловьев дает такое определение братчины: «Оно означает, во-первых, пиво, сваренное в складчину на какой-нибудь праздник и которое вместе распивают; означает также складчину солодом и овсяною мукой для сварения пива или браги, и яйцами, для общей яичницы перед Троицыным днем; наконец, означает и просторную избу, где все, участвующие в складчине, пируют в Троицын день» [Соловьев 1856: 108].

В братчинах принимали участие все представители коллектива. Однако при изучении застолья не перестает быть актуальным и вопрос об ограничении количества их участников. Так, некоторые документы свидетельствуют, что на пирах были «званные» и «незванные». Например, существовал запрет на посещение сельских братчин незванными гостями, в том числе служилыми людьми, наместниками, волостными, тиунами и их людьми [Попов 1854: 21]. Как можно предположить, такое ограничение объясняется опасениями перед возможными драками и стычками, которые во время таких братчин нередко имели место. При этом разбирательством дела и судом занималась сама сельская община: «На пирах и братчинах при большом стечении народа и попойках естественным образом могли совершаться преступления, покражи и даже убийства. Вероятно, в этом отношении пиры и братчины обращали на себя внимание, и жители сел и волостей слагали в таком случае вину с членов братчины на чиновников и их людей и вообще на гостей незванных. С новою привилегией общинам запрещалось как чиновникам великокняжеским, так и вообще всем незванным приезжать на пиры и братчины. Таким образом, общины удерживали право, утвержденное вследствие сих грамот великими князьями, приглашать на свои пиры по своей воле, кого пожелают, и высылать вон всякого, кто бы явился без приглашения, не подвергаясь в этом случае никакому взысканию. Напротив, тот, кто бы ослушался братчины и остался пить сильно, без всякого суда и исследования обязывался платить вдвое за всякое лихо, какое бы ни случилось на братчине, и сверх того подвергался и денежному взысканию по суду великого князя» [Попов 1854: 22].

Некоторые регионы на Руси при организации братчин добивались большей самостоятельности и освобождались от опеки властей. В Новгороде и Пскове такая опека была минимальной. Об этом свидетельствует то обстоятельство, что здесь возможные драки во время братчин разбирались не представителями власти, а самими участниками братчины. В данном случае можно фиксировать доминирование общественности над государственными институтами. В названных городах имело место также цеховое устройство [Соловьев 1854: 111]. Так, известно, что купцы объединялись в особые братства и организовывали братчины для своих. Однако укрепление цехового единства особенно характерно для западных городов Средних веков, Ренессанса и Нового

времени. Для поддержания единства членов цеха совместные трапезы оказывались незаменимым средством. Эта традиция существовала уже в городах античности, в которой были распространены культовые трапезы связанных клятвой союзов и братств [Вебер 1994: 272].

Современные социологи и психологи не проходят мимо темы застолья как значимого механизма укрепления социальности. В частности, на эту сторону пиршества обращает внимание С. Московичи. Совместное принятие пищи способствует уже отмеченному подъему чувств, возникновению особой атмосферы, когда стираются различия между индивидами и классами, когда возникает чувство братства и, что еще более важно, происходит выход за пределы эмпирической реальности и контакт со сверхчувственным. Это очевидно в случае маскарадов, церемоний, праздников, пиршественных и сексуальных оргий. «Каковы бы однако ни были обстоятельства, одержимость перемешивает людей разного положения, преобразует их, делает их открытыми к взглядам или ощущениям, отличающихся от обычных. Они демонстрируют чрезмерную общительность и активность, как если бы они прорвали плотину. Вместо того, чтобы погружаться в самих себя, их можно видеть доходящими до необъяснимого вдохновения и творческих порывов» [Московичи 1998: 89].

Однако дело не только в эмоциональном подъеме или даже в экстатическом состоянии. Возникая в момент общего вкушения пищи, такое состояние, разумеется, создает особое, можно сказать, религиозное чувство братства. Хотя всё это важно, но далеко не исчерпывает смысла застолья. Всё дело в том, что в человеке продолжают сохраняться животные инстинкты, многое определяющие и в его отношении к другим. В акте приема пищи в числе прочего актуализируются, но вместе с тем и угасают каннибальские рефлексy. Ведь поедание означает не только поедание пищи; когда-то оно означало и поедание людьми друг друга. Опускаясь в бездны психологии масс, Э. Канетти формулирует почти шокирующее положение: «Было бы полезно бросить взгляд на принимающих пищу вообще, независимо от их ранга. Неоспоримо определенное уважение по отношению друг к другу среди тех, кто ест вместе. Оно выражается прежде всего в том, что они делают пищу. Лежащее на общем блюде принадлежит им всем. Каждый берет часть себе, каждый видит, что и другие взяли. Все стараются быть справедливыми, никто не берет слишком много. Самая сильная связь между едоками возникает, когда они едят от одного — одного животного, одного тела, которое они знали живым и единым, или от одного каравай хлеба. Но ощущение легкой праздничности, царящее среди них, только этим не объяснить; их взаимное уважение означает также, что они не будут есть друг друга. Хотя такая опасность всегда существует между людьми, живущими совместно в группе, в момент еды она наиболее заметна. Люди сидят вместе, люди обнажают зубы, люди едят, но даже в этот критический момент ни одному не приходит охота попробовать от другого. Каждый следит за собой, но следит и за другими, ибо все равно обязаны сдерживаться» [Канетти 1997: 241].

Исходя из этого суждения, можно вообще утверждать, что история становления социальности развертывается параллельно истории застолья и в его формах. Эволюция застолья сохраняет следы трансформации человека от природы к культуре, в границах которой происходит обуздание природных влечений. В этом случае тема застолья является важной темой истории общества, человека и, в чем нам предстоит разобраться более глубоко, культуры.

Особого внимания заслуживает понимание застолья в соотношении с утопическим сознанием. Застолье составляет значимый элемент праздничных ритуалов, праздника вообще. Ситуация праздника связана с воссозданием идеального или утопического мира, в котором реальные противоречия жизни снимаются, где существует вечное блаженство и бессмертие. Праздник — это возвращение к первому дню творения, когда предки сотворили гармонический космос, в котором отсутствовали противоречия, конфликты, вражда и столкновения. Последние реализуются, когда космос изнашивается, сменяясь хаосом. Чтобы остановить распространение хаоса, вообще остановить время истории, необходим праздник, когда люди становятся братьями, преодолевают конфликты. По сути, праздник — это спектакль, возвращающий к первоначальному, к гармонии, имеющей место в мифическое время; это актуализация времени мифа, сопротивляющегося времени истории. Связь между утопией и праздником позволяет обнаружить связь между застольем и мифом. С другой стороны, застолье и праздник объединяет мотив жертвы, которую вкушают за праздничным столом: «Жертвоприношение и празднество совпадают у всех народов; каждое жертвоприношение составляет в то же время праздник, и ни один праздник не праздновался без жертвоприношения. Праздничное жертвоприношение было делом радостного возвышения над собственным интересом, подчеркиванием общности между собой и божеством» [Фрейд 1991: 324].

Воссоздание реальности мифа означает также и солидарность живых с мертвыми, т. е. с предками. Здесь возникает специфическая особенность застолья, связанная со сверхчувственными смыслами. Умершие тоже принимают участие в трапезе, и им выделяется часть пищи. В данном случае нельзя не упомянуть об обрядах съедания умершего, имеющих место в некоторых архаических культурах. Описывая погребальные ритуалы ряда племен, Б. Малиновский фиксирует амбивалентное отношение к умершим, которых и уважают, и в то же время опасаются. Крайней формой почитания умершего является обычай поедания его плоти. «Это делается с явным отвращением и ужасом и обычно сопровождается приступом сильной рвоты. И в то же время это считается актом наивысшего почитания и настолько священным долгом, что у меланезийцев Новой Гвинеи, где я был свидетелем этого явления и изучал его, данный обряд втайне практикуется до сих пор, несмотря на строгий запрет и угрозу наказания со стороны белого правительства» [Малиновский 1998: 51].

Не случайно значительное место в ряду погребальных приношений занимают съестные припасы и напитки. Согласно некоторым архаическим представлениям, после смерти душа усопшего какое-то время нуждается в пище и питье, которые ей готовят во время праздников, устраиваемых в честь умерших, и обычно оставляют на могилах. В некоторых племенах предки получают в дар лучшую часть пищи. Кроме того, в определенное время души могут возвращаться к живым, и тогда они тоже нуждаются в угощениях. «Древние египтяне выставляли запасы пирогов и уток на тростниковой подставке у могил или даже приносили мумии в дом, как гостей на праздник, как говорит Лукиан. Индусы до сих пор приносят умершим в дар пироги, ставят для них перед дверьми глиняный сосуд с водой для омовений или молоко для питья и каждое новолуние и полнолуние совершают торжественное приношение рисовых пирогов с кипяченым маслом и другие обряды, столь важные для отдохновения души после двенадцатимесячного пребывания ее с Ямой в Аиде и при переходе ее на небо питаров, или предков. В классическом мире такие обряды состояли в погребальных пиршествах и жертвенном приношении яств» [Тайлор 1989: 272]. Христианство сохранило эти обряды. Так, обычай ставить за ужином в Иванову ночь у стола пустые стулья для отошедших душ родственников сохраняется до XVII в. и в Европе. Еще в конце X в. настоятель монастыря Ключи Одилон установил поминовение всех усопших, легализуя таким образом связанные с пиром в честь умерших древние обряды.

Хотя такое отношение к умершим продолжает сохраняться и во времена мировых религий, в частности христианства, очевидно, что оно является более архаичным и предшествует религиям. По сути, именно оно вызывает к жизни богов. Ведь боги — это наделяемые божественной аурой предки. Как свидетельствует В. Я. Пропп, аграрное обрядовое празднество в качестве обязательного элемента включает в себя поминовение усопших. Отсюда очевидно, что торжественный ужин, с которого начинается празднование, например, святок, представляет поминальный стол. Отсюда и кутья как главное на такой трапезе блюдо, ведь она соотносится именно с похоронным обрядом. Кутья связана с ментальностью земледельца, поскольку варится из зерен пшеницы. С точки зрения земледельца, всякое зерно, семя означает возрождение жизни [Пропп 2000: 20]. Предполагается, что во время поминальной трапезы умершие едят вместе с живыми. Для умерших предназначался первый кусок пищи и первый глоток напитков (например, первый блин во время масленичной трапезы). Культ предков в его праздничных формах, связанных с потреблением пищи, выражал ментальность земледельца, верящего в то, что урожай зависит не только от вложенного в землю его личного труда, но и от потусторонних сил, в том числе от предков, которые, в соответствии с его верой, продолжали жить на том свете: «Из глубин земли умершие могли воссылать урожай или неурожай, могли заставить землю родить или задержать ее силы» [Пропп 2000: 28]. Вера в предков, способных влиять на урожай, характерна не только для древних славян, но и, например, для древних греков.

Значение праздничных трапез, которые не сводились к поминовению усопших, заключалось также и в вере в то, что обильные застолья под Новый год и на масленицу обеспечивают решение продовольственной проблемы на весь год. Налицо магическая функция праздничного застолья: отсутствие на праздничном столе еды означало бы, что людей ждет нищета и голод. Поэтому этой ситуации старались избегать. Во время праздника люди не просто ели, но ели как можно больше. Поэтому к празднику готовилась обильная и разнообразная еда. Съедали всё лучшее, что было в домашних запасах. По сути, речь идет о разгуле и обжорстве. Для крестьянина символом благополучия и счастья было изобилие, которое актуализировалось в празднике с сопровождающими его застольем, гулянием и ярмаркой. Полный достаток, изобилие, зависящие от предков, ассоциируются с представлением о «золотом веке». Эта символика характерна не только для традиционной культуры. Например, исследователи проследили образ изобилия на материале русской литературы XIX в. [Морозов, Фролова 2000]. При этом среди обильных угощений имела место пища, связанная со свиньей. В «Одиссее», чтобы угостить чужестранца, Эвмей закалывает свинью. В данном случае свинья приносится в жертву, следовательно, торжественная трапеза соотносится с жертвоприношением животного. В этом смысле славянский мир не слишком отличается от античного. И здесь жертвой служит свинья, которую забивают на Рождество и Новый год: так, на Новый год крестьяне со всего прихода привозили на погост часть или целую тушу свиньи («Мясо жертвовали в церковь, а головы бросали в общий котел у церковной ограды; после утрени начинали их варить, а после обедни все кидались к котлу и хватали кому что попадет» [Бушкевич 1999: 212]).

Важно, что у Гомера в жертву приносится именно свинья. В сознании грека — земледельца и скотовода свинья ассоциируется с изобилием, плодovitостью, благополучием и урожаем. Как известно, архаическое сознание наделяло свинью исключительной плодovitостью. Следовательно, употребление ее в пищу способствовало будущему изобилию, плодородию и плодovitости.

Жажда обеспечить в новом году изобилие вызвала к жизни необходимость не просто жертвы, употребляемой в пищу, но и специфической атмосферы разгула, сексуальной свободы, что, несомненно, тоже носило магический характер. Об этом и свидетельствует присутствие на праздничных застольях скоморохов: «Вызванное культом Перуна-оплодотворителя, насилующего облачных дев и щедро рассыпающего семя дождя, оно [скоморошество] не отличалось особенною скромностью и требовало от плясок сладострастных движений. Эти “глумы”, при грубости нравов старого времени и разгуле праздничного похмелья, выражались в формах не всегда грациозных и подчас бывали уже слишком откровенны; но они нравились неразвитой толпе, а потому продолжали держаться и тогда, когда давным-давно была позабыта та мифическая основа, на которой возникли эти нецеломудренные игрища» [Афанасьев 1994. Т. 1: 346].

В этом смысле можно провести параллели между славянскими празднествами и распространенным в архаических культурах представлением о возвращении «золотого века», в том числе тех, что легли в основу так называемых карго-культов в Океании: «Местные племена станут вновь хозяевами своих островов и не будут вынуждены работать, ибо их умершие предки вернутся на великолепных кораблях, переполненных товарами, наподобие тех гигантских грузовых судов, которые белые встречают в своих портах. Поэтому большинство этих культов, связанных с кораблями, требуют, с одной стороны, уничтожения домашних животных и инвентаря, с другой — сооружения обширных складов, где будут размещены привезенные умершими товары» [Элиаде 1996: 12]. В современных культурах можно найти аналогии подобным представлениям. Реальность социализма во многом оказывается реальностью мифа о «золотом веке», реальностью утопии. М. Элиаде этого не исключает: «Эсхатологическая и миллениаристская мифология нашла свое новое рождение, в самое последнее время, в Европе, в двух политических тоталитарных движениях. Внешне абсолютно секуляризованные, нацизм и коммунизм насыщены элементами эсхатологического видения мира. Они провозглашают конец старого мира и наступление эры изобилия и блаженства» [Элиаде 1996: 75]. Пытаясь охарактеризовать имевший место в советской культуре XX в. слом, произошедший на рубеже 1920—30-х гг., когда возникает новая культура, называемая «культурой-2», В. Паперный пишет: «Сельскохозяйственный пафос плодovitости и урожайности возникает в культуре-2 вопреки угасанию реальных плодovitости и урожайности сельского хозяйства и реализуется он в одном из грандиознейших сооружений культуры-2 — во Всесоюзной Сельскохозяйственной выставке» [Паперный 1996: 164]. Таким образом, и утопия, и миф актуализируются в форме застолья, ведь именно оно соотносится со столь желанными для земледельца и предстоящими главной ценностью земледельческой культуры изобилием и плодородием.

Мы уже говорили, что пиршественная церемония разворачивается как ритуальная или сакральная. Здесь мы оказываемся уже на территории культурной антропологии и можем понять смысл застолья лишь в связи с ритуалом, религиозными, а точнее сакральными акциями. Выше мы констатировали, что процесс вкушения пищи предстает как акт социальной, в частности групповой жизни. Однако что делает процесс поглощения пищи в группе сакральным актом? Ставя этот вопрос, мы, видимо, приближаемся к выявлению наиболее универсального признака застолья. Из простого поглощения пищи застолье трансформируется в ритуал лишь в том случае, если пища наделяется сакральными свойствами. Сакрализация пищи приводит к тому, что отношение к ней оказывается амбивалентным. В результате того, что в акте сакрализации происходит трансформация пищи, сама эта пища вбирает в себя магико-религиозные силы. В этом случае такую пищу лучше не есть, чем есть. От нее или отказываются или поглощают ее

в соответствии с определенными правилами, например по частям и т. д. Если ее употребить всю сразу и помногу, то она может оказаться вредоносной [Элиаде 1999: 58].

Представляя застолье ритуалом, мы обнаруживаем его особенность, объясняющую, почему сегодня интерес к этой теме растет. Ведь ритуал — ключевое явление человеческой культуры. Последняя началась с ритуала и в формах ритуала; с его помощью природа вводилась в берега культуры. Ритуал обладал огромным жизнестроительным потенциалом. Согласно некоторым исследователям (с ними не согласился бы, например, Й. Хейзинга), культура вообще имеет ритуальное происхождение. Все основные ее формы, будь то миф, религия, игра, искусство и т. д., были вызваны к жизни в формах ритуала. Если с этим согласиться, то удивительно ли, что ритуал как двигатель человеческой культуры всё больше притягивает к себе внимание. В этом смысле исключением не является и застолье. Не приходится удивляться, что в период интенсивного развития в России культурологии особый интерес вызывает застолье, ведь в этом случае мы имеем дело с ритуалом, который до сих пор остается одной из репрезентативных форм культуры.

У Гомера жертвоприношение сопровождается молитвой, обращением Эвмея к бессмертным богам с мольбой о помощи, чтобы они помогли вернуться домой остающемуся неузнанным Одиссею. Поэтому после молитвы жертва рассекается на части, а первый из каждой части кусок сжигается, т. е. предназначается богам. Очевидно, что на первоначальных этапах жертва понималась так, как это мы наблюдаем у Гомера: приношение божеству, чтобы умиловить его и сделать к себе благосклонным. Как пишет З. Фрейд, в жертву приносилось то, что можно было есть и пить, т. е. мясо, хлеб, плоды, вино и масло: «Самой древней формой жертвы, более старой, чем употребление огня и знакомство с земледелием, была жертва животного, мясо и кровь которого поедались вместе — богом и верующими. Важно было, чтобы каждый участник получал свою долю в трапезе» [Фрейд 1991: 324]. М. Мосс упоминает, что, например, даяки «развили целую правовую и моральную систему, обязывающую не уклоняться от участия в трапезе, на которой они присутствуют или которую готовят» [Мосс 1996: 101]. Условие всеобщности участия в ритуале распространяется и на застолье, которое связано с отношением к жертве каждого члена рода, племени, фратрии, вообще коллектива в любых его формах.

Как мы заметили, перед тем как принести свинью в жертву, Эвмей обратился к богам с просьбой вернуть Одиссея домой. Зулусы перед жертвоприношением быка тоже просят бога, чтобы он послал им дождь. Нечто подобное имеет место и в других регионах: «Жители острова Сервати приносят в жертву идолам буйволов, свиней, коз и домашних птиц, если намечается какое-нибудь важное дело или путешествие отдельным лицом или целой общиной. Так как убитые животные поедаются присутствующими, то случаи больших жертвоприношений сопровождаются обыкновенно многочисленными собраниями.

У диких племен Северной Индии приношение в жертву животных сопровождаются возлияниями опьяняющего напитка, так что здесь слова “жертвоприношение и “праздник” становятся в самом деле синонимами» [Тайлор 1989: 476].

Ссылаясь на античные и славянские источники, под жертвой мы имеем в виду прежде всего животное. Однако такой жертвой мог быть и человек, видимо, прежде всего враг или преступник. Речь идет о ритуальной антропофагии. Как считает В. М. Жирмунский, вкушение человеческой жертвы имеет магическое значение, ибо предполагает приобщение к силе убитого врага [Жирмунский 1965: 10]. Магическое значение имеет также употребление крови убитого врага. Однако по мере развития культуры человек отказывается от человеческих жертвоприношений и ритуального каннибализма: они перестают быть угодными божеству. Тем не менее это явление продолжает иметь место, правда уже в виде эксцесса, о чем свидетельствуют многочисленные «бродячие» сюжеты. Однако людьми и богами оно уже осуждается как отвратительное злодеяние. В данных сюжетах соперник или враг часто предлагает своему антагонисту вкушать мяса или выпить крови его же родственника. Например, в древнегреческом сказании родоначальник династии микенских царей Тантал был проклят богами за то, что поднес им в виде угощения мясо своего сына Пелопа. Поэтому между его потомками долго еще не утихают кровавые распри. Этот сюжет получил отражение в «Орестее» Эсхила, где внуки Тантала — Атрей и Фиест состоят в ссоре. Под предлогом примирения Атрей устраивает пир и подносит Фиесту мясо его маленьких сыновей. В трагедии «Агамемнон» Эгист об этом рассказывает так:

Фиест вернулся, к очагу с мольбой припал,
И было тут обещано несчастному,
Что кровью брата царь земли отеческой
Не осквернит. Но злой, безбожный замысел
Таил Атрей. На праздничное пиршество,
Как друга друг, позвал он моего отца
И гостя мясом чад его попотчевал:
Поодаль от пирующих рассек Атрей
Ступни и кисти рук — чтоб не узнал никто;
Отец кусок поднес ко рту в неведенье
И, на погибель роду, начал мясо есть.
Вдруг, распознав злодейство богомерзкое,
Он закричал, упал, изверг убоину
И, опрокинув стол проклятьем бешеным,
Семью Пелопа проклял, пожелав, чтоб весь
Плисфенов род погиб такой же гибелью [Эсхил 1978: 243].

Отсюда очевидно, что человеческие жертвоприношения представляются не нормальным ритуальным установлением, а актом индивидуальной мести вследствие родовой или семейной распри.

Как утверждает М. Мосс, при акте жертвоприношения объект переходит из сферы мирского в сферу религиозного, т. е. освящается [Мосс 2000: 15]. До свершения обряда предполагаемая жертва сакральных свойств лишена. Здесь имеет место отмеченное В. Н. Топоровым противоречие. Казалось бы, жертвоприношение всегда связано с насилием, т. е. с убийством, а потому противостоит святости [Топоров 1988: 38]. С другой стороны, жертва не может приобрести сакральных свойств, если не будет убита, а следовательно, действие не будет иметь смысла, т. е. не будет ритуалом. Эта ритуальная закономерность наблюдается уже в тотемических культах, когда в качестве жертвы предстают животные, и будет просматриваться позднее, когда тотемизм заменяется более сложными религиозными системами, в которых в качестве жертвы предстает уже бог, например христианством. О. М. Фрейденберг близка к истине, утверждая, что трапеза является заменой изображения божества. Отсюда символика престола, представляющего обыкновенный стол на четырех столпах (слово стол во многих языках означает буквально 'четырёхножие'), стоящий на возвышении посредине алтаря. Из этого обстоятельства выводится и семантика стола, мы бы сказали — архетипическая семантика. Здесь имеет место семантическое равенство между божеством, столом, небом и гробом: «Мы получаем семантический ключ к нашим вопросам. Теперь погребальный помост, катафалк, с его ложем-гробницей, высоким столом и пологом предстанет нам в виде престола. Стол с возлежащим покойником и пиршественный стол с трапезой, на котором ставится подвижная фигурка мертвеца или кукла в гробу — оказывается дублером той же идеи алтаря с лежащей на нем жертвой, или престола с "телом Господним", с божественным хлебом и вином» [Фрейденберг 1988: 21].

По мнению Э. Тайлора, жертвоприношение как ядро трапезы ассимилировано христианством. Однако эту ассимиляцию он объясняет чисто внешними мотивами, а именно необходимостью обратить в христианскую веру народы, у которых жертвоприношение оказывалось центральным мотивом их отношения к миру: «Кроме того, обряд жертвоприношения хотя и не входил первоначально в христианское богослужение, уже рано занял выдающееся место в ритуале. Христианство вербовало своих сторонников среди народов, у которых идея жертвоприношения укоренилась очень глубоко, а церемония жертвоприношения была одним из наиболее важных обрядов богопочитания. Отсюда возник обычай, которому предстояло заполнить пустое место после вытеснения язычества христианством. Это было достигнуто не нововведением, а приспособлением. Евхаристическая трапеза ранних христиан приняла характер жертвоприношения, обедни, мессы, во время которой приношение пищи и питья совершается священником, возлагающим их на алтарь, после чего они потребляются священником и верующими» [Тайлор 1989: 484].

Таким образом, в основе христианства также лежит принцип жертвы, имеющей важное значение в предшествующих этой религии то-

темических и аграрных культах [Богораз-Тан 1926]. Понятие бога не существует без сакральной ауры, а сакральность возникает в акте жертвоприношения. Поэтому бог обречен быть жертвой. От этой архаической логики не свободно и христианство: «Чтобы бог мог снизить до роли жертвы, нужно, чтобы между его природой и природой жертвы было нечто общее. Чтобы он подверг себя уничтожению в качестве жертвы, необходимо, чтобы его порождало именно жертвоприношение. Конечно, в определенном смысле такое условие выполняется при всех жертвоприношениях, поскольку в жертве всегда есть нечто божественное, что высвобождается в момент принесения в жертву» [Мосс 2000: 85]. Высвобождение сакральности способствует возвеличиванию жертвы, без которого невозможно ее обожествление. Именно поэтому поздние религии, в частности христианство, оказались бессильными упразднить символику ранних религий и сложившиеся в архаических культах представления.

Вкушение пищи выступает, таким образом, как причащение сакрального. Правда, Б. Малиновский утверждает, что таинство причастия распространяется лишь на том уровне культуры, когда символический и мистический смысл пищи не исчерпывается имеющей место в архаических культах примитивной психологией еды [Малиновский 1998: 45]. Евхаристия введена Иисусом Христом на Тайной вечере. При евхаристии христианин вкушает тело и кровь Господа; она изменяет статус христианина, выделяет его из массы непосвященных. Называя ритуал совместного поглощения и усвоения пищи причастием, Э. Канетти подчеркивает его торжественный характер: «Процесс поглощения, чтобы оно достигло своей цели, требует концентрации, тишины и терпения. Благоговение перед могуществом и святостью того, что вошло внутрь, обеспечивает на какое-то время тихое и пристойное поведение» [Канетти 1997: 131]. Эта особая атмосфера объясняется тем, что поедаемое животное должно чувствовать к себе уважение. Лишь в этом случае животное способно вернуться и позволить на себя охотиться. Если же это правило не соблюдается, то животное не возвращается, а это означает будущий голод. Это обстоятельство позволяет иллюстрировать амбивалентное отношение к пище — она и притягивает к себе, и в то же время пугает, страшит, отталкивает. Однако торжественность пиршества объясняется не только необходимостью почтения к поедаемой жертве, но и страхом перед тем, что трапезу могут разделить разные демонические силы: «За обед и ужин, по народному убеждению, должно приступать благословясь, сидеть тихо и скромно, ногами не болтать, не смеяться, пустошных речей не говорить и тем “беса не тешить”. Приготавливать опару для хлеба и всякие яства должно как некое священнодействие — с благоговением и благословясь; где стряпают без соблюдения этих условий, там в обеде принимают участие нечистые духи, распевая срамные песни и предаваясь буйным пляскам; к благословенным же яствам они и приступиться не смеют» [Афанасьев 1994. Т. 2: 43]. В Домострое опи-

сывается трапеза, перерастающая в дьявольский разгул: «И аще начнут смрадные и скаредные речи, и блудные, срамословие и смехотворение, и всякое глумление, или гусли, и всякое гудение, и плясание, и плескание и скотекатание, и всякие игры, и песни бесовские, тогда якож дым отгонит пчелы, також отгидут Ангели Божии от тоя трапезы и смрадные беседы, и возрадуются беси и приидут и волю свою улучив, и вся угодная творится им» [Домострой 1994: 22].

Таким образом, поскольку вкушение пищи оформляется в обряд, т. е. получает форму повторяющегося акта, именно поэтому оно приобретает архетипический смысл: «Мы сможем убедиться в том, что всякий обряд заключается в воспроизведении архетипического поступка, совершенного *in illo tempore* (в начале “истории”) предками или богами, а потому первобытный человек стремится посредством иерофанний сообщить истинно “бытийный” смысл самым банальным и обычным актам. Через процесс повторения обряд совпадает со своим “архетипом”, упраздняя таким образом профанное время. Мы соприсутствуем тому же действию, совершаемому *in illo tempore*, на заре творения» [Элиаде 1999: 84]. Хотя сформировавшиеся в мире в последние столетия культуры чувственного плана утратили связь со сверхчувственным, которую обеспечивала религия, тем не менее давление первообразов в секуляризованном мире продолжает оставаться значимым. Может быть, понятие архетипа в юнгианском смысле остается еще более важным больше для секуляризованных культур, чем для архаических. Ведь архаический человек — создатель обрядов и ритуалов не относился к ним как к архетипам. Для него эти обряды и ритуалы — настоящая реальность.

Справедливо суждение К. Леви-Строса о том, что не люди мыслят в формах мифа, а «мифы мыслят в людях без их ведома». Это означает, что сами носители мифов не могут осознавать мифологический механизм мышления. «Говорящие субъекты, производящие и передающие мифы, если и осознают их структуру и способ действия, то лишь частично и не непосредственно. С мифами дело обстоит так же, как и с языком: говорящий субъект, который станет сознательно применять фонологические и грамматические законы (при условии, что он обладает необходимыми знаниями и навыками), почти тут же потеряет нить своего рассуждения. Точно так же использование мифологического мышления требует, чтобы его свойства оставались скрытыми; иначе человек окажется в положении исследователя, который не может верить в мифы, поскольку занимается их анализом» [Леви-Строс 2000: 20]. Что касается современного человека, он научился отделять чувственную реальность от сверхчувственной и к первой привык относиться как к определяющей и единственной. Применительно к нашей теме это вроде бы означает то, что для современного человека пища является лишь элементарным физиологическим актом. Имея в виду это обстоятельство, М. Элиаде говорит, что наши обеды — это заурядные физиологические акты, в то время как архаический человек усматривает в них таинства, с помощью которых он входит в контакт

с силами, далекими от профанного мира. Поэтому здесь физиологический акт трансформируется в обряд [Элиаде 1999: 84].

Тем не менее в редкие моменты, когда современным человеком чувственная реальность начинает постигаться в соответствии со сверхчувственной стихией (а именно в этом случае архетип и актуализируется), она им воспринимается острее и кажется особенно ценной. Касаясь распространенного обычая пить за здоровье человека, Э. Тайлор даже употребляет выражение «нелепый обычай». Казалось бы, какой смысл имеет этот тост? Смысл тосту придает его связь с древним обрядом-возлиянием на торжественных пиршествах в честь богов и умерших. С принятием христианства языческие возлияния в честь богов и культурных героев заменились тостами в честь Христа, Богоматери, святых, умерших предков, а также живущих: «можно предположить, хотя и не с полной уверенностью, что обычай пить за здоровье живых исторически связан с религиозным обрядом пить в честь богов и умерших» [Тайлор 1989: 82].

Организация в современном мире свадебного пира эту актуализацию архетипа предполагает. Не случайно Р. Барт утверждает, что великосветская, аристократическая свадьба осуществляет ту же функцию, что и пир в архаических культурах: «...Это одновременно и потлач, осуществляемый двумя семьями, и тот же самый потлач, явленный взору толпы, которая обступает это расточение богатств» [Барт 1996: 91]. Как архетипический акт рассматривает акт поедания и переваривания Э. Нойманн, считающий, что пищевой символизм возникает на основе архетипа: «Где бы ни появлялись напитки, фрукты, травы и т. д. как средство выражения жизни и бессмертия, включая “хлеб” и “воду” жизни, причащение и любую форму культа еды, вплоть до нашего времени, мы наблюдаем этот древний способ выражения. Материализация психических сущностей, когда сущности, которые мы будем называть “психическими”, такие как жизнь, бессмертие и смерть — обретают в мифе и обряде материальную форму и появляются как вода, хлеб, фрукты и т. д., характерна для примитивного разума. Как мы говорим, внутреннее проецируется наружу. В действительности происходит “психизация” объекта: все, что находится вне нас, воспринимается символическим, как наделенное сущностью, которую мы соотносим с психикой, чем-то психическим или духовным. Затем этот материальный объект, находящийся вовне “ассимилируется”, т. е. поедается. Осознанное понимание “разыгрывается” в элементарной схеме пищеварительной ассимиляции, и ритуальное действие конкретного поедания является первой формой ассимиляции, известной человеку» [Нойманн 1998: 45].

Однако сохранение в современной культуре пищевого символизма с его архетипическим подтекстом не означает, что человек, представляющий секуляризованную культуру, продолжает оставаться на примитивном уровне. Применительно к застолью понятие архетипа неизбежным становится лишь в поздних, т. е. в секуляризованных культурах. То, что в XX в. называют архетипом, в архаических куль-

турах было реальным актом. Когда в секуляризованных культурах реальность предстала в своих натуралистических, чувственных, материальных формах, способности постижения сверхчувственной стихии в соответствии с архаическими образцами человек всё же не утратил. Эти образцы и являются посредниками между человеком и реальностью. Собственно, именно эту подчеркивающую историческую преемственность культуры мысль и хотелось продемонстрировать нам на примере традиции застолья.

Литература

Афанасьев 1994 — *Афанасьев А. Н.* Поэтические воззрения славян на природу: В 3 т. М., 1994.

Барт 1996 — *Барт Р.* Мифологии. М., 1996.

Богораз-Тан 1926 — *Богораз-Тан В. Г.* Миф об умирающем и воскресающем звере // Художественный фольклор. М., 1926. № 1. С. 67—76.

Бушкевич 1999 — *Бушкевич С. П.* Жертва // Славянские древности: Этнолингв. словарь: В 5 т. Т. 2. М., 1999. С. 208—215.

Вебер 1994 — *Вебер М.* Город // *Вебер М.* Избранное. Образ города. М., 1994. С. 309—440.

Воронин 1948 — *Воронин Н. Н.* Пища и утварь // История культуры Древней Руси. Т. 1. М.; Л., 1948. С. 263—279.

Геннеп 1999 — *Геннеп А. ван.* Обряды перехода. М., 1999.

Домострой 1994 — Домострой. СПб., 1994.

Жирмунский 1965 — *Жирмунский В. М.* «Пир Атрея» и родственные этнографические сюжеты в фольклоре и литературе // Советская этнография. 1965. № 6. С. 3—22.

Кавелин 1848 — *Кавелин Д. А.* «Быт русского народа» А. Терешенко // Современник. 1848. № 12. С. 95—138.

Канетти 1997 — *Канетти Э.* Масса и власть. М., 1997.

Кашеева 1988 — *Кашеева Е. В.* Купеческое застолье как форма проведения социального общения и проведения досуга // Традиционные формы досуга: история и современность. М., 1998. Вып. 8. С. 193—209.

Кнабе 1993 — *Кнабе Г. С.* Римский обед // *Кнабе Г. С.* Материалы к лекциям по общей теории культуры и культуре античного Рима. М., 1993. С. 299—322.

Коллингвуд 1999 — *Коллингвуд Р.* Принципы искусства. М., 1999.

Леви-Строс 2000 — *Леви-Строс К.* Мифологии. Т. 1: Сырое и приготовленное. М.; СПб., 2000.

Малиновский 1998 — *Малиновский Б.* Магия, наука и религия. М., 1998.

Морозов, Фролова 2000 — *Морозов И. А., Фролова О. Е.* Тема изобилия в русской культуре XIX—XX веков в свете народных представлений // Традиционная культура. 2000. № 1. С. 91—98.

Московичи 1998 — *Московичи С.* Машина, творящая богов. М., 1998.

Мосс 1996 — *Мосс М.* Очерк о даре. Форма и основание обмена в архаических обществах // *Мосс М.* Общества. Обмен. Личность. М., 1996. С. 83—222.

Мосс 2000 — *Мосс М.* Очерк о природе и функции жертвоприношения // *Мосс М.* Социальные функции священного. СПб., 2000. С. 9—99.

Найденова 1999 — *Найденова Л. П.* Трапеза в старшей редакции Домостроя: парадоксы кодификации // Одиссей. Человек в истории, М., 1999. С. 78—84.

Нойманн 1998 — *Нойманн Э.* Происхождение и развитие сознания. М.; Киев, 1998.

Паперный 1996 — *Паперный В.* Культура Два. М., 1996.

Попов 1854 — *Попов А.* Пиры и братчины // Архив историко-юридических сведений, относящихся до России, издаваемый Н. Калачевым. Кн. 2. Ч. 2. М., 1854. С. 19—41.

Пропп 2000 — *Пропп В. Я.* Русские аграрные праздники. М., 2000.

Рыбаков 1993 — *Рыбаков Б. А.* Стригольники. Русские гуманисты XIV столетия. М., 1993.

Соловьев 1856 — *Соловьев С. М.* Братчины // Русская беседа. 1856. № 4. С. 108—117.

Тайлор 1989 — *Тайлор Э.* Первобытная культура. М., 1989.

Топоров 1988 — *Топоров В. Н.* О ритуале. Введение в проблематику // Архаический ритуал в фольклорных и раннелитературных памятниках. М., 1988.

Фрейд 1991 — *Фрейд З.* Тотем и табу: Психология первобытной культуры и религии // *Фрейд З.* «Я» и «Оно»: Труды разных лет. Т. 1. Тбилиси, 1991.

Фрейденберг 1988 — *Фрейденберг О. М.* Миф и театр. М., 1988.

Фроянов 1976 — *Фроянов И. Я.* Престижные пиры и дарения в Киевской Руси // Советская этнография. 1976. № 6. С. 39—46.

Фрэзер 1980 — *Фрэзер Дж. Дж.* Золотая ветвь. М., 1980.

Хренов 2000 — *Хренов Н. А.* Художественная картина мира 30-х годов в ее кинематографических формах // Мифы эпохи и художественное сознание: Искусство 30-х. М., 2000. С. 61—92.

Элиаде 1996 — *Элиаде М.* Аспекты мифа. М., 1996.

Элиаде 1999 — *Элиаде М.* Трактат по истории религий. Т. 1. СПб., 1999.

Эсхил 1979 — *Эсхил.* Трагедии. М., 1978.



М. В. ДОБРОВОЛЬСКАЯ
(Москва)

О ПОЯВЛЕНИИ ДРЕВНЕЙШИХ КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ

Открытие нового блюда более способствует счастью рода человеческого, нежели открытие новой звезды.

БРИЯ САВАРЕН

Приготовление пищи, вероятно, следует считать одним из наиболее ранних проявлений культуры древнего человека. Археологические источники, сведения других гуманитарных и естественных наук позволяют сформировать представление о глубинной связи традиций питания с различными сторонами материальной и духовной культуры первобытных обществ; о стабильности сохранявшихся в различных культурах на протяжении тысячелетий традиций питания; о влиянии состава и режима питания на поведенческие, культурные особенности.

В известной мере изменение рациона питания нашими предками стало одной из ранних предпосылок гоминизации, увеличения объема мозга [Добровольская 2005]. В связи с этим хотелось бы вспомнить знаменитую формулу Клода Леви-Строса: «Человечество начинается с кухни».

Появление устойчивых культурно-кулинарных традиций

Следы наиболее древних индивидуальных «диет» мы находим в глубочайшей древности — в памятнике эпохи верхнего палеолита позднелюфотского времени. Верхнепалеолитическое поселение Сунгирь, расположенное на окраине г. Владимира, было открыто в 1956 г. О. Н. Бадером [Бадер 1998]. Самая ранняя дата, полученная при анализе коллагена костной ткани из сунгирских погребений, — 26200 ± 640 (AA-36475), а самая поздняя — 19160 ± 270 (AA-36473) [Сулержицкий и др. 2000]. Уникальная сохранность скелетных материалов из сунгирских погребений и проведенный палеодиетологический анализ позволяет обратиться к реконструкции системы питания конкретной группы верхнепалеолитического населения. Анализ проб костной ткани (изотопный и атомно-абсорбционный) выявил индивидуальные

пищевые статусы четырех индивидов из погребений: мужчины зрелого возраста, двух подростков и еще одного взрослого индивида, единственная обработанная бедренная кость которого была положена в могилу подростка.

Погребение взрослого мужчины. Результаты анализа костной ткани этого индивида указывают на преимущественно мясную диету, что хорошо согласуется с нашим представлением об охотниках на крупных травоядных млекопитающих (северного оленя, мамонта и пр.) [Козловская 2000; Richards et al. 2001].

Погребение подростков. Мальчик в возрасте 12—14 лет. Анализ микроэлементного состава позволяет воссоздать неожиданное сочетание пониженной доли мясной пищи, большой удельной части растительной и высокого процента беспозвоночных. Кроме того, низкая концентрация цинка в его скелете дает основание предполагать явный недостаток белковой пищи животного происхождения. Как установлено, на зубах этого индивида отмечена множественная эмалевая гипоплазия, которая свидетельствует о нескольких стрессах, перенесенных им в детском возрасте. Скелет подростка также хранит следы задержки ростовых процессов, нарушения обмена веществ, перенесенного инфекционного заболевания [Бужилова 2000]. Возможно, эти стрессы и патологии были связаны с недосаданием и вызывали нарушения усвоения пищи.

Девочка в возрасте 9—10 лет (Сунгирь-3). Основную часть питания этого подростка составляло мясо наземных позвоночных. Растительный компонент был незначителен. Судя по величине содержания цинка, есть основания полагать, что белковое питание не было достаточным. На зубах также обнаружены множественные дефекты эмали, которые могли быть связаны с физиологическим стрессом, перенесенным в детском возрасте.

В могилу, где были похоронены мальчик и девочка, был положен фрагмент левой бедренной кости взрослого человека. Эпифизы кости были обколоты, костномозговая полость наполнена охрой. Вероятно, эта кость выполняла ритуальную функцию и положена в соответствии с погребальным ритуалом. Обращает на себя внимание то, что содержание микроэлементов в образце из изолированного бедра значительно отличается от описанных выше случаев. Концентрации всех элементов низкие или крайне низкие. Основную роль в рационе этого человека, вероятно, играло мясо наземных позвоночных. Низкие концентрации всех элементов дают основание предполагать, что этот человек в течение длительного времени переносил голод или хроническое недоедание [Козловская 2000].

К сожалению, имеющиеся на сегодняшний день палеодиетологические реконструкции немногочисленны, и мы не можем с определенностью судить об особенностях питания различных групп верхнепалеолитического населения. Мы располагаем более обширной информацией о традициях питания последующего периода — мезолита. Для

начального голоцена характерно увеличение водной, в особенности морской, пищи в рационе человека. «Первые свидетельства собирательства морских моллюсков <...> известны на стоянке Нацушима в Токийском заливе и датированы около 9500 лет» [Кузьмин и др. 1998: 102]. В этих же слоях обнаружены кости дельфина. Большая часть памятников с раковинными кучами относится к более позднему периоду. Интересно, что «первооткрыватели» морских продуктов — обитатели Японских островов — до сих пор держат первенство в мире по интенсивности использования различных источников пищи морского происхождения. Сегодня здесь добывается 16 видов съедобных красных водорослей, 5 видов зеленых и несколько бурых: «Для Японии известны не менее 50 видов двустворчатых морских моллюсков и 11 видов пресноводных моллюсков. Из иглокожих особенно ценятся в Китае и Корее трепанг, который называется “морским жень-шенем”» [Раков, Вострцов 1998].

Смешанный океаническо-материковый тип питания был характерен для мезо-неолитического населения побережий Атлантического океана. Широко известные раковинные кучи в Дании являются тому свидетельством. Исследование изотопного и микроэлементного состава скелетных материалов с побережья Балтийского моря позволяет также проследить особенности питания этого древнего населения. Изотопный состав костной ткани из мезолитических погребений Скатехолм указали на смешанный тип питания [Liden 1995]. Столь высокие вариации позволяют судить об индивидуальных различиях в структуре питания этого населения. Могильник Люммелунда (конец VII тыс. до н. э.) расположен на острове Готланд. Изотопный состав исследованных костных останков указывает на употребление пищи смешанного происхождения, но собственно морских продуктов было немного. Изотопный состав костной ткани индивидов из погребений мезолитического памятника Кунда на балтийском побережье Эстонии воссоздает картину питания этих людей (мясо наземных позвоночных) [Liden 1995]. О своеобразии типа питания мезолитического населения побережья Атлантики (от Шотландии до Португалии) пишут М. Ричардс и Р. Хеджес [Richards, Hedges 1999]. Они сопоставляют данные изотопного анализа, проведенного на материалах береговых мезолитических памятников Европы. Полученные данные свидетельствуют о потреблении местным населением морской пищи, причем с уверенностью можно сказать, что основу рациона составляла именно рыба, а не морские хищники. Авторы акцентируют внимание на том, что обитатели американских памятников с территории Ньюфаундленда, Британской Колумбии, калифорнийского побережья по сравнению с европейскими жителями в большей мере использовали охоту на морских животных, а не рыбную ловлю или зоособирательство. Морепродукты использовались также и в ритуалах. Например, в мезолитических погребениях на острове Тевьек в погребении были обнаружены раковины брюхоногих моллюсков, причем один вид при-

существовал только в мужских, а другой — только в женских погребениях.

Иные тенденции в поисках пищевых стратегий развивались среди обществ охотников, рыболовов и собирателей позднего каменного века, связанных с более открытыми ландшафтами светлого широколиственного леса, лесостепи, степи. Изучение изотопного состава скелетных материалов из погребений на территории современного Запорожья эпох мезолита и неолита помогли воссоздать особенности пищевого рациона. Изотопный анализ показал, что структура питания людей из таких памятников, как Деревка, Мариовка, Васильевка, Ясиноватка, идентична и представлена в основном растительной пищей и пресноводной рыбой [Lille, Richards 2000]. Заметный компонент животной пищи отсутствует. На протяжении мезолита — раннего неолита — неолита наблюдаются некоторые тенденции в изменении структуры питания [Lille 1996]. На протяжении периода 10000—4000 лет назад в описываемых районах складывается своеобразная картина. Если мезолитическая структура питания этого населения вполне соотносима с таковой для населения северных лесов (дичь, рыба, моллюски, растения), то при переходе к неолиту увеличивается роль растительной пищи.

По результатам исследований изотопного состава коллагена костной ткани мезо-неолитического населения Днепровских порогов отмечен значительный половой диморфизм в частоте встречаемости зубного камня. У мужчин он встречается гораздо чаще [Lille, Richards 2000]. Это связывается с различной структурой питания полов. Предполагается, что пища мужчин в большей мере содержала белки животного происхождения, чем пища женщин, причем эти отличия более ярко выражены у неолитического населения. Эта краткая информация о типе питания мезо-неолитического населения южных и северных районов свидетельствует о разнообразии пищевых традиций.

Фундаментальные полевые и лабораторные исследования археологических памятников в Южной Мексике, проведенные в долине реки Техуакан, позволили составить представление об особенностях развития образа жизни охотников и собирателей степных и полупустынных ландшафтов Нового Света [Buers 1967]. В общей сложности исследованиями охвачен период от 8500 лет до н. э. до 1500 г. н. э. Охотники и собиратели Техуакана охотились в основном на два вида — белохвостого оленя и кроликов. Доли мяса белохвостого оленя и кролика в диете были примерно одинаковыми на протяжении периода 6500 лет до н. э. — 1000 лет н. э. Ранее мясо кролика составляло наибольший удельный вес в охотничьей добыче. Начиная со II тыс. н. э. охота на белохвостого оленя стремительно сокращается, а на кроликов — оказывается на прежнем уровне. Рыба занимает ничтожно малое место в рационе, что, возможно связано с засушливостью местного климата. Растительная пища занимала не менее важное место в рационе. Несколько десятков видов съедобных растений, у которых употреблялись в пищу пло-

ды, цветы, стебли, семена, листья, были обнаружены при раскопках. Несмотря на то, что наиболее ранние формы домашней кукурузы известны с 7000 лет до н. э., существенной частью в рацион питания культурные растения входят только около 3500 лет до н. э. До этого периода дикие растения и дикие животные примерно на паритетных основах формируют пищу этих охотников и собирателей. В период от 8000 до 5500 лет до н. э. мясо белохвостого оленя и кролика составляло более половины рациона. В более поздние периоды дикие растения преобладают в рационе. Следует отметить, что тенденции, обозначенные в позднем каменном веке, усиливаются во все последующие эпохи: население переходит на вегетарианскую пищу, а белки животного происхождения занимают минимальное место в питании. На ранних стадиях бытования теуаканского населения наиболее распространены формы приготовления пищи были запекание и поедание сырого продукта, позже более популярными становятся варение в воде и гриль. Таким образом, отличительной чертой питания древних охотников и собирателей высокогорных районов Мезоамерики можно назвать чрезвычайное разнообразие видов диких растений и небольшую роль охоты. Возможно, эта традиция явилась причиной возникновения на территории Мексики мощных земледельческих государств, с чрезвычайно слабыми традициями животноводства и с практически полным отсутствием подвижных форм скотоводства.

Исследования химического состава скелетных материалов мезолитической натуфийской культуры и предкерамического Иерихона Леванта позволили составить представление о своеобразии типа питания охотников и собирателей Передней Азии 10000—6000 лет назад. На поселениях натуфийской культуры и PPNA (предкерамический неолит А) стабильно присутствуют и преобладают кости газели. Только при переходе к PPNB (предкерамический неолит В) наблюдается смена скелетных останков газели на другие виды, в том числе корову. Для мезолитического натуфийского населения отмечены величины Sr/Ca соотношения, отвечающие смешанной растительно-мясной пище, при переходе к PPNB наблюдается увеличение белкового компонента в рационе.

Вероятно, мезолит правильно назвать эпохой расцвета недифференцированных охотников, рыболовов и собирателей. Заложенный ранее принцип использования наиболее разнообразных пищевых источников [Добровольская 2005] нашел свое воплощение именно в мезолитическую эпоху. Удерживать равное распределение нагрузки на все доступные пищевые источники в течение долгого времени оказывается сложной задачей. Сезонная смена основных источников питания способствовала сохранению широкого спектра ресурсов. В самом явном виде смена пищевых источников в зависимости от сезона обнаруживается на береговых высокоширотных ландшафтах. Возможно, поэтому в эпоху мезолита численность поселений на морских побережьях явно превалирует над количеством поселений внутренних районов. Население, живущее в районах с менее выраженной сезонной сменой основных пищевых ре-

сурсов, имело возможность (а может быть, необходимость) специализироваться на ограниченном спектре пищевых источников. Вероятно, более ограниченный спектр источников пищи является фундаментальной предпосылкой перехода к производящему хозяйству.

В богатой и разнообразной погребальной обрядности мезолита—неолита лесной полосы Евразии выражена традиция сопровождения похорон жертвоприношениями зверей, птиц и рыб. Именно в эти эпохи расцветают различные жанры изобразительной деятельности, посвященной зверю, птице, рыбе, реке — растению.

Переход к производящей экономике и особенности питания

Вопрос о формировании первичных очагов производящей экономики чрезвычайно важен, так как ориентируясь на датировки конкретных памятников, мы можем предполагать, в течение какого времени, скольких поколений люди имели дело с традициями новой кухни — кухни животноводов и земледельцев.

В. А. Шнирельман приводит возраст формирования древнейших центров производящей экономики:

1. Переднеазиатский очаг (IX—VII тыс. до н. э.). Малая Азия, Иран, Ирак, от Палестины до Закавказья.
2. Юго-Восточный очаг (IV—III тыс. до н. э.). Северо-Восточная Индия, Юго-Восточная Азия, Южный Китай.
3. Мезоамериканский горный очаг (с IX—VII по III—II тыс. до н. э.) [Шнирельман 1989].

Два древнейших очага — переднеазиатский и мезоамериканский, как следует из исследований Н. И. Вавилова [Вавилов 1965а, 1965б, 1965в], имели мощные основополагающие злаковые культуры. С переднеазиатским очагом связано появление мягких пшениц, ржи, гороха, чечевицы, льна, с мезоамериканским — кукурузы, картофеля, фасоли, подсолнечника и прочих. Традиционно предполагается, что в древнейших центрах одомашнивания растений и земледелия растительная пища занимала ведущее место в структуре питания. На этом же основаны гипотезы, объясняющие уменьшение размеров тела в группах неолитического населения по сравнению с мезолитическим [Angel 1984]. Однако вероятно, что хозяйственные изменения имели гораздо более сложную динамику. Так, данные изотопного анализа костной ткани индивидов из знаменитого Чатал-Хююка в Турции, указывают на неожиданный, как признаются авторы, результат — большую часть рациона составляло мясо наземных позвоночных [Richards et al. 2003].

Имеющиеся в нашем распоряжении материалы позволили обратиться к реконструкциям особенностей питания в обществах с ранними традициями сельского хозяйства (эпохи неолита, энеолита, раннего бронзового века).

На территории Молдовы и Украины были найдены археологические объекты, связанные с традициями древнейшего сельского хозяйства. Памятник Сакаровка исследован экспедицией Института археологии

и этнографии под руководством О. В. Лариной и В. А. Дергачева в 1979 г. Погребальный памятник был обнаружен на территории ранне-неолитического (VI—V тыс. до н. э., согласно предварительным данным) поселения. Методом атомной абсорбции были проанализированы образцы костной ткани индивидов из могильника и поселения Сакаровка. Результаты химического анализа указывают на отсутствие специализации в питании населения. В ежедневном рационе людей из Сакаровки была пища животного и растительного происхождения, следов же растительной, а тем более зерновой специализации не наблюдается.

Как указывают археологические свидетельства, могильник относится к памятникам мариупольского типа, появление которых связывается с чрезвычайно ранним распространением производящего хозяйства на территории современных Украины и Молдовы. Согласно данным М. Лилли и его соавторов, памятники мариупольского типа в районе Днепровских порогов появляются в последней трети VIII тыс. до н. э. [Lillie 1996; Lillie, Richards 2000]. Эти же авторы склонны рассматривать процесс перехода от присваивающего хозяйства к производящему как чрезвычайно длительный, растянувшийся на три тысячелетия [Lillie, Richards 2000]. Большая длительность этого процесса, по мнению авторов, была благоприятна для хода адаптации. Резкий переход с одной диеты на другую всегда сопряжен со стрессом для организма. В данном случае продукты охоты, рыбной ловли, собирательства постепенно замещались продуктами животноводства.

Население, которое может быть отнесено к кругу земледельческих культур, не показывает преобладания растительной пищи в рационе, а скорее, наоборот — преобладание белковой. Окультуривание растений и животных было взаимосвязано, но связи эти своеобразны. Так, Н. И. Вавиловым описано, что переднеазиатская территория связана с происхождением не только важнейших пищевых растений, но и кормовых. Таким образом, можно предположить, что видовой состав растений в древних очагах сельского хозяйства указывает на роль животноводства в структуре хозяйства.

Каждый из перечисленных очагов характеризуется и своеобразным набором домашних животных. Древнейшие находки скелетных останков коз, которые могут быть идентифицированы как домашние, относятся к VIII—VII тыс. до н. э. (Загрос, Гандж, Дерех). В Джармо (VII тыс. до н. э.) также обнаружены домашние козы, бараны, домашняя свинья. В Чайоню (Юго-Восточная Турция) в слоях второй половины VIII тыс. до н. э. обнаружены останки домашней собаки и диких туров, оленей, коз, овец. В Чатал-Хююке (VII—VI тыс. до н. э.) найдены скелетные останки крупного рогатого скота, коз, овец, собаки. Возможно, на территории Палестины происходила первичная доместикация тура.

В Восточной и Юго-Восточной Азии предки домашних животных гораздо менее многочисленны. Первые доместичированные виды по-

являются там, вероятно, не раньше IV тыс. до н. э., примерно в это же время приручают диких гуанако в Андах.

Юго-Восточный Индокитай не имеет столь древних традиций скотоводства, возможно, поэтому в рационе питания населения этого обширного региона так мало мясных блюд. Основа питания — рис и корнеплоды (батат, маниок, таро). Мезолит и ранний неолит (хоабиньская и бакшонская культуры) характеризуются возделыванием корнеплодов и разных сортов тыквы. Поздний неолит — период формирования рисоводства. Рис распространен у всех народов Индокитая. До сих пор велика роль корнеплодов в традиционном питании. У многих горных народов корнеплоды обязательно включаются в обрядовую пищу, связанную с культом предков. Различные сорта рыбы, раки, крабы и другие виды речного и морского происхождения составляют значительную часть рациона народов Юго-Восточной Азии. Следует упомянуть, что в мезолите и раннем неолите рыбная ловля и зоособирательство были основными пищевыми ресурсами населения побережий. В традиционной кухне этого региона мясо употребляют мало. С этим согласуются данные о традиционной китайской кулинарии. Э. П. Стужина по письменным источникам XII—XIII вв. воссоздает «кулинарный портрет» этой страны. К этому времени в крупных городах живет до полутора миллионов человек, поэтому эти сведения касаются своеобразия питания больших массивов населения. В городе Ханьчжоу «мучная пресная пища была главной в трапезе, а все остальные кушанья-приправы — лишь добавками к ней. Только богатые сдабривали эту пресную пищу мясом, рыбой и острыми солеными закусками, простолюдины же чаще всего лишь горстью соленых овощей или проросших бобов. Широко распространены были овощи (капуста, редька, другие крестоцветные, тыква, кабачки) и различные виды бобов, а также огромное количество всевозможных растений, семян, плодов дикорастущих трав и листьев кустарников и деревьев, которые использовались для приготовления сладостей, напитков, приправ» [Стужина 1972: 139]. В северной кухне преобладали мучные блюда, просо, закуски были пресными, овощи — солеными и сушеными. В южной кухне основу составляли рис, острые и разнообразные приправы. Употреблялись в пищу змеи, собаки пород, разводившихся на мясо. Таким образом, в типе питания этого региона просматриваются особенности, заложенные еще мезолитическими традициями: большое количество растительных видов, особенно корнеплодов; рыба, множество моллюсков и другой пищи водного происхождения, большое количество видов наземных животных. Производящее хозяйство внесло культуру риса, который стал основой — собственно едой, как хлеб для греков и маис для майя, но оно не отменило традиции более раннего периода — присваивающего хозяйства.

Так же, как и для более ранних традиционных корнеплодов, во время посадки риса совершались ритуальные действия, призванные обеспечить не только урожай, но и всеобщее преумножение жизни.

Интересно, что есть указания на то, что использование шелковичного червя вначале было связано также с кулинарной традицией. Известно, что китайская кухня и медицина до сих пор изобилюют кушаньями и препаратами из насекомых. Е. И. Лубо-Лесниченко в своей книге «Китай и Шелковый путь» пишет, что самая ранняя находка кокона шелковичного червя датируется V—IV тыс. до н. э. Особенности повреждения кокона дают основания судить о том, что сам червь был съеден. В современной китайской мифологии шелковица — символ плодородия. В тутовых рощах отправлялись культы матери прародительницы. Божество шелковичного червя — женщина, спящая на коленях у дерева и выплевывающая нить. Появление шелка в Китае связывается легендами с именем жены легендарного императора Хуан-ди Лэй-цзу из рода Силин. Она научила людей шелководству, разведению шелковичного червя, и земледелию, а Хуан-ди научил их приготовлению пищи на огне, ношению головных уборов. Начало шелководства восходит, вероятно, к развитому неолиту Китая. Самый ранний фрагмент шелковой ткани датируется началом III тыс. до н. э.; он обнаружен в слоях памятника культуры Лянчжу [Лубо-Лесниченко 1994].

Известно также, что мезоамериканский центр имел небольшое число видов одомашненных животных. Из млекопитающих это гуанако, из птиц — цесарка, индюшка. Охотники и собиратели голоцена с этих территорий также специализировались скорее на фитособирательстве, а не на охоте. Белохвостый олень, морская свинка, дикий кролик — основные промысловые виды, которые никогда не составляли преобладающую долю в рационе и не стали домашними животными. Мощные земледельческие цивилизации Америки развились прежде всего на основе возделывания маиса. Это растение занимает центральное место в их хозяйстве, мифах, ритуалах.

В различных частях света в разное время, но неизменно с развитием земледелия физиологически необходимым компонентом питания человека становится соль. В тех областях, где «солевая зависимость» формируется рано, в период становления самого хозяйственного уклада, когда в обществах чрезвычайно сильны символизация процессов, происходящих вокруг человека, соль «обрастает» богатой символикой и включается в различные мифологические сюжеты. Свойства соли — быстро кристаллизоваться и растворяться, быть приятной на вкус (как утверждают медики, в малых концентрациях — даже сладковатой) и одновременно жгучей, разъедающей и, таким образом, ее способность сочетать в себе противоположные качества чрезвычайно важна, так как соответствует фундаментальным формам сознания человека в системе дуальных оппозиций [Иванов 1987]. В тех ситуациях, когда физиологическая потребность в соли не столь остра (как, например, у кочевников-скотоводов, охотников и собирателей, которые получают достаточное количество хлорида натрия с животной пищей и к тому же не так привязаны к месту проживания, как земледельцы)

или переход к специализированному земледелию происходит позже, когда основные мифологемы уже сложились — соль становится источником богатства и выполняет только прагматическую функцию. Интенсивность употребления соли также имеет глубокие региональные традиции.

Сопоставление структуры и моделей питания древних обществ охотников, рыболовов и собирателей и групп населения производящего хозяйства позволяет судить о преемственности между ними. На основании этих наблюдений может быть сформулировано представление о глубокой древности пищевых традиций, восходящей к первобытным эпохам.

Так, например, сочетание растительной и животной пищи, присущее ранним формам производящего хозяйства Ближнего Востока, можно связать с широчайшим распространением этих так или иначе трансформированных традиций на огромных территориях Средиземноморья, потом — Евразии. Варианты более стабильных и «замкнутых» территорий Южной Америки и Мезоамерики, Юго-Восточной Азии, Китая, Японии связаны с первоначальной традицией сельского хозяйства, более ориентированной, во-первых, на растительную пищу, а во-вторых, на местные водные ресурсы (рыба, беспозвоночные). Таким образом, мы можем предполагать, что кулинарные традиции, сохранившиеся до нашего времени в искусстве китайской, французской, кавказской кухонь, уходят своими корнями не только во времена становления производящей экономики, но и в более ранние эпохи. Основываясь на этих, вероятно, самых древних различиях, мы можем выделить два ствола формирования культурно-кулинарных традиций. Первый — ближневосточно-евразийский и второй — южноазиатский.

Переход к производящему хозяйству вызвал увеличение растительного компонента в структуре питания больших массивов населения, зачастую сохраняя другие традиционные части рациона. Появление прочной кухонной посуды из камня, керамики и металла, широкое распространение традиций варки не только изменяет вкусовые качества, но и химический состав многих видов пищи. Увеличение доли растительной пищи также изменяет количество минеральных веществ, поступающих в организм. Интенсификация использования поваренной соли, вероятно, восходит к неолитической эпохе и может быть связана с недостатком хлора и натрия в результате сокращения поступления этих элементов с пищей, вызванного отказом от традиции поедания сырого мяса, питья крови.

Наиболее поздней пищевой специализацией следует считать приспособление к молочной пище. Эту мощную традицию можно считать производной ближневосточно-евразийского очага культурно-кулинарных традиций. Формирование подвижных скотоводческих обществ, развивавшиеся с периода раннего металла (III—II тыс. до н. э.), привело к появлению новой системы питания. В ней важнейшее место занимают молоко и молочные продукты, а также мясо домашних животных. Пища подвижных скотоводов состоит из белков, жиров и

малой доли растительных углеводов. Молочную пищу отличает высокая калорийность, насыщенность доступными формами кальция, витаминами, иммунными телами. Появление новой пищевой системы, безусловно, повлияло на быстрый рост численности кочевников (даже при невысокой рождаемости), расцвет их культур в евразийских степях. Возможно, важную роль в формировании евразийского степного населения с высокими показателями физического развития, большой длиной тела сыграла именно высокобелковая, разнообразная диета ранних скотоводов.

Литература

Бадер 1998 — *Бадер О. Н.* Позднепалеолитическое погребение Сунгирь (погребение и окружающая среда). М., 1998.

Бужилова 2000 — *Бужилова А. П.* Анализ аномалий и индикаторов физиологического стресса у неполовозрелых сунгирцев // *Homo sungirensis*. Верхнепалеолитический человек: экологические и эволюционные аспекты исследования. М., 2000. С. 302—315.

Вавилов 1965а — *Вавилов Н. И.* Проблема происхождения культурных растений в современном понимании // *Он же*. Избранные труды. Т. 5. М.; Л., 1965. С. 131—142.

Вавилов 1965б — *Вавилов Н. И.* Проблема происхождения мирового земледелия в свете современных исследований // *Он же*. Избранные труды. Т. 5. М.; Л., 1965. С. 143—151.

Вавилов 1965в — *Вавилов Н. И.* Центры происхождения культурных растений // *Вавилов Н. И.* Избранные труды. Т. 5. М.; Л., 1965. С. 9—130.

Добровольская 2005 — *Добровольская М. В.* Человек и его пища. М., 2005.

Иванов 1987 — *Иванов В. В.* Дуалистические мифы // *Мифы народов мира: Энциклопедия*. Т. 1. М., 1987. С. 408—409.

Козловская 2000 — *Козловская М. В.* Система питания верхнепалеолитических сообществ // *Homo sungirensis*. Верхнепалеолитический человек: экологические и эволюционные аспекты исследования. М., 2000. С. 411—420.

Кузьмин и др. 1998 — *Кузьмин Я. В., Алкин С. В., Оно А. и др.* Радиоуглеродная хронология древних культур Северо-Восточной Азии. Владивосток, 1998.

Лубо-Лесниченко 1994 — *Лубо-Лесниченко Е. И.* Китай и Шелковый путь. М., 1994.

Раков, Вострецов 1998 — *Раков В. А., Вострецов Ю. Е.* Морское собирательство // Первые рыболовы в заливе Петра Великого. Природа и древний человек в бухте Бойсмана. Владивосток, 1998. С. 241—275.

Стужина 1972 — *Стужина Э. П.* Обед на полтора миллиона персон (что ели и пили в Китае 800 лет назад) // *Советская этнография*. 1972. № 1. С. 129—142.

Сулержицкий и др. 2000 — *Сулержицкий Л. Д., Петит П., Бадер Н. О.* Радиоуглеродный возраст поселения и обнаруженных погребений // *Homo sungirensis*. Верхнепалеолитический человек: экологические и эволюционные аспекты исследования. М., 2000. С. 30—34.

Шнирельман 1989 — *Шнирельман В. А.* Возникновение производящего хозяйства. М., 1989.

Angel 1984 — *Angel J. L.* Health as a crucial factor in the changes from hunting to developed farming in the Mediterranean // *Palaeopathology at the Origin of Agriculture*. London, 1984. P. 51—74.

Byers 1967 — *Byers D. S.* The prehistory of the Tehuacan valley. Environment and subsistence. Andover, 1967.

Liden 1995 — *Liden K.* Prehistoric diet transition. Stockholm, 1995.

Lillie 1996 — *Lillie M. C.* Mesolithic and Neolithic population of Ukraine: Indications of diet from dental pathology // *Current Anthropology*. Vol. 37. 1996. № 1. P. 135—142.

Lillie, Richards 2000 — *Lillie M. C., Richards M.* Stable isotope analysis and dental evidence of diet at the mesolithic-neolithic transition in Ukraine // *Journal of Archeological Science*. Vol. 27. 2000. P. 965—972.

Richards, Hedges 1999 — *Richards M. P., Hedges R. E. M.* Stable isotope evidence for similarities in the types of marine food used by late Mesolithic humans at sites along the Atlantic coast of Europe // *Journal of Archeological Science*. Vol. 26. 1999. P. 717—722.

Richards et al. 2001 — *Richards M. P., Pettitt P., Stiner M., Trinkaus E.* Stable isotope evidence for increasing dietary breadth in the European mid-Upper Palaeolithic // *The Proceedings of the National Academy of Sciences, USA*. Vol. 98. № 11. 2001. P. 6528—6532.

Richards et al. 2003 — *Richards M. P., Pearson J. A., Molleson T. I., Russel N., Martin L.* Palaeodietary evidence from Neolithic Chatalhoyuk, Turkey // *Journal of Archeological Science*. Vol. 30. 2003. P. 67—76.



Приложение II

ПУБЛИКАЦИИ





Л. Ф. МИРОНИХИНА
(Москва)

НАРОДНАЯ КУХНЯ В ГОЛОДНЫЕ ГОДЫ

Воспоминания о пережитом голоде и блюдам «голодной кухни» часто встречаются в устных рассказах о прошлом, о жизни, о войне. Рассказчики — жители Смоленской, Калужской и Владимирской областей пережили на своем веку не один голодный период: в 1933 г., во время Великой Отечественной войны и в тяжелые послевоенные годы.

Фольклорными экспедициями МГУ им. М. В. Ломоносова и Государственного республиканского центра русского фольклора собран большой материал по «голодной кухне» в средней полосе России. Этот материал записан большей частью от сельских жителей, всё более или менее съедобное добывавших в лесу или в поле. Но записи, сделанные в городах (Муроме Владимирской области и Юхнове Калужской области), свидетельствуют о том, что и горожане в голодные годы ходили по колхозным полям и окрестным лесам в поисках пропитания.

Воспоминания о прошлом стали контекстом, в который органично вошли фрагменты «голодной кухни». В этом контексте ярко запечатлены и психология голода, и неоднозначное поведение людей в экстремальных ситуациях, и отношение к самим «голодным блюдам».

В некоторых семьях стремились сохранить хотя бы видимость традиционного уклада и нормального обеда, который должен был состоять из первого блюда — щей и второго — каши и обязательно хлеба. Первое блюдо, жидкое и горячее, всегда было основой обеда. Оно осталось и в голодное время: едва пробивалась первая зелень, как в районе появлялись щи из крапивы, лебеды и шавеля:

Лебеда, в основном шла лебеда... Варили... как сказать, набор был этих всяких трав. Называй его супом, хоть щавлем называй его, как хошь называй его, плавали друг за дружкой эти травинки, посолены... [*Собиратель*: Надежда Алексеевна, расскажите, что такое «лысые щи»?] Капуста и вода. Кипятится, посолится — и наливали. И ели... Это у меня и мама называла «лысые щи». Оне ни с чем: ни жареные, ни маслом не мазанные, если есть молочко — молочком немного забелим.

Если есть сметанка, это уже богатство считалось, — сметанкой забелить. А то она [мама]: «Ешьте, это лысые щи». И всё, и ели. Хлебушка вот столечко. А воды напьёшься. И капусты скромненько положено, тоже и капусту экономили, было. Вот это вот и щи. Это называла у меня мама их лысыми щами. У нас в доме вот жили, были и зажиточные три семьи. Оне к нам приходили и с удовольствием ели эти лысые щи. Нас много, и их тут трое приходит... [1].

Всё-ж-таки в деревне легче прожить, чем в городе. Весной щавлю, крапивы нарвёшь, щей каких наварить, похлебашь. А через час это варево — шух — вниз, и опять живот пустой. Одна ж вода, быстро проскочит, и снова есть хочется [2].

Стремление сохранить традиционный уклад застолья и привычные блюда было не только успокоительным самообманом, но и помогало пережить беду.

Но далеко не во всех семьях в голодное время трапеза продолжала носить семейный, интимный характер. На вопрос, садились ли все вместе за стол, на котором не было ничего, кроме «лысых щей» и блинчиков-«тошнотиков», одна из рассказчиц, выросшая в большой дружной семье, воскликнула:

Какое застолье, что ты! Мы старались эту траву где-нибудь в тёмном углу съесть, со слезами, чтоб друг на дружку не глядеть, стыдно было... [3].

Трапеза всегда была действием, где каждому члену семьи предназначена своя роль. От матери ждали, что она приготовит, подаст на стол и накормит детей, и каждая мать, даже в моменты полного отсутствия продуктов, старалась приготовить хоть что-нибудь съедобное или «обманное» и сыграть свою роль кормилицы. Кулинарная изобретательность проявилась не только в умении найти нечто более или менее съедобное, но и в своеобразном обмане и самообмане, сопровождаемом шутками и словесными «приправами» (картошка *с таким* или *в обарочку*). Эти застольные игры в голодные годы помогали обмануть себя и детей, сделать скудную еду более терпимой. Ф. И. Герлюк вспоминала, как страдала ее семья в 1920-е гг., после Гражданской войны, от отсутствия соли. В основном ели одну картошку, и картошка без соли опостылела:

Мама зовёт нас с печки: «Слезайте снедать». А брат мой, покойник, не к ночи будет помянут, скажет: «Опять картошка! А с чем?» — «А с таким». Ему интересно: «А что такое “так”?» — «А вот слезай, узнаешь» [4].

Словесные «приправы» к голодному столу отражены и в пословицах и поговорках. Например, Ф. И. Герлюк любила повторять, садясь за стол: «Ешь, батрак, то с хлебом, то так».

В Калужской области записан еще один рецепт картошки без соли:

Мама говорила: «Ешьте быстрее картошку в обáрочку». В обарочку — это когда разломаешь её — и парок идёт. В обарочку и вправду терпимей без соли [2].

Можно предположить, что «голодный» рацион оставался почти неизменным на протяжении веков. Горький опыт выживания и умение отыскивать съедобные травы и корни передавался из поколения в поколение.

Траву ели. Казинух — трава как щавель. Из крупочки кашу варили. Липник ели с деревьев. Шишки варили. Кто что находил — всё ели. Но выживали [5].

А потом вот, когда липа расцвела, стали листву эту смóргать. Мох собирали, дятлину дикую летом. Из дятлины вкусные были лепёшки, а вот с липника, с листвы они зелёные, мокрые какие-то. А мох-то, он и есть мох. И пахнет мохом. Лепёшку спечёшь, она мóхлая. Потом щавель пошёл [2].

Картошка была ответственным блюдом. А потом трава — лебеда, кашка, клевер, щавель. А ещё, не знаю, как где, а у нас назывались «ствóлики». Это вот из щавеля. Это вот такие продолговатые. А ещё я знаю, по-правильному называли «молока́», а мы — «яблочки». Вот они жёлтенькие цвели у нас на лугах. И ещё приятные, сладенькие. А когда их кушаешь, губы грязные такие, коричневые. И руки. Молоко выделяет. Вот «молочник», это вернее всего называется.

Потом мы ещё стволы такие, пупыри ели. Они белым цветут. Толкачики — вот поздней весной на поле. Всё что попало ели, только б напитать, натолкать в живот чего-то. И хлеб такой пекли. Это долго у нас было. карточная система долго была. Люди в колхозе ничего не получали. Ну, как-то нужно... [6].

...Деревенские лебеду ели, я вот видала из лебеды хлеб — зелёный прям, но у нас этого не было... [7].

Летом, особенно в деревне, люди питались от леса, находили съедобные травы и листья. В основном это были щавель, черемша, молодая крапива, позднее лебеда, кашка, клевер, липовый цвет и лист. Что касается местных названий трав — *толкачики*, *пупыри*, *дятлина*, *молочник* и др., они нуждаются в более точном определении.

Зимой, когда все травы и корни исчезали под толстым слоем снега, казалось, наступало время, когда совсем нечем обмануть свой желудок. Но и тогда голодный человек находил в природе что-то съедобное. Ели кору с деревьев, сушеный мох и даже деревянные гнилушки, перемалывая их на «муку», для чего изготавливали специальные мельницы — «крушилки»:

А усе — гнилушки какие, колоды какие мололи, крушили. Такие мельницы были сделаны, крутили их руками. Два... набиты черепками, этот набит круг и тот, шириной так-то вот со стула. И крутишь, мелется,

эта «мука» идёть... И мох сушили да тёрли — ели.. Ели кто что. Казинух собирали, опучи. Казинух как щавель, такой дробненький, как крупки на ём дробненькие. И клевер сушили да толкли... [4].

«Голодная кухня», как и традиционное питание русской деревни, очень устойчива по составу блюд. Но всё же, как свидетельствуют многочисленные рассказы, существовали некоторые различия как в рецептах приготовления блюд из трав, коры, шишек, гнилушек, так и в названиях этих блюд. Травы или сразу варили, или сушили, потом размалывали на «муку» и пекли «хлеб», лепешки, блинчики, баранки.

Одним из самых распространенных блюд «голодной кухни» были лепешки или блины из мерзлой картошки, оставшейся с осени на колхозных необработанных полях. Осенью собирать ее было запрещено, а весной, когда она уже не считалась продуктом питания, власти «великодушно» разрешали населению повторно прочесывать колхозные поля:

Что ели? А вот что. Весной картошка оставалась в грядках. Как только начинает чуть сверху земля оттаивать, так и пошли щупать — вот где веточка сидит... Картошку эту соберём, посушим. Такие ступы деревянные с толкачами были... Вот этими деревянным толкачом столкёшь этих лепёшек. Пекёшь... ели... [2].

Этот «хлеб» или лепешки называли по-разному — *тошнотки*, *лындыки*, *сватёи*, *тёртики*, *дбдыли*, *дрыздули*, *шандушки*, *мандулики*, *тарфин*, *шлёп-на-шлёп*... Блины из мерзлой картошки, которые даже в соседних деревнях иногда называли по-разному, обычно готовились так: мерзлую картошку опускали в холодную воду, чтобы она «вид имела», иногда снимали кожицу, подвешивали в мешочке, чтобы стекла вода. После того как стечет вода, картофельную массу либо сразу опускали в горячую воду, либо сушили в печке, толкли в ступе, добавляли траву, если она к тому времени уже появлялась, и пекли блинчики.

Рецепты приготовления из мерзлой, гнилой картошки «хлеба» или лепешек мало отличались в Смоленской, Калужской и Владимирской областях¹:

А потом где рожь, где зерновые какие — были свои мельницы, вот тёрли. Тёрка — это уж обыкновенная...

Война-то уже прошла, а восстановительный период каков был. Ой! Я помню, как ребятки, бывало, подойдут и показывают руки: «Поглядите, Маргарита Александровна, какие у меня руки, все стёртые». А это тёрли картошку. Хлеба-то не было, и вот перед каждым домом висел мешок. Ну, мешочек такой. И трут прямо неочищенную, хорошо помытую картошку эту, мёрзлую. Тёрли эту картошку — и в

¹ В этом кратком обзоре мы ограничились материалами трех областей средней полосы России, хотя лепешки из мерзлой картошки — общероссийское блюдо «голодной кухни».

мешочек, под гнёт. Вода там, жидкость стекала, масса была более плотная. Ну и вот туда добавляли ещё картошку варёную, толкли. И вместе это делали «хлеб» и туда добавляли ещё травки...

Да, когда совсем по весне нечего было есть. Потому что не убрали урожай-то картофельный: немцы-то пришли осенью. И картошка помёрзла. И вот народ собирал эту картошку и выжимали этот крахмал, пекли лепёшки. Ещё туда травки добавляют. Вот. И я вам говорила про лепёшки. Это уже когда война кончилась. Тоже что попало ели. Траву. И вот эти — «тёртики» называли [6].

Из тёртой картошки баранки пекли. В войну и после войны лындики делали. Прошлогодную картошку собирали, помоем, под камешек — и в ступку. С молоком проходило всё... [5].

Сейчас дадут буханку в субботу и до вторника. Как у тридцать третьем году. Я говорила: «Во, дождётесь тридцать третьего года!» Льяные мякины добавляли в хлеб. Сморгали опучи — щавель, у нас «бўча» звали, а тут «пўча», кониный. Свекр́а высушит, толкли, а тогда в муку добавляли, в картохи, в шелуху. Сляпаем лепёшек и едим. Свекольник сварить с шелухой картофельной... Ели лебеду, крапиву, чего только не ели! Лындики делали, ходили в Барановку за мёрзлой картошкой. Принесём, водой зальём, у сумку и под камень положишь. Выжмется вода, лепёшки сделаешь... [4].

Плохо было, плохо. Свою картошку выкопают, потом перепашут, потом весной ищут — всё равно оставалось что-то. Собирали мёрзлую картошку, обдирали её, чистили — это всё снимем, шкурку. Мочили, чтоб она отошла. Приносили её, замачивали и сразу в дело пускали. Она, конечно, и вытекеть, она сухая станет. С неё выжимали крахмал. Блины делали с этого крахмала, «тошнотики». Добавляли лебеды туда, чтоб они держались — и на сковородку. Какой блин снимется, какой — нет, всё равно его соскребут и съедят. Ничем не брезговали. Голодовали [8].

Это уже сорок второй год, бои были, остались поля необрунные. Мёрзлую картошку собирали. В сорок первом-то немец оккупировал Юхнов пятого октября, а в нашу деревню восьмого пришли октября. И картошки свои выкопали. Конечно, что на приусадебных участках было, а колхозные остались. И уже весной ходили и выкапывали эту, выкапывали. И пекли из этой мёрзлой картошки, назывались «сватеи» почему-то, даже не знаю, почему... [*Собиратель*: Как ее готовили, эту картошку?] Господи! И распаривали, и тёрли, и по-всякому. Она, конечно, ну она мёрзлая. В холодную воду опускали, она более или менее вид принимала... Потом её... разотрётся, растиралась. Я теперь уже не знаю, как это... Я молодая была, делала это мать. Конечно, мне восемнадцать лет было [9].

[*Собиратель*: Как у вас назывались блинчики из мерзлой картошки?] «Тошнотики» — это повсюду. А ещё — «дрыздули» [10].

[*Собиратель*: Бабушка, а как готовили из мерзлой картошки эти баранки, вы их называете?] Копали мы их, он просто белый, крахмал. Один крахмал. Обмылишь эту землю, обчистишь. Тогда вымывши, кладёшь под гнёт. А с-под гнёту его вытащишь и тогда ж с варёной картошкой потолкёшь и что-нибудь добавишь, а то и одной катали. Один крахмал той-то с картошкой. А как спекёшь — она пышная, хорошая. А вкусная! Вкусные были. [*Собиратель*: Как их называли?] «Тартин»... «тарфин». Пошли «тарфин» копать. Дети, бывало, пойдут, по самую ж<...> лазют. Мёрзлая с вясны ж, не влезть на пахоту, топко было. А накапывали... [11].

Тридцать третий год подошёл. Ой, тут уж голод невыносимый! Ой, Божя мой! Мы и не видали никогда куска хлеба.. А ели, что мы ели? Нарвёшь вот этого вот свекольника, наваляешь вот еты вот очистки картошные... Ходили по полям. Оставалась под зиму картошка в поле некопаная... Эту картошку, она ж мёрзлая, ходили весной эту картошку собирать. Эту картошку в ведро там или в таз, намочишь её, тогда полупишь эту шелушку — прёчки, и прокрутишь на мясорубку. Или лепёшек напечёшь. Звали их «лындики». Тут-то было хорошо, как эти картошки были. а как картошек не стало... [4].

На огороде свой огород посадили. Свёклу, свекольник этот рубили, щи варили, а мы — мать и мы, кто старшие дети, брат, сестра старшая и я, и пойдём в деревнях искать: где не вырыты были картошки колхозные, и вот роем. Голодные тоже, вот подвяжем себе ноги, где-то найдём, может, даже 10-15 километров ходили, искали эти поля, где не выкопана была, на зиму оставалась. Принесём этих картошек, промоем их, вымоет их бабушка, бабушка ещё с нами жила, материна мать, вымоет. А потом её процеживали в чём-то, или тряпках, или в чём-то и делали эти... Немножко молочком... [*Собиратель*: Как вы их называли?] И «тёртики» называли, и «шандушки», и как-то... кто как. Ну вот и пекли, делали как лепёшечки и пекли, на сковороду, спекём. Да ещё и не вволю было есть их. Нас шесть было, мать, отец и бабушка — девять человек семья. Отца уже в сорок третьем году в осень взяли в войну.

Уже пойдём мы собирать щавель, уже нигде не было, уже весь повыбран был. Вот свекольник и щавель потолкём вместе, побелим молоком. Ещё корова была. А коровы были во всех. Только нашу застрелили [12].

Фактически нищие были, только что не побирались. И мама встанет утром и думает, чем бы детей накормить... Вот так наша молодость прошла. Голодали после войны. Брат вот старший, он в тридцать третьем родился. Ходили, не только он, все... Ходили в поле картошку выкапывали. Вот эту, после зимы, она вся гнилая. Вот говорили — «шлёп-на-шлёп». Мама лепёшки такие делала. Ну, промывали, чистит мама сначала... Промоет в воде, потом протрет или как там, мяла, не могу сказать. И пекла лепёшки² [13].

² Рассказы о приготовлении *шлёп-на-шлёп* обязательно сопровождались одним и тем же жестом: похлопыванием сложенными ладонями. Так блинчикам *шлёп-на-шлёп* пытались придать форму, когда между пальцами стечет вода.

«Додыли» ели лодыри. «Додыли» собирали в войну, картошки прошлогодние [14].

Подводя итоги этой небольшой работы, которую можно назвать первой попыткой представить накопившийся материал по «голодной кухне», необходимо сказать о перспективах работы по этой теме. В перспективе можно подробнее описать многочисленные съедобные травы и корни, способы приготовления «голодных блюд». Различные названия блюд «голодной кухни» и их этимология дают интересный материал для лингвистов и диалектологов.

В рассказах съедобные травы и корни часто носят местные, диалектные названия; точное научное определение этих трав без помощи специалиста затруднительно.

«Голодная кухня» отразилась в различных жанрах фольклора — пословицах, поговорках, присловьях, частушках. Но самый богатый материал (не только для фольклористов, но и для этнографов, лингвистов, историков и психологов) дают устные рассказы, народная проза во всех разновидностях — от развернутых устных повествований до документальных свидетельств.

Список информантов

1. Надежда Алексеевна Филатова, 1929 г. р., зап. автором в 2005 г. в г. Муроме Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01237.
2. Александра Максимовна Трофимова, 1925 г. р., образов. 7 кл., зап. автором в 1985 г. в д. Воронинки Куйбышевского р-на Калужской обл.; Архив МГУ, тетр. 9, № 48.
3. Валентина Ефремовна Карпизенкова, 1930 г. р., образов. 7 кл., зап. автором в 2005 г. в пос. Бетлица Куйбышевского р-на Калужской обл.; ЛАА.
4. Фёкла Ивановна Герлюк, 1910 г. р., неграм., зап. Г. И. Власовой и автором в 1987 г. в д. Мамоновка Куйбышевского р-на Калужской обл.; Архив МГУ, тетр. 1, № 107.
5. Мария Фоминична Климова, 1923 г. р., зап. К. В. Васиной и С. Файн в 1987 г. в д. Бестань Куйбышевского р-на Калужской обл.; Архив МГУ, тетр. 10, № 187.
6. Маргарита Александровна Зыченкова, 1923 г. р., учительница, зап. автором в 2004 г. в г. Юхнове Калужской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01209.
7. Екатерина Васильевна Горчакова, 1931 г. р., образов. 4 кл., зап. автором в 2005 г. в с. Карачарово Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01329.
8. Анна Александровна Баланкина, 1923 г. р., урож. д. Издежково Сафоновского р-на Смоленской обл., зап. автором в 2003 г. в Москве; ЛАА.
9. Елизавета Кузьминична Пупырева, 1923 г. р., образов. ср. спец, зап. автором в 2004 г. в г. Юхнове Калужской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01209.
10. Полина Ивановна Савельева, 1920 г. р., урож. д. Малиновка Смоленской обл., образов. 4 кл., зап. автором в 2001 г. в г. Рославле Смоленской обл.; ЛАА.
11. Наталья Андреевна Лагно, 1916 г. р., зап. автором в 2005 г. в д. Саловише Куйбышевского р-на Калужской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01303.
12. Лидия Ивановна Тимохина, 1928 г. р., зап. автором в 2005 г. в д. Саловише Куйбышевского р-на Калужской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01302.

13. Валентина Андреевна Литвиненко, 1937 г. р., зап. автором в 2005 г. в с. Карачарово Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01128.

14. Екатерина Павловна Михеева, 1924 г. р., зап. автором в 1985 г. в д. Лужницы Куйбышевского р-на Калужской обл.; Архив МГУ, тетр. 9, № 139.

Сокращения

ГРЦРФ — Государственный республиканский центр русского фольклора
ЛАА — Личный архив автора



А. В. КУЛАГИНА
(Москва)

«НЕВЫНОСИМЫЙ ГОЛОД...» (из дневника костромского крестьянина)

На долю нашего народа выпало множество испытаний, среди которых одним из самых страшных было испытание голодом. Голод могли вызвать суровые климатические условия, стихийные бедствия, неурожай, падеж скота, война. Желанием обеспечить изобилие и достаток и уберечь труженика-крестьянина от неожиданных бедствий и голода проникнуты тексты многих фольклорных жанров, от рождественских колядок, содержащих пожелания хорошего урожая и приплода скота, до частушек, где гармонисту за хорошую игру сулят «три козы, четыре курицы и восемь поросят». Многие былины начинаются с описания пира у князя Владимира, а многие сказки заканчиваются пиром. Все календарные обряды включают угощение, не говоря уже о пирах с величаниями и благопожеланиями по поводу рождения и свадьбы, а также о поминальной тризне после похорон.

Голод тоже нашел отражение в фольклоре. О нем существует множество пословиц и поговорок: «Голод не сосед: от него не уйдешь»; «Стужа да нужда, нет их хуже; холод да голод, не легче того»; «Где холодно, тут и голодно». Описание голодной пищи в фольклоре предельно типизировано. Так, в балладе «Мать князя Михайлы губит его жену» князь, уезжая на долгую службу, просит мать кормить его княгиню «пшеничною кромою» (горбушкой хлеба) и поить «медовой водою», «чаями-кофеями», «водой клюцеговою», а та не даст снохе «ни есть, ни пить» или кормит ее «овсяной кромою», «гнилыма сухарями», «житничком буселым» (заплесневелым хлебом). В исторических песнях XIX в. солдаты в осажденном Севастополе гnevаются на врага (французов и англичан), который хочет их «с голоду поморить»:

Мы рогатую свою скотину
Начисто ее перевели,
Стали есть мы, братцы, лошадину,
И варили, жарили, пекли.
Вместо соли мы ее солили
Из патрона мы мелким порошком¹.

¹ Исторические песни XIX в. / Изд. подгот. Л. В. Домановский, О. Б. Алексеева, Э. С. Литвин. Л., 1973. № 361. С. 206.

Но несмотря на все лишения, солдаты готовы до конца стоять на своих рубежах, защищая Отечество.

XX век принес новые войны и бедствия и как следствие — голод. В рассказах пожилых людей о прошлом можно получить разнообразную информацию о том, как люди пытались спастись от голода. Важным источником являются также дневники, которые хранятся в семейных архивах. В 1998 г. во время экспедиции кафедры фольклора филологического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова в Вохомский район Костромской области нам удалось обнаружить один из таких дневников, который велся жителем с. Спас Афанасием Ивановичем Скрыбиным в течение всей его жизни. Из публикуемой далее краткой биографии Афанасия Ивановича видно, что кроме крестьянского труда ему пришлось служить в армии, потом воевать в Японии, Германии. Не миновал он участи заключенного, раскулаченного, «лишенца». Все эти трагические этапы жизни сопровождался голодным или полуголодным существованием. Ниже публикуются два отрывка из дневников Афанасия Ивановича — о его пребывании в германском плену (1915—1919 гг.) и о голоде, который он пережил вместе со своей семьей в 1947 г.

Примечательно, что в плену Афанасий Иванович жил по православному календарю и, указывая даты, отмечал: «6 августа. Преображение Господне в плену»; «25 декабря. Рождество Христово в плену» и т. д. О тяжести голодного существования в плену можно судить по тому, что все помыслы пленника заняты только едой (вспомним пословицу *У голодной куме хлеб на уме*). Вернувшись из германского плена домой, Афанасий Иванович, сорокалетний взрослый мужчина, весил всего 44 кг.

В Великой Отечественной войне Афанасий Иванович не участвовал по возрасту. Воевали его сыновья. Уже после победы старый отец вынужден был ходить по деревням, подрабатывая печником (сын Александр долго залечивал раны в госпиталях, другие сыновья работали в колхозе и в лесу).

В записи из дневника за 1947 г. Афанасий Иванович назвал свою жизнь *невыносимой*. Голодать начали с февраля (семья не получила заработанного хлеба) — и голодали по декабрь включительно, когда произошла денежная реформа и людям вернули лишь 10% обмениваемых денег. При чтении дневника потрясают мужество, терпение, стойкость его автора. Несмотря на муки голода, тяжелый труд, Афанасий Иванович всегда сохранял оптимизм и, перечисляя пережитые беды и напасти, иногда подводил итог: «Месяц прошел благополучно».

Публикуемые ниже тексты скопированы с материалов, предоставленных Фаиной Александровной Борушковой, 1958 г. р., внучкой Афанасия Ивановича Скрыбина, директором сельской средней школы. Дневник перешел к ней от отца, Александра Афанасьевича Подобина (1924—1994).

Краткая биография²

Афанасий Иванович Скрябин родился 16 января 1878 года в семье крестьянина в дер. Худобино Лапшинской волости Никольского уезда Северодвинской губернии. Отец — Иван Прокопьевич Скрябин, мать — Марфа Петровна Скрябина.

Отец его отделился от семьи, вступил в ходатайство с просьбой выехать на отрубной участок и, получив разрешение от власти, выехал в 1882 году на хутор между двух небольших речек — Хрящёвки и Толоконки (так образовался починок Толоконное). Афанасий был привезён в Толоконное в возрасте трёх лет.

Воспитывался Афанасий в простой крестьянской семье, родители были неграмотные. Рос Афанасий весёлым, смелым и бойким мальчиком. Ловил рыбу с товарищами в речках, собирал по склонам гор ягоды и грибы. Вследствие этого к нему ещё в раннем детстве привилось опьяняющее чувство любви к природе.

[Вся семья была неграмотна, и Афанасия решили выучить грамоте, для чего его отдали в обучение его дяде Павлу Петровичу — отставному николаевскому солдату. Но в его избе Афанасию не понравилось, так как там не было сверстников, и мальчик очень скучал по дому. У дяди он прожил год и попросился в школу. В школе проучился три года, сдал выпускной экзамен в числе лучших.] В 1893 году успешно окончил церковно-приходскую школу, за что получил похвальный лист, свидетельство по окончании полного курса школы и Евангелие Нового и Ветхого Завета за № 447. *[Внучка Афанасия Фаина Александровна Борушкова до сих пор хранит дома это свидетельство.]*

По окончании школы до призыва на службу жил в семье, выполняя всю крестьянскую работу. На 21-м году был призван на военную службу в 1899 году. В 1903 году вернулся с военной службы и вновь занялся крестьянством. На действительной военной службе получил звание старшего унтер-офицера. Командовал первоначально взводом, впоследствии — ротой.

Демобилизовался в запасе I категории 31 августа 1903 г. После занимался сельским хозяйством и частной торговлей на основе патента. Имел свой дёгтекурный завод.

В 1904 году был мобилизован на войну с Японией *[1904—1905 гг.]* вместе с братом Дорофеем. *[В 1907 г. женился.]* В 1914 году вновь мобилизован на войну с Германией. Взят в плен 8 февраля 1915 г. в Августовских лесах (было взято в плен русских 10-й армии 17 тыс., а 3 тыс. убито). Находясь в плену, 3 года 8 месяцев был в лагерях. Вернулся из плена в 1919 г. физически истощённым (вес 44 кг).

² Биография составлена сыном А. И. Скрябина Александром Афанасьевичем Подобным, на основе его дневника «История жизни...», в котором Афанасий Иванович очень подробно описывает свою жизнь с детства до 1948 г. Курсивом в квадратных скобках даются пояснения собирателя, копировавшего материалы.

[В 1919 г. утонула первая жена Клавдия, так как ее, Афанасия и его брата обвинили в поджоге соседского дегтекурного завода, которого они не совершали. Клавдия очень боялась обвинения и по пути на допрос в милицию утонула в реке. Афанасию было очень трудно одному управляться с хозяйством и тремя маленькими детьми, и вскоре он женился на Марии Подобиной.]

В 1924 г. отмежевался на хутор. В 1927 г. осуждён по делу жены в период кампании защиты равноправия женщин. Лишен свободы на полтора года. *[Жена хотела побить дочь Афанасия от первого брака, он заступился. Жена подала в суд.]* Удачно бежал через семь месяцев.

В 1929 г. раскулачен вместе с женой и детьми Ириной, Дмитрием, Марией.

В 1930 осуждён с лишением свободы на два года как лишенец. Освобождён по состоянию здоровья. Вольная высылка в с. Луитюг Черновского р-на Нижегородского края (ныне Кировская область). Возвращается домой, чтобы прокормить семью, осваивает профессию печника. Подвергается преследованиям милиции и местной власти. В колхоз не вступал по убеждению.

В 1940 г. вышло постановление правительства об отмене Столыпинской реформы; сселение хуторов и мелких поселений. Афанасий работал на стороне по найму все годы, т. е. с 1939 до 1952 г.

[В конце жизни] читал книги, чаще религиозные, увлекался всё больше географией. По-прежнему горячо любил природу, в летнее время ходил гулять в лес, по сенокосам, лугам, долинам речек. В свободное время рыбачил. Вёл наблюдение за погодой и, применяясь к погоде, сопоставлял зиму с летом и предсказывал на опыте наблюдений, какая будет погода. Предсказания погоды часто сбывались.

Тщательно следил за религиозными праздниками и знал точно, в какое число и какой день будет тот или иной праздник. Праздник отмечал всегда торжественно, религиозно.

8 апреля 1952 года в 9 часов утра смерть внезапно оборвала его довольно сложную и тяжёлую, но наполненную кипучей деятельностью чистую, правдивую жизнь. Жизнь его длилась 74 года 2 месяца 7 дней.

Выдержки из дневника (1914–1916 гг.)³

Памятная книжка Скрыбина Афанасия Ивановича, 1878 г. р., старшего унтер-офицера 12-й роты 212-го пехотного Романовского полка

Я мобилизован в 1914 г. 14 июля принят у Воинского начальника на службу; 23 июля отправился из города Никольска.

3 августа прибыл в г. Москву. 10 августа — зачислен в полк, 10 августа в 212-й полк, Романовский полк.

³ При копировании были исправлены некоторые ошибки и описки, пунктуация приведена к современной литературной норме. Отточием в угловых скобках обозначаются неразборчиво написанные фрагменты рукописи и пропуски. Примечания принадлежат публикатору.

Выступил полк на войну из Москвы 15 августа, перешли германскую границу 26 августа — того же числа прибыли в город Тельзит, пришли из Германии в Ковну. 5 сентября выступили из города Нафорта, 8 сентября. Выступили из города Ковны на войну. 26 сентября был бой под Владиславом. 29 сентября во второй раз перешли границу в Германию. 18 октября в бою я участвовал у замка в большом лесу. 20 октября три раза сражались в день.

6 ноября мы пришли к Мазурским озёрам, из Роменских лесов мы неприятеля восемь дней выбивали, наша 12-я рота занимала сторожку — участок окопы около дер. Котмешки, дежурили сутками, по суткам без смены, где невозможно днём производить смену и предоставлять обед.

Я восьмого сентября в день Пресвятой Богородицы за неимением хлеба, пёк картофель и этим поужинал; в заговение, т. е. 14 ноября, мы были для прикрытия артиллерии, и в этот день нам не было привезено хлеба, и мы так остались на весь день не евши.

26 ноября, т. е. в день Святого Георгия, мы, наша рота, в ночь заступила в сторожку — в окопы, где пришлось нам сидеть в окопе целые сутки без смены и без обеда и не пивши чаю и воды.

Меня откомандировали из 12-й роты в 10-ю роту 29 ноября.

В день Рождества Христова я был в сторожке на второй линии, в Новый год был на отдыхе, а в Крещение снова был в сторожке, в ночь на Крещение ходили на работу окоп копать.

Отступление. 28 января мы отступили ночью из от отметок. 1 февраля были в гор. Сувалках, а 8 февраля нас взяли в плен, в ночь на 16 февраля прибыли в город Герму в лагерь Германии, пищу давали два раза в день, а хлеба давали 1 фунт в сутки.

Петров день в плену. 29 июня в Петров день нам утром на завтрак варили белую жидкую картофелину, а на обед был сварен жидкий крупяной суп с морковью, а на ужин выдали по селёдке и по 5 штук варёной картофели и 1/2 хлеба; день был холодный с дождём и ветром.

6 августа. Преображение Господне в плену. Утром я встал в 5 часов, на завтрак нам был сварен крупяной суп, которого давали по одному маленькому черпаку, я продал свой медный котелок за 1 марку и одну шапку чёрного хлеба и получил супу у Бетлицов и талончик, на который давали даром. В этот день я съел 1 фунт чёрного хлеба с добавком пищи.

Этот день был первым для меня праздником за всё время в плену, день прошёл благополучно.

15 августа. Успение Пресвятой Богородицы в плену. В этот праздник мы были на работе, нас было 500 чел. Утром рано нас в четыре часа пробудили и в 5 часов нам был дан завтрак: жидкий суп, а на обед был сварен суп из картофеля и капусты; совершенно хлебного ничего не положено. Мы работали до обеда, а после обеда на работу не ходили. На ужин был сварен жидкий крупяной суп. Я на ужин за неимением

хлеба купил 1 селёдку за 9 коп. Это было для меня разговением, хлеба, конечно, давали по 1/2 фунта в день — жилось очень плохо.

19 октября. Покров Пресвятой Богородицы. Утром в 6 часов утра нас всех отправили на работу. Нашей 14-й группе была очередь идти на работу в деревню, копать картофель. Нам в 9 часов утра дали хлеба на полфунта и жареного картофеля. На обед суп из брюквы и картофеля без хлеба, на ужин суп молочный и жареный картофель, и по маленькому куску хлеба.

25 декабря. Рождество Христово в плену. Утром был жидкий мучной суп, обед был жидкий — брюквенный суп. Вечером на Рождество мы пред святой иконой пропели тропарь празднику и прочие молитвы, а также и утром собрались на общую молитву и поздравили друг друга с праздником. На завтрак нам выдали дарственного хлеба. Сначала не было, потом шёл дождь.

6 января 1916 г. Крещение Господне в плену. Утром на завтрак был сварен жидкий мучной суп, на обед был жидкий бобовый суп, на ужин был мучной жидкий суп, несмотря на праздник, немцы гоняли людей на земляные работы, погода до обеда была сумрачная, после обеда была ясная и тёплая погода, снегу не было, можно работать на воле в одной рубахе, а на завтра было ещё теплее.

26 ноября. День святого Георгия великого в плену. Утром был кофей, на обед был перловый суп, на ужин был мучной жидкий суп, ходили на работу резать траву для набивки матрасов. Снегу не было, день прошёл благополучно.

14 ноября. Заговение на Рождественский пост. Утром был очень жидкий мучной суп, на обед был брюквенный суп, а на ужин был крупяной суп, нам в этот день дали по одной жертвенной сырой брюкве, мы съели по одной брюкве и этим заговорелись, а хлеба дали тоже полфунта в день.

8 сентября. День Рождества Пресвятой Богородицы в плену. В этот день мы находились на работе, но по просьбе нашей немцы нас освободили от работы, по случаю праздника мы в 10 час. дня собрались на дворе, хор певчих, и пропели тропарь празднику и прочие песнопения, и у каждого повеселело на душе. На завтрак был жидкий крупяной суп, на обед жидкий фасолевым с картошкой суп, а на ужин был жидкий картофельный суп.

День Святой Параскевы великомученицы в плену. В ночь на девятую пятницу наш барак гоняли в баню и всю одежду парили в паровине, так что мне пришлось быть в бане в 12 часов ночи, и нас перевели в другой лагерь, обед был, сварена рыба с бобами и картофелем, а ужин был семуга и жидкий картофельный суп.

Заговенье на Петров пост. Утром была жидкая кукурузовая малафевка. Обед были бобы с картофелем и мукой, ужин — солёная селёдка и кофей простой и полфунта хлеба в день.

Прощёный день в плену Германии. В 10 часов утра на площади был поставлен четырёхконечный крест и украшен зелению. Русским свя-

щенником была за неимением облачения отслужена неполная литургия, где присутствовал лагерный комендант полковник Вертепштейн и его помощник; а также и лагерные фельдфебеля. При богослужении комендант стоял в фуражке, и остальные следовали его примеру, обед был фасоль с кукурузовой мукой, ужин — две селёдки копчёные. День был очень тёплый и благоприятный, а назавтра трудный, ужин был колбаса.

Пасха. В плену Германии в 1916 году. В ночь на Пасху Христову в 10 часов на площади двора лагеря, было отслужено православным священником повечерие, и пропели тропарь празднику, священник поздравил с праздником.

Разговение в Пасху. Во 11 часов дня нам дали по полфунту на человека чёрного хлеба, к обеду было сварено кислая капуста с рисом, но пищи не прибавили, как и за будень, так и Пасху давали, а на ужин давали колбасу по одной осьмой фунта на человека, одним словом, праздничного ничего не дали. В Пасху и назавтра дни были чудные, весёлые и весёлые.

Голод 1947 г.

Месяц январь. До настоящего времени, т. е. до 1947 г., <...> живу не в колхозе, хожу работать по деревням, занимаюсь по печному делу и проч. Жизнь в конце 1946 г. и в начале 1947 г. очень тяжелая. Хлеба из колхоза очень мало дают, питаться трудно, а налоги на всё непосильные, жизнь невыносимая.

Еще в конце 1947 г. сын Александр уехал в Кострому не операцию, а из Костромы его отправили в г. Буй и до настоящего времени еще там, а сын Василий в лесу <...> в Шубаче, Анатолий дома работает в колхозе. Жена дома работает по хозяйству, а сегодня, т. е. 18 января по старому стилю, именинники, имею счастье проводить свой праздник в родном доме и даже без работы и проч.

В январе месяце сего года мы еще не голодали, а ели досыта.

Месяц февраль. Ввиду того что на наш колхоз было наложено четыре накладки <...>, нам хлеба нисколько не досталось. Пришлось голодать. Я ходил работать по своей профессии (я печник) три раза, но работы не нашлось ввиду бесхлебицы. Я ходил на Воч, Шуба и проч. Но работы не нашел. Люди голодают, едят мякину, бус⁴, куколь⁵, пыж⁶, мололи дерево липу и березу и проч., а также едят всякую падаль. Хлеб и картошка вышли. Голодаем.

Месяц март. Ходил по деревням работать, но работы не нашел. Едва-едва пропитался. Васька еще работает в лесу тоже. Голодает, из колхоза хлеба не дают. Едим мякину и кукольные лепешки. Продуктов других нет.

Пасха была 31 марта. Пасху провели благополучно, испекли много пирогов и варили щи и проч.

⁴ Отходы зерна.

⁵ Отходы льна.

⁶ Конопляная мякина.

Месяц апрель. Хлеба нет. Голодаем. Едим хрена с водой, а работать не смогаем. Я работал в деревне Ельское, упал с крыши, разбился, два дня лежал. Пришел домой с большим трудом, а хлеба и нет куска, очень голодаем не только одне мы, голодают большая часть населения, и семян в колхозе не хватает.

Месяц май. Этот месяц прошел благополучно, только я болею ногами, плохо хожу. Очень голодали. Давали из колхозу муки. Мало работали в колхозе, почти двое ребята, Натолий и Василий, в пятидневку получали 4, 5 или 6 кг муки. Не хватало, ели еще пистиги⁷, крапиву, клевер. Очень голодали коровы. Нам молоко пришлось покупать. Картошки не было. С голоду пухли лицо и ноги, и все ослабли, не смогли ходить. Я не смог даже на крыльцо, на лестницу ходить, лазил ползком.

Месяц июль. В этот месяц в начале особенно голодали, муки давали мало, пришлось много есть клеверу, что затрачивало много время в сенокос и проч. Я носил ко Спасу на мельницу молоть рубленую лутошку⁸. <...> Испекли лепешки, я поел, и меня хватил, заболел живот, и я лежал полсутки. С голоду ходить не мог. В этом месяце избережилась⁹ у нас телка, выкинула трехмесячного теленка. Этот месяц до конца голодали, ели много клеверу и очень рано начали копать картошку, ввиду чего рано посеи, не дали ей вырасти.

Месяц август. В начале месяца стояла погода дождливая. Уборку хлеба задержало. Хлеба из колхоза не давали. Ели клевер, картошку и губы¹⁰, а потом стал поспевать ячмень в огородах. Голодовка стала уменьшаться.

У нас в это лето сын Александр пробыл в госпиталях в городе Буге и Горьком по случаю ранения: перебита левая рука, порваны нервы. Делали ему там операцию, пока еще домой не прибыл. Месяц прошел благополучно. Я болею ногами, плохо хожу. Ревматизм в ногах. В этом году по случаю голодовки с огорода к Семенову дни почти всю съели картошку и галанку¹¹.

Месяц сентябрь. В сентябре месяце голодовка уменьшилась, потому что всё сняли с огорода: ячмень, картошку и прочее. Я ходил кой-куда по деревням работать (я работаю по печному делу), но здоровьем я всё слаб. Плохо ходят ноги и прочее. Месяц прошел благополучно.

Месяц октябрь. В этот месяц я ходил работать по деревням. В этот месяц сын Натолька варил с ребятам призывникам пиво. Я ходил по деревням работать, но с трудом: плох здоровьем, но хлебная нужда заставляла ходить и работать. Здоровьем плох. Месяц прошел благополучно.

⁷ Хвош.

⁸ Липовые ветки, с которых сняли кору.

⁹ Выкинула плод.

¹⁰ Пластинчатые грибы.

¹¹ Брюкву.

Месяц ноябрь. Я ходил работал по деревням по печному делу, а семья дома. Но голодали. В этом месяце в первых числах променял телку на корову. Голод увеличивается. Мы ели капустный и галанешной лист и всякие отбросы, рубили мелко лутошку, мололи на мельнице и ели. Не мы одне, а много так страдали и другие.

Месяц декабрь. Этова месяца третьего числа переменили правительственные деньги. Обменивали на почте и выдавали только десятый процент. Люди деньгами пострадали в этом месяце. Дочь Татьяна уехала в город, а я хожу по деревням и работаю по своей профессии (печник), но здоровьем слаб. В нонешном году у нас из колхоза хлеба нисколько не досталось. Голодаем зимой, а летом так голодали, все почти опухли с голоду. Ели траву, мололи лутошку, ели гнилую колоду, белый мох, падаль и всякие отбросы. И многие умерли с голоду. Очень был тяжелый, невыносимый голод 1947 год.



Приложение III

МАТЕРИАЛЫ К БИБЛИОГРАФИИ ПО ЗАСТОЛЮ





Перечень, предлагаемый вниманию читателей, включает в себя публикации по теме «Русское традиционное застолье», выходявшие в свет на протяжении 1990—2006 гг. В описании упоминаются также некоторые издания предыдущих лет, без которых список был бы не завершен, а также некоторые издания, затрагивающие проблему традиционного застолья народов, населяющих Россию.

Понятие «застолье» связано с различными сторонами народного быта, поэтому при составлении выделены следующие аспекты данной темы:

- *Застолье как элемент традиционного быта (Функции. История. Семантика. Мифология).*
- *Пища. Отдельные ее виды (ежедневная, праздничная, обрядовая, постовая).*
- *Застольный этикет.*
- *Застольный фольклор¹.*

Библиография включает в себя весьма разнообразные источники. Не претендуя на полноту охвата материала, составитель обозначает существующие ныне направления исследования народного застолья, которые разрабатываются представителями самых разных научных дисциплин (фольклористики, этнографии, лингвофольклористики, истории, культурологии и пр.).

ЗАСТОЛЬЕ КАК ЭЛЕМЕНТ ТРАДИЦИОННОГО БЫТА (Функции. История. Семантика. Мифология)

Агапкина Т. А. Пост: Из словаря «Славянские древности» // Славяноведение. — 2002. — № 6. — С. 40—42.

Адоньева С. Б., Бажкова Е. В. Функциональные различия в поведении и роли женщины на разных этапах ее жизни // Белозерье: Краевед. альманах. — Вологда: Легия, 1998. — Вып. 2. — С. 204—212. — (Старин. города Вологод. обл.).

Алексеевский М. Д. Организация ритуального застолья в доме в дни праздников в Каргополье // Христианство и Север: По материалам конф. — М., 2002. — С. 203—208.

Алексеевский М. Д. Похоронно-поминальная обрядность // Актуальные проблемы полевой фольклористики. — М.: Изд-во МГУ, 2003. — Вып. 2. — С. 112—118.

¹ В этот раздел не включены тексты традиционного свадебного застолья, поскольку это является темой отдельного обзора. Приведены лишь современные популярные материалы.

Анастасова Е. Небесное застолье влахов // Славянские этюды: Сб. к юбилею С. М. Толстой. — М.: Индрик, 1999. — С. 36—43.

Антипина Т. А. К теще на блины // Нар. творчество. — 1994. — № 1. — С. 6—7.

Аргудяева Ю. В. Восточные славяне на юге Дальнего Востока России: Учеб. пособие. — Владивосток: Изд-во ДВГУ, 2006. — 242 с. — [Есть сведения о питании, свадебном пире].

Аргудяева Ю. В. Старообрядцы на Дальнем Востоке России. — М., 2000. — С. 167—180: Пища старообрядцев.

Байбурин А. К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. — 2-е изд., испр. — М.: Языки славян. культур, 2005. — С. 135—137.

Байбурин А. К. Из теста — поляницу, из девки — молодницу: Заметки к описанию операционного плана обряда // Мифологические представления в народном творчестве / Российский ин-т истории искусств. — М., 1993. — С. 91—106.

Байбурин А. К. О кулинарном коде ритуала // Балканские чтения—2: Симпозиум по структуре текста. — М., 1992. — С. 66—68.

Бахтин В. С. Русское застолье // Нева. — 1995. — № 7. — С. 227—232.

Безбородова В. А., Безбородов В. П. Праздники православной культуры на Руси. — Шадринск: Шадринск. Дом Печати, 2006. — С. 82—23 [«Бабы каши»].

Белов В. Повседневная жизнь Русского Севера. Очерки о быте и народном искусстве крестьян Вологодской, Архангельской и Кировской областей. — М.: Мол. гвардия, 2000. — 391 с. — (Живая история: Повседневная жизнь человечества).

Из содерж.: Застольщина: Ржаное. — С. 194—203; Житное. — С. 203—207; Скоромное. — С. 207—211; Рыбное. — С. 211—213; Огородное. — С. 213—216; Лесные дары. — С. 216—220; О чем звенит самовар. — С. 220—224.

Белова Е. Солнечный календарь. — СПб.: Невский проспект, 1999. — 188 с. — (Истоки здоровья). — [Обычаи питания русских в связи с календарем. Братчины].

Белова О. В. Обетные праздники в Харовском р-не Вологодской обл. // Живая старина. — 2004. — № 1. — С. 48.

Белова О. В. Пир на празднике чужом: народная магия в регионах этнокультурных контактов // Родина. — 2002. — № 4/5. — С. 30—33.

Бережная С. В. Народное питание русского и украинского населения Курской губернии в конце XVIII — XIX в. // История и культура: современность. — Курск: Изд-во КГПУ, 2000. — С. 61—63.

Березович Е. Л., Пьянкова К. В. Пищевой код в тексте пира: каша и квас // Славянский и балканский фольклор. Семантика и прагматика текста. — [Вып. 10]. — М.: Индрик, 2006. — С. 425—459.

Болонев Ф. Ф. Русские православные посты. — Новосибирск, 1992. — 56 с.

Брусенцова С. А. Пир как общественный институт Руси // Человек в славянской культуре: Тез. межвуз. науч. конф. — Курск, 1992. — С. 29—30.

Брусина О. И. Славяне в Средней Азии. Этнические и социальные процессы. Конец XIX — конец XX в. — М.: Вост. лит., 2001. — С. 49—99; Пища.

Будур Н., Панкеев И. Большая книга Рождества, составленная Наталией Будур и Иваном Панкеевым. — М.: ОЛМА-Пресс, 1999. — 863 с. — [История праздника в России, Англии, Франции, Германии, Скандинавии и рецепты праздничного стола].

Быт великорусских крестьян-землепашцев: Описание материалов Этнографического бюро кн. В. Н. Тенишева (на примере Владимирской губ.) / Авт.-сост. Б. М. Фирсов, И. Г. Киселева. — СПб.: Изд-во Европ. дома, 1993. — С. 76, 223—226.

Венгеровы А. и С. Житьё-бытьё московское. Век XVII. «Дела давно минувших дней». — М.: ИНТО, 1994. — 400 с. — [Есть сведения о московских застольях].

Владыкин В. Заклинание хлебом // Удмурты. — М., 2005. — С. 140—141.

Власкина Т. Ю. Похоронно-поминальные обычаи и обряды донских казаков // Традиционная культура. — 2004. — № 4. С. 35—47 [Застолье: с. 46—47].

Воронина Т. А. Проблемы этнического изучения русского православного поста // Этногр. обозрение. — 1997. — № 4. — С. 85—95.

Гаврилова Т. И. Русский похоронно-поминальный обряд: (на материале Курской обл.). — Курск, 2002. — 168 с.

Из содерж.: Терминологическая система «Яства». — С. 91—99; Поминальная трапеза. — С. 157—158.

Голикова С. В. Семья Горнозаводского населения Урала XVIII—XIX вв.: Демогр. процессы и традиции / УрО РАН. — Екатеринбург, 2001. — С. 78—79. — [О застолье в родинно-крестильной обрядности].

Городенская О. Л., Завгороднева Т. Б. Русские праздники. Чаепитие у самовара: Учеб. пособие. — Тамбов: Изд-во ТГУ, 2002. — 35 с.: нот.

Гребенкина И. Н., Козлова И. Е. Архетипически значимые наименования продуктов во фразеологизмах французского и русского языков // Языкознание и литературоведение в синхронии и диахронии. — Тамбов, 2006. — С. 123—124.

Громыко М. М. Мир русской деревни. — М.: Мол. гвардия, 1991. Из содерж.: Братчины. — С. 368—371.

Гура А. В. Вологодская свадьба глазами крестьянина. Свадьба 1897 г. Вологод. губ., Кадников. уезда, Двиниц. вол., дер. Глебово / Публ. А. В. Гуры // Живая старина. — 1994. — № 2. — С. 41—43. — [Застольные испытания невесты].

Демина Л. В. Свадебный обряд славян Тюменской обл. — Тюмень: Экспресс, 2005. — 242 с.: нот.

Из содерж.: [Стол для поезжан. — С. 108; Свадебный пир. — С. 110—111; Каравай. — С. 167, 168; Столы. — С. 169].

Домострой. Как устроить свой быт богоугодно, а жизнь свято. — М.: Паломник, 1999. — 240 с.

Из содерж.: Как кормить с молитвой приходящих в дом. — С. 18—24; Женам наказ о пьянстве и о хмельном питье, и слугам также, и о том, чтобы тайком не держать ничего нигде, а клевете и обману слуг без проверки не верить: как их строгостью наставлять, да и жену также; и как в гостях находиться и дома себя вести во всем правильно. — С. 90; Как хозяину запасы напитков держать для себя и для гостей и как приготовить угощение. — С. 112; Ключнику наказ на случай пира. — С. 118—119; Наказ господина ключнику, как блюда постные и мясные варить и семью кормить в мясоед и в пост. — С. 119—122.

Донские казаки в прошлом и настоящем. — Ростов н/Д: Изд-во РГУ, 1998. — С. 371—373. — [Быт, стол, угощения верховых и низовых казаков].

Духовная культура Северного Белозерья: Этнодиалект. словарь / Сост. И. А. Морозов, И. С. Слепцова, Е. Б. Островский и др. — М.: ИЭА, 1997. — С. 140—146: Застолье / И. А. Морозов.

Душа обедает сама...: Обед в русской культуре конца XVIII — начала XX в.: Альбом / Сост. М. А. Бубчикова, М. В. Фалалеева, Е. П. Смирнова; Под общ. ред. Н. В. Сиповской. — М.: Сиб. цирюльник, Пинакотекa, Издатель Н. Михалков, 2006. — 335 с.: ил.

Едемский М. Б. Свадьба в Кокшенинском Тотемского уезда / Сост., подгот. текста и коммент. М. А. Вавиловой, С. Н. Смольникова. — Вологда: Легия, 2002. — 226 с.

Из содерж.: Столованье. — С. 125—128; Хлибины и процесье. — С. 128—129.

Елькова Е. Ю. Большая свадебная стопа: русская оловянная посуда с барочной эмблематикой // Художественный металл в русской культуре: Сб. ст. и материалов науч.-практ. конф. / Сост. А. Г. Кулепов; Отв. ред. А. С. Каргин. — М.: Гос. респ. центр рус. фольклора, 2006. — С. 130—146. — (Сохранение и возрождение фольклорных традиций; Вып. 14).

Ефимова Н. А. К вопросу об обрядовой трапезе, сопровождающей святочные гадания // Вешенский вестник. — Ростов н/Д: Ростиздат, 2004. — № 3. — С. 142—149.

Забелин И. Е. Домашний быт русского народа в XVI и XVII столетиях. — М.: Языки рус. культуры, 2000—2001.

Т. 1: Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Ч. 1. Гл. IV: Обряд государственной жизни, комнатной и выходной. — С. 384—453; Ч. 2. Гл. VI: Царский стол. — С. 348—427.

Т. 2: Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях. Гл. IV: Обряд царичьей жизни, комнатной и выходной. — С. 284—380.

То же. — М.: АСТ, 2005. — 1129 с. — (Классич. мысль).

Забылин М. Русский народ, его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия. — М.: Корд, 1991. — 610 с. — Репринт. изд. 1880 г.

Из содерж.: Образ домашней жизни. — С. 519—524 (хлебосольство; обеденный обычай; царский стол); Русские обеды. — С. 476—479; Домоводство. — С. 449—462.

Запорожец В. Летние праздники старой Москвы // Нар. творчество. — 2006. — № 3. — С. 59.

Застолье / Сост. Е. Ю. Басаргина. — СПб.: Диамант, Золотой век, 1996. — 512 с. — (Книга в подарок).

Из содерж.: Гл. «Пир на весь мир» — [История пиров у разных народов. Русское хлебосольство. Княжеские и царские пиры. Ритуальное застолье. Семейные ритуалы. Официальные приемы. Национальные кухни со всего света].

Захарова О. Ю. Власть церемониалов и церемониалы власти в Российской империи XVIII — начала XX в.: Коронации, дипломат. приемы, высочайшие выходы, военные парады, рыцар. карусели, церемониал. застолья, балы. — М.: АйФ Принт, 2003. — 4000 с.: ил.

Зеленин Д. К. Древнерусская братчина как обрядовый праздник сбора урожая (Краткое изложение большого исследования) // *Зеленин Д. К.* Избр. тр. Статьи по духовной культуре. 1917—1934. — М.: Индрик, 1999. — С. 49—56.

Зеленин Д. К. Троещиплятица (Этногр. исследование) // *Зеленин Д. К.* Избр. тр. Статьи по духовной культуре. 1901—1913. — М.: Индрик, 1994. — С. 105—150.

Зорин Н. Пища в русском свадебном ритуале Среднего Поволжья // Вопросы истории культуры народов Среднего Поволжья. — Чебоксары, 1993. — С. 54—71.

Зорин Н. В. Русский свадебный ритуал / Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН. — М.: Наука, 2004. — 248 с.

Из содерж.: Свадебный и горный стол. — С. 89; Баня для молодых. Сырный стол. — С. 93—102.

Зуева Т. В. Питьё — метафора любовного вождления: ее обрядовые корни // Рус. речь. — 1996. — № 3. — С. 80—87.

Иванова А. А. Что есть в печи, всё на стол мечи // Рус. словесность. — 1998. — № 4. — С. 2—5.

Кашеева Е. В. Купеческое застолье как форма сословного общения и проведения досуга // Традиционные формы досуга: история и современность. — М.: Гос. респ. центр рус. фольклора, 1998. — С. 198—209. — (Сохранение и возрождение фольклорных традиций; Вып. 8).

Келлер Е. Э. Традиционная культура Петербурга: Очерки истории. — СПб.: Изд-во В. А. Михайлова, 2001. — С. 271—291: Застолье в праздничном укладе столичного города.

Кирюшина Т. В. Егорьевские обряды и песни на Костромской земле // Живая старина. — 2005. — № 3. С. 14—18.

Колгушин Л. А. Костромская старина // Костромская земля: Краевед. альманах. — Кострома, 1999. — Вып. 4. — С. 45—67 [Широкая масленица: с. 55—58].

Колосова Н. А. Пространство ресторана в культуре русского города // Городская повседневность в России и на Западе: Межвуз. сб. науч. тр. — Саратов: Изд-во СГУ, 2006. — С. 188—200. — [С XIX в. по наши дни].

Коринфский А. А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. — М., 1995. — 720 с. — [Отмечен обычай приглашать к праздничному столу скоморохов].

Кормина Ж. В. Проводы в армию в пореформенной России: Опыт этногр. анализа. — М.: НЛО, 2005. — 376 с.
Из содерж.: Алкоголь. — С. 94—99.

Костомаров Н. И. Домашняя жизнь и нравы великорусского народа: Утварь, одежда, пища и питье, здоровье и болезни, нравы, обряды, прием гостей / Сост., предисл. и примеч. С. Л. Николаева. — М.: Экономика, 1993. — 399 с.

Н. И. Костомаров, И. Е. Забелин о жизни, быте и правах русского народа / Сост. А. И. Уткин. — М.: Просвещение — АО «Учеб. лит.», 1996. — 576 с.

Кремлева И. А. Обеты в народной жизни // Живая старина. — 1994. — № 3. — С. 15—17. — [Обетное застолье].

Кривцова Е. В. Свадебный обряд Хлевенского р-на Липецкой обл. // Традиционная культура. — 2004. — № 2. — С. 71—80 [Застолье: с. 71, 75—77].

Куренкова Т. Н. Структура микрополя «посуда» в лексико-семантическом поле «еда» (на примере произведений русских авторов конца XIX — начала XX в. // Концепт и культура: Материалы конф. / Отв. ред. Г. И. Лушникова, Л. П. Прохорова. — Кемерово: КемГУ, 2006. — С. 941—948.

Лавонен Н. А. Стол в верованиях карелов. — Петрозаводск: Периодика, 2000. — 172 с.

Лаврентьева Е. В. Культура застолья XIX в.: Пушкинская пора. — М.: Терра — Кн. клуб, 1999. — 320 с. — (Рус. дом).

Лаврентьева Л. С., Смирнов Ю. И. Культура русского народа. Обычай. Обряды. Занятия. Фольклор. — СПб.: Паритет, 2004 (2005). — 448 с.

Из содерж.: Из большой посуды не выльется. — С. 84—95; Каравай на столе. — С. 198—202; Честным пирком да за свадебку. — С. 340—354; Поминки. — С. 366; Русская кухня. — С. 373—392.

Лебедева Н. И. Долбленая деревянная посуда // Губернский дом. — Кострома, 2003. — № 3/4. — С. 85—91.

Леви-Строс К. Мифологии. — Т. 3: Происхождение застольных обычаев / Пер. с фр. Е. О. Пучковой. — М.; СПб.: Университет. книга, 2000. — 462 с. — (Книга света).

Левкиевская Е. Как душа с белым телом расставалась... // Родина. — 1999. — № 11. — С. 90—95. — [Есть сведения о поминальной пище].

- Леонов Ю.** Часпитие на Руси и в иных землях. — М., 2004. — 192 с.
- Липец Р. С.** Эпос и Древняя Русь. — М., 1969.
Из содерж.: Гл. «Пирь, их структура и функции». — С. 120—152.
- Логинов К. К.** Материальная культура и производственно-бытовая магия русских Заонежья. — СПб.: Наука, 1993. — С. 114—130.
- Логинов К. К.** Похоронный обряд и кладбище поморского села Гридино // Живая старина. — 2003. — С. 2—5 [Поминальная еда: с. 5].
- Логинов К. К.** Престольные и часовенные праздники и игрища в Водлозерье // Водлозерские чтения: Материалы. конф. — Петрозаводск, 2006. — С. 175—180 [Праздничный обед: с. 176].
- Лотман Ю. М.** Беседа о русской культуре. Быт и традиции русского дворянства (XVIII — начало XIX в.). — СПб.: Искусство—СПБ, 1994. — С. 372—377.
- Лотман Ю. М., Погосян Е. А.** Великосветские обеды. — СПб.: Пушкин. фонд, 1996. — 318 с.: ил. — (Былой Петербург. Панорама столичной жизни).
- Макашина Т. С.** Застолье в вологодском свадебном обряде // Живая старина. — 1999. — № 3. — С. 2—4.
- Макашина Т. С.** Застолье в вологодском свадебном обряде // Мировоззрение и культура севернорусского населения / Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН; Отв. ред. И. В. Власова. — М.: Наука, 2006. — С. 291—340.
- Максимов С. В.** Крестная сила: Т. 2. — М.: Рус. духовный центр, 1993. — С. 98—528.
Из содерж.: Сороки. — С. 354—356; Масленица. — С. 357—373; Великий пост. — С. 374—383; Пасха Христова. — С. 395—420; Иван Постный. — С. 494—497; Оспожинки. — С. 500—502.
- Манкевич И. А.** Время и пространство повседневности в застольных текстах русской классической литературы // XI Пушкинские чтения: Материалы конф. — СПб., 2006. — С. 56—63.
- Маркевич Н. А.** Обычай, поверья, кухня и напитки малороссиян. Извлечено из нынешнего быта. — Киев, 1860. — [Репринт: Киев: Час, 1992].
- Мароховский Г.** Водку пей да дело разумей: (У истоков народных праздников и традиционных застолий) // Федерация. — 1993. — 1 янв. — С. 3.
- Мароховский Г.** Застолье // Рос. провинция. — 1993. — № 1. — С. 152—154.
- Масленка:** Обычай, обряды, фольклор восточнославянских народов в Новосибирской обл.: Учеб.-метод. пособие / Отв. ред. Е. Ф. Фурсова. — Новосибирск: Новый обл. центр рус. фольклора, 2004. — 92 с.: нот. — [Есть сведения о застолье].
- Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР.** — М, 1960.
Из содерж.: *Маслова Г. С.* Пища и хозяйственная утварь — С. 143—171.

Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР. — М., 1969.

Из содерж.: *Парникова А. С.* Пища, посуда и утварь — С. 205—209.

Мехнецов А. М. Традиционные формы похоронно-поминальной обрядности Северо-Запада России (поминальные «урочные дни») // Локальные традиции в народной культуре Русского Севера: Материалы конф. «Рябининские чтения—2003» / Отв. ред. Т. Г. Иванова. — Петрозаводск, 2003. — С. 198—203.

Морозов И. А. Проводы «некрутов» в Ульяновской обл. // Живая старина. — 2001. — № 4. — С. 15—17.

Морозов И. А., Мороз А. Б. Традиционное застолье: [Вопросник] // Актуальные проблемы полевой фольклористики. — М.: Изд-во МГУ, 2002. — С. 125—128.

Морозов И. А., Слепцова И. С. Круг игры: Праздник и игра в жизни севернорусского крестьянина (XIX—XX вв.). — М.: Индрик, 2004. — 920 с. — (Традиц. духов. культура славян. Соврем. исследования).

Из содерж.: Праздничное застолье. — С. 51—53.

Мужики и бабы: Мужское и женское в рус. традиц. культуре: Ил. энцикл. / Науч. ред. И. И. Шангина. — СПб.: Искусство—СПб, 2005. — 688 с.: ил.

Из содерж.: Братчина / И. Шангина. — С. 78—81; Бабы каши / Е. Мадлевская. — С. 84—85; Стряпуха / Н. Прокопьева. — С. 642—644; Троещипляница / О. Баранова. — С. 651—656.

Мыльников А. С. Этнография крестьянского двора // Этногр. обозрение. — 1994. — № 6. — С. 156—159. — [О междунар. симпозиуме «Производственная традиция и трудовые навыки в нар. культуре Северо-Запада России», в том числе о докладе Л. С. Лаврентьевой «Рус. нар. кулинария и культура»].

Национальная кухня в обрядовой жизни русских / Сост. Л. А. Феоктистова. — Ставрополь: Вернисаж, 1991. — 95 с.

Наши традиции. Крещение. Венчание. Погребение. Посты / Сост. П. Кузьменко. — М.: Букмэн, 1999. — 334 с. — (Наши традиции). — [Кулинарные традиции постов, народные и церковные обычаи поминок].

Никифорова О. В. Наименование свадебного пира в нижегородских говорах // Актуальные проблемы современной русистики: Тез. докл. конф. — Киров, 1996. — С. 65—66.

Новицкая М. Ю. С хлебом-солью к нашему всполю // Клуб. — 2000. — № 5. — С. 28.

Новичкова Т. А. Пир в кабаке: к эволюции одного поэтического канона // Русская литература и культура нового времени. — СПб.: Наука, 1994. — С. 206—229.

Новичкова Т. А. Хмель — всему голова: Песня о хмеле и традиции пивных праздников // Живая старина. — 1994. — № 2. — С. 52—54.

Новичкова Т. А. Эпос и миф. — СПб.: Наука, 2001. — 247 с.

Из содерж.: Пир, хмель и кабак. — С. 107—130.

Носенко Е. Семантика субботней трапезы в еврейской народной культуре // Праздник—обряд—ритуал в славянской и еврейской культурной традиции / Центр науч. работников и преподавателей иудаики в вузах «Сэфер»; Ин-т славяновед. РАН; Отв. ред. О. В. Белова. — М., ИС РАН, 2004. — С. 51—70. — (Академ. сер.; Вып. 15).

Носова Г. А. Традиционные обряды русских. Крестины, похороны, поминки. — М., 1993. — 264 с. — (Рос. этнограф; Вып. 6).

Оборотова Е. А. От печки. — Новосибирск: Наука-центр, 2003. — 224 с. — [Система питания сибирских народов и русских старожилов Сибири].

Одиссей. Человек в истории. 1999: Трапеза. — М.: Наука, 1999. — 340 с.

Из содерж.: Раздел «Социальность, рожденная за пиришественным столом»: *Швейковская Е. Н.* Прокопьевская трапеза: праздники и повседневность на Русском Севере в XVII в. — С. 14—20; *Кондратьева Т. С.* От царской подачи к кремлевскому распределителю. — С. 21—29; *Найденова Л. П.* Трапеза в старшей редакции Домостроя: парадоксы кодификации. — С. 74—84; *Трушина Е. А.* Общение за столом: сотрапезничество и застолье в течение веков: [Реферат книги, изданной на фр. яз. в 1992 г. в Руане, по материалам международного коллоквиума на указанную тему]. — С. 301—309.

Особенности русского застолья / Сост. О. Торпакова — М.: Фаир, 1997. — 272 с. — (Сер. «Черный ворон»). — [Русское застолье в старину: великокняжеские обеды, царский стол, боярские обеды. Званные обеды. Кухня, посуда. Застолье в наши дни, застольный фольклор].

Охлябинин С. Повседневная жизнь русской усадьбы XIX в. / Предисл., науч. ред. А. И. Фролова. — М.: Мол. гвардия, 2006. — 347 с.: ил.

Из содерж.: Гл. 6. Шекснинка, стерлядь золотая, каймак и борщ уже стоят! — С. 254—292. — [О хлебосольстве и обычаях застолья русских помещиков].

Панкеев И. Сударыня Масленица. — М.: Быстров, Эксмо, 2003. — 544 с. — [Сведения об обычаях праздничных застолий].

Парадовская Г. П. Музыкально-хореографические формы в структуре обрядово-праздничного комплекса братчины: на материалах восточных районов Вологодской обл.: Автореф. дис. ... канд. искусствовед. — СПб.: СПбГК, 2002. — 29 с.

Из содерж.: Гл. 1. Особенности обрядово-праздничного комплекса братчины. — С. 5—11. — [Разд. 1. Братчина в системе календарных обрядов и праздников; Разд. 2. Обрядовое содержание процесса приготовления пива; Разд. 3. Структура и семантика праздничного застолья].

Парадовская Г. П. Приготовление пива: интонационный код обряда // Фольклор: современность и традиции: Материалы конф. памяти А. В. Рудневой. — (Науч. тр.; Сб. 48) / Моск. консерватория. — М., 2004. — С. 281—293.

Петербург и Москва: Как жили, что ели и что пили // Русская старина: Путеводитель по XVIII в. / Авт.-сост. А. В. Кургатников. — М.; СПб.: Культура, Лик, 1996. — С. 257—259.

Пинежская свадьба / Авт.-сост. З. Г. Пашкова. — Архангельск: Правда Севера, 2006. — 104 с.: нот.

Из содерж.: Свадебный пир. — С. 33—35.

Пир—трапеза—застолье в славянской и еврейской культурной традиции / Центр науч. работников и преподавателей иудаики в в узах «Сэфер»; Ин-т славяновед. РАН; Отв. ред. О. В. Белова. М.: Б.и., 2005. — 256 с.

Из содерж.: *Сморгунова Е.* Дисциплина поста в иудейской и христианской традициях. — С. 26—44; *Каспина М.* Роль еды в еврейских магических практиках Восточной Европы в XVIII—XX вв. — С. 97—105; *Белова О.* Еврейские пищевые запреты в фольклорной интерпретации славян. — С. 106—124; *Чувьуров А.* Пищевые нормативы как форма этнической идентификации: на материалах русской и еврейской культурной традиции. — С. 144—157; *Фролова О.* Мотив объедания в еврейских народных сказках. — С. 187—201; *Березович Е., Пьянкова К.* Пищевой код в русской игровой лексике. — С. 209—254.

Плотникова А. А., Левкиевская Е. Е. Международная конференция «Хлеб в народной культуре» // Живая старина. — 1997. — № 1. — С. 54—55.

По старому русскому обычаю: Свадьба, крещение, похороны / Авт.-сост. В. Д. Калинина. — Мурманск, 1991. — 80 с.

Погодин М. Пища // Древняя Русь. — 2005. — № 3 (1). — С. 369—371.

Покровская В. Ф. Описание монастырской трапезы (по рукописи XV в.) // Труды Отдела древнерусской литературы. — М., 1974. — Т. 33. — С. 293—295.

Пономарева В. В., Хорошилова Л. Б. Мир русской женщины: воспитание, образование, судьба. XVIII — начало XX в. — М.: Рус. слово — РС, 2006. — 320 с.

Из содерж.: Пища [Института благородных девиц (Смольный)]. — С. 45—47.

Попова И. С. Мотив обрядовой еды в масленичном фольклоре Новгородской области и новгородско-тверском пограничье (по экспедиционным материалам ФЭЦ г. Санкт-Петербурга) // Русские народные говоры: история и современное состояние: Тез. докл. науч. конф. — Новгород, 1997. — С. 79—81.

Похороны и поминки в Зарайском уезде в 1856 году // Обряды и обрядовый фольклор / Сост. Т. М. Ананичева, Е. А. Самоделова. — М.: Наследие, 1997. — С. 189—191. — (Фольклор. Сокровища Моск. земли).

Православная жизнь русских крестьян XIX—XX вв.: Итоги этногр. исследований. — М.: Наука, 2001.

Из содерж.: Особенности соблюдения постов в народной среде в XIX веке. — С. 53—71; *Тульцева Л. А.* Стол — Божий Престол (Из гл. «Престольный праздник в картине мира [мироколище] православного крестьянина»). — С. 137—140.

Православный пост: Великий, Петров, Успенский, Рождественский: Правила, традиция, кухня. — М.: Локид-пресс, 2003. — 303 с.: ил.

Праздники российского года: Традиции, обычаи, гадание, кулинарные рецепты / Сост. Т. И. Малыцева. — Ростов н/Д: Изд-во РГУ, 1991. — 28 с.

Пыляев М. И. Старое житьё. — СПб.: Журн. «Нева»; Летний сад, 2000. — 486 с.

Из содерж.: Как ели в старину. — С. 3—30.

Пьянкова К. В. Об одном случае «пищевой» мотивировки в русской терминологии игр // Этимологические исследования. — Екатеринбург, 2003. — Вып. 8. — С. 199—207.

Рабинович М. Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. — М., 1968. — С. 234—243.

Рамазанова З. Б. пища в цикле родильной обрядности народов Нагорного Дагестана // Вестн. ДагНЦ РАН. — 2006. — № 23. — С. 93—94.

Романов П. В. Застольная история государства Российского. — СПб.: Кристалл, предприн. А. Э. Сироткин, 2000. — 576 с.

Рец.: *Загорская Т.* Театральный вкус истории // Театр. жизнь. — 2001. — № 2. — С. 41—42.

Русская изба: Ил. энцикл. / Науч. ред. И. И. Шангина. — СПб.: Искусство—СПБ, 1999. — 376 с.: ил.

Из содерж.: Раздел «Дом и хозяйственная утварь». — С. 125—366. — [Стол: с. 114—117; Красный угол: с. 30—32; Горка: с. 66—69].

Русские / Отв. ред. В. А. Александров, И. В. Власова, Н. С. Полищук. — М.: Наука, 1997. — 830 с.

Из содерж.: Гл. 11. Пища и утварь (XII—XX вв.). Пища / В. А. Липинская. — С. 354—397; Утварь / Т. А. Воронина. — С. 397—415; Похоронно-поминальные обычаи и обряды / И. А. Кремлева. — С. 524—526, 528, 529.

То же. — М.: Наука, 2003.

То же. — М.: Центрполиграф; СПб.: МиМ-дельта, 2002. — 607 с.

Русский Север. Этническая история и неродная культура XII—XX вв. / ИЭА. Отв. ред. И. В. Власова. — М.: Наука, 2004. — 848 с.

Из содерж.: Гл. 7. Пища и утварь / Т. А. Воронина. — С. 367—424; Гл. 9. Свадебный обряд / Т. С. Макашина. — С. 473—574; Гл. 10. Обряды и обычаи, связанные с рождением и воспитанием детей / Т. А. Листова. [Застолье: с. 529, 535, 537, 552, 447]; Гл. 11. Похоронно-поминальные обычаи и обряды / И. А. Кремлева. — С. 661—705 [Поминки: с. 680—683, 686, 687].

Русское застолье: [О выставке декоративно-прикладного искусства из коллекции ГИМа] // Юный художник. — 1992. — № 2. — С. 2—3.

Рыбаков Б. А. Язычество Древней Руси. — М.: Наука, 1968. — С. 116—120.

Рязанская традиционная культура первой половины XX в. Шацкий этнодиалектный словарь: Из сер. «Православная и традиционная народная культура Рязан. обл.» / Авт.-сост. И. А. Морозов, И. С. Слепцова, Н. Н. Гилярова, Л. Н. Чижикова. — Рязань, 2001. — 448 с.: нот. — (Рязан. этногр. вестн.; Вып. 28).

Из содерж.: Вечеринка / И. А. Морозов, И. С. Слепцова. — С. 106—116; За столом / И. А. Морозов, И. С. Слепцова. — С. 172—182; Сыр-каравай / И. А. Морозов. — С. 386—392; Хлеб-соль подымать / И. С. Слепцова. — С. 416—417.

Северинов В. Д. Быт средневекового горожанина: (на материале Новгорода). — Великий Новгород, 1998. — 38 с.

Седакова И. А. Поэтика обряда: Погребальная обрядность восточных и южных славян. — М.: Индрик, 2004. — 320 с. — (Традиц. духовная культура славян. Современ. исследования).

Из содерж.: Погребальные кушанья и напитки. — С. 180—198; Обрядовые кушанья и профилактические предметы. — С. 111—125.

Селезнева И. Обаяние праздника. — М.: Бослен, 2007. — 160 с.: ил. — [Торжественная трапеза, элементы: убранство и украшение стола, история столовых приборов и посуда, этикет].

Селезнева И. В. Приглашение к столу: Традиции, обычаи, настоящее русского застолья. — М.: Воскресенье; Евразия+, 2001. — 115 с.

Слудняков А. О. Стол и красный угол в интерьере крестьянской избы Северо-Запада России и Верхнего Поволжья // Этногр. обозрение. — 2006. — № 5. С. 86—160.

Смирнов Д. Очерки жизни и быта нижегородцев XVII—XVIII в. Картинки нижегородского быта XIX в. — Нижний Новгород: Нижегород. ярмарка, 1995. — 604 с. — (Нижегород. старина).

Из содерж.: Гл. 5: «Яства и напитки».

Старкова Ю. Ю. Братчина — пир в языческой традиции Древней Руси // Жертвоприношение: Ритуал в искусстве и культуре от древности до наших дней. — М.: Языки рус. культуры, 2000. — С. 253—268.

Татаринцева М. П. Старообрядцы в Туве: историко-этнографический очерк. — Новосибирск: Наука, 2006. — 214 с.

Из содерж.: [Постная пища. — С. 106—107; Свадебный пир. — С. 116; Поминки. — С. 120].

Терешенко А. В. Быт русского народа. — М.: Рус. книга, 1999.

Ч. 1. Раздел III: Домоводство. [Пища, застолье, званые обеды, хлебосольство и т. п. Поминки, тризна: с. 117—172].

Ч. 4 и 5. [Братчины: с. 306—328].

Терешенко А. В. История культуры русского народа / Подгот. текста, соврем. версия А. Тереховой и Н. Любимовой. — М.: ЭКСМО, 2006. — 736 с.: ил.

Терновская О. А., Толстой Н. И. Братчина // Славянские древности: Этнолингв. словарь. — М.: Междунар. отношения, 1995. — Т. 1. — С. 256—257.

Топорков А. Принимался он за питьё за пьяныя... // Родина. — 1997. — № 9. — С. 100—104.

Топорков А. Хлеб да соль // Нар. творчество. — 1993. — № 8. — С. 27—28.

Топорков А. Чара по кругу // Нар. творчество. — 1993. — № 9. — С. 27.

Традиции и культура русского быта: Учеб. пособие / Т. Н. Третьякова и др. — Челябинск: ЮУрГУ, 2006. — 224 с.

Из содерж.: Особенности русской национальной кухни [и обычаи застолья]. — С. 79—91.

Традиционная культура. — 2002. — № 2.

Из содерж.: *Хренов Н. А.* «Человек пирующий»: от природы к культуре. — С. 1—17; *Морозов И. А.* Структура и семантика традиционного застолья: обычаи, верования, магия, связанные с его началом и завершением. — С. 18—31; *Валенцова М. М.* Магические функции еды. — С. 32—40; *Мороз А. Б.* Стол в севернорусских поверьях и обрядах. — С. 41—46; Русское традиционное застолье: Материалы к библиографии / Подгот. Н. Р. Тимонина. — С. 47—56.

Традиционная народная культура русских: Сб. программ и вопросников для этногр. исследований. — Рязань, 1997. — 150 с.

Из содерж.: *Воронина Т. А.* Программа сбора сведений по теме «Питание русских в прошлом и настоящем». — С. 43—48; *Кремлева И. А.* Программа сбора материалов по похоронно-поминальной обрядности. Поминальная трапеза. — С. 74.

Традиционная этническая культура и народные знания: Материалы междунар. конф. — М., 1994. — 142 с. — [Секция Б: «Пища и традиции питания»].

Трахтенберг Л. А. Сумасброднейший всешутейший и всепьянейший собор // Одиссей. Человек в истории. 2005: Время и пространство праздника. — М.: Наука, 2005. — С. 89—118.

Трушкова И. Ю. Пища. Утварь // Энцикл. земли Вятской. — Киров, 1998. — Т. 8. — С. 182—184.

Тульцева Л. Филипповки // Нар. творчество. — 1993. — № 8. — С. 25—27.

Усманова А. Р. Свадебная обрядность татар Астраханской обл. // Живая старина. — 2004. — № 4. С. 14.

Устинов В. Посты да разговенья // Нар. творчество. — 1991. — № 7. — С. 25—26.

Фридельм Е. И. Калуга и калужане: Быт и нравы губернского города конца XIX — начала XX в. — Калуга: Золотая аллея, 1998. — 160 с. — [История питания: кабаки, трактиры].

Фролов А. А. О жертвоприношениях животных на некрополях Северной Руси // Прошлое Новгорода и новгородской земли: Тез. докл. и сообщений науч. конф. — Новгород, 1995. — С. 10—12. — [О братчинах].

Хозяйство и быт русских крестьян. Памятники материальной культуры. Определитель. — М., 1959. — 257 с.

Холодная В. Кормление // Русские дети. Основы народной педагогики: Ил. энцикл. — СПб.: Искусство—СПб, 2006. — С. 168—173.

Христова Г., Ревнева С. Обрядовая еда в контексте календарной традиции Воронежской обл. // Живая нить традиций: Тез. конф. — Воронеж, 2004. — С. 50—54.

Хроленко А. Т. Чара и чаша в эпической картине мира // Филол. записки. — Воронеж, 1994. — Вып. 3. — С. 120—123.

Чем питались наши предки / Сост. Г. Л. Мартанов. — Донецк: Сталкер, 1998. — 320 с. — [Об истории и разнообразии приготовления пищи у разных народов, в том числе у славян].

Чиликина Е. От званого ужина до чарской встречи // Праздник. — 2004. — № 6. — С. 32—34. — [Технология проведения юбилейных торжеств].

Чуркин М. К. Питание крестьян Центрально-Черноземной полосы Европейской России во второй половине XIX — начале XX в. (Пищевые нормы, энергетическая ценность, влияние на главные демографические показатели и здоровье земледельческого населения) // Вопросы социальной истории России конца XVIII — начала XX в. — Омск, 2004. — С. 155—168.

Чуркин М. К. Особенность питания сибирских крестьян во второй половине XIX — начале XX в. (Энергетическая ценность пищи, личные и хозяйственные бюджетные расходы) // Народная культура Сибири: Материалы XIII науч. семинара СРВЦФ / Отв. ред. Т. И. Леонова. — Омск: ОмГПУ, 2004. — С. 123—127.

Чухина А. А. Свадьба, родины и похороны в Каргополье // Живая старина. — 2004. — № 2. — С. 51.

Шангина И. И. Застолье // Русский праздник: Праздники и обряды народного земледельческого календаря: Ил. энцикл. — СПб.: Искусство—СПБ, 2001. — С. 188—193.

Шангина И. И. Русский традиционный быт: Энциклопед. словарь. — СПб.: Азбука-классика, 2003. — 686 с.

Из содерж.: Блюдо. — С. 360—362; Братина. — С. 366—369; Горшок. — С. 376—378; Гречневик. — С. 514; Ендова (Яндова). — С. 379—381; Квашня (Дежа). — С. 374—386; Ковш. — С. 386—388; Кубок. — С. 404—406; Кумган. — С. 407—408; Лавка. — С. 408—410; Ложка. — С. 415—418; Лукошко. — С. 419; Миска. — С. 422—426; Москвич. — С. 551; Налевка. — С. 424—425; Нож. — С. 426—427; Поварешка. — С. 434; Решето. — С. 447—448; Самовар. — С. 449—453; Стол. — С. 464—468; Чашка — С. 487—488; Шабала. — С. 489.

Шмелева М. Н. Традиции и народное питание русских (социальные аспекты) // Русские народные традиции и современность. — М.: Наука, 1995. — С. 235—258.

Шуя, июнь 1828 г. Быт севернорусской деревни / Карельск. науч. центр. Ин-т яз., лит. и истории РАН; Сост. Ю. И. Дюжев; Науч. ред. К. К. Логинов. — Петрозаводск, 2006. — С. 13, 116, 118, 132, 133.

Этнография Центрального Черноземья России. — Воронеж: Изд-во ВГУ, 2002. — Вып. 1. — 88 с.

Из содерж.: *Вострикова А. А.* Погребально-поминальная обрядность южно-русского населения с. Коршево Бобровского р-на Воронежской обл. — С. 31—33; *Сидякина Е. Н.* Свадебный обряд Бобровского уезда Воронежской губ. конца XIX — нач. XX в. — С. 38—49.

То же. — Вып. 2. — 2003.

Из содерж.: *Карасева Т. В.* Характеристика воронежской крестьянской обрядовой пищи. — С. 33—49.

То же. — Вып. 4. — 2004. — 165 с.

Из содерж.: *Карасева Т. В.* Хлеб, булочки, баранки и их названия в воронежских селах. — С. 64—80; *Суханова С. В.* Свадебный обряд: Традиции и инновации (по материалам Губкинского р-на Белгородской обл.). — С. 110—122 [Каравай: с. 112; Свадебный пир: с. 115, 116]; *Цветкова Е. В.* Свадебный обряд с. Новая Цемань Воронежской обл. (по рукописным материалам архивов и современным записям). — С. 130—139 [Свадебное застолье: с. 137—138].

То же. — Вып. 5. — 117 с.

Из содерж.: *Карасева Т. В.* Алкогольные напитки и их названия в воронежских селах. — С. 28—33; *Махрачева Т. В., Махрачев С. Ф.* Структура и наполняемость народного календаря Тамбовщины (на примере праздника Благовещения Пресв. Богородицы). — С. 39—49 [О просвирке]; *Евсеева В. В.* Материальные атрибуты в свадебном обряде как знаки смены статуса невесты. — С. 50—57 [Застолье: с. 53—55]; *Пухова Т. Ф., Букиа М., Телкова О.* Свадебный обряд сел Эртильского р-на Воронежской обл. — С. 58—62 [Пир. — С. 61]; *Бессонова Е. М.* Особенности этнографического содержания свадебного обряда Усманского р-на Липецкой обл. — С. 63—73 [Пир первого свадебного дня: с. 68—69].

Юдин Н. Л. Социальный смысл праздника. — М.: Незав. ин-т граждан. общ-ва, 2006. — 156 с.

Из содерж.: Праздник как пир победы. — С. 109—151. § 1. Социальная телесность и праздник; § 2. Аналитика предметного универсума праздника; § 3. Повседневность еды и праздничного пира; § 4. Тотальность праздника победы.

Ястребов А. Праздник безумства: Дионис и Мельпомена. — М.: Аграф, 2000. — 544 с. — (Лит. атлас страстей). — [Попытка осмысления традиции литературного застолья и выпивки в культурологическом ракурсе. Примеры из художественной литературы].

Пища. Отдельные ее виды (ежедневная, праздничная, обрядовая, постовая)

Агонен М. А. Концепт «хлеб» в русских народных сказках // Третьи Лазаревские чтения: Традиционная культура сегодня: теория и практика: Материалы конф. — Челябинск, 2006. — Ч. 2. — С. 199—203.

Андреева Т. Б. Пиво в обрядах и обычаях севернорусских крестьян в XIX в. // Этногр. обозрение. — 2004. — № 1. — С. 77—88.

Андреева Т. Б. Традиции сельского пивоварения на Русском Севере в XIX — начале XXI в.: Автореф. дис. ... канд. ист. наук / Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН. — М., 2006. — 25 с.

Анохина Л. И. Названия ритуальных кушаний из муки в Орловских говорах // Сельская Россия: прошлое и настоящее: Докл. и сообщ. конф. — М., 2001. — Вып. 2. — С. 193—195.

Арутюнов Г. Роща... из теста [выставка-конкурс «Свадебная выпечка в Подмоскovie»] // Нар. творчество. — 2003. — № 5. — С. 15—16, 58—59.

Баранов Д. А. Символика и ритуальные функции пива // Живая старина. — 1996. — № 3. — С. 15—17.

Батурина К. Б. Сыр в языке и обычаях русского народа // Рус. речь. — 1998. — № 2. — С. 81—87.

Блощицына М. В. Пища русского сельского населения Болотнинского р-на Новосибирской обл. конца XIV — XX в.: по материалам полевой экспедиции 2005 г. // Вестн. НГУ. Сер.: История, филология. — Новосибирск, 2006. Т. 5. — Вып. 3. — С. 131—135.

Борисов С. Б. «Пирог счастья» и «гриб счастья»: современные разновидности женских коммуникативно-магических практик // *Борисов С. Б.* Культурные коммуникации и ритуалы / ШГПИ, ИВГИ РГГУ. — Шадринск, 2003. — С. 24—60.

Брусилов Б. П. Хлеб да соль в Посты и праздники. — М.: Сов. спорт, 1996. — 406 с. — [Месяцеслов, кулинарные рецепты].

Бунчук Т. Н. «Житие хлеба». Севернорусская быличка в ряду текстов *vita herbae et vita rei* // Традиционная культура. — 2000. — № 2. — С. 98—106.

Бураева О. В. Традиции и инновации в питании русского населения Байкальского региона (XVII — начало XX в.) // Вестн. Бурят. ун-та. Сер.: История. — Улан-Удэ, 2005. — Вып. 10. — С. 43—61.

Быт пушкинского Петербурга: Опыт энциклопед. словаря. А—К / Рук. проекта И. С. Чистова. — СПб.: Изд-во И. Лимбаха, 2003. — 304 с.
Из содерж.: *Григорьева А. А.* Вина, напитки. — С. 92—96.

Васева В. «Свадебный барашек» в болгарской традиции // Живая старина. — 2004. — № 4. С. 16—18.

Ветлужская сторона: Ист.-краевед. сб. — Кострома, 1995. — Вып. 1. — С. 128: Что в деревне ели по праздникам. — [Об обрядовом печенье].

Ветлужская сторона. Вып. 6: Традиц. фольклор Варнавин. р-на Нижегород. обл. / Под ред. А. В. Кулагиной. — М.: Вектор ТиС, Московия; Варнавино, 2005. — 432 с. — На обл. загл.: Во веселой во беседе...

Из содерж.: Семейный обрядовый фольклор / Публ. В. Ковлика при участии Е. Ю. Богомоловой и Н. А. Зайцевой. — С. 114, 144—146.

Власкина Т. Ю. «Бабина каша» в станице Раздорской // Живая старина. — 1998. — № 3. — С. 47.

Воронина Т. А. Пост в традиционном питании русских // Расы и народы. — М., 1998. — Вып. 25. — С. 211—248.

Воронина Т. А. Традиционная и современная пища русского населения Вологодской обл. // Русский Север. Ареалы и культурные традиции. — СПб.: Наука, 1992. — С. 78—101.

Галева Е. С. Пряник в свадебных обрядах русских крестьян второй половины XIX — начале XX в. // Традиционная культура. — 2003. — № 3. С. 34—41.

Гейченко С. С. Рецепты из поваренных книг семейства Пушкиных — Ганнибалов / Ред.-сост. И. Панченко. — Псков, 1999. — 15 с.: ил.

Георги И. Г. Описание всех обитающих в Российском государстве народов: их житейских обрядов, обыкновений, одежд, жилищ, упражнений, забав, вероисповеданий и других достопамятностей / Предисл., примеч. В. А. Дмитриева. — СПб.: Рус. симфония, 2005. — 799 с. — (Кн. памятники из фондов Б-ки АН: Вып. 4).

Из содерж.: [Еда россиян. — С. 519—522].

Гончаров Ю. Под шанежки и пельмени: Сиб. кухня XIX в. // Родина. — 2002. — № 6. С. 50—54.

Гришанова В. Н. Семантически производные существительные, называющие обрядовые выпечные изделия в говоре одного села // Духовная культура: Проблемы и тенденции развития: Тез. докл. — Сыктывкар, 1994. — Ч. 1. — С. 76—79.

Дайн Г. Соломбальские козульники // Нар. творчество. — 1993. — № 9. — С. 12—14.

Дмитриева С. В. Наименования обрядовых кушаний // Третьи Майминские чтения. — Псков, 2000. — С. 253—255.

Добровольская В. Е. Обрядовое печенье Гороховецкого края // Живая старина. — 2003. — № 1. — С. 23—25.

Добровольская В. Е., Кулешов А. Г. Обрядовое печенье и его художественные особенности // Традиционная культура Гороховецкого края: Экспедиц., архив., аналитич. материалы: В 2 т. — М.: Гос. респ. центр рус. фольклора, 2004. — Т. 1. — С. 88—100.

Добровольский В. Н. Культ зернового хлеба в поверьях крестьян Рязанской губернии. — СПб., 1907. — 20 с.

Живая старина. — 2005. — № 1.

Из содерж.: *Добровольская В. Е.* Зимнее обрядовое печенье Муромского р-на Владимирской обл. — С. 24—26; *Белова О. В.* Народные легенды о пасхальных яйцах. — С. 27—29; *Килачицкая И. Р.* «Дорого яичко к светлому празднику»: Пасхальные яйца в рус. быту. — С. 29—31.

Живая старина. — 2006. — № 3.

Из содерж.: *Бондарь Н. И.* Хлеб/хлеб: пища и символ (материалы к этнокультурному словарю Кубани). — С. 37—39; Кулич и пасха на старинных русских открытках / Публ. И. Р. Килачицкой. — С. 40—41.

Занозина Л. О. Терминологическая микросистема «обрядовые яства» в единой терминосистеме календарной обрядности Курского региона // Исследования по лингвофольклористике. — Курск, 1994. — Вып. 1. — С. 47—52.

Зинховская Л. С. Репрезентация концепта «хлеб» в народно-разговорной речи: Автореф. дис. ... канд. филол. наук. — Омск: ОмГУ, 2006. — 26 с.

Иванов В. В., Топоров В. Н. Каравай // Мифологический словарь. — М.: Сов. энциклопедия, 1991. — С. 277. Или: Мифы народов мира. — М.; Минск; Смоленск, 1994. — Т. 1. — С. 622.

Иванова А. А. Хлеб всему голова // Рус. словесность. — 1998. — № 2. — С. 2—5.

История вина в цивилизации и литературе / Сост. С. Ю. Ключников. — М.: Беловодье. Здесь и сейчас, 1999. — 519 с. — (Традиции и культура).

Карасева Т. В. Ареальная характеристика названий пищи в воронежских говорах // Сельская Россия: прошлое и настоящее. — М., 1999. — С. 177—178.

Китицына Л. Хлеб: Из материалов по нар. питанию Костром. края // Костромская старина. — 1991. — № 2. — С. 20—27.

Ковалева Н. И. Блюда русского стола: История и названия. — СПб.: Лениздат, 1995. — 317 с.

Колмыков В. Лети, милый, не пугайся // Нар. творчество. — 1999. — № 2. — С. 40.

Константинова Л. Наименование алкогольных напитков в русском языке XI—XX вв. (лингвистический аспект): Автореф. дис. канд. филол. наук. — Орел, 1998. — 27 с.

Коршунков В. А. Березовая каша: От обрядового кушанья до порки // Идеографический и историко-этимологический анализ славянской фразеологии. — Псков, 1994. — С. 56—57.

Красна изба пирогами / Зап. Т. В. Ольховик // Губернский дом. — Кострома, 1996. — № 3. — С. 52. — [Что ели и пили в разных волостях].

Кудряшова Р. И. Слово народное: говоры Волгоград. обл. в прошлом и настоящем: Учеб. пособие. — Волгоград: Перемена, 1997. — 124 с.
Из содерж.: О том, что носили и ели наши предки. — С. 59—87.

Кулешов А. Г. Знаки весны // Нар. творчество. — 2003. — № 4. — С. 10—11. — [Ритуальное печенье].

Лаврентьева Л. С. Соль в обрядах и верованиях восточных славян // Из культурного наследия народов Восточной Европы: Сб. МАЭ. — [Вып.] 14. — СПб.: Наука, 1992. — С. 44—55.

Ларина Л. И. Ритуальный хлеб в курском свадебном обряде // Исследования по лингвофольклористике. — Курск, 1994. — Вып. 1. — С. 43—47.

Ларина Л. И. Терминология и символика обрядовой пищи (на материалах курских свадебных обрядов) // Фольклорная лексикография. — Курск, 1995. — Вып. 4. — С. 16—19.

Лашенко С. К. Заклятие смехом. Опыт истолкования языческих ритуалов восточных славян. — М.: Ладомир, 2006.
Из содерж.: «Чтоб каравай весёлым был». — С. 173—196.

Лебедева Н. И. Из архива Н. И. Лебедевой: свадебное и праздничное печенье Рязанской обл. / Публ. Е. А. Самоделовой; Этнолог. коммент. А. Б. Страхова // *Palaeoslavica*. — Cambridge (Mass.), 1999. — Vol. 7.

Легенды из станицы Динской / Публ. В. В. Запорожец // *Живая старина*. — 2003. — № 1. — С. 40 (№ 6, 7).

Лутовинова И. С. Слово о пище русской. — 2-е изд., перераб. — СПб.: Авалон, Азбука-классика, 2005. — 286 с. — (Рус. словесность).

Логинов К. К. Традиционная повседневная и праздничная пища русских южной Карелии // *Актуальные проблемы полевой фольклористики* / Отв. ред. А. А. Иванова. — М.: Изд-во МГУ, 2004. — Вып. 3. — С. 110—116.

Логинов К. К. Чем питались люди в древнем Заонежье // *Кижский сборник*. — Петрозаводск, 2000. — № 5. — С. 105—121.

Лутовинова И. С. Бытовой уклад и пища русского крестьянского населения современной Псковской обл. // *Историко-этнографические очерки Псковского края*. — Псков, 1998. — С. 204—217.

Лутовинова И. С. Названия купаний, связанных с древними обрядами русского народа (кутья) // *История русского языка и севернорусские говоры*. — Сыктывкар, 1994. — С. 81—93.

Лутовинова И. С. Названия обрядовых купаний, связанных с праздником Пасхи (на материалах русских народных говоров) // *Живое слово в русской речи Прикамья*. — Пермь, 1993. — С. 172—176.

Лутовинова И. С. О некоторых названиях пищи в «Домострое» // *Язык и текст: Межвуз. сб.* — СПб.: Изд-во СПбГУ, 1998. — С. 135—145.

Лутовинова И. С. Праздник Пасхи на Псковщине и названия обрядовых купаний, связанных с ним // *Древний Псков*. — СПб., 1994. — С. 93—98.

Лутовинова И. С. Слово о пище русских: К истории слов в русском языке. — СПб.: Изд-во СПбГУ, 1997. — 304 с.

Львов А. (Топорков А.) Мука в кувшине, тесто в квашне // *Родина*. — 1994. — № 8. — С. 115—116.

Ляховская Л. П. Календарь славянской жизни и трапезы: Праздники, обычаи, обряды, кухня. — М.: МСП, 1999. — 461 с.: ил.

Ляховская Л. П. Русская кухня. — СПб.: Кристалл, 2000. — 398 с.

Ляховская Л. П. Энциклопедия православной обрядовой кухни: Праздники, традиции, обычаи, обряды. — М.: МСП, 2000. — 670 с.

Малоха М. Семиотизация растений и этнокультурная история: виноград у восточных славян // *Проблемы славяноведения: Сб. ст. и материалов*. — Брянск: Изд-во БГУ, 2006. — Вып. 8. — С. 464—471.

Мелехова Г. Н. Русские. Традиционный уклад Лекшмозерья. — М., 1993. — Кн. 1. — 240 с. — (Б-ка рос. этнографа). — Раздел «Пища». — С. 168—186 [Основные продукты и блюда. Напитки. Будничное и праздничное меню].

Немировская (Добровольская) В. Бабкины каши: Русские святочные блюда // Нар. творчество. — 1994. — № 6. — С. 22—23.

Никифорова О. В. Наименования свадебного хлеба в нижегородских говорах // Актуальные проблемы изучения русских народных говоров: Материалы науч. конф. — Арзамас, 1996. — С. 84—86.

Нужный П. Вино в жизни и жизнь в вине. — 2-е изд., доп. — М., 2001. — 396 с. — (Истоки).

Онучина Т. А. Календарные мотивы в холмогорском обрядовом печенье // Этногр. обозрение. — 2002. — № 6. — С. 28—37.

Панкова В. Ю. Терминология и ритуальные функции хлеба в южнославянских родинных обрядах // Символический язык традиционной культуры: Балканские чтения—2. — М., 1993. — С. 63—67.

Паунова Е. В. От Рождества до Масленицы // Живая старина. — 2003. № 3. — С. 32—34.

Плотникова А. Славянские поверья о крошках хлеба // Хлябът в славянската култура. — София, 1997. — С. 156—164.

По заветам старины: Материалы традиц. нар. культуры Вожегодского края. — М.: Родникъ, 1997. — (Рус. традиц. культура; № 2). — С. 6 [Об угощении девок на вечерке специальным кушаньем].

Потебня А. А. Собрание трудов: Символ и миф в народной культуре. — М.: Лабиринт, 2000. — 482 с.

Из содерж.: О некоторых символах в славянской народной поэзии. Питьё. — С. 11—14; Еда. — С. 15; Каша. — С. 135—142; Хлеб. — С. 122—135.

Проблемы археологии, этнографии, антропологии Сибири и сопредельных территорий. — Новосибирск, 2006. — Т. 12. — Ч. 2. — 196 с.

Из содерж.: *Бадмаев А. А.* К вопросу о повседневной пище бурят в XVIII в. — С. 48—51; *Блощицына М. В.* Повседневная пища русских Маслянинского р-на Новосибирской обл. первой пол. XX в. (по материалам полевой экспедиции 2006 г.). — С. 60—63.

Русский праздник: Праздники и обряды народного земледельческого календаря: Ил. энцикл. — СПб.: Искусство—СПБ, 2001. — 672 с.

Из содерж.: Бабьи каши / Е. М. — С. 16; Благовещенская просфора / В. Х. — С. 22—25; Благовещенская соль / В. Х. — С. 25; Блины / Н. С. — С. 25—32; Васильев вечер / Е. М. — С. 41—47; Гостевание молодоженов / Н. С. — С. 117—119; Жаворонки / В. Х. — С. 162—166; Каша / И. Ш. — С. 236—238; Кесаретский поросенок / Е. М. — С. 238—242; Кисель / И. Ш. — С. 242—243; Козули / Е. М. — С. 259—265; Кресты / В. Х. — С. 274—277; Кулич / В. Х. — С. 301—304; Кутья / Е. М. — С. 314—317; Лесенки / В. Х. — С. 318—321; Просфора / В. Х. — С. 470—471; Сбитень / И. Ш. — С. 502—503; Сороки / В. Х. — С. 554; Творожная пасха / В. Х. — С. 566; Хлеб / И. Ш. — С. 611—615; Хмельные напитки / И. Ш. — С. 615—621; Чаепитие / И. Ш. — С. 626—630; Четверговая соль / В. Х. — С. 632—633; Четверговый хлеб / В. Х. — С. 633—634; Яйцо / В. Х. — С. 651—655. — [В. Х. — В. Г. Холодная; Е. М. — Е. Л. Мадлевская; И. Ш. — И. И. Шангина; Н. С. — Н. Н. Соснина.]

Русское застолье: Кулинарные рецепты от русских писателей / Сост. Е. Басова, М. Яновская. — М.: ЭКСМО-Пресс, 2000. — 304 с.: ил.

Самоделова Е. А. Каравайная традиция рязанской свадьбы // Этнография и фольклор Рязанского края: Первые Лебелевские чтения. — Рязань, 1996. — С. 25—32.

Сатыренко А. С. Образ хлеба в поэтической системе подблюдного гадания // Поэтика фольклора: Сб. ст. к 80-летию В. П. Аникина. — М.: Изд-во Моск. ун-та, 2005. — С. 48—55.

Славянская мифология: Энциклопед. словарь — М.: Эллис-лак, 1995. — 416 с.

Из содерж.: Горох / А. А. Плотникова, В. В. Усачева. — С. 140—141; Горшок. — С. 141; Еда. — С. 176—178; Ложка. — С. 245; Нож. — С. 274—275; Печенье фигурное / А. А. Плотникова. — С. 308—310; Питьё. — С. 312—313; Соль. — С. 364—365; Стол. — С. 366—367; Хлеб. — С. 384—387; Хлеб-соль. — С. 387 / А. Л. Топорков; Яйцо / Л. Н. Виноградова. — С. 397.

Славянская мифология: Энциклопед. словарь / Отв. ред. С. М. Толстая. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Междунар. отношения, 2002. — 512 с.

Из содерж.: Блины / А. В. Гура. — С. 42—43; Бобы / А. А. Плотникова. — С. 43—44; Братчина / Н. И. Толстой. — С. 57; Вино / Н. И. Толстой. — С. 77—78; Горшок / А. Л. Топорков. — С. 111—112; Еда / А. Л. Топорков. — С. 152—153; Кутья / М. М. Валенцова. — С. 274; Мак / В. В. Усачева. — С. 290—291; Мед / М. М. Валенцова. — С. 294—295; Молоко / С. М. Толстая. — С. 301—302; Нож / А. Л. Топорков. — С. 326—327; Пасха / Т. А. Агапкина. — С. 356; Печенье / А. А. Плотникова. — С. 363—364; Питье / А. Л. Топорков. — С. 366—367; Пост / Т. А. Агапкина. — С. 381—383; Похороны / В. Я. Петрухин. — С. 383; Приглашение / Л. Н. Виноградова. — С. 390—391; Рыба / А. В. Гура. — С. 417—419; Соль / М. М. Валенцова. — С. 444; Стол / А. Л. Топорков. — С. 450—451; Ступа и пест / А. Л. Топорков. — С. 454—456; Хлеб / А. Л. Топорков. — С. 476—477; Хлеб обрядовый / А. А. Плотникова. — С. 477—478; Хлеб-соль / А. Л. Топорков. — С. 479.

Славянские древности: Этнолингв. словарь: В 5 т. / Под общ. ред. Н. И. Толстого. — М.: Междунар. отношения, 1995—2004.

Т. 1: А—Г. — 1995. — 578 с.

Из содерж.: Бабин день / Э. И. Зеленина, И. А. Сedaкова. — С. 123—125; Блины / А. В. Гура, Л. С. Лаврентьева. — С. 193—196; Бобы / А. А. Плотникова. — С. 201—202; Борщ / Т. А. Агапкина. — С. 239; Булочка / И. А. Сedaкова, С. М. Толстая. — С. 270—272; Великий Пост / Т. А. Агапкина. — С. 302—306; Вино / Н. И. Толстой. — С. 373—374; Волка / Н. И. Толстой. — С. 392—394; Говяда / Н. И. Толстой. — С. 503—504; Горох / А. А. Плотникова, В. В. Усачева. — С. 523—526; Горшок / А. Л. Топорков. — С. 526—530; Горшок / Н. И. Толстой. — С. 530—531; Гречиха / В. В. Усачева. — С. 546—548.

Т. 2: Д—К (Крошки). — 1999. — 700 с.

Из содерж.: Еда / А. Л. Топорков. — С. 176—178; Заговенье / Т. А. Агапкина. — С. 237—238; Закваска / М. М. Валенцова. — С. 252—254; Зерно / В. В. Усачева. — С. 324—327; Капуста / В. В. Усачева. — С. 460—461; Каравай / А. А. Гура. — С. 461—466; Каша / М. М. Валенцова. — С. 483—488; Квас / М. М. Валенцова. — С. 488—489; Кормление ритуальное / Л. Н. Виноградова, С. М. Толстая. — С. 601—606; Крошки / А. А. Плотникова. — С. 685—687.

Т. 3: К (Круг) — П (Перепелка). — 2004. — 704 с.

Из содерж.: Кутя / М. М. Валенцова. — С. 69—71; Лавка / С. М. Толстая. — С. 72—74; Ложка / А. Л. Топорков. — С. 129—134; Мак / В. В. Усачева. — С. 170—174; Мед / М. М. Валенцова. — С. 208—210; Молоко / С. М. Толстая. — С. 284—288; Морковь / В. В. Усачева; Мука / Е. С. Узенева, В. В. Усачева. — С. 330—335; Натощак / Т. А. Агапкина. — С. 371—372.

Слепцова И. С. Обычай «жаворонков кликать» в Среднем Поволжье // Живая старина. — 2001. — № 4. — С. 12—14.

Степанов Ю. С. Константы: Словарь русской культуры. Опыт исследования. — М.: Школа «Языки рус. культуры», 1997. — 824 с.
Из содерж.: Хлеб. — С. 202—208.

Степанова Н. В. Употребление безалкогольных и алкогольных напитков в культуре повседневности Древней и Средневековой Руси // Мир культуры: актуальные проблемы методологии теории и истории культуры: Сб. ст. — М., 2005. — С. 167—168.

Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. — Мюнхен, 1991. — С. 53—68; 81—97.

Сумцов Н. Ф. Символика славянских обрядов: Избр. тр. — М.: Вост. лит., 1996. — 296 с.

Из содерж.: Обряды, обычаи и приметы, связанные с хлебом. — С. 100—115; Обрядовое употребление свадебной соли. — С. 116; Обрядовое употребление свадебного стола. — С. 148; Хлеб в обрядах и песнях. — С. 158—247.

Тихомирова М. Н. Традиционная пища татар Среднего Прииртышья во второй половине XIX — первой трети XX в.: Автореф. дис. ... канд. ист. наук. — Новосибирск, 2005. — 23 с.

Традиционная пища как выражение национального самосознания / ИЭА РАН. — М.: Наука, 2001. — 440 с.

III Конгресс этнологов и антропологов России: Тез. докл. — М., 1999. — 400 с.

Из содерж.: Секция 2: Традиционная пища как выражение национального самосознания. — С. 235—243: *Андреева Т. Б.* Традиция пивоварения на Русском Севере в XX в.; *Брусина О. И.* Особенности культуры питания славян-старожилов Средней Азии [ритуальная пища]; *Воронин В. В.* К природе значимых компонентов национальной пищи (на примере лука); *Воронина Т. А.* Национальные традиции в пище русских на рубеже XX—XXI вв. [гостеприимство, обильное застолье]; *Добровольская В. Е.* Типы пищевых запретов на Севере Великороссии; *Лаврентьева Л. С.* Еда в праздничной традиции русских (по материалам конца XIX — начала XX в.); *Мороз А. Б.* К вопросу о семантике блинов в русской традиционной культуре; *Морозов И. А.* Традиционное застолье в структуре повседневной и праздничной жизни.

Трифопова Л. В. Пища кондопогских и пряжинских карел людиков (по материалам музея «Кижь» 1980-х гг.) // Кижский вестник. — Петрозаводск, 2005. — Вып. 10. — С. 80—86.

Трофимова Е. Превращение «хлебного ушка» // Удмурты. — М., 2005. — С. 108—114. — [О традиц. кухне народов Поволжья].

Тяпкова Т.К. Каравайница [в свадеб. обряде] // Восточноевропейский фольклор: Словарь науч. и нар. терминологии. — Минск, 1993. — С. 108.

Узенева Е. С., Усачева В. В. Мука в славянской традиционной культуре // Кодови словенских культуры. — Београд, 2000. — Бр. 5. — С. 108—119.

Фольклор Судогодского края. — М.: ГРЦРФ, 1999. — 336 с.: нот. [Сведения об обрядовой пище на свадьбе, поминках. Обрядовое печенье на Благовещение, Сороки.]

Херлихи П. «Веселие» русских: обычаи и ритуалы питья спиртного в России / Реферат В. С. Коновалова // РЖ «Общественные науки за рубежом» / ИНИОН. — М., 1992. — № 1. — С. 35—38.

Хлеб в народной культуре: Этногр. очерки / Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН; Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. — М.: Наука, 2004. — 413 с.

Из содерж.: *Воронина Т. А.* Традиции хлебопечения у разных народов мира: Крат. очерк. — С. 12—82; *Мысько Ю. В.* Почитание печи у восточных славян (по археологическим данным Днепровского правобережья). — С. 83—90; *Кузнецова А. И.* Типы названий обрядового хлеба у восточных славян (этнолингвистический анализ). — С. 91—100. *Воронина Т. А.* Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских. — С. 101—138; *Чагин Г. Н.* Хлеб в питании и обрядах русских крестьян Верхоямья в XIX — начале XX в. — С. 139—143; *Онучина Т. А.* Вырезной архангельский пряник в системе северного обрядового печенья. — С. 144—172; *Повгородский Т. А.* Хлеб в традиционной культуре белорусов XIX — начала XX в. — С. 173—177; *Гонтарь Т. И.* Этнографические особенности хлебопечения в кулинарии карпатских украинцев в XIX в. — С. 178—192; *Кожолянюк Г. К.* Символика хлеба в рождественской обрядности украинцев (конец XIX — начало XX в.). — С. 193—199; *Григулевич Н. И.* Роль зерновых и зернобобовых культур в адаптации народов Закавказья и русских переселенцев. — С. 251—277; Словарь терминов / Сост. А. В. Фролова. — С. 392—408.

VI Конгресс этнографов и антропологов России: Тез. докл. / Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН; Музей этнографии и антропологии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН; СПбГУ; Рос этногр. музей; Европ. ун-т в СПб. Отв. ред. Ю. К. Чистов. — СПб., 2005. — 532 с.

Из содерж.: *Алексеевский М. Д.* Поминальные трапезы на Русском Севере: пищевой код и застольный этикет. — С. 222; *Добровольская В. Е.* Еда на похоронном застолье во Владимирской обл. (по материалам экспедиций 1994—2004 гг.). — С. 224; *Лаврентьева Л. С.* магические функции еды в русской традиции. — С. 225; *Андреева Т. Б.* Домашнее пивоварение на Русском Севере в XIX в.: технология и утварь. — С. 230—231; *Воронина Т. А.* Заздравная чаша в русской традиции: к истории застольного этикета в X—XVII вв. — С. 231; *Лириная В. А.* Русский чай: заимствования, традиции, новации. — С. 233; *Фролова А. В.* Современные пинежские настойки (по результатам полевых исследований). — С. 236.

Шкабар И. Яичко ко Христову дню... / Публ. подгот. В. Головина // Новое время. — 1995. — № 16. — С. 44—45.

Энциклопедия суеверий / Сост. Э. и М. Рэдфорд, Е. Миненок. — М.: Мир; Локид, 1995. — 560 с.

Из содерж.: Блины. — С. 32—33; Буханка хлеба. — С. 51; Вино. — С. 62; Горох. — С. 97—98; Еда и питье. — С. 129—130; Каша. — С. 182—183; Масленица. — С. 255—258; Пасха. — С. 316—317; Пасхальные яйца. — С. 318—319; Жаворонок. — С. 132—133; Поминальный день. — С. 338—340; Соль. — С. 430—431; Хлеб. — С. 464—465. — [Автор рус. статей. — Е. Миненок].

«Як у хаце свяшчоная паска...»: По материалам этногр. экспедиции Ветковского музея народного творчества / Публ. Г. И. Лопатина // Живая старина. — 2005. — № 1. — С. 31—32.

Hellberg-Hirn E. Хлеб-соль: магическая пицца // *Studia slavica finlandensia*. — Helsinki, 1990. — Т. 7.

Застольный этикет

Байбурин А. К. Об этнографическом изучении этикета // Этикет у народов Передней Азии. — М.: Наука, 1988. — С. 12—37.

Байбурин А. К., Топорков А. Л. У истоков этикета. — Л.: Наука, 1990. — 166 с. — [О русском застольном этикете, его роли в обыденной и обрядово-магической жизни человека. О столе как символе. О печи. О пьянстве и обжорстве как реликтах язычества и др.].

Бобунова М. А., Климас И. С. «Позову я в гости гостей...» // Рус. речь. — 2002. — № 1. — С. 99—107.

Богатырев П. Г. Семантика и функция сельского этикета // Тезисы докладов IV Летней школы по вторичным моделирующим системам. — Тарту, 1970. — С. 67—75.

Виноградова Л. Н., Толстая С. М. Ритуальное приглашение мифологических персонажей на рождественский ужин: структура текста // Славянское и балканское языкознание: Структура малых фольклорных текстов. — М.: Наука, 1993. — С. 60—82.

Виноградова Л. Н., Толстая С. М. Ритуальное приглашение мифологических персонажей на рождественский вечер: формула и обряд // Малые формы фольклора: Сб. ст. памяти Г. Л. Пермякова. — М.: Вост. лит., 1995. — С. 166—197.

Громыко М. М., Буганов А. В. О воззрениях русского народа. — М.: Паломникъ, 2000.

Из содерж.: Поведение за столом. — С. 169—171; Пост. — С. 171—179.

Кузнецов А. В. Традиционный чувашский застольный этикет // Сельская Россия: Прошлое и настоящее. — М., 2004. — Вып. 3. — С. 328—331.

Лаврентьева Е. В. Светский этикет пушкинской поры. — М.: Олма-Пресс, 1999. — 640 с. — [Книга содержит сведения о культуре застолья].

Лошинский В. М. Этикет и сервировка стола. — М.: Махаон, 2001. — 446 с.

Максимов С. В. Русский человек в гостях // Вестник Рос. фольклор. союза. — 2002. — № 1. — С. 48—49.

Мартин Д. Этикет: Всё о правилах поведения за столом. — М.: ЭКСМО-Пресс, 2001. — 315 с.

Мирзоян А. Г. Мир этикета: Энциклопедия. — Челябинск: Урал ЛТД, 2000. — 408 с.

Из содерж.: Гл. «Хорошие манеры за столом».

Никишенков А. А. Традиционный этикет народов России (XIX — начало XX в.). — М.: Старый сад, 1999. — 142 с. — (Центр по изучению межнац. отношений Ин-та этнологии и антропологии РАН).

Из содерж.: Этикет гостеприимства и застолья. — С. 51—56.

Одоевский В. Ф. Кухня. — М.: Изд-во Ив. Лимбаха, 2007 (в печ.).

Отрывок из кн.: Главные основания кухонной нравственности (Из записной книжки доктора Пуфа) // Кн. обозрение. — 2007. — № 2. — С. 19.

Путеводитель по обычаям и этикету: Быт. Традиции. Культура / Пер. с англ. — М.: АСТ, Астрель, 2006. — [Отдельные тома по Италии, Испании, Великобритании, США, Франции, Германии].

Рахматуллина З. Этикет в культуре застолья // Бельские просторы. — 2002. № 7. — С. 108—118.

Родина. — 2000. — № 4.

Из содерж.: *Кирсанова Р.* Правила столового этикета. — С. 112—113; *Шевелева О.* Вино французское, посуда русская. — С. 99—102.

Толстая С. М., Виноградова Л. Н. Приглашение мифологических персонажей на рождественский ужин // *Толстая С. М.* Полесский народный календарь. — М.: Индрик, 2005. — С. 443—500. — (Традиц. духов. культура славян. Соврем. исследования).

Топорков А. Л. Застольный этикет в свете мифологии (на восточнославянском материале) // Исследования по славянскому фольклору и народной культуре / Под. ред. А. Архипова и И. Полинской. — Окленд, 1997. — Вып. 1. — С. 132—140. — (Studies in Slavic Folklore and Folk Culture).

Топорков А. Л. Происхождение элементов застольного этикета у славян // Этнические стереотипы поведения. — Л., 1985. — С. 223—242.

Топорков А. Л. Структура и функции сельского застольного этикета у восточных славян // Этнознаковые функции культуры. — М.: Наука, 1991. — С. 190—203.

Энциклопедия этикета / Сост. О. И. Максименко. — М.: Астрель, АСТ, 2000. — 512 с.

Из содерж.: Застольный этикет. — С. 163—218; Некоторые русские традиции, связанные с едой. — С. 501—505.

Застольный фольклор

Афанасьев С. П., Новиков С. Встречаем Новый год и Рождество: [Новогод. традиции. Поздравления, приглашения, тосты. Конкурсы, сценарии, игры]. — М.: АСТ-пресс СКД, 2003. — 310 с.: ил.

Бахтин В. С. А хозяин не скупой — поднесет нам по другой: Из кн. «Русское застолье» // Пятница (Еженед. прилож. к Санкт-Петербург. газ. «Час пик»). — 1994. — 21 янв.

Бахтин В. С. Русское застолье: Тосты и приговорки к выпивке // Пятница. — 1994. — 1 янв.

Бахтин В. С. Краснобай застольный // Вечерний Петербург. — 1997. — 17 янв.

Бахтин В. С. Байки о гостях и хозяевах // Пятница. — 1994. — 14 янв.

Бахтин В. С. Садись в уголок, чтобы черт не уволок (Русское застолье: пословицы, поговорки, тосты и приговорки к выпивке) // Пятница. — 1993. — 24 дек.

Веселовская О. Самая большая энциклопедия застолья. — М.: Рипол классик, 2000. — 704 с. — [В кн. входит застольный фольклор].

Веселовская О. Свадьба пела и гуляла. Поздравления, сценарии, конкурсы, тосты. — М.: Рипол классик, 2003. — 608 с.

Видит Бог — не пьем, а лечимся: Тосты на все случаи жизни. — Б. м.: Тест-сэмпл, 1999. — 351 с.

Застолье по-русски. Тосты / Сост. А. Е. Порожняков. — М.: КРУК, 1999. — 224 с.

Застольная книга: Тосты. Анекдоты. Застольные песни. Народный фольклор / Сост. В. В. Куликов. — СПб.: Кристалл, 1997. — 544 с.

Застольные песни, тосты, анекдоты, частушки / Сост. А. И. Уральский. — М.: Светлана, 1995. — Вып. 1. — 31 с.

Игры и праздники Московии. — М.: ОДИ-International, 1998. — 192 с.

Из содерж.: Свадебный обряд (застольные свадебные песни) / Публ. А. В. Кулагиной.

Кугач А. Н., Турылина С. В. Настольная книга тамады. — Ростов н/Д.: Феникс, 2003. — 320 с. — (Хит сезона).

Махов Ф. Большой застольный календарь: Тосты на каждый день. — СПб.: Изд. дом «Нева», 2003. — 384 с.

О вине и пьянстве: Русские пословицы и поговорки. Приметы, поверья, пожелания, тосты, юмор, загадки, дразнилки, звукоподражания, эпиграфика / Сост., предисл., словарь, примеч. Г. Ю. Багриновского. — М.: Аграф, 2001. — 478 с.

Орлов Ю. Заздравные чаши: Приветствия, поздравления, пожелания, тосты. — М.: Яуза, ЭКСМО-Пресс, 1999. — 191 с.

От всей души: Застольная поэзия. — СПб.: Литера, 1999. — 235 с.

Пожелания к юбилею / Сост. Т. И. Возякова. — 2-е изд. — Екатеринбург: Издатель Возякова, 2003. — 32 с. — (Нар. творчество россиян; Вып. 17).

Русское застолье / Сост. А. А. Уральский. — М.: Светлана.

Вып. 1: Оригинальные тосты, пожелания, дарственные надписи. — 1995. — 31 с.

Вып. 2: Тосты, песни, анекдоты, частушки. — 1996. — 31 с.

Русское застолье: 1000 кушаний, напитков, тостов, развлечений / Сост. С. А. Мирошниченко. — М.: БАТО-Пресс, 2006. — 448 с. — [Рассматриваются также элементы этикета гостя, хозяина и застольный].

Секреты веселого застолья. Застольный этикет. Тосты. Анекдоты / Сост. Н. Е. Петропольская, А. И. Тыщенко. — Самара, 1999. — 768 с.

Синдаловский Н. Героический фольклор войны и блокады // Нева. — 1999. — № 1. — С. 174—183. — [Легенды, частушки, поговорки. Одна из тем — еда].

Соловьева С. Ваша свадьба: сценарии, обряды, тосты, поздравления. — М.: ЭКСМО, 2002. — 384 с. — (Для дома, для семьи).

Старинская Н. Б. Веселое застолье: Свадьбы. Праздники. Вечеринки. — М.: Интер-весы, 1995. — 256 с.

Старинская Н. Б. Веселое застолье: Тосты. Величальные. Анекдоты. — М., 1993. — 316 с.

Старинская Н. Б. Искусство застолья. — М.: Интер-весы, 1994. — 39 с. — [8 принципов веселого застолья. Как сочинить тост. Тосты].

Старинская Н. Б. Украсим вечеринку: тосты, юморески, анекдоты, частушки. — М., 1999.

1000 лучших тостов / Сост. Р. И. Шостакович. — 3-е изд., перераб., доп. — М.: ЭКСМО-Пресс, Яуза, 2000. — 480 с.

Так будьте здоровы: Тосты. Анекдоты. Афоризмы. Застольные песни. Забавные истории / Сост. А. Куберская. — СПб.: Тимошка, 1997. — 288 с.

Тосты с приколом. — Екатеринбург, 1997. — 256 с.

Тосты и застольные речи / Сост. В. Д. Косулин. — СПб.: Диамант. Золотой век, 1997. — 400 с. — (Книга в подарок).

Так выпьем же за то: 500 золотых тостов. — М.: Рипол классик, 1999.

Тосты. — М.: ЭКСМО-Пресс, Яуза, 2000. — 284 с.

Тосты: Вып. 2 / Сост. К. и Д. Солертовские. — М.: Гамма С. А.; Гамма Пресс, 1999. — 190 с.

Тосты на все случаи жизни. — М.: АСТ-Пресс, 1999 — 445 с.

Хрестоматия тамады. — М.: Терра — Кн. клуб, 1999. — 368 с. — (Рус. дом). — [Тосты, анекдоты, пословицы и поговорки, цитаты из классической литературы, застольные песни].

Чарочка моя серебряная: Нар. песни за праздничным столом: Песенник. — М.: Кифара, 1996. — 111 с.: нот.

Частушки, припевки, страдания, кубанские застольные песни / Запись, подгот. текста И. Н. Бойко; Нот. В. Г. Захарченко. — Краснодар: Центр «Отрада», Раритеты Кубани, 2002. — 376 с.: нот.

Шаронина М. Г. Семиотические аспекты тостов: Исторические корни и современность // Россия и Восток: Проблемы взаимодействия. — Челябинск, 1995. — Ч. 3. — С. 93—96.

Энциклопедия тостов. — М.: Рипол классик, 1998 — 480 с. — (Ваш домашней).

Энциклопедия тамады / Сост. Л. В. Кочина. — М.: АСТ; Донецк: Сталкер, 2001. — 296 с.


Яворовская И. А. Тосты, пожелания, поздравления. — Ростов н/Д: Феникс, 1999. — 470 с. — (Дом. энциклопедия).

Материал подготовила
Н. Р. ТИМОНИНА
(Москва)



ТРАДИЦИОННОЕ РУССКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

Сборник статей



Составители
Анна Владимировна Костина
Любовь Федоровна Миронихина

Редактор *Е.Е. Жигарина*
Дизайн и верстка *И.К. Дергунова, Т.В. Бурцева*
Дизайн обложки *И.К. Дергунова*
Корректор *Т.С. Воронцова*

Подписано в печать 01.09.08. Формат 60х90/16. Бумага офсетная. Гарнитура NewtonС.
Объем 20,1 уч.-изд.л.; 19,8 ал.; 22,0 печ.л. Тираж 300 экз. Заказ №

ФГУК «Государственный республиканский центр русского фольклора»
119034, Москва, Турчанинов пер., 6

Отпечатано в Раменской типографии
140100, Московская обл., г. Раменское, Сафоновский проезд, д. 1